PROCESO					
GESTION FINANCIERA					
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TÍTULO **TRÁMITE DE PAGO ANTICIPO/PARCIAL Y/ O TOTAL**	CÓDIGO: **GF-FO-36**			
		VERSIÓN No. **04**	Página **1** de **8**		
		FECHA:	**17**	**09**	**2024**

Fecha trámite de pago	17/10/2026	Número de Pago:	UNICO
Valor de pago solicitado	($449.215.480,79)		

DATOS DEL CONTRATO:

Contrato y/u Orden de Compra	No.001-034-2026	
Nombre o Razón Social del Contratista	DRYCOL SAS	
Identificación	NIT o C.C: 900075225-7	SAP (acreedor) : 80003727
Objeto del Contrato	ADQUIRIR COMIDAS LISTAS, PANADERIA LARGA VIDA, ENERGETICOS, EMPAQUES Y OTROS PRODUCTOS O MATERIAS PRIMAS DESTINADAS AL ENSAMBLE DE RACIONES DE CAMPAÑA EN LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES.	

LOTE	PRODUCTO
2	ALMENDRAS TOST. GIRASOL X 25 GRS.
17	FRUTA MIXTA CON MANI X 50 GRS.
20	KIT (2 AZUCAR (5g) - 2 SAL (1g) - 2 CAFE GRANULADO (2g)
22	LECHE CONDENSADA X 100 GRS.
28	MANI SALADO X 50 GRS.
39	PANELA X 125 GRS.
50	TURRON X 25 GRS.
51	UVAS PASAS Y CHOCOLATE X 50 G.

Orden o Pedido ERP SAP	No. 4200166171	
Expediente Orfeo	No. 20261300101304000O2E	
Registro Presupuestal	No. 45526 de 18 marzo de 2026	
	X VIGENCIA ACTUAL ☐ REZAGO	
Valor total del contrato	Valor Inicial del Contrato	($449.215.480,79)
	+ Valor Adiciones	($)
	- Valor Reducciones	($)
	Valor Total del Contrato	($449.215.480,79)
No.Contrato interadministrativo / convenio / Acta de acuerdo (Cuando aplique)	NO APLICA	
Fecha de legalización del contrato	17/03/2026	
Fecha de finalización del contrato	07/07/2026	
Porcentaje de ejecución del contrato	100%	

Modificaciones del contrato	☐ Adición Valor _____ Modificación Descripción: _____ ☐ Suspensión Descripción _____ Prorroga Fecha _____ ☐ Cesión Descripción _____
Novedades del contrato	Durante el plazo de ejecución del contrato, el Contratista cumplió con las obligaciones contractuales establecidas en el contrato cumpliendo con los tiempos establecidos, de conformidad con lo requerido por la Entidad y al modificatorio electrónico en la plataforma de Secop II. Por lo tanto, se procede con el trámite de pago único correspondiente a las siguientes facturas Por valor $ 449.215.480,79:

No. Factura y/o Cuenta de cobro	Fecha	Valor Facturado
Factura No. DRY 4969	21/04/2026	$ 36.946.998,00
NOTA DEBITO 40142	21/04/2026	$ 11,00
Factura No. DRY 5031	22/05/2026	$ 19.086.095,00
NOTA DEBITO 40147	22/05/2026	$ 35,31
Factura No. DRY 4984	27/04/2026	$ 65.818.949,00
NOTA DEBITO 40146	27/04/2026	$ 98,36
Factura No. DRY 4972	21/04/2026	$ 123.726.317,00
Factura No. DRY 4970	21/04/2026	$ 9.906.507,00
NOTA CREDITO 50902	21/04/2026	-$ 2,73
Factura No. DRY 4992	29/04/2026	$ 89.503.095,00
Factura No. DRY 4983	27/04/2026	$ 52.713.510,00
NOTA DEBITO 40145	27/04/2026	$ 15,77
Factura No. DRY 4971	21/04/2026	$ 51.513.826,00
NOTA DEBITO 40143	21/04/2026	$ 26,08

Así mismo, se adjunta memorando No. 2026140700192763 de fecha 04 de septiembre del 2026 remitiendo informes de supervisión con recomendación de pago a la ordenación y la respuesta memorando 2026110000220983 del 14 de octubre de 2026,de dicho memorando dando aval para pago.

Garantías del contrato	Número	Valor Asegurado	Vigencia de la Póliza	
			Fecha de inicio	Vigente hasta
• cumplimiento	11-44-101279945 ANEXO 0	$112.303.870,20	17/03/2026	07/01/2027
• Responsabilidad civil extracontractual	11-40-101090292 ANEXO 0	$350.181.000,00	17/03/2026	07/07/2026

DATOS FINANCIEROS DEL CONTRATISTA:

Cuenta Bancaria	Entidad Bancaria: BANCOLOMBIA		
	N° 04227309381	Tipo cta. bancaria	Ahorro ☐ Corriente **X**
Régimen Tributario (RUT) al que pertenece	X RESPONSABLE DE IVA ☐ NO RESPONSABLE DE IVA ☐ RÉGIMEN SIMPLE DE TRIBUTACIÓN		
Tipo de Facturación (De acuerdo a lo que estipule el RUT)	X ELECTRÓNICA ☐ CUENTA DE COBRO		
CUMPLIMIENTO OBLIGACIONES LEY 50 / 1990			**CUMPLE**
	1.planilla pagada de seguridad social integral (salud-pensión-arl) y parafiscales (SENA-ICBF-Caja de Compensación)		X
	2. Certificación de pago de seguridad social y parafiscales		X
	3. Certificación de obligaciones laborales		X
PAGO DE SEGURIDAD SOCIAL	Planilla		N° 87861224
	IBC (Ingreso base de cotización) (si aplica)		NO APLICA
	Periodo Salud		2026-06
	Periodo Pensión		2026-05

DOCUMENTOS SOPORTE QUE SE ANEXAN AL PRESENTE PAGO Y SE ENTREGAN A GESTIÓN FINANCIERA:

El **supervisor del contrato** verificará la aprobación y cargue de la facturación por parte del contratista en SECOP II y en el Sistema de Facturación Electrónica designado por SIIF Nación (cuando aplique).

APROBACIÓN DE FACTURAS	SECOP II	X Si	☐ No
	SIIF (cuando sea Electrónica)	X Si	☐ No

(Documentos que se entregan a la Dirección Financiera - Esta relación debe ser diligenciada teniendo en cuenta lo solicitado en la cláusula de forma de pago del contrato):

ÍTEM	DOCUMENTO (Debe diligenciarse de acuerdo a los documentos anexos)	FECHA	VALOR	FOLIO
1.	Control de pagos código GF-FO-35	N/A	$ 449.215.480,79	1
2.	Factura, cuenta de cobro y/o documento equivalente Factura No. Dry 4969 Nota Debito 40142 Factura No. Dry 5031 Nota Debito 40147 Factura No. Dry 4984 Nota Debito 40146 Factura No. Dry 4972 Factura No. Dry 4970 Nota Credito 50902 Factura No. Dry 4992 Factura No. Dry 4983 Nota Debito 40145 Factura No. Dry 4971 Nota Debito 40143	 21/04/2026 21/04/2026 22/05/2026 22/05/2026 27/04/2026 27/04/2026 21/04/2026 21/04/2026 21/04/2026 29/04/2026 27/04/2026 27/04/2026 21/04/2026 21/04/2026	 $ 36.946.998,00 $ 11,00 $ 19.086.095,00 $ 35,31 $ 65.818.949,00 $ 98,36 $ 123.726.317,00 $ 9.906.507,00 -$ 2,73 $ 89.503.095,00 $ 52.713.510,00 $ 15,77 $ 51.513.826,00 $ 26,08	2-15
3.	Acta de entrega y/o recibo a satisfacción código CT-FO-01 (copia)	22/05/2026	$ 449.215.480,79	16
4.	Acta de corte parcial o final de obra (si aplica)	N/A	N/A	
5.	Reporte o Listado de Entradas de Almacén generado por el sistema ERP-SAP - MB51 5000906033 5000906035 5000921940 5000906037 5000906038 5000906042 5000906044 5000906045	 28/08/2026 28/08/2026 26/10/2026 28/08/2026 28/08/2026 28/08/2026 28/08/2026 28/08/2026	 $ 36.947.009,00 $ 19.086.130,31 $ 65.819.047,36 $ 123.726.317,00 $ 9.906.504,27 $ 89.503.095,00 $ 52.713.525,77 $ 51.513.852,08	17-24
6.	Certificación Bancaria (Aplica para las Modalidades de contratación que se generan por la Tienda Virtual del Estado Colombiano – Grandes Superficies (Órdenes de Compra o cuando el contrato no relaciona la cuenta bancaria).	21/08/2026	N/A	25

Nota: El funcionario responsable en la Subdirección General de Contratación y/o Coordinación de Contratos (Regionales), verificara y confirmará que los documentos digitales se encuentren en su totalidad dentro de la herramienta tecnológica establecida ORFEO y/o SECOP II de acuerdo a la modalidad de la adquisición (contrato y/u orden de compra) que se encuentra en trámite.

CERTIFICACIÓN DE DOCUMENTOS QUE SE ENTREGAN A GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN Y QUE REPOSAN EN EL EXPEDIENTE DEL CONTRATO:

Los documentos relacionados en la cláusula forma de pago en el contrato No. 001-034-2026 suscrito DRYCOL SAS, que no se tramitan a la Dirección Financiera deben reposar en el expediente contractual de la Subdirección de Contratos

para su consulta cuando sea necesario, por lo anterior los abajo firmante certifican que los documentos relacionados a continuación reposan en el expediente contractual:

- El supervisor asegurar el cargue de documentos en la plataforma SECOP II y/o ORFEO
- El funcionario responsable en la Subdirección General de Contratación y/o Coordinación de Contratos (Regionales), asegurara que el expediente contractual físico y en SECOP II y/o ORFEO se encuentre debidamente cargado y completo. Para consulta de usuarios de la información tanto internos como externos (Entes de Control).

ÍTEM	DOCUMENTO (Debe diligenciarse de acuerdo a los documentos anexos)	Reposa en el expediente Contractual	FECHA	FOLIO
1.	Control de pagos código GF-FO-35	X	N/A	1
2.	Factura, cuenta de cobro y/o documento equivalente Factura No. Dry 4969 Nota Debito 40142 Factura No. Dry 5031 Nota Debito 40147 Factura No. Dry 4984 Nota Debito 40146 Factura No. Dry 4972 Factura No. Dry 4970 Nota Credito 50902 Factura No. Dry 4992 Factura No. Dry 4983 Nota Debito 40145 Factura No. Dry 4971 Nota Debito 40143	 21/04/2026 21/04/2026 22/05/2026 22/05/2026 27/04/2026 27/04/2026 21/04/2026 21/04/2026 21/04/2026 29/04/2026 27/04/2026 27/04/2026 21/04/2026 21/04/2026	 $ 36.946.998,00 $ 11,00 $ 19.086.095,00 $ 35,31 $ 65.818.949,00 $ 98,36 $ 123.726.317,00 $ 9.906.507,00 -$ 2,73 $ 89.503.095,00 $ 52.713.510,00 $ 15,77 $ 51.513.826,00 $ 26,08	2-15
3.	Acta de entrega y/o recibo a satisfacción código CT-FO-01 (original)	X	22/05/2026	16
4.	Acta de corte parcial o final de obra código PA-FO-86 (si aplica)		N/A	
5.	Reporte o Listado de Entradas de Almacén generado por el sistema ERP-SAP - MB51 5000906033 5000906035 5000921940 5000906037 5000906038 5000906042 5000906044 5000906045	 28/08/2026 28/08/2026 26/10/2026 28/08/2026 28/08/2026 28/08/2026 28/08/2026 28/08/2026	 $ 36.947.009,00 $ 19.086.130,31 $ 65.819.047,36 $ 123.726.317 $ 9.906.504,27 $ 89.503.095,00 $ 52.713.525,77 $ 51.513.852,08	17-24
6.	Certificación Bancaria (cuando aplique).	X	21/08/2026	25
7.	Certificación: pago de seguridad social integral, aportes parafiscales y de cumplimiento de obligaciones laborales.	X	16/06/2026 21/04/2026	26-30

8.	Planilla de seguridad social en estado pagada.	X	02/06/2026	31-33
9.	Informe de supervisión No. 7.	X	17/10/2026	34-46
10.	Informe de Actividades (si aplica).	N/A	N/A	N/A
11.	Certificación aplicación Ley 1819 de 2016 y del parágrafo 2 de artículo 383 del Estatuto Tributario (Cuando aplique)	N/A	N/A	N/A
12.	Certificación de asignación de Retiro (Cuando Aplique)	N/A	N/A	N/A
13.	**Formatos de recepción, certificados de calidad y laboratorios:**	X		47-166
	Formulario declaración de conformidad y calidad			
	ALMENDRAS TOST. GIRASOL X 25 GRS.		21/04/2026	
	FRUTA MIXTA CON MANI X 50 GRS.		21/05/2026	
	KIT (2 AZUCAR (5g) - 2 SAL (1g) - 2 CAFE GRANULADO (2g)		14/04/2026	
	LECHE CONDENSADA X 100 GRS.		21/04/2026	
	MANI SALADO X 50 GRS.			
	PANELA X 125 GRS.			
	TURRON X 25 GRS.			
	UVAS PASAS Y CHOCOLATE X 50 G.			
	Formato Recepción de Producto			
	ALMENDRAS TOST. GIRASOL X 25 GRS.		21/04/2026	
	FRUTA MIXTA CON MANI X 50 GRS.		22/05/2026	
	KIT (2 AZUCAR (5g) - 2 SAL (1g) - 2 CAFE GRANULADO (2g)		27/04/2026	
	LECHE CONDENSADA X 100 GRS.		21/04/2026	
	MANI SALADO X 50 GRS.			
	PANELA X 125 GRS.			
	TURRON X 25 GRS.			

	UVAS PASAS Y CHOCOLATE X 50 G.			
	Informes Laboratorio			
	ALMENDRAS TOST. GIRASOL X 25 GRS.		11/05/2026	
	FRUTA MIXTA CON MANI X 50 GRS.		25/06/2026 01/06/2026	
	KIT (2 AZUCAR (5g) - 2 SAL (1g) - 2 CAFE GRANULADO (2g)		4/05/2026 07/05/2026 11/05/2026	
	LECHE CONDENSADA X 100 GRS.		6/05/2026	
	MANI SALADO X 50 GRS.		5/05/2026 11/05/2026	
	PANELA X 125 GRS.		11/05/2026	
	TURRON X 25 GRS.		11/05/2026 06/05/2026	
	UVAS PASAS Y CHOCOLATE X 50 G.		5/05/2026	
	RESULTADOS BROMATOLOGICO		28/07/2026	

Únicamente para el primer pago:

Cargar en la plataforma SECOP II Registro de Identificación Tributaria - RIT expedido por la Secretaría Distrital de Hacienda (Actividad económica y código CIIU)	SI	
Cargar en la plataforma SECOP II Registro Único Tributario - RUT expedido por la DIAN documento en firme (copia de certificado)	SI	

RESPONSABLE DEL TRAMITE (SUPERVISOR)

Certifico que previa revisión del presente formato y sus anexos, el contratista cumplió a satisfacción con las obligaciones contenidas en el contrato (informe de actividades y/o de los productos establecidos), por lo que cumple con todos los requisitos legales necesarios para autorizar el pago.

Nombre: PD. CESAR RAMSES ROJAS LOPEZ

Cargo/Dependencia	Extensión
PROFESIONAL DE DEFENSA	1283

Firma

	SECOP II		**ORFEO**		**EXPEDIENTE FÍSICO**	
	SI	NO	SI	NO	SI	NO
VALIDACIÓN CARGUE VERIFICACIÓN TRAMITE DE PAGO - GESTOR CONTRACTUAL *Se controla tanto para los contratos como las órdenes de compra, de acuerdo a la verificación del cumplimiento de las especificaciones técnicas, las actividades administrativas, legales, financieras y presupuestales establecidas en el contrato; los cuales reposan de manera completa y organizada en el expediente contractual, la plataforma SECOP II y/u ORFEO.*	Nombre: ALIX ARIZA CHACON					
	Cargo / Dependencia: PD. S-G-C				Extensión:	
	Firma:					
V°. B°. del Directivo del área responsable del contrato o quien haga sus veces (Subdirector, Director, Jefe de Oficina y/o Dependencia)	Nombre: ING. IND. MARTHA CECILIA PORRAS CORREDOR					
	Cargo: DIRECTORA DE PRODUCCIÓN					
	Firma					

PROCESO	GESTIÓN FINANCIERA				
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	TÍTULO: CONTROL DE PAGOS	CÓDIGO: GF-FD-35			
		VERSIÓN No. 04	Página No. 1 de 1		
		FECHA:	17	9	2024

DATOS DEL CONTRATO

Contrato No.	001-034-2026	No. Registro Presupuestal / Fecha	45526 DE 18/03/2026				
Objeto del Contrato :	EMPAQUES Y OTROS PRODUCTOS O MATERIAS PRIMAS DESTINADAS AL ENSAMBLE DE RACIONES DE CAMPAÑA EN LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES. LOTE PRODUCTO 2 ALMENDRAS TOST GIRASOL X 25 GRS. 17 FRUTA MIXTA CON MANI X 50 GRS. 20 KIT (2 AZUCAR (5g) - 2 SAL (1g) - 2 CAFE GRANULADO (2g) 22 LECHE CONDENSADA X 100 GRS. 28 MANI SALADO X 50 GRS. 39 PANELA X 125 GRS. 50 TURRON X 25 GRS. 51 UVAS PASAS Y CHOCOLATE X 50 G.	RP Actual No.	45526	Valor	449.215.480,79	Fecha	18/03/2026
Nombre Contratista	DRYCOL SAS	RP Reserva No.		Valor		Fecha	
Nombre de quien entrega el Bien y/o Servicio:	N/A			No. de la negociación de BMC	N/A		
Presupuesto con cargo a ALFM	SI- X	NO					
Con cargo al (los) contrato(s) Interadministrativo(s) No. /Convenio u otras	N/A			Plazo de ejecución del contrato (contrato inicial y prorroga:	5/09/2025		
Celebrado(s) con:	N/A						

EJECUCIÓN ANTICIPO

Valor anticipo pactado	Valor amortizar	Total amortizado	Saldo pendiente por amortizar
0,00	0,00	0,00	0,00

CONTROL CONTRATO

Valor de RP	Rubro presupuestal	Descripción del rubro	VALOR	449.215.480,79
			Dependencia de afectación	Valor por rubro
449.215.480,79	A-05-01-01-002-003	PRODUCTOS DE MOLINERIA, ALMIDONES Y PRODUCTOS DERIVADOS DEL ALMIDÓN; OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS	Direccion de Proudccion	449.215.480,79
Si se requiere inserte más filas para rubros, adiciones, reducciones o traslado indicarlo			Valor total del contrato	449.215.480,79
			Valor ejecutado presupuestal	449.215.480,79
			Saldo por ejecutar	0,00

NUMERO DE TRÁMITE DE PAGO #1

No. de documento	Fecha del documento	Rubro presupuestal	Código del uso presupuestal	Descripción del uso	Dependencia de afectación	Valor factura	Valor a pagar	Valor ejecutado
Factura No. DRY 4969	21-abr-26	A-05-01-01-002-003	09	OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NCP	Direccion de Proudccion	36.946.998,00	36.946.998,00	36.946.998,00
NOTA DEBITO 40142	21-abr-26	A-05-01-01-002-003	09	OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NCP	Direccion de Proudccion	11,00	11,00	36.947.009,00
Factura No. DRY 5031	22-may-26	A-05-01-01-002-003	09	OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NCP	Direccion de Proudccion	19.086.095,00	19.086.095,00	56.033.104,00
NOTA DEBITO 40147	22-may-26	A-05-01-01-002-003	09	OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NCP	Direccion de Proudccion	35,31	35,31	56.033.139,31
Factura No. DRY 4984	27-abr-26	A-05-01-01-002-003	09	OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NCP	Direccion de Proudccion	65.818.949,00	65.818.949,00	121.852.088,31
NOTA DEBITO 40146	27-abr-26	A-05-01-01-002-003	09	OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NCP	Direccion de Proudccion	98,36	98,36	121.852.186,67
Factura No. DRY 4972	21-abr-26	A-05-01-01-002-003	09	OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NCP	Direccion de Proudccion	123.726.317,00	123.726.317,00	245.578.503,67
Factura No. DRY 4970	21-abr-26	A-05-01-01-002-003	09	OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NCP	Direccion de Proudccion	9.906.507,00	9.906.507,00	255.485.010,67
NOTA CREDITO 50902	21-abr-26	A-05-01-01-002-003	09	OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NCP	Direccion de Proudccion	-2,73	-2,73	255.485.007,94
Factura No. DRY 4992	29-abr-26	A-05-01-01-002-003	09	OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NCP	Direccion de Proudccion	89.503.095,00	89.503.095,00	344.988.102,94
Factura No. DRY 4983	27-abr-26	A-05-01-01-002-003	09	OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NCP	Direccion de Proudccion	52.713.510,00	52.713.510,00	397.701.612,94
NOTA DEBITO 40145	27-abr-26	A-05-01-01-002-003	09	OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NCP	Direccion de Proudccion	15,77	15,77	397.701.628,71
Factura No. DRY 4971	21-abr-26	A-05-01-01-002-003	09	OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NCP	Valor ejecutado presupuestal	51.513.826,00	51.513.826,00	449.215.454,71
NOTA DEBITO 40143	21-abr-26	A-05-01-01-002-003	09	OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS NCP	Valor ejecutado presupuestal	26,08	26,08	449.215.480,79
TOTAL TRAMITE	$						449.215.480,79	
Saldo por Uso	0,00							
Saldo	0,00							

Si se requiere inserte más filas

ADICIÓN / REDUCCIÓN/TRASLADOS DEL RP No. DE FECHA _____ Y FECHA DEL MOVIMIENTO (SI APLICA) _____

Movimiento	Fecha		Valor

Si se requiere inserte más filas para rubros, adiciones, reducciones o traslado indicarlo

Firma del Supervisor
Nombre del Supervisor: Cesar Ramses Rojas L.
Supervisor del C No. 001-034-2026

Nombre de quien Revisa en Presupuesto:
Fecha en que se validan los saldos "RP":
Firma de quien Revisa:

Nombre de quien Revisa en Cuentas por pagar y/o Contabilidad
Fecha
Firma de quien Revisa:

144
OV

DRYCOL S.A.S.
NIT. 900.075.225-7
IVA - REGIMEN COMUN - ACTIVIDAD ECONOMICA 1089
ICA TARIFA (6,5 x 1000) MOSQUERA CUND.
NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES NI AUTORRETENEDORES

Resolución de Facturación electrónica DIAN 18764085086166 de 10/12/2024
prefijo DRY del No. 3879 al 5000

DRYCOL S.A.S.
CL 2 # 18-93 Parque Industrial San Jorge BG 71 MZ P 7
Tel. 8928032 - 3168319884 - www.drycol.co
drycol@drycol.co

Factura Electrónica de Venta

No. DRY- 4969

Hora de Generación: 15:42:21

Señores:

AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT: 899999162-4
CL 95 13 08 BOGOTÁ (D.C)
Forma de Pago: CRÉDITO A 30 **Medio de Pago:** Transferencia Débito

Fecha de Factura	Vencimiento	Condiciones
2026.04.21	2026.05.21	CREDITO
Remisión	**Orden Compra**	**Vendedor**
0		DRYCOLSAS

Código	Descripción	Cant.	U Med.	Lote	F. Vence	Vr. Unitario	IVA	Vr. Total
DVS-004	ALMENDRAS TOSTADAS GIRASOL X 25G CONTRATO 001-034-2026	12,287.00	KG	26091ATG	30/06/2027	2,526.89	19.00 0.000	31,047,897.43

Son: TREINTA Y SEIS MILLONES NOVECIENTOS CUARENTA Y SEIS MIL NOVECIENTOS NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE

SUBTOTAL	31,047,897.00
(+) IVA 19%	5,899,101.00
TOTAL FACTURA	36,946,998.00

FAVOR CONSIGNAR O HACER TRANSFERENCIA A: CUENTA CORRIENTE BANCOLOMBIA No. 04227309381, CUENTA CORRIENTE BANCO DAVIVIENDA Nº 006769995660 Ó LA CUENTA CORRIENTE COLPATRIA Nº 004861015039 A NOMBRE DE DRYCOL SAS.,Y ENVIAR SOPORTE AL EMAIL: drycol@drycol.co

ESTA FACTURA DE VENTA SE ASIMILA EN TODOS SUS EFECTOS LEGALES A UN TITULO VALOR SEGUN LEY 1231 DE JULIO 17 DE 2008.

Observaciones:
#$15-20-00-000;001-034-2026;CESAR.ROJAS@AGENCIALOGISTICA.GOV.CO#$

ACTIVIDAD ECONOMICA CIIU 1089. NO EFECTUAR R.I.C.A EN BOGOTA NI EN OTROS MUNICIPIOS . TRIBUTAMOS INDUSTRIA Y COMERCIO EN MOSQUERA CUNDINAMARCA.

Recibido por: Rodrigo Murcia Reyes
Cédula: 3 171 549
Fecha: 21-04-2026
Firma y Sello: Rodrigo Murcia Reyes
Almacenista Dir. Producción
Agencia Logistica de las FFMM

CUFE: de9ad3464c2165a06e1cfb8da84a2b2cbe90fc86e540e0e526dd66306edc0999e6dda452021b173fa949e947ca5cc7ef
Fecha y hora de validacion ante la DIAN 2026-04-21 15:42:54-05:00

145

Drycol

DRYCOL S.A.S.
NIT. 900075225-7

Cliente	C0703	- AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	
Nit	899999162-4	Vendedor: 00002	
Dirección	CL 95 13 08		

NOTA DEBITO No. 40142

Fecha: 21 de Abril de 2026

Hora de Generación: 15:44:31

FACT	CONCEPTO	VALOR	IVA	RET/FTE	RET/IVA	RET/ICA	DESC/TO	OTR/DES	NET PAGADO
4969	NOTA DEBITO	11.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	11.00
TOTALES:		$11.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$11.00

CHEQUES:

CONSIGNADO EN EL BANCO:

OBSERVACIONES:

SON: ONCE PESOS M/CTE

ELABORO:	APROBO:
JOHANA	

UUID: 90f8d287be5e2e9993b8e6f6c807d477ff23685ee21ce9cb9428e851993297155c07ac83f0378b5a0bf69522bda79bbe

Fecha y hora de validacion ante la DIAN 2026-04-21 15:45:11-05:00

146

DRYCOL S.A.S.
NIT. 900.075.225-7
IVA - REGIMEN COMUN - ACTIVIDAD ECONOMICA 1089
ICA TARIFA (6,5 x 1000) MOSQUERA CUND.
NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES NI AUTORRETENEDORES

Resolución de Facturación electrónica DIAN 18764109462549 de 06/05/2026
prefijo DRY del No. 5001 al 10000

DRYCOL S.A.S.
CL 2 # 18-93 Parque Industrial San Jorge BG 71 MZ P 7
Tel. 8928032 - 3168319884 - www.drycol.co
drycol@drycol.co

Factura Electrónica de Venta

No. DRY- 5031

Señores: **Hora de Generación:** 08:30:38

AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT: 899999162-4
CL 95 13 08 BOGOTÁ (D.C)
Forma de Pago: CRÉDITO A 30 **Medio de Pago:** Transferencia Débito

Fecha de Factura	Vencimiento	Condiciones
2026.05.22	2026.06.21	CREDITO
Remisión	**Orden Compra**	**Vendedor**
0	001-034-2026	DRYCOLSAS

Código	Descripción	Cant.	U Med.	Lote	F. Vence	Vr. Unitario	IVA	Vr. Total
DDF-141	FRUTAS MIXTAS CON MANI x 50 g	5,700.00	KG	26139FMM	30/07/2027	1,472.93	19.00	8,395,701.00
DDF-141	FRUTAS MIXTAS CON MANI x 50 g	5,189.00	KG	26140FMM	30/07/2027	1,472.93	19.00	7,643,033.77
	CONTRATO 001-034-2026						0.000	

Son: DIECINUEVE MILLONES OCHENTA Y SEIS MIL NOVENTA Y CINCO PESOS M/CTE

FAVOR CONSIGNAR O HACER TRANSFERENCIA A: CUENTA CORRIENTE BANCOLOMBIA No. 04227309381,
CUENTA CORRIENTE BANCO DAVIVIENDA Nº 006769995660
A NOMBRE DE DRYCOL SAS. Y ENVIAR SOPORTE AL EMAIL. drycol@drycol.co

SUBTOTAL	16,038,735.00
(+) IVA 19%	3,047,360.00
TOTAL FACTURA	19,086,095.00

ESTA FACTURA DE VENTA SE ASIMILA EN TODOS SUS EFECTOS LEGALES A UN TITULO VALOR SEGUN LEY 1231 DE JULIO 17 DE 2008.

Observaciones:
001-034-2026
#$15-20-00-000;001-034-2026;CESAR.ROJAS@AGENCIALOGISTICA.GOV.CO#$

ACTIVIDAD ECONOMICA CIIU 1089. NO EFECTUAR R.I.C.A EN BOGOTA NI EN OTROS MUNICIPIOS . TRIBUTAMOS INDUSTRIA Y COMERCIO EN MOSQUERA CUNDINAMARCA.

CUFE: cc16fe34930a928651f05aC52f27da4940831720Ba5d1667aa93ae7b6b3dfbc7cBaef07b73318a962bac70e2d9c78a4f
Fecha y hora de validacion ante la DIAN 2026-05-22 08:42:01-05:00

Recibido por: Ramiro Hurtia Reyes
Cédula: 3171-599
Fecha: 22-05-2026
Firma y Sello: Rodrigo Murcia Reyes
Almacenista Dir. Producción
Agencia Logística de las FFMM

147

Drycol

DRYCOL S.A.S.
NIT. 900075225-7

Cliente	C0703 - AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES		
Nit	899999162-4	**Vendedor:**	00002
Dirección	CL 95 13 08		

NOTA DEBITO No. 40147

Fecha: 22 de Mayo de 2026
Hora de Generación: 08:44:57

FACT	CONCEPTO	VALOR	IVA	RET/FTE	RET/IVA	RET/ICA	DESC/TO	OTR/DES	NET.PAGADO
5031	NOTA DEBITO	35.31	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	35.31
TOTALES:		$35.31	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$35.31

CHEQUES: **CONSIGNADO EN EL BANCO:**

OBSERVACIONES:

SON: TREINTA Y CINCO PESOS M/CTE CON 31/100

ELABORO:	APROBO:
JOHANA	

UUID: acb2676f91bb2faf1a8644c5cce9917b36cba8fe6f0faf6147767fccda52220e1bee729a7fab8cf98cfe626c3920e595

Fecha y hora de validacion ante la DIAN 2026-05-22 08:45:45-05:00

OK 148

Drycol

DRYCOL S.A.S.
NIT. 900.075.225-7
IVA - REGIMEN COMUN - ACTIVIDAD ECONOMICA 1089
ICA TARIFA (6,5 x 1000) MOSQUERA CUND.
NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES NI AUTORRETENEDORES

Resolución de Facturación electrónica DIAN 18764085086166 de 10/12/2024
prefijo DRY del No. 3879 al 5000

DRYCOL S.A.S.
CL 2 # 18-93 Parque Industrial San Jorge BG 71 MZ P 7
Tel. 8928032 - 3168319884 - www.drycol.co
drycol@drycol.co

Factura Electrónica de Venta

No. DRY- 4984

Señores: **Hora de Generación:** 09:30:01

AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT: 899999162-4
CL 95 13 08 BOGOTÁ (D.C)
Forma de Pago: CRÉDITO A 30 **Medio de Pago:** Transferencia Débito

Fecha de Factura	Vencimiento	Condiciones
2026.04.27	2026.05.27	CREDITO
Remisión	**Orden Compra**	**Vendedor**
0		DRYCOLSAS

Código	Descripción	Cant.	U Med.	Lote	F. Vence	Vr. Unitario	IVA	Vr. Total
DVV-011	KIT (2) AZUCAR (5G)-2 SAL (1G)- 2 CAFE	5,889.00		26082	30/03/2028	1,271.16	5.000	7,485,861.24
DVV-011	KIT (2) AZUCAR (5G)-2 SAL (1G)- 2 CAFE	43,424.00		26083	30/03/2028	1,271.16	5.000	55,198,851.84
	CONTRATO 001-034-2026						0.000	

Son: SESENTA Y CINCO MILLONES OCHOCIENTOS DIECIOCHO MIL NOVECIENTOS CUARENTA Y NUEVE PESOS M/CTE

SUBTOTAL	62,684,713.00
(+) IVA 19%	3,134,236.00
TOTAL FACTURA	65,818,949.00

FAVOR CONSIGNAR O HACER TRANSFERENCIA A: CUENTA CORRIENTE BANCOLOMBIA No. 04227309381, CUENTA CORRIENTE BANCO DAVIVIENDA Nº 008769995660 Ó LA CUENTA CORRIENTE COLPATRIA Nº 004661015039 A NOMBRE DE DRYCOL SAS. Y ENVIAR SOPORTE AL EMAIL: drycol@drycol.co

ESTA FACTURA DE VENTA SE ASIMILA EN TODOS SUS EFECTOS LEGALES A UN TITULO VALOR SEGUN LEY 1231 DE JULIO 17 DE 2008.

Observaciones:
#$15-20-00-000;001-034-2026;CESAR.ROJAS@AGENCIALOGISTICA.GOV.CO#$

ACTIVIDAD ECONOMICA CIIU 1089. NO EFECTUAR R.I.C.A EN BOGOTA NI EN OTROS MUNICIPIOS . TRIBUTAMOS INDUSTRIA Y COMERCIO EN MOSQUERA CUNDINAMARCA.

CUFE: 070abb9f0444610ee4b51cd8d4268b20b872b4c32b34cdbb35cb207654b22cc9b47544b5ace56861a8165f40164806a4
Fecha y hora de validacion ante la DIAN 2026-04-27 09:30:38-05:00

Recibido por: Rodrigo Murcia Reyes
Cédula: 3 171 549
Fecha: 27-04-2026
Firma y Sello: Rodrigo Murcia Reyes
Almacenista Dir. Producción
Agencia Logística de las FFMM

149

DRYCOL S.A.S.
NIT. 900075225-7

Drycol

Cliente	C0703	- AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	
Nit	899999162-4	Vendedor: 00002	
Dirección	CL 95 13 08		

NOTA DEBITO No. 40146
Fecha: 27 de Abril de 2026
Hora de Generación: 09:33:14

FACT	CONCEPTO	VALOR	IVA	RET/FTE	RET/IVA	RET/ICA	DESCTO	OTR/DES	NET PAGADO
4984	NOTA DEBITO	98.36	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	98.36
TOTALES:		$98.36	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$98.36

CHEQUES:
CONSIGNADO EN EL BANCO:
OBSERVACIONES:

SON: NOVENTA Y OCHO PESOS M/CTE CON 36/100

ELABORO:	APROBO:
JOHANA	

UUID:

150
OK

Drycol

DRYCOL S.A.S.
NIT. 900.075.225-7
IVA - REGIMEN COMÚN - ACTIVIDAD ECONOMICA 1089
ICA TARIFA (6,5 x 1000) MOSQUERA CUND.
NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES NI AUTORRETENEDORES
Resolución de Facturación electrónica DIAN 18764085086166 de 10/12/2024
prefijo DRY del No. 3879 al 5000

DRYCOL S.A.S.
CL 2 # 18-93 Parque Industrial San Jorge BG 71 MZ P 7
Tel. 8928032 - 3168319884 - www.drycol.co
drycol@drycol.co

Factura Electrónica de Venta

No. DRY- 4972

Señores: **Hora de Generación:** 16:02:21

AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT: 899999162-4
CL 95 13 08 BOGOTÁ (D.C)
Forma de Pago: CRÉDITO A 30 **Medio de Pago:** Transferencia Débito

Fecha de Factura	Vencimiento	Condiciones
2026.04.21	2026.05.21	CREDITO
Remisión	**Orden Compra**	**Vendedor**
0		DRYCOLSAS

Código	Descripción	Cant.	U Med.	Lote	F. Vence	Vr. Unitario	IVA	Vr. Total
TVL-001	LECHE CONDENSADA X 100 G	49,313.00	UN	140426 D6	30/06/2027	2,509.00	0.000	123,726,317.00
	CONTRATO 001-034-2026						0.000	

Son: CIENTO VEINTITRES MILLONES SETECIENTOS VEINTISEIS MIL TRESCIENTOS DIECISIETE PESOS M/CTE

FAVOR CONSIGNAR O HACER TRANSFERENCIA A: CUENTA CORRIENTE BANCOLOMBIA No. 04227309381, CUENTA CORRIENTE BANCO DAVIVIENDA Nº 006769995660 Ó LA CUENTA CORRIENTE COLPATRIA Nº 004861015039 A NOMBRE DE DRYCOL SAS. Y ENVIAR SOPORTE AL EMAIL: drycol@drycol.co

SUBTOTAL	123,726,317.00
(+) IVA 19%	0.00
TOTAL FACTURA	123,726,317.00

ESTA FACTURA DE VENTA SE ASIMILA EN TODOS SUS EFECTOS LEGALES A UN TITULO VALOR SEGUN LEY 1231 DE JULIO 17 DE 2008.

Observaciones:
#$15-20-00-000;001-034-2026;CESAR.ROJAS@AGENCIALOGISTICA.GOV.CO#$

ACTIVIDAD ECONOMICA CIIU 1089. NO EFECTUAR R.I.C.A EN BOGOTA NI EN OTROS MUNICIPIOS . TRIBUTAMOS INDUSTRIA Y COMERCIO EN MOSQUERA CUNDINAMARCA.

CUFE: 3fae6b8a6aa00d253240aee1681f7f723f10a4a36df71bfb91f06f4beedc92d5943ea7ba89d8ff3b9a8a1eaee5944418
Fecha y hora de validacion ante la DIAN 2026-04-21 16:02:44-05:00

Recibido por: Rodrigo Murcia Reyes
Cédula: 3171599
Fecha: 21-04-2026
Firma y Sello: Rodrigo Murcia Reyes
Almacenista Dir. Producción
Agencia Logística de las FFMM

151
OK

Drycol

DRYCOL S.A.S.
NIT. 900.075.225-7
IVA - REGIMEN COMUN - ACTIVIDAD ECONOMICA 1089 ,
ICA TARIFA (6,5 x 1000) MOSQUERA CUND,
NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES NI AUTORRETENEDORES

Resolución de Facturación electrónica DIAN 18764085086166 de 10/12/2024
prefijo DRY del No. 3879 al 5000

DRYCOL S.A.S.
CL 2 # 18-93 Parque Industrial San Jorge BG 71 MZ P 7
Tel. 8928032 - 3168319884 - www.drycol.co
drycol@drycol.co

Factura Electrónica de Venta

No. DRY- 4970

Señores: **Hora de Generación:** 15:49:36

AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT: 899999162-4
CL 95 13 08 BOGOTÁ (D.C)
Forma de Pago: CRÉDITO A 30 **Medio de Pago:** Transferencia Débito

Fecha de Factura	Vencimiento	Condiciones
2026.04.21	2026.05.21	CREDITO
Remisión	**Orden Compra**	**Vendedor**
0		DRYCOLSAS

Código	Descripción	Cant.	U Med.	Lote	F. Vence	Vr. Unitario	IVA	Vr. Total
DVS-005	MANI SALADO X 50G CONTRATO 001-034-2026	5,997.00	KG	26092MSL	30/06/2027	1,388.16	19.00 0.000	8,324,795.52

Son: NUEVE MILLONES NOVECIENTOS SEIS MIL QUINIENTOS SIETE PESOS M/CTE

SUBTOTAL	8,324,796.00
(+) IVA 19%	1,581,711.00
TOTAL FACTURA	9,906,507.00

FAVOR CONSIGNAR O HACER TRANSFERENCIA A: CUENTA CORRIENTE BANCOLOMBIA No. 04227309381, CUENTA CORRIENTE BANCO DAVIVIENDA N° 006769995660 Ó LA CUENTA CORRIENTE COLPATRIA N° 004861015039 A NOMBRE DE DRYCOL SAS. Y ENVIAR SOPORTE AL EMAIL: drycol@drycol.co

ESTA FACTURA DE VENTA SE ASIMILA EN TODOS SUS EFECTOS LEGALES A UN TITULO VALOR SEGUN LEY 1231 DE JULIO 17 DE 2008.

Observaciones:
#$15-20-00-000;001-034-2026;CESAR.ROJAS@AGENCIALOGISTICA.GOV.CO#$

ACTIVIDAD ECONOMICA CIIU 1089. NO EFECTUAR R.I.C.A EN BOGOTA NI EN OTROS MUNICIPIOS . TRIBUTAMOS INDUSTRIA Y COMERCIO EN MOSQUERA CUNDINAMARCA.

Recibido por: Rodrigo Murcia Reyes
Cédula: 3171509
Fecha: 21-04-2026
Firma y Sello: Rodrigo Murcia Reyes
Almacenista Dir. Producción
Agencia Logística de las FFMM

CUFE: f6c3ee1b597a96f7467c82de1e0e5becc62f64d9ef4760077e56f2624bcee160f4333f6a7cc2476e28b138518981c8f6
Fecha y hora de validacion ante la DIAN 2026-04-21 15:50:05-05:00

152

Drycol

DRYCOL S.A.S.
NIT. 900075225-7

Cliente	C0703	- AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	
Nit	899999162-4	Vendedor: 00002	
Dirección	CL 95 13 08		

NOTA CREDITO No. 50902
Fecha: 21 de Abril de 2026
Hora de Generación: 15:51:58

FACT	CONCEPTO	VALOR	IVA	RET/FTE	RET/IVA	RET/ICA	DESC/TO	OTR/DES	NET.PAGADO
4970	NC POR VALOR	2.73	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	2.73
TOTALES:		$2.73	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$2.73

CHEQUES: CONSIGNADO EN EL BANCO:

OBSERVACIONES:

SON: DOS PESOS M/CTE CON 73/100

ELABORO:	APROBO:
JOHANA	

UUID: be1a8604cf6eb62b399bcce437530b5e1737871a3aaa812a6df0f204b1e5001886a3c4b57025a8dece4952338514f60
Fecha y hora de validacion ante la DIAN 2026-04-21 15:52:26-05:00

153

OK

DRYCOL S.A.S.
NIT. 900.075.225-7
IVA - REGIMEN COMUN - ACTIVIDAD ECONOMICA 1089
ICA TARIFA (6,5 x 1000) MOSQUERA CUND.
NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES NI AUTORRETENEDORES

Resolución de Facturación electrónica DIAN 18764085086166 de 10/12/2024
prefijo DRY del No. 3879 al 5000

DRYCOL S.A.S.
CL 2 # 18-93 Parque Industrial San Jorge BG 71 MZ P 7
Tel. 8928032 - 3168319884 - www.drycol.co
drycol@drycol.co

Factura Electrónica de Venta

No. DRY- 4992

Señores: **Hora de Generación:** 17:16:10

AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT: 899999162-4
CL 95 13 08 BOGOTÁ (D.C)
Forma de Pago: CRÉDITO A 30 **Medio de Pago:** Transferencia Débito

Fecha de Factura	Vencimiento	Condiciones
2026.04.29	2026.05.29	CREDITO
Remisión	**Orden Compra**	**Vendedor**
0		DRYCOLSAS

Código	Descripción	Cant.	U Med.	Lote	F. Vence	Vr. Unitario	IVA	Vr. Total
DVV-010	PANELA BLOQUE X 125 G	49,313.00	UN	112	30/06/2027	1,815.00	0.000	89,503,095.00
	CONTRATO 001-034-2026						0.000	

Son: OCHENTA Y NUEVE MILLONES QUINIENTOS TRES MIL NOVENTA Y CINCO PESOS M/CTE

SUBTOTAL	89,503,095.00
(+) IVA 19%	0.00
TOTAL FACTURA	89,503,095.00

FAVOR CONSIGNAR O HACER TRANSFERENCIA A: CUENTA CORRIENTE BANCOLOMBIA No. 04227309381,
CUENTA CORRIENTE BANCO DAVIVIENDA Nº 006769995660
A NOMBRE DE DRYCOL SAS. Y ENVIAR SOPORTE AL EMAIL: drycol@drycol.co

ESTA FACTURA DE VENTA SE ASIMILA EN TODOS SUS EFECTOS LEGALES A UN TITULO VALOR SEGUN LEY 1231 DE JULIO 17 DE 2008.

Observaciones:
#$15-20-00-000;001-034-2026;CESAR.ROJAS@AGENCIALOGISTICA.GOV.CO#$

ACTIVIDAD ECONOMICA CIIU 1089, NO EFECTUAR R.I.C.A EN BOGOTA NI EN OTROS MUNICIPIOS , TRIBUTAMOS INDUSTRIA Y COMERCIO EN MOSQUERA CUNDINAMARCA.

CUFE: 1d2ce0540ca0fb88ed732d405e6002c712d2749acff8a7e08a53e31bdfb098c082666cfd846ab3099a89a16ab2bf434e
Fecha y hora de validacion ante la DIAN 2026-04-30 07:49:16-05:00

Recibido por: Rodrigo Murcia Reyes
Cédula: 3.171.549
Fecha: 29-04-2026
Firma y Sello:
Rodrigo Murcia Reyes
Almacenista Dir. Producción
Agencia Logistica de las FFMM

154

DRYCOL S.A.S.
NIT. 900.075.225-7
IVA - REGIMEN COMUN - ACTIVIDAD ECONOMICA 1089
ICA TARIFA (6,5 x 1000) MOSQUERA CUND.
NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES NI AUTORRETENEDORES

Resolución de Facturación electrónica DIAN 18764085086166 de 10/12/2024
prefijo DRY del No. 3879 al 5000

DRYCOL S.A.S.
CL 2 # 18-93 Parque Industrial San Jorge BG 71 MZ P 7
Tel. 8928032 - 3168319884 - www.drycol.co
drycol@drycol.co

Factura Electrónica de Venta

No. DRY - 4983

Señores: **Hora de Generación:** 08:47:38

AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT: 899999162-4
CL 95 13 08 BOGOTÁ (D.C)
Forma de Pago: CRÉDITO A 30 **Medio de Pago:** Transferencia Débito

Fecha de Factura	Vencimiento	Condiciones
2026.04.27	2026.05.27	CREDITO
Remisión	**Orden Compra**	**Vendedor**
0		DRYCOLSAS

Código	Descripción	Cant.	U.Med.	Lote	F. Vence	Vr. Unitario	IVA	Vr. Total
TVV-044	TURRON X 30 g	20,407.00	UN	16263	30/06/2027	2,170.68	19.00	44,297,066.76
	CONTRATO 001-034-2026.						0.000	

Son: CINCUENTA Y DOS MILLONES SETECIENTOS TRECE MIL QUINIENTOS DIEZ PESOS M/CTE

FAVOR CONSIGNAR O HACER TRANSFERENCIA A: CUENTA CORRIENTE BANCOLOMBIA No. 04227309381, CUENTA CORRIENTE BANCO DAVIVIENDA Nº 006769995660 Ó LA CUENTA CORRIENTE COLPATRIA Nº 004861015039 A NOMBRE DE DRYCOL SAS. Y ENVIAR SOPORTE AL EMAIL: drycol@drycol.co

SUBTOTAL	44,297,067.00
(+) IVA 19%	8,416,443.00
TOTAL FACTURA	52,713,510.00

ESTA FACTURA DE VENTA SE ASIMILA EN TODOS SUS EFECTOS LEGALES A UN TITULO VALOR SEGUN LEY 1231 DE JULIO 17 DE 2008.

Observaciones:
#$15-20-00-000;001-034-2026;CESAR.ROJAS@AGENCIALOGISTICA.GOV.CO#$

ACTIVIDAD ECONOMICA CIIU 1089. NO EFECTUAR R.I.C.A EN BOGOTA NI EN OTROS MUNICIPIOS . TRIBUTAMOS INDUSTRIA Y COMERCIO EN MOSQUERA CUNDINAMARCA.

Recibido por: Rodrigo Murcia Reyes
Cédula: 3 171 599
Fecha: 27 - 04 - 2026
Firma y Sello: Rodrigo Murcia Reyes
Almacenista Dir. Producción
Agencia Logística de las FFMM

CUFE: 6f42abe8a0e8ff19d9022b10fd37d0e7c317783a7129c9f2cf741fbcb98749541566ba7944166bb046f964c42f332b10
Fecha y hora de validacion ante la DIAN 2026-04-27 08:46:09-05:00

155

Drycol

DRYCOL S.A.S.
NIT. 900075225-7

Cliente	C0703	- AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES	
Nit	899999162-4	Vendedor: 00002	
Dirección	CL 95 13 08		

NOTA DEBITO No. 40145
Fecha: 27 de Abril de 2026
Hora de Generación: 08:49:36

FACT	CONCEPTO	VALOR	IVA	RETIFTE	RETIVA	RETICA	DESCTO	OTRDES	NET PAGADO
4983	NOTA DEBITO	15.77	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	15.77
TOTALES:		$15.77	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$15.77

CHEQUES: CONSIGNADO EN EL BANCO:

OBSERVACIONES:

SON: QUINCE PESOS M/CTE CON 77/100

ELABORO:	APROBO:
JOHANA	

UUID: 5d97e513e7f7ef4e4f65ececd53ccbb8efb7515090b98da7b146742582f37952929eb68cc9a1c705772641c75552a4a8
Fecha y hora de validacion ante la DIAN 2026-04-27 08:50:42-05:00

156
OK

DRYCOL S.A.S.
NIT. 900.075.225-7
IVA - REGIMEN COMUN - ACTIVIDAD ECONOMICA 1089
ICA TARIFA (6,5 x 1000) MOSQUERA CUND.
NO SOMOS GRANDES CONTRIBUYENTES NI AUTORRETENEDORES

Resolución de Facturación electrónica DIAN 18764085086166 de 10/12/2024
prefijo DRY del No. 3879 al 5000

DRYCOL S.A.S.
CL 2 # 18-93 Parque Industrial San Jorge BG 71 MZ P 7
Tel. 8928032 - 3168319884 - www.drycol.co
drycol@drycol.co

Factura Electrónica de Venta

No. DRY- 4971

Señores: **Hora de Generación:** 15:55:51

AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT: 899999162-4
CL 95 13 08 BOGOTÁ (D.C)
Forma de Pago: CRÉDITO A 30 **Medio de Pago:** Transferencia Débito

Fecha de Factura	Vencimiento	Condiciones
2026.04.21	2026.05.21	CREDITO
Remisión	**Orden Compra**	**Vendedor**
0		DRYCOLSAS

Código	Descripción	Cant.	U Med.	Lote	F. Vence	Vr. Unitario	IVA	Vr. Total
DDV-013	UVAS PASAS Y CHOCOLATE X 50 G	11,309.00	KG	26093UPC	30/06/2027	3,827.83	19.00	43,288,929.47
	CONTRATO 001-034-2026						0.000	

Son: CINCUENTA Y UN MILLONES QUINIENTOS TRECE MIL OCHOCIENTOS VEINTISEIS PESOS M/CTE

SUBTOTAL	43,288,929.00
(+) IVA 19%	8,224,897.00
TOTAL FACTURA	51,513,826.00

FAVOR CONSIGNAR O HACER TRANSFERENCIA A: CUENTA CORRIENTE BANCOLOMBIA No. 04227309381, CUENTA CORRIENTE BANCO DAVIVIENDA Nº 006769995660 Ó LA CUENTA CORRIENTE COLPATRIA Nº 004661015039 A NOMBRE DE DRYCOL SAS. Y ENVIAR SOPORTE AL EMAIL: drycol@drycol.co

ESTA FACTURA DE VENTA SE ASIMILA EN TODOS SUS EFECTOS LEGALES A UN TITULO VALOR SEGUN LEY 1231 DE JULIO 17 DE 2008.

Observaciones:
#$15-20-00-000;001-034-2026;CESAR.ROJAS@AGENCIALOGISTICA.GOV.CO#$

ACTIVIDAD ECONOMICA CIIU 1089. NO EFECTUAR R.I.C.A EN BOGOTA NI EN OTROS MUNICIPIOS , TRIBUTAMOS INDUSTRIA Y COMERCIO EN MOSQUERA CUNDINAMARCA.

Recibido por: Rodrigo Mauricio Reyes
Cédula: 3 171-599
Fecha: 21-04-2026
Firma y Sello: Rodrigo Mauricio Reyes
Almacenista Dir. Producción
Agencia Logística de las FFMM

CUFE: e8825756b13e2d8a6eee0651e6fd9b8e4f73f314ee1e0791252de556f7a22bfb4fa8d9d5ed8bc16df64e83a4fad9e0a9
Fecha y hora de validacion ante la DIAN 2026-04-21 15:56:59-05:00

157

Drycol

DRYCOL S.A.S.
NIT. 900075225-7

Cliente	C0703 - AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES		
Nit	899999162-4	Vendedor:	00002
Dirección	CL 95 13 08		

NOTA DEBITO No. 40143

Fecha: 21 de Abril de 2026
Hora de Geñeración: 15:56:41

FACT	CONCEPTO	VALOR	IVA	RET/FTE	RET/IVA	RET/ICA	DESC/TO	OTR/DES	NET.PAGADO
4971	NOTA DEBITO	26.08	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	26.08
TOTALES:		$26.08	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$0.00	$26.08

CHEQUES: CONSIGNADO EN EL BANCO:

OBSERVACIONES:

SON: VEINTISEIS PESOS M/CTE CON 8/100

ELABORO:	APROBO:
JOHANA	

UUID: d9608a6468cf171097625d40f59208301cad5d786d8029de185ab1910fd5e2e9a71a4ea158916cbe9fac685655654dfd
Fecha y hora de validacion ante la DIAN 2026-04-21 15:57:34-05:00

PROCESO	GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN		
AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: ACTA DE ENTREGA Y/O RECIBO A SATISFACCIÓN	CÓDIGO: CT-FO-01	
		VERSIÓN No. 02	Página 1 de 2
		FECHA: 24 / 7 / 2024	

DATOS GENERALES DEL CONTRATO

No. DE CONTRATO:	001-034-2026	FECHA DE SUSCRIPCIÓN CONTRATO:	17/03/2026
OBJETO DEL CONTRATO:	ADQUIRIR COMIDAS LISTAS, PANADERIA LARGA VIDA, ENERGETICOS, EMPAQUES Y OTROS PRODUCTOS O MATERIAS PRIMAS DESTINADAS AL ENSAMBLE DE RACIONES DE CAMPAÑA EN LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES. 2 ALMENDRAS TOST. GIRASOL X 25 GRS. 17 FRUTA MIXTA CON MANI X 50 GRS. 20 KIT (2 AZUCAR (5g) - 2 SAL (1g) - 2 CAFE GRANULADO (2g) 22 LECHE CONDENSADA X 100 GRS. 28 MANI SALADO X 50 GRS. 39 PANELA X 125 GRS. 50 TURRON X 25 GRS. 51 UVAS PASAS Y CHOCOLATE X 50 G.		
CONTRATISTA:	DRYCOL SAS		
NIT/CC/CE:	Nit 900075225-7		
REPRESENTANTE LEGAL:	Andres de Jesús Ortiz López		
INTERVENTOR:	NO APLICA		
SUPERVISOR:	CESAR RAMSES ROJAS LOPEZ		
FECHA ACTA DE COORDINACIÓN O DE INICIO:	26/03/2026		
PLAZO DE EJECUCION:	7/07/2026		
FECHA DE TERMINACIÓN CONTRACTUAL:	7/07/2026		

DATOS DE LA ENTREGA PARCIAL O TOTAL DEL BIEN O SERVICIO

TRATA DE LA ENTREGA (parcial/ total) QUE HACE EL CONTRATISTA A LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

FECHA:	22/05/2026	HORA:	10:00AM	ENTREGA PARCIAL N°		ENTREGA TOTAL	X
CIUDAD/MUNICIPIO:	COTA, CUNDINAMARCA			DIRECCIÓN :		Autopista Medellín Km. 2.5 Vía Parcelas Parque Industrial Portos Sabana 80 - Bodega 3	

INTERVIENEN EN LA ENTREGA:

ENTIDAD/EMPRESA	NOMBRE	CARGO	EN CALIDAD DE
DRYCOL SAS	Andres de Jesús Ortiz López	REPRESENTANTE LEGAL	REPRESENTANTE LEGAL
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FF.MM	CESAR RAMSES ROJAS LOPEZ	PROFESIONAL DE DEFENSA	SUPERVISOR DEL CONTRATO
(Incluya las filas que sean requeridas)			

EN CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO No.: NO APLICA

ENTIDAD CONTRATANTE/CLIENTE: NO APLICA

DATOS DE LOS BIENES Y/O SERVICIOS A ENTREGAR Y/O RECIBIR

SE HACE ENTREGA DE LOS BIENES Y /O SERVICIOS DISCRIMINADOS A CONTINUACION:

LOTE	DESCRIPCION	CANTIDAD	V/UNITARIO	V/ IVA	V/TOTAL
2	ALMENDRAS TOST. GIRASOL X 25 GRS.	12287	2.526,89	480	31.047.907
17	FRUTA MIXTA CON MANI X 50 GRS.	10889	1.472,93	280	16.038.765
20	KIT (2 AZUCAR (5g) - 2 SAL (1g) - 2 CAFE GRANULADO (2g)	49313	1.271,16	64	62.684.807
22	LECHE CONDENSADA X 100 GRS.	49313	2.509,00	-	123.726.317
28	MANI SALADO X 50 GRS.	5997	1.388,16	264	8.324.794
39	PANELA X 125 GRS.	49313	1.815,00	-	89.503.095
50	TURRON X 25 GRS.	20407	2.170,68	412	44.297.080
51	UVAS PASAS Y CHOCOLATE X 50 GRS.	11309	3.827,83	727	43.288.951
			VALOR SIN I.V.A		COP 416.911.732,79
			VALOR I.V.A	5%	COP 3.134.236
			VALOR I.V.A	19%	COP 27.169.512
			VALOR TOTAL		$ 449.215.480,79

CUMPLIENDO LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN: *MARQUE CON UNA X LOS QUE APLIQUEN*

OBJETO DEL CONTRATO: [ ] ANEXO DEL CONTRATO: [X] FICHA TECNICA [ ] ESPECIFICACIONES TECNICAS: [X]

NORMA TECNICA: [ ] CUAL?:

EVIDENCIADO DE ACUERDO CON LA APLICACIÓN DE: ***MARQUE CON UNA X A LOS QUE APLIQUEN***

ACTIVIDAD	APLICA	NO APLICA	OBSERVACIONES
INSPECCION VISUAL REALIZADA	X		*EL SERVICIO PRESTADO CUMPLE CON REQUERIMIENTOS TECNICOS EXIGIDOS EN LAS CONDICIONES DEL CONTRATO*
INFORMES DE LABORATORIO REALIZADOS			
CERTIFICACION EXPEDIDA			
OTRO	X		*CERTIFICADOS DE CALIDAD*

DATOS DEL RECIBO PARCIAL O TOTAL DE LOS BIENES O SERVICIOS

TRATA DEL RECIBO A SATISFACCION QUE HACE LA ENTIDAD CONTRATANTE /CLIENTE

UNA VEZ REVISADOS LOS BIENES OBJETO DEL CONTRATO, POR PARTE DE: ***MARCAR CON UNA X A LOS QUE APLIQUEN***

COMITÉ TECNICO: SUPERVISOR : X

SE PUDO VERIFICAR QUE ESTOS CUMPLEN A ENTERA SATISFACCIÓN CON LOS REQUISITOS EXIGIDOS EN EL CONTRATO.

OBSERVACIONES GENERALES : La entrega se llevó con normalidad dentro de los términos establecidos en el contrato de suministro, teniendo en cuenta las obligaciones establecidas y los plazos de entrega pactados inicialmente. Se procede con el trámite del pago correspondiente

PARA CONSTANCIA DE LO ANTERIOR, INTERVIENEN :

ENTIDAD/EMPRESA	NOMBRE	CARGO	EN CALIDAD DE	FIRMA
DRYCOL SAS	Andres de Jesús Ortiz López	REPRESENTANTE LEGAL	REPRESENTANTE LEGAL	
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FF.MM	CESAR RAMSES ROJAS LOPEZ	PROFESIONAL DE DEFENSA	SUPERVISOR DEL CONTRATO	

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

ENTRADA MERCANCÍAS

Información	Doc Num: 5000906033
Fecha Documento	28.08.2026
Fecha Contabilización	28.08.2026
Sociedad No.	000
Nombre Sociedad	Oficina Principal
Centro	P301 Raciones de Campaña
Proveedor No.	80003727
Nombre Proveedor	DRYCOL SAS
Orden de Compra	4200166171
Grupo de Compras	003 Rac de Campaña
No. Contrato	001-034-2026
Clase Movimiento	101 EM Entr.mercancías
Nro. Factura Proveedor:	DRY 4969 DRYCOL SAS

Pos.	Almacén	Denominación	Material	Descripción	Cantidad	Unidad	Vlr. Unit.	Vlr. Total
0001	RC01	. No conformes	500000004	ALMEND TOSTAD GIRASOL * 25	12.287	UND	2.526,8908	31.047.907
							TOTAL	31.047.907

Emisor : RMURCIA Firma :

Recibe : Firma :

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

ENTRADA MERCANCÍAS

Información	Doc Núm: 5000906035
Fecha Documento	28.08.2026
Fecha Contabilización	28.08.2026
Sociedad No.	000
Nombre Sociedad	Oficina Principal
Centro	P301 Raciones de Campaña
Proveedor No.	80003727
Nombre Proveedor	DRYCOL SAS
Orden de Compra	4200166171
Grupo de Compras	003 Rac de Campaña
No. Contrato	001-034-2026
Clase Movimiento	101 EM Entr.mercancías
Nro. Factura Proveedor:	DRY 5031 DRYCOL SAS

Pos.	Almacén	Denominación	Material	Descripción	Cantidad	Unidad	Vlr. Unit.	Vlr. Total
0001	RC01	No conformes	500000033	FRUTA MIXTA CON MANI * 50 G	5.700	UND	1.472,9328	8.395.717
0002	RC01	No conformes	500000033	FRUTA MIXTA CON MANI * 50 G	5.189	UND	1.472,9327	7.643.048
							TOTAL	16.038.765

Emisor : RMURCIA Firma :

Recibe : Firma :

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

ENTRADA MERCANCÍAS

Información	Doc Num: 5000921940
Fecha Documento	26.10.2026
Fecha Contabilización	26.10.2026
Sociedad No.	000
Nombre Sociedad	Oficina Principal
Centro	P301 Raciones de Campaña
Proveedor No.	80003727
Nombre Proveedor	DRYCOL SAS
Orden de Compra	4200166171
Grupo de Compras	003 Rac de Campaña
No. Contrato	001-034-2026
Clase Movimiento	101 EM Entr.mercancías
Nro. Factura Proveedor:	FACT DRY 4984

Pos.	Almacén	Denominación	Material	Descripción	Cantidad	Unidad	Vlr. Unit.	Vlr. Total
0001	RC01	No conformes	500000038	KIT (2 AZUCAR-2 SAL-2 CAFE INST)	49.313	UND	1.271,1619	62.684,808
							TOTAL	62.684,808

Emisor : RMURCIA Firma :

Recibe : Firma :

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

ENTRADA MERCANCÍAS

Información	Doc Num: 5000906037
Fecha Documento	28.08.2026
Fecha Contabilización	28.08.2026
Sociedad No.	000
Nombre Sociedad	Oficina Principal
Centro	P301 Raciones de Campaña
Proveedor No:	80003727
Nombre Proveedor	DRYCOL SAS
Orden de Compra	4200166171
Grupo de Compras	003 Rac de Campaña
No. Contrato	001-034-2026
Clase Movimiento	101 EM Entr.mercancías
Nro. Factura Proveedor:	DRY 4972 DRYCOL SAS

Pos.	Almacén	Denominación	Material	Descripción	Cantidad	Unidad	Vlr. Unit.	Vlr. Total
0001	RC01	No conformes	500000043	LECHE CONDENSADA * 100 G	49.313	UND	2.509,0000	123.726.317
							TOTAL	123.726.317

Emisor : RMURCIA Firma :

Recibe : Firma :

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

ENTRADA MERCANCÍAS

Información	Doc Num: 5000906038
Fecha Documento	28.08.2026
Fecha Contabilización	28.08.2026
Sociedad No.	000
Nombre Sociedad	Oficina Principal
Centro	P301 Raciones de Campaña
Proveedor No.	80003727
Nombre Proveedor	DRYCOL SAS
Orden de Compra	4200166171
Grupo de Compras	003 Rac de Campaña
No. Contrato	001-034-2026
Clase Movimiento	101 EM Entr.mercancías
Nro. Factura Proveedor:	DRY 4970 DRYCOL SAS

Pos.	Almacén	Denominación	Material	Descripción	Cantidad	Unidad	Vlr. Unit.	Vlr. Total
0001	RC01	No conformes	500000053	MANI SALADO * 50 G	5.997	UND	1.388,1596	8.324.793
							TOTAL	8.324.793

Emisor : RMURCIA Firma :

Recibe : Firma :

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

ENTRADA MERCANCÍAS

Información	Doc Num: 5000906042
Fecha Documento	28.08.2026
Fecha Contabilización	28.08.2026
Sociedad No.	000
Nombre Sociedad	Oficina Principal
Centro	P301 Raciones de Campaña
Proveedor No:	80003727
Nombre Proveedor	DRYCOL SAS
Orden de Compra	4200166171
Grupo de Compras	003 Rac de Campaña
No. Contrato	001-034-2026
Clase Movimiento	101 EM Entr.mercancías
Nro. Factura Proveedor:	DRY 4992 DRYCOL SAS

Pos.	Almacén	Denominación	Material	Descripción	Cantidad	Unidad	Vlr. Unit.	Vlr. Total
0001	RC01	No conformes	500000067	PANELA * 125 G	49.313	UND	1.815,0000	89.503.095
							TOTAL	89.503.095

Emisor : RMURCIA Firma :

Recibe : Firma :

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

ENTRADA MERCANCÍAS

Información	Doc Num: 5000906044
Fecha Documento	28.08.2026
Fecha Contabilización	28.08.2026
Sociedad No.	000
Nombre Sociedad	Oficina Principal
Centro	P301 Raciones de Campaña
Proveedor No.	80003727
Nombre Proveedor	DRYCOL SAS
Orden de Compra	4200166171
Grupo de Compras	003 Rac de Campaña
No. Contrato	001-034-2026
Clase Movimiento	101 EM Entr.mercancías
Nro. Factura Proveedor:	DRY 4983 DRYCOL SAS

Pos.	Almacén	Denominación	Material	Descripción	Cantidad	Unidad	Vlr. Unit.	Vlr. Total
0001	RC01	No conformes	500000085	TURRON * 30 G	20.407	UND	2.170,6807	44.297,081
							TOTAL	44.297,081

Emisor : RMURCIA Firma :

Recibe : Firma :

MINISTERIO DE DEFENSA NACIONAL
AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES

ENTRADA MERCANCÍAS

Información	Doc Num: 5000906045
Fecha Documento	28.08.2026
Fecha Contabilización	28.08.2026
Sociedad No.	000
Nombre Sociedad	Oficina Principal
Centro	P301 Raciones de Campaña
Proveedor No.	80003727
Nombre Proveedor	DRYCOL SAS
Orden de Compra	4200166171
Grupo de Compras	003 Rac de Campaña
No. Contrato	001-034-2026
Clase Movimiento	101 EM Entr.mercancías
Nro. Factura Proveedor:	DRY 4971 DRYCOL SAS

Pos.	Almacén	Denominación	Material	Descripción	Cantidad	Unidad	Vlr. Unit.	Vlr. Total
0001	RC01	No conformes	500000086	UVAS PASAS CON CHOCOLATE * 50 G	11.309	UND	3.827,8319	43.288.951
							TOTAL	43.288.951

Emisor : RMURCIA Firma :

Recibe : Firma :

167

Certificado Bancario

21 DE AGOSTO DE 2026

A quien pueda interesar

BANCOLOMBIA S.A. se permite informar que DRYCOL SAS identificado(a) con NIT 900075225, a la fecha de expedición de esta certificación, tiene con el banco los siguientes productos:

Producto	No. Producto	Fecha Apertura	Estado
CUENTA CORRIENTE	04227309381	2006/07/07	ACTIVA

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

*Si desea verificar la veracidad de esta información, puede comunicarse con la Sucursal Telefónica Bancolombia los siguientes números: Medellín - Local: (60-4) 510 90 00 - Bogotá - Local: (60-1) 343 00 00 - Barranquilla - Local: (60-5) 361 88 88 - Cali - Local: (60-2) 554 05 05 - Resto del país: 01800 09 12345. Sucursales Telefónicas en el exterior: España (34) 900 995 717 - Estados Unidos (1) 1 866 379 97 14.

Atentamente,

Elizabeth Rivero Jimenez

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

Bancolombia

168

Drycol
NIT. 900.075225-7

El suscrito Revisor Fiscal de la sociedad DRYCOL SAS identificada con Nit. 900.075.225-7

CERTIFICA:

Que en cumplimiento de la Ley 789 de 2002 manifiesto bajo juramento que la compañía de la cual soy Revisor Fiscal se encuentra al día en el cumplimiento al pago de sus obligaciones legales y fiscales, aportes a parafiscales (SENA, ICBF Y CAJAS DE COMPENSACIÓN) y aportes al sistema de seguridad social (SALUD, PENSION Y RIESGOS LABORALES), por un periodo no inferior a seis (6) meses anteriores a la preséntación de esta certificación.

Dada en Mosquera Cundinamarca a los (16) Dieciséis días del mes de Junio de 2026.

Cordialmente,

Sandra Patricia Diaz Carvajal
CC. 52.229.624 De Bogotá
TP. 93224-T
Revisor Fiscal
Drycol SAS

Drycol
NIT. 900.075225-7

El suscrito Revisor Fiscal de la sociedad DRYCOL SAS identificada con Nit. 900.075.225-7

CERTIFICA:

Que la compañía se encuentra a paz y salvo con las obligaciones laborales del personal utilizado en la ejecución del objeto contractual del contrato 001-034-2026 el cual era el siguiente:

LOTE	PRODUCTO	CANTIDAD	VALOR UNITARIO ANTES DE IMPUESTOS	VALOR IVA	VALOR UNITARIO CON IVA	VALOR UNITARIO TOTAL	VALOR TOTAL
2	ALMENDRAS TOST. GIRASOL X 25 GRS.	12.287	2.526,89	480,11	3.007,00	3.007,00	36.947.009,00
17	FRUTA MIXTA CON MANI X 50 GRS.	10.889	1.472,93	279,86	1.752,79	1.752,79	19.086.130,31
20	KIT (2 AZUCAR (5g) - 2 SAL (1g) - 2 CAFE GRANULADO (2g)	49.313	1.121,61	213,11	1.334,72	1.334,72	65.819.047,36
22	LECHE CONDENSADA X 100 GRS.	49.313	2.509,00	0,00	2.509,00	2.509,00	123.726.317,00
28	MANI SALADO X 50 GRS.	5.997	1.388,16	263,75	1.651,91	1.651,91	9.906.504,27
39	PANELA X 125 GRS.	49.313	1.815,00		1.815,00	1.815,00	89.503.095,00
50	TURRON X 25 GRS.	20.407	2.170,68	412,43	2.583,11	2.583,11	52.713.525,77
51	UVAS PASAS Y CHOCOLATE X 50 G.	11.309	3.827,83	727,29	4.555,12	4.555,12	51.513.852,08
TOTAL							449.215.480,79

Dada en Mosquera Cundinamarca a los 21 días del mes de Abril de 2026.

Cordialmente,

Sandra Patricia Diaz Carvajal
CC. 52.229.624 De Bogotá
TP 93224-T
Revisor Fiscal
Drycol SAS

170

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

4 2 B E F B 9 A 3 2 A 4 3 E 9

LA REPUBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

CERTIFICA A:
QUIEN INTERESE:

Que el contador público **SANDRA PATRICIA DIAZ CARVAJAL** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 52229624 de BOGOTA, D.C. (BOGOTA D.C) Y Tarjeta Profesional No 93224-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS

Dado en BOGOTA a los 10 días del mes de Marzo de 2026 con vigencia de (3) Meses, contados a partir de la fecha de su expedición.

SANDRA MILENA BARRIOS PULIDO
DIRECTOR GENERAL

ESTE CERTIFICADO DIGITAL TIENE PLENA VALIDEZ DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL ARTICULO 2 DE LA LEY 527 DE 1999, DECRETO UNICO REGLAMENTARIO 1074 DE 2015 Y ARTÍCULO 6 PARAGRAFO 3 DE LA LEY 962 DEL 2005

Para confirmar los datos y veracidad de este certificado, lo puede consultar en la página web www.jcc.gov.co digitando el número del certificado

171

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO 52.229.624
DIAZ CARVAJAL
APELLIDOS
SANDRA PATRICIA
NOMBRES

FIRMA





INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 06-NOV-1975
BOGOTA D.C.
(CUNDINAMARCA)
LUGAR DE NACIMIENTO
1.50 O+ F
ESTATURA G.S. RH SEXO
20-JUN-1994 BOGOTA D.C.
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-1534000-00065644-F-0052229624-20080905 0003015571A 1 1890005912

República de Colombia
Ministerio de Educación Nacional

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES
TARJETA PROFESIONAL
DE CONTADOR PUBLICO

93224-T



SANDRA PATRICIA
DIAZ CARVAJAL
C.C. 52229624
RESOLUCION INSCRIPCION 74 FECHA 2003/06/06
UNIVERSIDAD INCCA DE COLOMBIA

PRESIDENTE 102858
BENJAMIN LOPEZ ARCINIEGAS

FIRMA DEL TITULAR 012404

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

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

PAG 1 de 8

DATOS DEL APORTANTE							
TIPO	NUMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCION	TELEFONO	CORREO	EN CUMPLIMIENTO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	8000762257	DRYCOL SAS		CL 7 19 30 PO 6ID BAR JORGE ED 7 I MZ PT	3134431177	DRYCOL@DRYCOL.CO	
PERIODO PRESENTACION	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	SEDE/AA	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
SUCURSAL	A - Aportes de 200	PRINCIPAL	PPAL	CUNDINAMARCA	MOSQUERA		33

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DD/MM/AAAA)	NUMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DD/MM/AAAA)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD APC
		9758172474	02/09/2026	84	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSION	TIPO PLANILLA	TOTAL INTERESES	TOTAL A PAGAR	
2026-09	2026-09	E	$147.203.000	$147.114.000	

DETALLE POR COTIZANTE

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE							
TIPO	NUMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELEFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	900075225-7	DRYCOL SAS		CL 2 18 BÍ PO IND SAN JORGE BD T1 MZ P7	3143431577	DRYCOL@DRYCOL.CO	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CODIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
SUCURSAL	B – menos de 200	PRINCIPAL	PPAL	CUNDINAMARCA	MOSQUERA		SI

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	NUMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
		87861224	02/06/2026	54	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NOMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-06	2026-05	E	$167.233.093	$47.144.500	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE							INFORMACIÓN NOVEDADES																	PENSIÓN								SALUD				RIESGOS LABORALES				CCF				PARAFISCALES				
No.	Tipo y número de identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Subtipo	Extranjero	Cotiza en el exterior	Corrección	IGE	ITE	VSP	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VST	SLN	IGE	LMA	AVP	VAC	ING	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	Cod. AFP	IBC AFP	Días	Cotización	Valor aporte AFP obligatorio	Valor aporte Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cod. EPS	IBC EPS	UPC	Cotización / Valor UPC	Cod. ARL	IBC ARL	Clase	Días cotizados	Cotización	Código CCF	IBC CCF	Días	Aporte CCF	IBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
28	CC 1073737418	ESCOBAR BONILLA SEBASTIAN	1	0				S																231001	180.000	2	28.800	0	0	0	0	EPS037	180.000	2	7.200	14-11	180.000	2	3	0	CCF32	180.000	2	7.200	0	0	0	0	0
29	CC 1073737418	ESCOBAR BONILLA SEBASTIAN	1	0				S																231001	2.530.000	28	405.700	0	0	0	0	EPS037	2.530.000	28	101.400	14-11	2.530.000	28	3	81.400	CCF32	2.530.000	28	101.200	0	0	0	0	0
30	CC 1073203199	RAMOS DELGADILLO VIVIANA YURANI	1	0				S																230901	2.750.904	30	440.200	0	0	0	0	EPS017	2.750.904	30	110.100	14-11	2.750.904	30	3	87.100	CCF32	2.750.904	30	110.100	0	0	0	0	0
31	CC 1073539695	VILLAMIL DUARTE KAREN NATALIA	1	0				S																230901	2.747.844	30	439.700	0	0	0	0	EPS017	2.747.844	30	110.000	14-11	2.747.844	30	3	87.100	CCF32	2.747.844	30	110.000	0	0	0	0	0
32	CC 1073618015	MORENO BALLESTEROS MIGUEL STIVEN	1	0				S																230901	1.750.905	30	280.200	0	0	0	0	EPS008	1.750.905	30	70.100	14-11	1.750.905	30	3	43.700	CCF32	1.750.905	30	70.100	0	0	0	0	0
33	CC 1077720071	PEREZ SUAREZ JESUS STEVEN	1	0				S																230901	3.029.838	30	484.800	0	0	0	0	EPS017	3.029.838	30	121.200	14-11	3.029.838	30	3	75.900	CCF32	3.029.838	30	121.200	0	0	0	0	0
34	CC 1077871353	JIMENEZ CASTELLON BRIANA	1	0				S																231001	3.700.000	30	592.000	0	0	0	0	EPS037	3.700.000	30	148.000	14-11	3.700.000	30	3	92.500	CCF32	3.700.000	30	148.000	0	0	0	0	0
35	CC 1100248160	QUINTANA DOMINGUEZ YEISON MIGUEL	1	0				S																230201	175.091	3	28.100	0	0	0	0	EPS037	175.091	3	0	14-11	175.091	3	3	0	CCF23	175.091	3	0	0	0	0	0	0
36	CC 1100248160	QUINTANA DOMINGUEZ YEISON MIGUEL	1	0				S																230201	601.748	6	96.300	0	0	0	0	EPS037	601.748	6	24.100	14-11	601.748	6	3	14.400	CCF23	601.748	6	24.100	0	0	0	0	0
37	CC 1193526047	RAMIREZ HERNANDEZ DANIEL ERNESTO	1	0				S																230201	4.250.000	30	680.000	0	0	0	0	EPS002	4.250.000	30	170.000	14-11	4.250.000	30	3	103.600	CCF23	4.250.000	30	170.000	0	0	0	0	0
38	CC 1129533445	AMURADA RODRIGUEZ MICHELLE PATRICIA	1	0				S																231001	3.550.000	30	568.000	0	0	0	0	EPS009	3.550.000	30	142.000	14-11	3.550.000	30	3	86.500	CCF23	3.550.000	30	142.000	0	0	0	0	0
39	CC 1129474908	BELTRAN CEDIEL ANGIE JULIANA	1	0				S																230201	1.644.887	19	263.100	0	0	0	0	EPS037	1.644.887	19	65.800	14-11	1.644.887	19	3	40.100	CCF23	1.644.887	19	65.800	0	0	0	0	0
40	CC 3890215981	FORERO PULIDO YOLANDA	1	0				S																25-14	61.987	1	9.900	0	0	0	0	EPS037	61.987	1	2.500	14-11	61.987	1	3	0	CCF32	61.987	1	3.500	0	0	0	0	0
41	CC 3890215981	FORERO PULIDO YOLANDA	1	0				S																25-14	1.749.998	29	288.300	0	0	0	0	EPS037	1.749.998	29	71.600	14-11	1.749.998	29	3	43.640	CCF32	1.749.998	29	71.684	0	0	0	0	0
42	CC 21182073	PEÑUELA MARIA EUGENIA	1	0				S																25-14	58.364	1	9.400	0	0	0	0	EPS008	58.364	1	2.400	14-11	58.364	1	3	0	CCF32	58.364	1	2.438	0	0	0	0	0
43	CC 21182073	PEÑUELA MARIA EUGENIA	1	0				S																25-14	1.733.430	29	277.400	0	0	0	0	EPS008	1.733.430	29	69.400	14-11	1.733.430	29	3	42.300	CCF32	1.733.430	29	69.400	0	0	0	0	0
44	CC 39410939	HURTADO MOSQUERA MARIA MERCY	1	0				S																230301	291.818	5	46.700	0	0	0	0	EPS017	291.818	5	0	14-11	291.818	5	3	0	CCF32	291.818	5	0	0	0	0	0	0
45	CC 39410915	HURTADO MOSQUERA MARIA MERCY	1	0				S																230301	2.249.510	25	168.000	0	0	0	0	EPS017	2.249.510	25	82.000	14-11	2.249.510	25	3	54.100	CCF32	2.249.510	25	82.000	0	0	0	0	0
46	CC 39702545	PEREZ ACHURY LUZ ESTELA	1	0				S																25-14	1.750.906	30	280.200	0	0	0	0	EPS008	1.750.906	30	70.100	14-11	1.750.906	30	3	43.700	CCF32	1.750.906	30	70.100	0	0	0	0	0
47	CC 39756239	CRISTANCHO MAZORCA YULIA	1	0				S																25-14	2.412.311	30	386.000	0	0	0	0	EPS002	2.412.311	30	96.500	14-11	2.412.311	30	3	58.900	CCF32	2.412.311	30	96.500	0	0	0	0	0
48	CC 41364648	RUIA CIFUENTES MARIA BERENICE	1	0				S																25-14	1.885.968	30	301.700	0	0	0	0	EPS010	1.885.968	30	75.500	14-11	1.885.968	30	3	46.000	CCF32	1.885.968	30	75.500	0	0	0	0	0
49	PT 4160037	GIL HERNANDEZ JUAN CARLOS	1	0				S																230201	3.073.846	30	491.800	0	0	0	0	EPS017	3.073.846	30	123.000	14-11	3.073.846	30	3	74.900	CCF32	3.073.846	30	123.000	0	0	0	0	0
50	CC 52234108	LONDOÑO MUÑEZ ANDREA DEL PILAR	1	0				S																25-14	2.100.906	30	336.200	0	0	0	0	EPS010	2.100.906	30	84.100	14-11	2.100.906	30	3	51.200	CCF32	2.100.906	30	84.100	0	0	0	0	0
51	CC 52630831	ZAMBRANO MONCAYO EUSANA MARIA	1	0				S																25-14	6.500.000	15	1.040.000	0	0	32.500	32.500	EPS010	6.500.000	15	260.000	14-11	6.500.000	15	3	0	CCF32	6.500.000	15	260.000	0	0	0	0	0
52	CC 52630831	ZAMBRANO MONCAYO EUSANA MARIA	1	0				S																25-14	6.500.000	15	1.040.000	0	0	32.500	32.500	EPS010	6.500.000	15	260.000	14-11	6.500.000	15	3	0	CCF32	6.500.000	15	260.000	0	0	0	0	0
53	CC 52538701	AMORTEGUI GOMEZ CAPUCHIN GLORIA	1	0				S																230201	2.831.884	30	488.100	0	0	0	0	EPS017	2.831.884	30	117.300	14-11	2.831.884	30	3	71.900	CCF23	2.831.884	30	117.300	0	0	0	0	0
54	CC 6488113	GALAZAR HERNANDEZ JUAN CELINDO	1	0				S																25-14	3.166.978	30	506.800	0	0	0	0	EPS017	3.166.978	30	126.700	14-11	3.166.978	30	3	77.200	CCF32	3.166.978	30	126.700	0	0	0	0	0
55	CC 57661937	OCHOA RODRIGUEZ LUZ ELIANA	1	0				S																230201	2.668.138	30	430.200	0	0	0	0	EPS017	2.668.138	30	107.600	14-11	2.668.138	30	3	66.500	CCF23	2.668.138	30	107.600	0	0	0	0	0
56	CC 52967084	CUARTAS GONZALEZ MARIA ISABEL	1	0				S																230301	3.008.395	30	481.400	0	0	0	0	EPS017	3.008.395	30	120.400	14-11	3.008.395	30	3	73.300	CCF23	3.008.395	30	120.400	0	0	0	0	0
57	CC 52994482	HERNANDEZ SANTOS ANGELA	1	0				S																230301	3.020.980	30	483.400	0	0	0	0	EPS008	3.020.980	30	120.900	14-11	3.020.980	30	3	73.600	CCF32	3.020.980	30	120.900	0	0	0	0	0
58	PT 5793982	LAYA BOLIVAR YANIA LISSEANA	1	0				S																230301	722.148	6	115.600	0	0	0	0	EPS010	722.148	6	28.800	14-11	722.148	6	3	17.600	CCF23	722.148	6	28.900	0	0	0	0	0

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE

TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	
NI	900075225-7	DRYCOL SAS		CL 2 18 93 PQ IND SAN JORGE BD 71 MZ P7	3143431577	DRYCOL@DRYCOL.CO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
SUCURSAL	B — menos de 200	PRINCIPAL	PPAL	CUNDINAMARCA	MOSQUERA		SI

DATOS DE LA PLANILLA

PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
		87861224	02/06/2026	54	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-06	2026-05	E	$167,233,093	$47,144,500	

TOTALES PARAFISCALES

Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
SENA				
350,200	0	0	350,200	1
ICBF				
525,300	0	0	525,300	1
ESAP				
MEN				

TOTALES POR SUBSISTEMA

Tipo Administradora	No. Administradoras Reportadas	Valor antes de IGE, LMA, IRP y Mora	Total a Pagar
Salud	9	8,408,300	8,408,300
Pensión	5	27,407,600	27,407,600
Riesgos Laborales	1	3,767,000	3,767,000
CCF	1	6,666,100	6,666,100
ESAP	0	0	0
ICBF	1	525,300	525,300
MEN	0	0	0
SENA	1	350,200	350,200
TOTALES	18	47,144,500	47,144,500

PAGADA

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE

TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE		DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	
NI	900075225-7	DRYCOL SAS		CL 2 18 93 PQ IND SAN JORGE BD 71 MZ P7	3143431577	DRYCOL@DRYCOL.CO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO		
SUCURSAL	B – menos de 200	PRINCIPAL	PPAL	CUNDINAMARCA	MOSQUERA		SI

DATOS DE LA PLANILLA

PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD UPC
		87661224	02/06/2026	54	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-06	2026-05	E	$167.233.093	$47.144.500	

TOTALES POR SUBSISTEMAS

TOTALES SALUD

Código EPS	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	UPC Adicional	Incapacidades		Licencia Maternidad		Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora UPC	Total a Pagar	No. Afiliados
					No. Autorización	Valor	No. Autorización	Valor					
EPS001	ALIANSALUD EPS S.A.	830113831-0	300.000	0		0		0	0	0	0	300.000	1
EPS002	Salud Total EPS	800130907-4	695.200	0		0		0	0	0	0	695.200	7
EPS005	Sanitas EPS	800251440-6	142.000	0		0		0	0	0	0	142.000	1
EPS008	Compensar EPS	860066942-7	756.100	0		0		0	0	0	0	756.100	8
EPS010	EPS Sura	800088702-2	3.405.200	0		0		0	0	0	0	3.405.200	6
EPS017	Famisanar EPS +	830003564-7	2.321.500	0		0		0	0	0	0	2.321.500	23
EPS037	Nueva EPS	900156264-2	354.200	0		0		0	0	0	0	354.200	4
EPS041	NUEVA E.P.S. S.A. MOV	900156264-2	336.200	0		0		0	0	0	0	336.200	2
ESSC07	EPS-S Mutual Ser	805008394-7	97.900	0		0		0	0	0	0	97.900	2

TOTALES PENSIÓN

Código AFP	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Aporte Voluntario Afiliado	Aporte Voluntario Aportante	Aporte FSP - Solidaridad	Aporte FSP - Subsistencia	Días Mora	Valor Mora Cotización	Valor Mora FSP	Total a Pagar	No. Afiliados
230201	Proteccion (ING + Proteccion)	800229739-0	7.524.100	0	0	63.500	63.500	0	0		7.651.100	14
230301	Porvenir	800224808-8	7.535.500	0	0	0	0	0	0		7.535.500	21
230901	Skandia Pensiones Obligatorias	800253055-2	4.001.500	0	0	125.100	125.100	0	0		4.251.700	2
231001	Colfondos	800227940-6	1.314.300	0	0	0	0	0	0		1.314.300	3
25-14	Colpensiones	900336004-7	6.525.000	0	0	65.000	65.000	0	0		6.655.000	13

TOTALES RIESGOS LABORALES

Código ARL	Nombre	NIT	Cotización Obligatoria	Incapacidades		Aportes Otros Sistemas	Valor Neto Cotización	Días Mora	Valor Mora Cotización	Subtotal Cotización	No. Radicado Saldo a Favor	Valor Saldo a Favor	Fondo Solidaridad	Total a Pagar	No. Afiliados
				No. Autorización	Valor										
14-11	ARL SURA	860903790-5	3.787.000				3.787.000	0	0	3.787.000			37.870	-3.787.000	54

TOTALES CAJAS

Código CCF	Nombre	NIT	Valor Aporte	Días Mora	Valor Mora Aporte	Total a Pagar	No. Afiliados
CCF22	Colsubsidio	860007336-1	5.656.100	0	0	5.656.100	53

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

compensar | miplanilla.com

PLANILLA INTEGRADA DE AUTOLIQUIDACION DE APORTES

DATOS DEL APORTANTE						
TIPO	NÚMERO	NOMBRE APORTANTE	DIRECCIÓN	TELÉFONO	CORREO	EXONERADO PAGO PARAFISCALES Y SALUD
NI	900075225-7	DRYCOL SAS	CL 2 18 93 PQ IND SAN JORGE BD 71 MZ P7	3143431577	DRYCOL@DRYCOL.CO	
FORMA PRESENTACIÓN	CLASE APORTANTE	NOMBRE SUCURSAL	CÓDIGO	DEPARTAMENTO	CIUDAD / MUNICIPIO	
SUCURSAL	B – menos de 200	PRINCIPAL	PPAL	CUNDINAMARCA	MOSQUERA	SI

DATOS DE LA PLANILLA					
PLANILLA ASOCIADA	FECHA PAGO ASOCIADA (DIA/MES/AÑO)	NÚMERO PLANILLA	FECHA PAGO (DIA/MES/AÑO)	CANTIDAD EMPLEADOS	CANTIDAD APC
		67861224	02/06/2026	64	0
PERIODO SALUD	PERIODO PENSIÓN	TIPO PLANILLA	TOTAL NÓMINA	TOTAL A PAGAR	
2026-06	2026-05	E	$167,233,093	$47,144,500	

DETALLE POR COTIZANTE

INFORMACIÓN COTIZANTE								INFORMACIÓN NOVEDADES																PENSIÓN							SALUD				RIESGOS LABORALES					CCF				PARAFISCALES				
No.	Tipo y Número de Identificación	Apellidos y Nombres	Cotizante	Salud	Extranjero	Colombiano en el Exterior	Depto Ubicación	IGE	RET	TDE	TAE	TDP	TAP	VSP	VST	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	IRL	Cotización	Cód. AFP	ISBC AFP	Días	Cotización	Voluntario Afiliado	Voluntario Aportante	Fondo pensional de solidaridad	Fondo pensional de subsistencia	Cód. EPS	ISBC EPS	Días	Cotización / Valor UPC	Cód. ARL	ISBC ARL	Días	Días a Reportar	Cotización	Código CCF	ISBC CCF	Días	Aporte CCF	ISBC otros parafiscales	Aporte SENA	Aporte ICBF	Aporte ESAP	Aporte MEN
58	PT 6036635	RODRIGUEZ HERRERA LUIS DANIEL	1	0			5								X								230301	58,364	1	6,400	0	0	0	0	EPS041	58,364	1	0	14-11	58,364	1	3	0	CCF22	58,364	1	0	0	0	0	0	0
60	PT 6036635	RODRIGUEZ HERRERA LUIS DANIEL	1	0			5								X								230301	2,931,965	29	469,200	0	0	0	0	EPS041	2,931,965	29	117,300	14-11	2,931,965	29	3	71,500	CCF22	2,931,965	29	117,300	0	0	0	0	0
61	PT 6401718	GONZALEZ SANCHEZ JOSE GREGORIO	1	0			9								X								230201	2,828,331	30	452,600	0	0	0	0	EPS017	2,828,331	30	113,200	14-11	2,828,331	30	3	68,900	CCF22	2,828,331	30	113,200	0	0	0	0	0
62	CC 7685075	LARA NINCO SILVIO IVAN	1	0			5												L				25-14	63,364	1	16,200	0	0	0	0	EPS017	63,364	1	2,600	14-11	63,364	1	3	0	CCF22	63,364	1	2,600	0	0	0	0	0
63	CC 7685075	LARA NINCO SILVIO IVAN	1	0			5								X								25-14	1,921,355	29	307,500	0	0	0	0	EPS017	1,921,355	29	76,900	14-11	1,921,355	29	3	48,900	CCF22	1,921,355	29	76,900	0	0	0	0	0
64	CC 79950240	ORTIZ LOPEZ ANDRES DE JESUS	1	0			5																230301	17,509,05 0	30	2,801,500	0	0	87,500	87,500	EPS010	17,509,05 0	30	2,159,700	14-11	17,509,05 0	30	3	428,500	CCF22	17,509,05 0	30	700,400	17,509,050	350,200	525,300	0	0
65	CC 80426099	URBINA TALERO DANIEL HERNANDO	1	0			6																230301	7,500,000	30	1,200,000	0	0	37,500	37,500	EPS001	7,500,000	30	300,900	14-11	7,500,000	30	3	182,700	CCF22	7,500,000	30	300,000	0	0	0	0	0
66	CC 81754596	RUIZ RUIZ JORGE GUILLERMO	1	0			5								X								230201	3,163,274	30	506,200	0	0	0	0	EPS017	3,163,274	30	126,600	14-11	3,163,274	30	3	77,100	CCF22	3,163,274	30	126,600	0	0	0	0	0
67	CC 8870429	MARRUGO BARRERA CHRISTIAN CAMILO	1	0			6																230201	2,950,906	30	472,200	0	0	0	0	EPS008	2,950,906	30	118,100	14-11	2,950,906	30	3	71,900	CCF22	2,950,906	30	118,100	0	0	0	0	0
68	PT 944621	SALINAS LIZARDO ANDREINA BRICEIDY	1	0			5												L				230201	58,364	1	9,400	0	0	0	0	EPS017	58,364	1	2,400	14-11	58,364	1	3	0	CCF22	58,364	1	2,400	0	0	0	0	0
69	PT 944621	SALINAS LIZARDO ANDREINA BRICEIDY	1	0			5								X								230201	2,711,214	29	433,800	0	0	0	0	EPS017	2,711,214	29	108,500	14-11	2,711,214	29	3	66,100	CCF22	2,711,214	29	108,500	0	0	0	0	0

Este documento está clasificado como PRIVADO por parte de Compensar Operador de Información

PROCESO				
GESTIÓN DE LA CONTRATACIÓN				
AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TÍTULO	CÓDIGO: **CT-FO-11**		Grupo Social y Empresarial de la Defensa
	INFORME DE SUPERVISIÓN	VERSIÓN No. **03**	Página **1** de **18**	
		FECHA: **16**	**07**	**2025**

INFORME DE SUPERVISIÓN No. 7

Ciudad y fecha **17/10/2026**

AL: Señora:
SANDRA PATRICIA BOLAÑOS RODRÍGUEZ
Secretaria General de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares
Ordenadora del Gasto

Con toda atención me permito enviar a la señora Secretaria General , el informe de supervisión, el informe de supervisión N° 7 del contrato de compraventa No. 001-034-2026, correspondiente al lapso del 1 al 30 de septiembre de 2026 y del 1 al 17 de octubre de 2026, de acuerdo con la siguiente información:

1. DATOS GENERALES DEL CONTRATO:

CONTRATO No. 001-034-2026

CONTRATISTA: DRYCOL SAS

OBJETO: ADQUIRIR COMIDAS LISTAS, PANADERIA LARGA VIDA, ENERGETICOS, EMPAQUES Y OTROS PRODUCTOS O MATERIAS PRIMAS DESTINADAS AL ENSAMBLE DE RACIONES DE CAMPAÑA EN LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES.

LOTE	PRODUCTO
2	ALMENDRAS TOST. GIRASOL X 25 GRS.
17	FRUTA MIXTA CON MANI X 50 GRS.
20	KIT (2 AZUCAR (5g) - 2 SAL (1g) - 2 CAFE GRANULADO (2g)
22	LECHE CONDENSADA X 100 GRS.
28	MANI SALADO X 50 GRS.
39	PANELA X 125 GRS.
50	TURRON X 25 GRS.
51	UVAS PASAS Y CHOCOLATE X 50 G..

VALOR DEL CONTRATO: CUATROCIENTOS CUARENTA Y NUEVE MILLONES DOSCIENTOS QUINCE MIL CUATROCIENTOS OCHENTA PESOS CON SETENTA Y NUEVE CENTAVOS ($449.215.480,79) M/CTE incluido de IVA, DEMAS IMPUESTOS Y DEMAS COSTOS DIRECTOS E INDIRECTOS A QUE HAYA LUGAR DISTRIBUIDO POR LOTES.

PLAZO DE EJECUCION DEL CONTRATO: El plazo previsto para la ejecución del contrato será hasta el 7 de julio de 2026, inclusive.

El plazo previsto para la entrega de los bienes adquiridos se surtirá dentro de los cuarenta (40) días calendarios siguientes a la legalización del contrato, previa coordinación con el supervisor del contrato en la Dirección de Producción de la ALFM, ubicada en el Kilómetro 2.5 vía Medellín Parque Industrial Portos Sabana Calle 80— Bodega 3, de 08:00 a 15:00 horas.

MODIFICACIONES: SI ____ NO X

2. CONTROL OBLIGACIONES Y ENTREGABLES CONTRACTUALES:

Una vez verifique el pliego de condiciones, oferta y contrato (página web, SECOP II), proceda a diligenciar el presente cuadro de control de cumplimiento de todas las obligaciones contenidas en el contrato describiendo el cumplimiento o no de cada una de las obligaciones pactadas en el contrato.

DESCRIPCION			PLAZO DE EJECUCION							
NUMERAL	OBLIGACIONES GENERALES	ENTREGABLE	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT
10.1.1	Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos para la ejecución del objeto contractual.	Condiciones del proceso se controlan	SI	X	X	X	X	SI	SI	SI
10.1.2	Constituir las garantías exigibles, en un plazo no mayor a 2 días hábiles siguientes al perfeccionamiento del contrato.	Pólizas	X	X	X	X	X	SI	SI	SI
10.1.3	Realizar el cargue y publicación de la garantía única y aprobar el contrato a través del link del proceso por la plataforma transaccional del SECOP II.	Condiciones del proceso se controlan	X	X	X	X	X	SI	SI	SI
10.1.4	Proveer a su costo los bienes necesarios para el cumplimiento del presente proceso.	Condiciones del proceso se controlan						SI	SI	SI
10.1.5	Cumplir con las obligaciones, condiciones y plazos establecidos en el presente proceso.	Condiciones del proceso se controlan	X	X	X	X	X	SI	SI	SI
10.1.6	Facilitar las funciones del supervisor y permitir su acceso a todos los documentos relacionados con la ejecución del objeto del presente proceso.	Condiciones del proceso se controlan	X	X	X	X	X	SI	SI	SI
10.1.7	Atender las instrucciones y lineamientos que durante el desarrollo del contrato se le impartan por parte de la AGENCIA LOGISTICA, a través del Supervisor del contrato.	Condiciones del proceso se controlan	X	X	X	X	X	SI	SI	SI
10.1.8	Garantizar la entrega de los insumos requeridos dentro de los plazos establecidos y en el sitio definido por la Entidad.	Condiciones del						SI	SI	SI

		proceso se controlan								
10.1.9	Dar cumplimiento a las obligaciones establecidas en el Sistema de Seguridad Social en salud, pensión, sistema general de riesgos laborales y aportes parafiscales, y presentar los documentos respectivos que así lo acrediten.	Condiciones del proceso se controlan								
10.1.10	Responder por los riesgos y perjuicios que se causen a terceros en razón o con ocasión de la ejecución y cumplimiento del contrato, previa investigación donde se determine su responsabilidad.	Pólizas	SI					N/A	N/A	N/A
10.1.11	Informar de manera inmediata a la AGENCIA LOGISTICA cualquier hecho constitutivo de fuerza mayor o caso fortuito, que impida el cumplimiento del objeto del contrato.	Condiciones del proceso se controlan						SI	SI	SI
10.1.12	Proveer a su costo todos los bienes y servicios necesarios para el cumplimiento del presente contrato.	Condiciones del proceso se controlan						SI	SI	SI
10.1.13	Guardar total reserva de la información que por razón del servicio y desarrollo de sus actividades obtenga. Esta es propiedad de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, y salvo expreso requerimiento de autoridad competente podrá ser divulgada.	Condiciones del proceso se controlan	X	X	X	X	X	SI	SI	SI
10.1.14	Realizar la planificación, organización logística y ejecución contractual en coordinación permanente con la Agencia Logística de las Fuerzas Militares.	Condiciones del proceso se controlan						SI	SI	SI
10.1.15	El contratista no podrá realizar cesiones económicas (endosos) sin previa autorización del Ordenador del Gasto.	Condiciones del proceso se controlan	X	X	X	X	X	SI	SI	SI
10.1.16	El contratista debe realizar el cargue y publicación de la garantía única y aprobar el contrato a través del link del proceso por la plataforma transaccional del SECOP II	Condiciones del proceso se controlan	X	X	X	X	X	SI	SI	SI
10.1.17	Responder en los plazos que la Agencia Logística establezca en cada caso, los requerimientos de aclaración o de información que le formulen.	Condiciones del proceso se controlan	X	X	X	X	X	SI	SI	SI
10.1.18	Obrar con lealtad y buena fe, evitando dilaciones y trabas.	Condiciones del proceso se controlan	X	X	X	X	X	SI	SI	SI
10.1.19	Mantener vigente durante la ejecución del contrato las pólizas exigidas contractualmente, Si durante la ejecución se presenta el vencimiento de la póliza, se debe anexar certificación de la aseguradora manifestando que la póliza va a ser renovada para asegurar el cumplimiento de la obligación contractual.	Auto de Pólizas	X	X	X	X	X	SI	SI	SI

10.1.20	Cargar la factura por el link del proceso en la plataforma transaccional SECOP II.	Condiciones del proceso se controlan						SI	SI	SI
10.1.21	Suministrar a la Entidad, la información que se encuentra en el Link https://www.agencialogistica.gov.co/contratacion/formulario-inscripcion-de-proveedores-alfm/	Condiciones del proceso se controlan						SI	SI	SI
10.1.22	De conformidad a lo expuesto en el Artículo 17 de la Decisión 584 de la comunidad Andina de Naciones, en cuanto a responsabilidad solidaria por parte de las entidades contratantes, se hace necesario asegurar la gestión de la Seguridad y Salud en el trabajo de los Contratistas, Subcontratistas y Proveedores debido a los riesgos que se pueden presentar en el desarrollo de las actividades paralelas que realizan para la Entidad; por lo anterior los contratistas deben dar aplicación al manual expedido por la Agencia Logística, que regula la conducta del personal externo, dentro y fuera de las instalaciones, evitando que se generen condiciones y/o actos que pongan en peligro tanto a su personal como a los funcionarios de la organización, salvaguardando de esta forma los bienes y personas, previniendo eventos que se desencadenen en accidentes de trabajo graves. El mencionado manual debe ser consultado por los contratistas el cual se encuentra publicado en la página de la AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES, LINK DE CONTRATACION.	Condiciones del proceso se controlan						SI	SI	SI
NUMERAL	**OBLIGACIONES ESPECIFICAS**	**ENTREGABLE**	**MAR**	**ABR**	**MAY**	**JUN**	**JUL**	**AGO**	**SEP**	**OCT**
10.1.23	Una vez suscrito el contrato, los productos deben ser entregados en su totalidad provenientes de un solo fabricante o productor en las condiciones establecidas en el Documento Ficha Técnica de Producto anexas a este informe, en una única presentación, es decir, que los parámetros relacionados con la cantidad por unidad negociada, los empaques y la información del rotulado impreso en los mismos sea igual para todas las unidades entregadas, de acuerdo a lo establecido en la NTMD 0065:A7.	Condiciones del proceso se controlan		X	X	X	X	SI	SI	SI
10.1.24	Los empaques deben ser nuevos y de grado alimentario, libre de cualquier material extraño, ajeno al producto. La totalidad de los empaques de los productos deberán cumplir con la Resolución 5109 de 2005 y el transporte y la distribución deberán garantizar la perfecta conservación de los productos y la conservación de las características organolépticas.	Condiciones del proceso se controlan		X	X	X	X	SI	SI	SI

10.1.25	La resistencia del material del empaque debe ser tal que el material soporte el almacenamiento sin sufrir daño o deterioro y evite la contaminación o la deformación de los productos.	Condiciones del proceso se controlan						SI	SI	SI
10.1.26	El contratista debe mantener copia de los certificados de formación en prácticas higiénicas del personal que participa la manipulación directa o indirecta de los alimentos, al momento del empaque o distribución de los productos, expedidos por la autoridad sanitaria competente, certificados que podrán ser solicitados por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares, en el momento que lo considere pertinente. La Entidad se reserva el derecho de verificar la veracidad del documento (Fecha, concepto, observaciones y firma).	Condiciones del proceso se controlan						SI	SI	SI
10.1.27	Mantener vigente durante la ejecución del contrato, la póliza de responsabilidad civil extracontractual allegada. Si durante la ejecución se presenta el vencimiento de la póliza, se debe anexar certificación de la aseguradora manifestando que la póliza va a ser renovada para asegurar el cumplimiento de la obligación contractual.	Auto de Pólizas	X	X	X	X	X	SI	SI	SI
10.1.28	Informar a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares – Dirección de Producción, máximo con 48 horas de anticipación a la entrega del producto, los datos del transportador (Nombre del conductor, placas del vehículo, descripción de la mercancía, peso, etc.), para garantizar el ingreso sin contratiempos y cumplir con las normas de seguridad del parque industrial.	Condiciones del proceso se controlan						SI	SI	SI
10.1.29	El contratista deberá entregar a la ALFM, el cronograma de producción de cada uno de los productos, correspondiente a cada una de las entregas, el cual deberá ser entregado por el Contratista a la ALFM – Dirección de Producción, dentro de los cinco (5) días hábiles siguientes a la fecha de la legalización del contrato. Lo anterior con el fin de programar las respectivas visitas a lo largo de la ejecución del contrato.	CRONOGRAMA DE PRODUCCION	X	X	X	X	X	SI	SI	SI
10.1.30	Los contratistas deberán, 48 horas antes de cada entrega, enviar a la ALFM – Dirección de Producción, la relación de productos a entregar, lotes a entregar y las cantidades, para poder informar a las partes intervinientes en el muestreo, con la debida anticipación.	Condiciones del proceso se controlan						SI	SI	SI

10.1.31	El contratista debe presentar dentro los cinco (05) días hábiles siguientes a la legalización del contrato, documento donde justifique las razones técnicas y los criterios utilizados bajo los cuales efectuará la identificación de los lotes para análisis de laboratorio, firmado por el representante del área de calidad y el representante legal de la empresa. Igualmente, cada una de las entregas, deberá ser acompañada con dicho documento, con el fin de tenerlo en cuenta dentro del procedimiento de muestreo.	CARTA DE JUSTIFICACION DE LOTES	X	X	X	X	X	SI	SI	SI
10.1.32	El contratista hará entrega de los siguientes documentos, para la recepción de las entregas de conformidad con lo exigido en las condiciones generales: • El contratista al momento de la entrega deberá allegar acta de inspección sanitaria de los vehículos con concepto FAVORABLE vigente, para cada uno de los vehículos mediante los cuales se hace la entrega de los productos a la ALFM. • El contratista deberá entregar al momento de la entrega, declaración de conformidad de lote de primera parte, documento que es elaborado por el departamento de Calidad de la empresa indicando el cumplimiento de los requisitos exigidos por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares dentro de la ficha técnica de producto, NTMD 0065:A7, Ración de Campaña Lista para Consumir y legislación nacional correspondiente, el cual deberá ser firmado por el representante legal del contratista, deberá elaborarse de acuerdo a la NTC/ISO/IEC 17050 – 1 y NTC-ISO/IEC 17050-2 entregando dos copias, en la cual se efectué la declaración de todos los lotes entregados a la ALFM y cantidad por cada uno de ellos, para tal fin deberá diligenciar el formato anexo al presente proceso • Únicamente se aceptarán los certificados debidamente diligenciados en el formato anexo Declaración de Conformidad. Igualmente, al momento de la entrega deberán aportar la documentación de soporte o de apoyo indicada en la Norma NTC-ISO/IEC 17050-2. Por el NO ENVÍO, de esta documentación o incumplimiento de los requisitos en la misma, no se hará recepción del producto, no se procederá a adelantar los muestreos para envío al laboratorio y se realizará el informe respectivo para iniciar proceso de incumplimiento e imposición de las multas o descuentos a que hubiere lugar. Igualmente deberán acreditar dentro de la declaración de conformidad de lote, lo siguiente: • Los aditivos utilizados en los productos	Condiciones del proceso se controlan						SI SI	SI SI	SI SI

	alimenticios de la ración de campaña son los autorizados para su uso y las dosis de empleo están dentro de los rangos permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. Igualmente, los aditivos para la fabricación de los productos cumplen con lo establecido en el numeral 3.1.2 Uso de aditivos en los productos alimenticios de la NTMD 0065:A7. • Los Contratista de los productos en los cuales se tenga como materia prima el maní y/o nueces (barra de caramelo recubierta de chocolate, frutas mixtas, maní granola, maní japonés, maní recubierto de chocolate, turrón, entre otros), deben entregar declaración de conformidad con base en la norma NTC-ISO 17050-1, aportando la documentación de apoyo indicada en la norma NTCISO/IEC 17050-2 o soporte y anexando análisis de laboratorio (según NTC 1232), en donde se verifique que los lotes entregados a la ALFM, están libres de aflatoxinas y cumplen con los límites indicados en la resolución 4506 del 2013 "Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones". • Para el caso de la leche condensada, el contratista adicionalmente en la declaración de lote deberá indicar: "Las superficies internas de los envases de hojalata están convenientemente recubiertas para asegurar la conservación del producto alimenticio durante el transporte y el almacenamiento, Igualmente, los envases cumplen con la Resolución No. 683 de 2012 del Ministerio de Salud y Protección Social "Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano" y la Resolución No. 4142 de 2012 "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el Territorio Nacional"."													

10.1.33	Las personas responsables del transporte y carga de los alimentos deberán presentar el Carnet de Manipulación de Alimentos en el momento de la entrega de los productos; los cuales deben encontrarse vigentes a la fecha en la cual se realice la entrega, en caso de que este documento no se encuentre vigente o no lo presenten, más de dos (2) veces el personal designado por la Agencia Logística de las Fuerzas Militares reportará dicha condición en el Formato de Recepción de Producto.	Condiciones del proceso se controlan						SI	SI	SI
10.1.34	El contratista deberá contar con los suficientes vehículos y capacidad logística, para efectuar las entregas de los productos en los horarios establecidos, lo anterior con el fin de evitar retrasos en el suministro de la alimentación por parte de la ALFM a las Fuerzas Militares.	Condiciones del proceso se controlan						SI	SI	SI
10.1.35	Dentro de los cinco días hábiles siguientes a la legalización del contrato, el contratista deberá presentar documento en donde describa el plan que adoptará para la atención de contingencias en caso de: – Daño mecánico de los vehículos – Desabastecimiento de productos – Situaciones de orden público En este plan se registrarán las acciones a tomar en caso de presentarse dichas contingencias, para esto debe tener en cuenta las condiciones de acceso a los diferentes puntos de entrega. Este informe debe ser presentado por el representante legal o el responsable de área. Nota: El informe propuesto queda sujeto a mejoras, en caso de requerirse, las cuales serán concertadas entre el contratista y el supervisor del contrato, una vez se inicie la ejecución del contrato.	Plan de contingencia	X	X	X	X	X	SI	SI	SI
10.1.36	El contratista – fabricante de los diferentes productos, deberá contar con su correspondiente Sistema de Gestión de Calidad, en cumplimiento a la Resolución 2674 de 2013 o norma que lo derogue, modifique, adicione o actualice. Es indispensable que se tengan implementados los controles y programas de buenas prácticas de manufactura necesarios para garantizar el cumplimiento de los diferentes requisitos de las fichas técnicas de producto, legislación sanitaria, trazabilidad y la inocuidad de los productos. En todo caso será el oferente el total responsable del cumplimiento de los productos, frente a la ficha técnica de negociación, ficha técnica de producto y documento de condiciones especiales.	Condiciones del proceso se controlan						SI	SI	SI

180

10.1.37	Los costos de pesaje, cargue, descargue y embalaje de los productos en el sitio de destino, serán asumidos por el contratista.	Condiciones del proceso se controlan						SI	SI	SI

3. CUMPLIMIENTO DE LOS RIESGOS PREVISIBLES DEL CONTRATO.

- Seguimiento y monitoreo de los riesgos establecidos para la etapa de ejecución del contrato:

RIESGOS JURÍDICOS

N°	1	2	3	4	5
CLASE	General	Especifico	General	general	general
FUENTE	Externo	Interno	Externo	externo	interno
ETAPA	Ejecución	Ejecución	Ejecución	ejecución	ejecución
TIPO	Regulatorio	Legal	Riesgos regulatorios	Riesgos de la naturaleza	Riesgos ambientales
DESCRIPCIÓN (que puede pasar y, como puede ocurrir)	Reformas legales o reglamentarias durante la ejecución del contrato	Actos de autoridad o cualquier medida legal que afecte el desarrollo del contrato	efectos desfavorables ocasionados por normas, disposiciones o directrices que adopte la administración durante la ejecución del contrato y que sean aplicables al contrato, con excepción de normas tributarias	riesgos de fuerza mayor asegurables referidos al impacto adverso sobre la ejecución y/o operación del contrato por causas derivables de desastres naturales.	Obtención certificación respecto de la manipulación de alimentos
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO.	Afectación de la ecuación económica del contrato y/o retraso en el cronograma de ejecución	Afectación en la ejecución del contrato	Nuevas obligaciones para las partes	incumplimiento o parálisis del contrato	incumplimiento de la normatividad ambiental
PROBABILIDAD	4	3	1	3	2
IMPACTO	4	4	3	3	2
CALIFICACIÓN TOTAL	8	7	4	6	4
PRIORIDAD	Riesgo Extremo	Riesgo alto	Riesgo bajo	riesgo alto	riesgo bajo
A QUIEN SE LE ASIGNA	Entidad y Contratista	Entidad y Contratista	La Entidad	contratista	contratista
TRATAMIENTO/ CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	Establecer con el contratista el mecanismo de ajuste frente a la ocurrencia del riesgo	El contratista deberá tomar las medidas para controlar y minimizar su impacto	Revisión de las obligaciones y ajuste normativo de las mismas.	seguimiento en la ejecución-control por parte del supervisor y contratista-debido proceso	En la planeación exigencias de licencias ambientales o exámenes o certificación respecto de la manipulación de

						alimentos, de igual forma, deberá realizarse seguimiento de las normas técnicas por parte del contratista.
IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO	PROBABILIDAD	3	2	1	4	1
	IMPACTO	3	3	1	2	1
	VALORACIÓN DEL RIESGO	6	5	1	4	2
	CATEGORÍA	Riesgo alto	Riesgo medio	Riesgo Bajo	riesgo bajo	riesgo bajo
¿AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?		Si	Si	Si	Si	Si
PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO		Supervisor Del Contrato	Supervisor Del Contrato	Comités estructuradores, y evaluadores y gerente de proyecto	comités estructuradores y gerente de proyecto	comités estructuradores, gerente de proyecto y contratista
FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO		Desde el inicio de la etapa precontractual	Desde el inicio de la etapa precontractual	Planeación - ejecución	ejecución del contrato	Planeación y ejecución
FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO		Hasta la culminación de la etapa contractual	Hasta la culminación de la etapa pos-contractual	con la suscripción del acta de recibo de satisfacción	con el acta de entrega a satisfacción o el acta de liquidación	con el acta de entrega a satisfacción o el acta de liquidación
MONITOREO Y REVISIÓN	COMO	Seguimiento al cambio de regulación	El Contratista deberá informar al Supervisor del Contrato, indicando las medidas que tomará al respecto.	con la expedición por parte del supervisor del contrato de los informes de supervisión y verificando cronograma de ejecución	con la expedición por parte del supervisor del contrato de los informes de supervisión y verificando cronograma de ejecución	El supervisor del contrato deberá recibir a satisfacer conforme a la normatividad técnica y la contratista debe ceñirse al cumplimiento de la misma.
	CUÁNDO	En la ocurrencia del hecho	Dentro de los 3 días siguientes a la ocurrencia del hecho	mensuales / como indique cronograma	mensuales / como indique cronograma	Dentro de los 3 días siguientes a la ocurrencia del hecho

RIESGOS TÉCNICOS

N°	1	2	3	4	5	6
CLASE	General	Especifico	Especifico	General	externo	General
FUENTE	Interno	interno	Interno	Interno	Selección	Externo
ETAPA	Ejecución	Contratación	Ejecución	Contratación	Ejecución	Ejecución
TIPO	Operacionales	Operacionales	Operacionales	Social	Técnico	Operacional
DESCRIPCIÓN (que puede pasar y, como puede ocurrir)	No previsión por parte del contratista de la mejor alternativa para el transporte de los bienes a entregar teniendo en cuenta la	CALIDAD: Cuando el contratista incumple con los requisitos técnicos para la elaboración y	Cuando se presente retardo en la entrega de los bienes en el tiempo pactado en el contrato por falta de insumos críticos debido a	Incremento anormal de los insumos propios del bien contratado.	Posible prorroga en la ejecución del contrato asociado a una	Cuando los bienes entregados no cuenten con los requisitos de

	naturaleza del elemento, el sitio de entrega, las restricciones de transporte y demás aspectos que impidan la entrega oportuna de los bienes contratados en el lugar y tiempo estipulado en las condiciones del contrato. Así como el pago de las primas de los seguros de transporte por robo, destrucción y/o pérdida de los mismos.	ensamble de las raciones de campaña definidos en la Especificación Técnica del producto- y/o en la elaboración del bien.	dependencia de un único proveedor		emergencia sanitaria.	aprobación de la certificación emitida por la autoridad competente mediante la cual se certifique el cumplimiento de todos los requisitos establecidos en la norma técnica militar.
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO	Devolución de los elementos e inicio de un nuevo proceso contractual.	Devolución de los elementos e inicio de un nuevo proceso contractual	sobrecostos en la adquisición de los productos y afectación del cronograma de entrega	Desequilibrio económico del contrato por variación de precios de los bienes	Retraso en el inicio de la ejecución y cumplimiento del contrato, y por lo tanto no satisfacción oportuna de la necesidad.	No entrega de los productos contratados y afectación de la Fuerza por no satisfacer la necesidad inicialmente planteada
PROBABILIDAD	3	2	3	3	3	3
IMPACTO	4	5	4	3	3	4
CALIFICACIÓN TOTAL	7	7	7	6	6	7
PRIORIDAD	Riesgo Alto	Riesgo Alto	Riesgo Alto	Riesgo Alto	Riesgo Alto	Riesgo Alto
A QUIEN SE LE ASIGNA	Contratista	Contratista	Contratista	Contratista – Entidad	Entidad y Contratista	Contratista
TRATAMIENTO/ CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS	el supervisor del contrato debe monitorear la ejecución del contrato de acuerdo con el cronograma de la oferta y del contrato.	La administración exige las normas técnicas acordes al proceso contractual bajo la supervisión de los comités evaluadores.	inventario adicional por el contratista, contar con proveedores alternos, modificación de productos previo aval del supervisor	Revisión de los argumentos expuesto por el contratista en una mesa de revisión.	Hacer /seguimiento a los acontecimientos que en materia de la emergencia sanitaria.	Garantizar el cumplimiento de los requisitos de certificación solicitados por parte de la agencia logística a sus proveedores para el cumplimiento de la norma técnica militar
IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO – PROBABILIDAD	2	1	1	2	2	3
IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO – IMPACTO	3	1	1	2	2	4
IMPACTO DESPUÉS DEL TRATAMIENTO – VALORACIÓN DEL RIESGO	5	2	2	4	4	7

	CATEGORÍA	Riesgo Medio	Riesgo Bajo	Riesgo Bajo	Riesgo Bajo	Riesgo Bajo	Riesgo alto
¿AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?	Si	SI	Si		No	SI	Si
PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO	supervisor del contrato	Supervisor del contrato	supervisor del contrato		Gerente de proyecto / usuario Delegatario contractual/supervisor del contrato.	Supervisor del Contrato	Contratista
FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO	fecha de entrega de los bienes	Cronograma	fecha de entrega de los bienes		Con la suscripción del contrato	Con la Ejecución del Contrato.	Con la Ejecución del Contrato.
FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO	con la suscripción del acta de recibo de satisfacción	Con la suscripción del acta de recibo de satisfacción	Con la suscripción del acta de recibo de satisfacción		Con la entrega de los bienes.	Durante la ejecución del contrato hasta la terminación.	Durante la ejecución del contrato hasta la terminación.
MONITOREO Y REVISIÓN	COMO	con la expedición por parte del supervisor del contrato de los informes de supervisión y verificando cronograma de ejecución.	Con la expedición por parte del supervisor del contrato de los informes de supervisión y verificando cronograma de ejecución	Con la expedición por parte del supervisor del contrato de los informes de supervisión y verificando cronograma de ejecución	Análisis de precios del sector a la fecha de ejecución y restablecimiento del equilibrio económico.	Informes de supervisión y verificando cronograma de ejecución.	Informes por parte de la ALFM y de los supervisores.
	CUANDO	Mensuales- como indique el cronograma	Mensuales	Mensuales	Cuando se presente el hecho generador.	En la ocurrencia del hecho	Periódicos cada 15 días

RIESGOS ECONÓMICOS FINANCIEROS

N°	1	2	3
CLASE	General	General	General
FUENTE	Externo	Externo	Externo
ETAPA	Ejecución	Ejecución	Ejecución
TIPO	Económico	Financiero	Económico
DESCRIPCIÓN (que puede pasar y, como puede ocurrir)	Cuando sobrevengan condiciones económicas adversas al contratista y que deriven del comportamiento del mercado, ejemplo: desabastecimiento o especulación dentro del	Riesgo de consecución de financiación o riesgo de liquidez, y el riesgo de las condiciones financieras.	Variación en la legislación tributaria y/o cambiaria que modifique las condiciones existentes al momento de la presentación de la propuesta.

		mercado propio de los insumos.		
CONSECUENCIA DE LA OCURRENCIA DEL EVENTO		Incumplimiento al objeto contractual y/o retraso en el cronograma de ejecución	Incumplimiento al objeto contractual y/o retraso en el cronograma de ejecución	Variación en el alcance del contrato. Afectación del equilibrio económico del contrato.
PROBABILIDAD		3	4	3
IMPACTO		4	4	4
CALIFICACIÓN TOTAL		7	8	7
PRIORIDAD		Riesgo Alto	Riesgo Alto	Riesgo Alto
A QUIEN SE LE ASIGNA		Contratista – Entidad	Contratista	Contratista – Entidad
TRATAMIENTO/ CONTROLES A SER IMPLEMENTADOS		El contratista deberá tomar las medidas para controlar y minimizar su impacto	El contratista deberá tomar las medidas para controlar y minimizar su impacto	Revisión permanente de posibles actualizaciones y/o cambios de la normatividad vigente referente a este tema.
IMPACTO DESPUES DEL TRATAMIENTO	PROBABILIDAD	2	3	3
	IMPACTO	3	3	2
	VALORACIÓN DEL RIESGO	5	6	5
	CATEGORÍA	riesgo medio	riesgo Alto	Riesgo Medio
¿AFECTA LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO?		Si	si	si
PERSONA RESPONSABLE POR IMPLEMENTAR EL TRATAMIENTO		supervisor del contrato	supervisor del contrato	Supervisor del Contrato y el contratista
FECHA ESTIMADA EN QUE SE INICIE EL TRATAMIENTO		Desde el inicio de la ejecución del contrato	Desde el inicio de la ejecución del contrato	Desde el inicio de la ejecución del contrato
FECHA ESTIMADA EN QUE SE COMPLETA EL TRATAMIENTO		con la suscripción del acta de recibo de satisfacción	con la suscripción del acta de recibo de satisfacción	Vencimiento del plazo de ejecución
MONITOREO Y REVISIÓN	COMO	El Contratista deberá informar al Supervisor del Contrato, indicando las medidas que tomará al respecto	El Contratista deberá informar al Supervisor del Contrato, indicando las medidas que tomará al respecto.	Valoración de la afectación en el alcance del contrato y determinación de las medidas que deberán tomarse con el fin de no afectar el equilibrio económico del contrato.
	CUANDO	Dentro de los 3 días siguientes a la ocurrencia del hecho	Dentro de los 3 días siguientes a la ocurrencia del hecho.	Dentro de los 5 días hábiles siguientes a la ocurrencia del hecho

4. NOVEDADES DE INCUMPLIMIENTO EN LA EJECUCION:

El contratista no presentó ninguna novedad de incumplimiento

5. CONTROL DE PAGOS

Valor total de Contrato	$ 449.215.480,79			
No. Factura y/o Cuenta de cobro	**Fecha**	**Valor Facturado**	**Saldo por Ejecutar**	**Con cargo al Contrato Interadministrativo. No. (SI APLICA)**
Pago anticipo (si aplica)				
Factura No. DRY 4969	21/04/2026	$ 36.946.998,00	$ 412.268.482,79	N/A
NOTA DEBITO 40142	21/04/2026	$ 11,00	$ 412.268.471,79	N/A
Factura No. DRY 5031	22/05/2026	$ 19.086.095,00	$ 393.182.376,79	N/A
NOTA DEBITO 40147	22/05/2026	$ 35,31	$ 393.182.341,48	N/A
Factura No. DRY 4984	27/04/2026	$ 65.818.949,00	$ 327.363.392,48	N/A
NOTA DEBITO 40146	27/04/2026	$ 98,36	$ 327.363.294,12	N/A
Factura No. DRY 4972	21/04/2026	$ 123.726.317,00	$ 203.636.977,12	N/A
Factura No. DRY 4970	21/04/2026	$ 9.906.507,00	$ 193.730.470,12	N/A
NOTA CREDITO 50902	21/04/2026	$ 2,73	$ 193.730.472,85	N/A
Factura No. DRY 4992	29/04/2026	$ 89.503.095,00	$ 104.227.377,85	N/A
Factura No. DRY 4983	27/04/2026	$ 52.713.510,00	$ 51.513.867,85	N/A
NOTA DEBITO 40145	27/04/2026	$ 15,77	$ 51.513.852,08	N/A
Factura No. DRY 4971	21/04/2026	$ 51.513.826,00	$ 26,08	N/A
NOTA DEBITO 40143	21/04/2026	$ 26,08	-$ 0,00	N/A
Subtotal (por usos)			-$ 0,00	

Nota: antes de realizar el cargue del informe de supervisión al SECOP II, verifique que el contratista realice el cargue de las facturas en la plataforma.

Nota: las facturas relacionadas en el cuadro de control están pendiente de pago.

Porcentaje cumplimiento Avance 100:00% Demora 0.00%

6. **INFORMACIÓN FIDUCIAS (Cuando aplique)** NO APLICA

1187

7. INFORMACIÓN PERSONAL CONTRATADO

En la oferta realizada por el contratista se solicita la certificación de aportes parafiscales, el cual por el principio de la buena fe se confirma que dichas obligaciones fueron canceladas a los colaboradores del objeto del contrato

8. INFORMACIÓN AIU

NO APLICA

9. DOCUMENTOS ANEXOS AL INFORME:

MEMORANDO NO. 2026140700192763 DE FECHA 04 DE SEPTIEMBRE DEL 2026
MEMORANDO NO. 2026110000220983 DEL 14 DE OCTUBRE DE 2026

10. REEVALUACIÓN DE PROVEEDORES:

NO APLICA

FACTORES A EVALUAR	CUMPLE		OBSERVACION
	SI	NO	
Nivel de Cumplimiento con el objeto del contrato y especificaciones técnicas del mismo.	x		Se cumplió con el objeto del contrato sin ninguna novedad.
Nivel de Cumplimiento con el tiempo de entrega.	x		Se dio cumplimiento a las fechas estipuladas para cada entrega sin ninguna novedad.
Nivel de Cumplimiento con las obligaciones adicionales estipuladas en el contrato.	x		Se cumplieron todas las obligaciones pactadas en el contrato sin ninguna novedad.
Nivel de Cumplimiento con el precio ofertado.	x		Se dio cumplimiento en los pagos al precio establecido dentro del contrato sin ninguna novedad.

11. RECOMENDACIONES:

En mi condición de supervisor del Contrato N.º 001-034-2026, y de acuerdo con el seguimiento efectuado durante su ejecución y la documentación que reposa en el expediente contractual, me permito recomendar la continuidad del trámite de pago en favor del contratista respecto de los productos efectivamente entregados y recibidos por la Entidad.

La presente recomendación se sustenta en las verificaciones realizadas por esta supervisión, mediante las cuales se encuentra acreditada la entrega de los

productos contratados, así como la realización de los análisis de laboratorio correspondientes. Los resultados obtenidos permiten verificar el cumplimiento de las especificaciones técnicas y condiciones de calidad exigidas contractualmente para el producto y constituyen soporte de la ejecución material de la prestación objeto de pago.

En relación con los documentos previstos contractualmente para adelantar el trámite de pago, se cuenta con los análisis de laboratorio practicados y sus respectivos resultados. No obstante, respecto del certificado de conformidad de la ración conformada, a la fecha dicho documento no se encuentra disponible, teniendo en cuenta que su expedición se encuentra relacionada con la ejecución del Contrato Interadministrativo No. 01/2026 MDN-EJC-ARC-FAC-PONAL, suscrito entre el Ministerio de Defensa Nacional y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares – ALFM, cuyo objeto corresponde a la "Adquisición de raciones de campaña listas para consumir NTM 0065 – A7 de conformidad con la Norma Técnica".

Sobre el particular, se advierte que la situación jurídica y contractual del referido contrato interadministrativo se encuentra, a la fecha, pendiente de definición, circunstancia que incide en la documentación actualmente disponible para efectos del Contrato N.º 001-034-2026 y, particularmente, en la expedición del certificado de conformidad de la ración conformada. Esta situación se deja consignada por la supervisión como un antecedente objetivo y relevante para el trámite, con el propósito de identificar claramente las circunstancias que actualmente inciden en la disponibilidad de dicho documento y garantizar la debida trazabilidad de las actuaciones contractuales.

Sin perjuicio de lo anterior, desde el ámbito propio de las funciones de seguimiento y verificación de la supervisión, se ha podido constatar que los productos respecto de los cuales se solicita el pago fueron efectivamente entregados y recibidos y que, particularmente frente a los productos contratados, se realizaron los análisis de laboratorio correspondientes, cuyos resultados permiten verificar el cumplimiento de las condiciones técnicas y de calidad exigidas contractualmente.

En todo caso, esta supervisión considera necesario dejar expresa constancia de que la presente recomendación no comporta el desconocimiento de las condiciones y requisitos pactados en el Contrato N.º 001-034-2026, particularmente de lo establecido respecto del certificado de conformidad de la ración conformada. Dicho requisito se reconoce como parte de las condiciones contractuales convenidas y, por tanto, la recomendación que aquí se formula no tiene por finalidad sustituirlo, modificarlo, dispensarlo o dejarlo sin efecto.

No obstante, atendiendo a las circunstancias particulares presentadas durante la ejecución contractual y a los soportes que actualmente obran en el expediente, corresponde a la supervisión actuar de manera diligente y oportuna frente a la situación evidenciada, valorando integralmente la ejecución material de las prestaciones, las verificaciones técnicas efectuadas y la documentación disponible, con el propósito de formular, dentro del ámbito de sus funciones, las recomendaciones que permitan dar continuidad a las actuaciones contractuales que correspondan.

En ese sentido, la situación actualmente presentada frente al certificado de conformidad debe ser considerada conjuntamente con los demás elementos que obran en el expediente, especialmente con la efectiva entrega y recibo de los productos y con los resultados satisfactorios de los análisis de laboratorio practicados. La recomendación que formula esta supervisión parte precisamente de la valoración conjunta de tales circunstancias y de la necesidad de actuar de manera diligente frente a una situación concreta presentada durante la ejecución, sin desconocer las obligaciones y requisitos originalmente convenidos.

Esta actuación se encuentra igualmente orientada por la buena fe contractual y el propósito de procurar el cumplimiento del objeto pactado, en la medida en que las partes deben actuar de manera coherente y diligente frente a las circunstancias que se presenten durante la ejecución. Bajo este entendimiento, la recomendación no pretende alterar las condiciones contractuales, sino valorar objetivamente la ejecución efectivamente acreditada y los soportes técnicos disponibles frente a la situación particular que actualmente incide en la expedición del certificado de conformidad.

Por lo anterior, teniendo en cuenta la efectiva entrega y recibo de los productos, las verificaciones efectuadas por esta supervisión y los resultados satisfactorios de los análisis de laboratorio, se recomienda continuar con el trámite de pago respecto de los productos efectivamente entregados, recibidos y verificados, dejando debidamente documentada en el expediente la situación relacionada con el certificado de conformidad de la ración conformada y su vinculación con la situación actualmente pendiente de definición del Contrato Interadministrativo No. 01/2026 MDN-EJC-ARC-FAC-PONAL.

La presente recomendación se efectúa exclusivamente desde el ámbito de las funciones propias de seguimiento y verificación de la supervisión y con fundamento en las circunstancias y soportes que obran en el expediente contractual. En consecuencia, la recomendación de continuar con el trámite de pago no constituye por sí misma una modificación de las condiciones contractuales ni un pronunciamiento sobre la exigibilidad del certificado de conformidad, sino una valoración de la ejecución material y técnica

efectivamente verificada por la supervisión frente a las circunstancias actualmente presentadas.

En consecuencia, se recomienda continuar con las actuaciones correspondientes para el trámite de pago, con la revisión de los demás requisitos administrativos, financieros, presupuestales, contables y documentales que resulten aplicables por parte de las dependencias e instancias competentes, manteniendo incorporados al expediente los soportes de entrega y recibo de los productos, los resultados de los análisis de laboratorio, las verificaciones efectuadas por la supervisión y las comunicaciones y actuaciones relacionadas con la expedición del certificado de conformidad, con el fin de garantizar la debida trazabilidad de la actuación contractual.

Teniendo en cuenta el memorando 2026110000220983 del 14 de octubre de 2026, en el que el ordenador del gasto informa que es procedente continuar con el trámite de pago, desde esta supervisión solicita aplicar el pago correspondiente de las siguientes facturas:

No. Factura y/o Cuenta de cobro	Fecha	Valor Facturado
Factura No. DRY 4969	21/04/2026	$ 36.946.998,00
NOTA DEBITO 40142	21/04/2026	$ 11,00
Factura No. DRY 5031	22/05/2026	$ 19.086.095,00
NOTA DEBITO 40147	22/05/2026	$ 35,31
Factura No. DRY 4984	27/04/2026	$ 65.818.949,00
NOTA DEBITO 40146	27/04/2026	$ 98,36
Factura No. DRY 4972	21/04/2026	$ 123.726.317,00
Factura No. DRY 4970	21/04/2026	$ 9.906.507,00
NOTA CREDITO 50902	21/04/2026	-$ 2,73
Factura No. DRY 4992	29/04/2026	$ 89.503.095,00
Factura No. DRY 4983	27/04/2026	$ 52.713.510,00
NOTA DEBITO 40145	27/04/2026	$ 15,77
Factura No. DRY 4971	21/04/2026	$ 51.513.826,00
NOTA DEBITO 40143	21/04/2026	$ 26,08

Por valor $ 449.215.480,79, Así mismo se recomienda realizar la liquidación del contrato

Cordialmente,

PD CESAR RAMSES ROJAS LOPEZ
Supervisor del contrato No. 001-034-2026

PROCESO :

OPERACIÓN LOGÍSTICA

185

TITULO	CÓDIGO: OL-FO-04			
RECEPCIÓN DE PRODUCTO	VERSIÓN No. 02	Página 1 de 1		
	FECHA	25	9	2024

REGIONAL / SEDE: Principal

ÁREA FUNCIONAL: Pro-Producción Barajas Campaña

FECHA DE RECEPCIÓN: 21-09-2026

FECHA PACTADA ENTREGA SEGÚN INFORME PRECI: 21-09-2026

Factura N°: DRY 4969

Codigo producto segun sistema de información:

No. Operacion o Contrato: 001-034-2026

Cantidad recibida (Kg, Lt ó Unidades): 12 287

Nombre de producto: Almendras Tostadas Girasol

Nombre de proveedor: Diycel

Tamaño de la Muestr: 200

Aceptación del producto SI (X) NO (___)

CONDICIONES EVALUADAS DEL PRODUCTO

El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones de Limpieza.	Cumple	X	No cumple	
Si la recepción del producto requiere de congelación y refrigeración, registre la temperatura del producto al momento de la entrega (Ver requisito Ficha técnica del producto):	N/A °C			
El vehículo **NO** comparte con otro tipo de carga (Aplica a Clase I- Alimentos)	Cumple	X	No cumple	
El producto **es** colocado directamente sobre estibas dentro del furgón	Cumple	X	No cumple	
*Indicar el peso por unidad de producto 25 grs	Cumple	X	No cumple	
*Indicar el peso por unidad de embalaje caja x 360 und	Cumple	X	No cumple	
*Verificación de empaque producto (Ej.. zipper, vacio - Ver requisito Ficha técnica)	Cumple	X	No cumple	
* Verificación Embalaje del producto.	Cumple	X	No cumple	
*Verificación de cumplimiento de rotulado (Legislación vigente o requisitos establecidos en Ficha técnica)	Cumple	X	No cumple	
*Verificación de la información dada en el Análisis de laboratorio de lote(s) a entregar Vs Ficha técnica producto. (cuando aplique)	Cumple	X	No cumple	

*Fecha de empaque y/o fabricación 22 Abril 2026 *Fecha de vencimiento declarada 22 Abril 2027

N°(s) de Lote (s) 26091AT6

*Estas condiciones deben ser evaluadas frente a los parametros de la ficha técnica de producto .

Nombre y Firma de Proveedor: x Edwin Hurtado 1016000553

Nombre y Firma de quien Recibe en área Funcional: Rodrigo Ramos Luque

Observaciones:

186

Drycol	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	SIA - PG01- FR05
	FORMATO CERTIFICADO CALIDAD DE PRODUCTO	Versión: 2

FECHA: 21 de abril 2026

1. IDENTIFICACION PRODUCTO	
PRODUCTO	ALMENDRAS TOSTADAS DE GIRASOL
LOTE	26091ATG
FECHA FABRICACION	ABRIL 2026
FECHÁ VENCIMIENTO	JUNIO 2027

2.CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	
ANÁLISIS	RESULTADO
COLOR	Marrón claro a dorado, característico del proceso de tostado. Puede haber leves variaciones entre unidades.
OLOR	Aroma suave y agradable, típico de frutos secos tostados, con ligeras notas oleosas. Libre de olores rancios.
SABOR	Sabor natural e intenso de almendra tostada, equilibrado con un toque de sal. Sin sabores extraños ni amargos.
APARIENCIA	Almendras enteras, limpias y uniformes. Superficie ligeramente brillante por la capa de aceite. No presenta aglomeraciones ni partículas extrañas.

3. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS		
ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN
Humedad	3.96%	<12%

4. CARACTERISTICAS NUTRICIONALES	
ANÁLISIS	REQUISITO POR PAQUETE
Proteína (g)	5.5 g
Grasa (g)	13 g
Carbohidratos (g)	6.0 g
Calorías (kal)	159

5. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS			
ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANALISIS
• Detección de Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Detección de microorganismos específicos / AOAC 2014.01, Edición 22, 2023

5. CONDICIONES ALMACENAMIENTO
Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol. Temperatura ≤ 18°C. Mantengase bien cerrado y en su empaque original. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible. OBSERVACIONES:

NOMBRE	FIRMA	NOMBRE	FIRMA	FECHA CERTIFICADO
Andres de Jesus Ortiz Lopez Gerente general		Luisa Mancera Andrade Coordinadora Aseguramiento de calidad		21-abr-26

187

PROVEEDORES ENERGETICOS

NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC-ISO/IEC 17050-1

FORMULARIO DE DECLARACION DE CONFORMIDAD

Declaración de conformidad del proveedor (De acuerdo con la norma NTC-ISO 17050-1, aportando la documentación de apoyo indicada en la norma NTC-ISO/IEC 17050-2)

1) N°. de Operación:	001-034-2026
2) Nombre del emisor:	DRYCOL S.A.S
Dirección del emisor:	CALLE 2 NO. 18-93 PARQUE INDUSTRIAL SAN JORGE MANZANA P7 BODEGA 71 MOSQUERA CUNDINAMARCA

3) OBJETO DE LA DECLARACION:

SUMINISTRO DEL SIGUIENTE PRODUCTO:	ALMENDRAS TOST. GIRASOL X 25 G.
CANTIDAD TOTAL:	12287

RELACION DE LOTES

LOTES	CANTIDADES	FECHA DE PRODUCCION	FECHA DE VENCIMIENTO
26091ATG	12287	ABR 2026	JUN 2027

4) El objeto de la declaración anteriormente descrito está en conformidad con los requerimientos de los siguientes documentos:

Documento N° :	Titulo	Edición / Fecha de emisión
Norma Técnica Militar 0065-A7	Ración de Campaña Lista para Consumir	26 de marzo de 2015
Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005.	Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado	29 de diciembre de 2005
Resolución Min. Salud y Protección Social 2674 de 2013	Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.	26 de Julio de 2013
Resolución Min. Salud y Protección Social 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones	30 octubre de 2013.
Resolución Min. Salud y Protección Social 683 de 2012	Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano	28 de marzo de 2012
Resolución Min. Salud y Protección Social 4143 de 2012	Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.	7 de diciembre de 2012
Decreto Min. Salud 3075 de 1997	Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones	23 de diciembre de 1997
Decreto Min. Salud 2106 de 1983	Reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en lo referente a identidad, clasificación, uso, procesamiento, importación, transporte y comercialización de aditivos para alimentos.	26 de julio de 1983
Resolución 2013 de 2020 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones	9 de noviembre de 2020
Resolución 2056 de 2023 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 6, 7, 8, se sustituyen los anexos técnicos 1 y 2, y se deroga el artículo 7 de la Resolución 2013 de 2020	06 de diciembre del 2023
Resolución 810 de 2021 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano	16 de junio del 2021
Resolución 2492 de 2022 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano	13 de diciembre del 2023
Resolución Min. Salud y Protección Social 2195 de 2010.	Reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico de alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano.	11 de junio de 2010
Ficha Técnica de Producto		
Ficha Técnica de Negociación.		

RESOLUCION No 02310 DE 1986	Por la cual se reglamenta parcialmente el Titulo V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.	24 de febrero de 1986
RESOLUCION No 01804 DE 1989	Por la cual semodificalaResoluciónNo02310de1986, (24deFebrero)que reglamenta parcial mente el título VdelaLey 09de	03 de febrero de 1989
RESOLUCION No 11961 DE 1989	Por lo cuel se modifica parcialmente la resolución 2310 del 24 de febrero de 1986	30 de agosto de 1989
DECRETO NÚMERO 2826 DE 1996	Por el cual se hace una adición al artículo 46 de la Resolución Nº 2310 del 24 de Febrero de 1986 y al artículo 3º de la Resolución Nº 1804 del 13 de febrero de 1989.	16 de agosto de 1996
RESOLUCION No 1407 DE 2022	Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano	5 de agosto del 2022
RESOLUCIÓN 4142 DE 2012	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.	7 diciembre del 2012
RESOLUCIÓN 779 DE 2006	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones.	17 de marzo del l2006
RESOLUCIÓN 3544 DE 2009	Por la cual se modifican los artículos 11 y 13 de la Resolución 779 de 2006	24 de septiembre de 2009
RESOLUCIÓN 4121 DE 2011	Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 779 de 2006, modificadas por las Resoluciones 3462 de 2008 y 3544 de 2009	16 septiembre 2011
DECRETO 547 DE 1996	Por el cual se reglamenta el Título V de la Ley 09 de 1979, en cuanto a la expedición del registro Sanitario y a las condiciones sanitarias de producción, empaque y comercialización, el control de la sal para consumo humano y se dictan otras disposiciones sobre la materia	19 de marzo de 1996
RESOLUCION 8553 DE 1988	Por la cual se establece la identificación a los empaques y envases de la sal para consumo humano	10 de julio de 1988

RESOLUCION NUMERO 002229 DE 1994	Por la cual se dictan normas referentes a la composición, requisitos y comercialización de las Bebidas Hidratantes- Energéticas	12 ABR. 1994
RESOLUCIÓN 4150 DE 2009	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir las bebidas energizantes para consumo humano	30 octubre 2009

5) Información Adicional

Los aditivos utilizados en los productos alimenticios de la ración de campaña son los autorizados para su uso y las dosis de empleo están dentro de los rangos permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. Igualmente, los aditivos para la fabricación de los productos cumplen con lo establecido en el numeral 3.1.2 Uso de aditivos en los productos alimenticios de la NTMD 065-A7.

El producto fue fabricado cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Producto empacado en caja de cartón corrugado 300 unidades por caja
Vida útil de 14 meses a partir de la fecha de entrega

DECLARACIÓN DE ADITIVOS UTILIZADOS EN EL PRODUCTO

CATEGORIA O SUBCATEGORIA DEL ALIMENTO	NORMA DE REFERENCIA	NUMERO SIN-E	NOMBRE DEL ADITIVO	CATEGORIA FUNCIONAL	DOSIS MAXIMA	CUMPLE
MISCELANEOS Y/O ENERGETICOS	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

6) Firmado por Viviana Ramos Delgadillo y en nombre de: Drycol SAS

7) Lugar y Fecha de emisión Mosquera Cund, 20 de Abril de 2025

(Nombre Completo, Función)

(Firma o equivalente autorizante por el emisor)

Drycol	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	SIA - PG01- FR05
	FORMATO CERTIFICADO CALIDAD DE PRODUCTO	Versión: 2

FECHA: 21 de abril 2026

1. IDENTIFICACION PRODUCTO

PRODUCTO	ALMENDRAS TOSTADAS DE GIRASOL
LOTE	26091ATG
FECHA FABRICACION	ABRIL 2026
FECHA VENCIMIENTO	JUNIO 2027

2. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ANÁLISIS	RESULTADO
COLOR	Marrón claro a dorado, característico del proceso de tostado. Puede haber leves variaciones entre unidades.
OLOR	Aroma suave y agradable, típico de frutos secos tostados, con ligeras notas oleosas. Libre de olores rancios.
SABOR	Sabor natural e intenso de almendra tostada, equilibrado con un toque de sal. Sin sabores extraños ni amargos.
APARIENCIA	Almendras enteras, limpias y uniformes. Superficie ligeramente brillante por la capa de aceite. No presenta aglomeraciones ni partículas extrañas.

3. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN
Humedad	3.96%	<12%

4. CARACTERISTICAS NUTRICIONALES

ANÁLISIS	REQUISITO POR PAQUETE
Proteína (g)	5.5 g
Grasa (g)	13 g
Carbohidratos (g)	6.0 g
Calorías (kal)	159

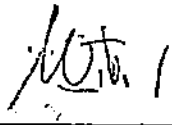
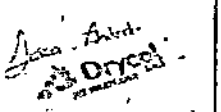
5. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANALISIS
* Detección de Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Detección de microorganismos específicos / AOAC 2014.01, Edición 22, 2023

6. CONDICIONES ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol. Temperatura ≤ 18°C. Mantengase bien cerrado y en su empaque original. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible.

OBSERVACIONES:

NOMBRE	FIRMA	NOMBRE	FIRMA	FECHA CERTIFICADO
Andres de Jesus Ortiz Lopez Gerente general		Luisa Mancera Andrade Coordinadora Aseguramiento de calidad		21-abr-26

Drycol
NIT 900.775225-7

Mosquera, 19 de Marzo del 2026

Señores:
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES (ALFM)
Ciudad. Cota - Cundinamarca

Referencia: Razones técnicas y criterios utilizados para la identificación de los lotes de producción:

Por medio del presente documento quiero relacionar que el mecanismo de identificación de lotes asignados para los productos:

LOTE ALFM	PRODUCTO
2	ALMENDRAS TOSTADAS DE GIRASOL
17	FRUTAS MIXTAS CON MANI
20	KIT AZUCAR, SAL YCAFE
28	MANI SALADO
50	TURRON
51	UVAS PASAS Y CHOCOLATE
22	LECHE CONDENSADA
39	PANELA
1	MANI GRANOLA

Por parte de Drycol para los análisis de laboratorios en los productos **comidas energéticas** el rotulo final se identifica de la siguiente manera:

- Nombre del producto.
- Ingredientes.
- Lote: Últimos 2 dígitos del año vigente, numero juliano asignado y código del producto interno.
- N° lote del producto asignado por la ALFM.
- Fecha de fabricación y de vencimiento mes (ÁLFABETICO 3 LETRAS) - año (NÚMERICO 4 DIGÍTOS).
- Contenido neto (NÚMERICO 3 DÍGITOS Y LAS LETRAS und ESPECIFICANDO LA CANTIDAD).
- Contenido bruto (NÚMERICO 3 DÍGITOS Y LAS LETRAS Kg ESPECIFICANDO EL PESO).
- Numero de contrato: 001-034-2026.
- Condiciones de conservación.
- Información alergénica.
- Fabricado y comercializado por.

Para más información contactar a la compañía Drycol al teléfono 3102250325 y correo calidad@drycol.co.

Firma:
Nombre: Andrés Ortiz López
Cargo: Gerente general
Teléfono: 3118106100

APROBADO POR: Drycol

Firma:
Nombre: Luisa Andrade
Cargo: Coordinadora Aseguramiento de Calidad
Teléfono: 3102250325

Micotox

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-030

ilac-MRA

REPORTE DE ENSAYOS

Reporte No. 0351-2026-E Fecha de emisión: 2026-05-11

CLIENTE

Empresa: Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC NIT: 860.012.336-1

Dirección: Carrera 37 No. 52- 95 /Colombia - Bogotá D.C.

Contacto: Carolina Gutierrez Email: anherrera@icontec.org, dcgutierrez@icontec.net

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Nombre: ALMENDRAS TOSTADAS 25 g. LOTE: 26091ATG RÓTULO ICONTEC: 993897 RÓTULO GRECO: 42349

Código de muestra: 0351-2026-E Fecha de recepción: 2026-05-04 Cantidad recibida: 243 g

RESULTADOS

Análisis	Resultado	Fecha de ejecución	Método	Límite de detección (LOD)	Límite de cuantificación (LOQ)
Aflatoxina B1	N.D.	2026-05-05	HPLC-FL-201	0,3 µg/kg	1,0 µg/kg
Aflatoxina B2	N.D.	2026-05-05	HPLC-FL-201	0,09 µg/kg	0,3 µg/kg
Aflatoxina G1	N.D.	2026-05-05	HPLC-FL-201	0,5 µg/kg	1,6 µg/kg
Aflatoxina G2	N.D.	2026-05-05	HPLC-FL-201	0,2 µg/kg	0,5 µg/kg
Aflatoxinas totales (Suma B1, B2, G1 y G2)	N.D.	2026-05-05	HPLC-FL-201	0,3 µg/kg	1,0 µg/kg

En Micotox contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha con código de acreditación 18-LAB-030 bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.
Los ensayos marcados con asterisco (*) no están incluidos en el alcance acreditado. Los ensayos marcados con doble asterisco (**) han sido subcontratados.

Siglas: LOD: limit of detection – límite de detección. LOQ: limit of quantitation – límite de cuantificación. N.D.: No detectable por el método utilizado.

Unidades: µg/kg, µg/L: partes por billón (ppb). µg/g, mg/kg: partes por millón (ppm).

Notas: El valor de la incertidumbre se reporta a petición del cliente. Este documento no podrá reproducirse total o parcialmente sin autorización previa de Micotox Ltda. No está permitido que los clientes hagan uso del símbolo de acreditado de ONAC de Micotox Ltda. Ensayos realizados en las instalaciones de Micotox Ltda.

Descargo de responsabilidades: La muestra y su información han sido suministradas directamente por el cliente y Micotox Ltda no es responsable por la información recibida. Los resultados se aplican a la muestra tal y como se ha recibido y son válidos únicamente para la muestra analizada. Micotox Ltda no realiza muestreo, así que los errores asociados al mismo son directa responsabilidad del remitente.

Métodos: HPLC-FL 201: POE-PRA-201 Determinación de aflatoxinas en diversas matrices por HPLC-FL, versión 10, 2024-08-28.

Micotox

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-030

ilac-MRA

REPORTE DE ENSAYOS

Reporte No. 0351-2026-E

Fecha de emisión: 2026-05-11

OBSERVACIONES

-La muestra analizada cumple la especificación de suma de aflatoxinas B1, B2, G1, G2 de la Resolución 4506 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (numeral 2.6 nivel máximo 10,0 µg/kg). Regla de decisión aplicada DIN-PRA-002 V3.. -Valores de incertidumbre de las mediciones calculados para un nivel de confianza del 95,45% y con un factor de cobertura K=2. Aflatoxina B1: 21,3%. Aflatoxina B2: 18,6%. Aflatoxina G1: 18,2%. Aflatoxina G2 17,2%. Aflatoxinas totales: 17,0%.

Reporte aprobado por:

Diamir Ariza Sarmiento
Directora de laboratorio
Química
Tarjeta profesional PQ-1776

El código QR permite verificar la autenticidad de este documento

FIN DEL REPORTE

ISO/IEC 17025:2017
13-LAS-016

ALS - BOGOTA
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S
Sede: Calle 94 B No. 56-45, Bogotá D.C.,

192

Informe nº 40606/2026 Pág 1/2

Fecha de Emisión: 2026-05-11

No. de Ensayo: MF / 9963 / 26
Fecha Recogida: 2026-04-30
Fecha Recepción: 2026-04-30
Fecha Inicio Ensayo: 2026-04-30
Fecha Fin Ensayo: 2026-05-11
Código del Cliente: 0067

Cliente:
Icontec
CALLE 26 # 69-79, TORRE 4 AGUA
Bogotá D.C.
111321

Solicitante: Carolina Gutierrez
Unidad: PLANTA BOGOTA

Identificación de la Muestra: **34841 / 26**

Muestra: PT/ Almendras Tostadas de girasol
Cantidad: 5
Fecha de Producción: 01-04-2026
Fecha de Caducidad: 01-06-2027
Proveedor: Mountain food SAS
Acondicionamiento: PEBD
Lote: 26091ATG
Capacidad: 8 und x 25g
Temperatura (°C): 19
Tiempo Recolección: 12:00
Muestra Recogida Por: Carlos Morera

Ensayo	Metodo	Resultado	Unidad	IM	V. L.	Concepto
Detección de Salmonella spp.	AOAC 967.26, 22nd Ed.2023					
Icotec 993887/Greco 42339		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
Icotec 993888/Greco 42340		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
Icotec 993889/Greco 42341		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
Icotec 993890/Greco 42342		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
Icotec 993891/Greco 42343		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
Recuento de enterobacterias	ISO 21528-2:2017					
Icotec 993887/Greco 42339		<10	UFC/g o mL	10 - 2695000	<=10 y <=100 [0269]	C
Icotec 993888/Greco 42340		<10	UFC/g o mL	10 - 2695000	<=10 y <=100 [0269]	C
Icotec 993889/Greco 42341		<10	UFC/g o mL	10 - 2695000	<=10 y <=100 [0269]	C
Icotec 993890/Greco 42342		<10	UFC/g o mL	10 - 2695000	<=10 y <=100 [0269]	C
Icotec 993891/Greco 42343		<10	UFC/g o mL	10 - 2695000	<=10 y <=100 [0269]	C

Norma: [0269] - Resolución 1407/2022 para la clase de productos Maní recubierto, almendras

Lista de abreviaturas: UFC- Unidades formadoras de colonias; IM: Intervalo de Medición de la tecnica; N.A: No Aplica;
LQ – Límite de cuantificación ; V.L: Valor Limite de especificación; C - Cumple; NC - No Cumple; D: Detectable; ND: No Detectable; U: Incertidumbre (+/- Valor de U).

Regla de decisión: De acuerdo a la Guía ILAC G8: 09/2019 Guidelines on Decision Rules and Statements of Conformity,
ALS Life Sciences Colombia adopta la Declaración binaria para "Regla de aceptación Simple", Las unidades del resultado
y la Incertidumbre (U), se encuentran en las mismas unidades de medida relacionadas en la columna "Unidad"

El ensayo señalado con (s) fue subcontratado y no es acreditado.
El ensayo señalado con (a) fue subcontratado y es acreditado.
Las actividades de evaluación de la conformidad marcadas con *, así como la información relacionada con la toma y/o recolección de ítems de ensayo no están incluidas en el alcance de acreditación.

NOTA: La información en el ítem de identificación de muestra que se observe subrayada corresponde a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad u otros factores que puedan afectar el resultado. Análisis validos únicamente para la muestra analizada.
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.
Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin la aprobación escrita por el laboratorio.

Formato:R287 / Versión N°. 4 / Fecha de emisión: 2025-05-26

Yesmireth Martinez A.
Autorizado por: Yesmireth Martinez
Technical Director Microbiology

Revisado por:
Soporte Tecnico
Kelly Rizo

193

PROCESO

OPERACIÓN LOGÍSTICA

	TITULO	CÓDIGO: OL-FO-04		
	RECEPCIÓN DE PRODUCTO	VERSIÓN No. 02	Página 1 de 1	
		FECHA: 25	9	2024

REGIONAL / SEDE: Principal

ÁREA FUNCIONAL: Dir Producción Raciones Campaña

FECHA DE RECEPCIÓN: 22-05-2026

FECHA PACTADA ENTREGA SEGÚN INFORME PRECI 22-05-2026

Factura Nº: DRY-5031 **Codigo producto segun sistema de información:**

No. Operacion o Contrato: 001-031-2026 **Cantidad recibida (Kg, Lt ó Unidades):** 10889

Nombre de producto: Frutas Mixtas con Mani **Nombre de proveedor:** Dryco

Tamaño de la Muestra 400 **Aceptación del producto Si (X) No (____)**

CONDICIONES EVALUADAS DEL PRODUCTO

El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones de Limpieza.	Cumple X	No cumple
Si la recepción del producto requiere de congelación y refrigeración, registre la temperatura del producto al momento de la entrega (Ver requisito Ficha técnica del producto):	N/A °C	
El vehículo **NO** comparte con otro tipo de carga (Aplica a Clase I- Alimentos)	Cumple X	No cumple
El producto es colocado directamente sobre estibas dentro del furgón.	Cumple X	No cumple
Indicar el peso por unidad de producto 50 grs	Cumple X	No cumple
Indicar el peso por unidad de embalaje 50gs x 300 und	Cumple X	No cumple
Verificación de empaque producto (Ej.: zipper, vacio - Ver requisito Ficha técnica)	Cumple X	No cumple
Verificación Embalaje del producto.	Cumple X	No cumple
Verificación de cumplimiento de rotulado (Legislación vigente o requisitos establecidos en Ficha técnica)	Cumple X	No cumple
Verificación de la información dada en el Análisis de laboratorio de lote(s) a entregar Vs Ficha técnica producto. (cuando aplique)	Cumple X	No cumple

Fecha de empaque y/o fabricación Mayo 2026 *Fecha de vencimiento declarada 30/07/2027

Nº(s) de Lote (s): 26139, 26140

Estas condiciones deben ser evaluadas frente a los parámetros de la ficha técnica de producto.

Nombre y Firma de Proveedor:

Nombre y Firma de quien Recibe en área Funcional: Ramiro Murcia Reyes

Observaciones:

Micotox

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-030

ilac-MRA

REPORTE DE ENSAYOS

Reporte No. 0410-2026-B Fecha de emisión: 2026-06-01

CLIENTE

Empresa: Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC NIT: 860.012.336-1

Dirección: Carrera 37 No. 52- 95 /Colombia - Bogotá D.C.

Contacto: Carolina Gutierrez Email: anherrera@icontec.org, dcgutierrez@icontec.net

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Nombre: MANI FRUTAS MIXTAS X 50 g. LOTE: 260139FMM RÓTULO ICONTEC: 992029 RÓTULO GRECO: 17844

Código de muestra: 0410-2026-B Fecha de recepción: 2026-05-25 Cantidad recibida: 422 g

RESULTADOS

Análisis	Resultado	Fecha de ejecución	Método	Límite de detección (LOD)	Límite de cuantificación (LOQ)
Aflatoxina B1	N.D.	2026-05-26	HPLC-FL-201	0,3 µg/kg	1,0 µg/kg
Aflatoxina B2	N.D.	2026-05-26	HPLC-FL-201	0,09 µg/kg	0,3 µg/kg
Aflatoxina G1	N.D.	2026-05-26	HPLC-FL-201	0,5 µg/kg	1,6 µg/kg
Aflatoxina G2	N.D.	2026-05-26	HPLC-FL-201	0.2 µg/kg	0,5 µg/kg
Aflatoxinas totales (Suma B1, B2, G1 y G2)	N.D.	2026-05-26	HPLC-FL-201	0,3 µg/kg	1,0 µg/kg

En Micotox contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha con código de acreditación 18-LAB-030 bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.
Los ensayos marcados con asterisco (*) no están incluidos en el alcance acreditado. Los ensayos marcados con doble asterisco (**) han sido subcontratados.

Siglas: LOD: limit of detection – límite de detección. LOQ: limit of quantitation – límite de cuantificación. N.D.: No detectable por el método utilizado.

Unidades: µg/kg, µg/L: partes por billón (ppb). µg/g, mg/kg: partes por millón (ppm).

Notas: El valor de la incertidumbre se reporta a petición del cliente. Este documento no podrá reproducirse total o parcialmente sin autorización previa de Micotox Ltda. No está permitido que los clientes hagan uso del simbolo de acreditado de ONAC de Micotox Ltda. Ensayos realizados en las instalaciones de Micotox Ltda.

Descargo de responsabilidades: La muestra y su información han sido suministradas directamente por el cliente y Micotox Ltda no es responsable por la información recibida. Los resultados se aplican a la muestra tal y como se ha recibido y son válidos únicamente para la muestra analizada. Micotox Ltda no realiza muestreo, así que los errores asociados al mismo son directa responsabilidad del remitente.

Métodos: HPLC-FL 201: POE-PRA-201 Determinación de aflatoxinas en diversos matrices por HPLC-FL, versión 10, 2024-08-28.

Micotox

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-030

ilac-MRA

REPORTE DE ENSAYOS

Reporte No. 0410-2026-B

Fecha de emisión: 2026-06-01

OBSERVACIONES

-La muestra analizada cumple la especificación de suma de aflatoxinas B1, B2, G1, G2 de la Resolución 4506 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (numeral 2.5 nivel máximo 10,0 µg/kg). Regla de decisión aplicada DIN-PRA-002 V3. -El resultado emitido de aflatoxinas corresponde a dos réplicas. -Valores de incertidumbre de las mediciones calculados para un nivel de confianza del 95,45% y con un factor de cobertura K=2. Aflatoxina B1: 21,3%. Aflatoxina B2: 18,6%. Aflatoxina G1: 18,2%. Aflatoxina G2 17,2%. Aflatoxinas totales: 17,0%.

Reporte aprobado por:

Julie Andrea Sánchez González
Directora de laboratorio
Química MSc.
Tarjeta profesional PQ-2793

El código QR permite verificar la autenticidad de este documento

FIN DEL REPORTE

ISO/IEC 17025:2017
13-LAS-016

ALS - BOGOTA 195
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S
Sede: Calle 94 B No. 56-45, Bogotá D.C.

Informe nº 45131/2026 Pág 1/1

Fecha de Emisión: 2026-05-25

No. de Ensayo:	MF / 11710 / 26
Fecha Recogida:	2026-05-22
Fecha Recepción:	2026-05-22
Fecha Inicio Ensayo:	2026-05-22
Fecha Fin Ensayo:	2026-05-25
Código del Cliente:	0067

Cliente:
Icontec
CALLE 26 # 69-79, TORRE 4 AGUA
Bogotá D.C.
111321

Solicitante: Nohra Pinto
Unidad: PLANTA BOGOTA

Identificación de la Muestra: 41150 / 26

Muestra: PT/ Maní frutas mixtas x 50g
Cantidad: 5
Fecha de Producción: 01-05-2026
Fecha de Caducidad: 01-07-2027
Proveedor: Drycol SAS
Acondicionamiento: PEBD
Lote: 260139FMM
Capacidad: 50g x 8 und
Temperatura (°C): 18
Tiempo Recolección: 16:38
Muestra Recogida Por: C. Morera

Ensayo	Metodo	Resultado	Unidad	IM	V. L.	Concepto
Detección de Salmonella spp.	AOAC 967.26, 22nd Ed.2023					
Icontec 992019 / Greco 17834		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
Icontec 992020 / Greco 17835		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
Icontec 992021 / Greco 17836		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
Icontec 992022 / Greco 17837		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
Icontec 992023 / Greco 17838		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C

Norma: [0269] - Resolución 1407/2022 para la clase de productos Maní recubierto, almendras

Lista de abreviaturas: UFC- Unidades formadoras de colonias; IM: Intervalo de Medición de la tecnica; N.A: No Aplica;
LQ – Límite de cuantificación ; V.L: Valor Límite de especificación; C - Cumple; NC - No Cumple; D: Detectable; ND: No Detectable; U: Incertidumbre (+/- Valor de U).

Regla de decisión: De acuerdo a la Guía ILAC G8: 09/2019 Guidelines on Decision Rules and Statements of Conformity,
ALS Life Sciences Colombia adopta la Declaracion binaria para "Regla de aceptación Simple"; Las unidades del resultado
y la Incertidumbre (U), se encuentran en las mismas unidades de medida relacionadas en la columna "Unidad"

El ensayo señalado con (s) fue subcontratado y no es acreditado.
El ensayo señalado con (a) fue subcontratado y es acreditado.
Las actividades de evaluación de la conformidad marcadas con *, así como la información relacionada con la toma y/o recolección de ítems de ensayo no están incluidas en el alcance de acreditación.

NOTA: La información en el ítem de identificación de muestra que se observe subrayada corresponde a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad u otros factores que puedan afectar el resultado. Análisis validos únicamente para la muestra analizada.
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.
Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin la aprobación escrita por el laboratorio.

Yesmirth Martinez A.
Autorizado por: Yesmirth Martinez
Technical Director Microbiology

Revisado por:
Soporte Tecnico
Kelly Rizo

ISO/IEC 17025:2017
13-LAS-016

ALS - BOGOTA 196
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S
Sede: Calle 94 B No. 56-45, Bogotá D.C.

Informe nº 45130/2026 Pág 1/1

Fecha de Emisión: 2026-05-25

No. de Ensayo:	MF / 11709 / 26
Fecha Recogida:	2026-05-22
Fecha Recepción:	2026-05-22
Fecha Inicio Ensayo:	2026-05-22
Fecha Fin Ensayo:	2026-05-25
Código del Cliente:	0067

Cliente:
Icontec
CALLE 26 # 69-79, TORRE 4 AGUA
Bogotá D.C.
111321

Solicitante: Nohra Pinto
Unidad: PLANTA BOGOTA

Identificación de la Muestra: 41148 / 26

Muestra: PT/ Mani frutas mixtas x 50g
Cantidad: 5
Fecha de Producción: 01-05-2026
Fecha de Caducidad: 01-07-2027
Proveedor: Drycol SAS
Acondicionamiento: PEBD
Lote: 260140FMM
Capacidad: 50g x 8 und
Temperatura (°C): 18
Tiempo Recolección: 16:38
Muestra Recogida Por: C. Morera

Ensayo	Metodo	Resultado	Unidad	IM	V. L.	Concepto
Detección de Salmonella spp.	AOAC 967.26, 22nd Ed,2023					
icontec 992007 / Greco 17822		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
icontec 992008 / Greco 17823		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
icontec 992009/ Greco 17824		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
icontec 992010 / Greco 17825		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
icontec 992011 / Greco 17826		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C

Norma: [0269] - Resolución 1407/2022 para la clase de productos Maní recubierto, almendras

Lista de abreviaturas: UFC- Unidades formadoras de colonias; IM: Intervalo de Medición de la tecnica; N.A: No Aplica;
LQ – Limite de cuantificación ; V.L: Valor Limite de especificación; C - Cumple; NC - No Cumple; D: Detectable; ND: No Detectable; U: Incertidumbre (+/- Valor de U).

Regla de decisión: De acuerdo a la Guía tLAC G8: 09/2019 Guidelines on Decision Rules and Statements of Conformity,
ALS Life Sciences Colombia adopta la Declaracion binaria para "Regla de aceptación Simple", Las unidades del resultado
y,la Incertidumbre (U), se encuentran en las mismas unidades de medida relacionadas en la columna "Unidad"

El ensayo señalado con (s) fue subcontratado y no es acreditado.
El ensayo señalado con (a) fue subcontratado y es acreditado.
Las actividades de evaluación de la conformidad marcadas con *, así como la información relacionada con la toma y/o recolección de ítems de ensayo no están incluidas en el alcance de acreditación.

NOTA: La información en el ítem de identificación de muestra que se observe subrayada corresponde a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad u otros factores que puedan afectar el resultado. Análisis validos únicamente para la muestra analizada.
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.
Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin la aprobación escrita por el laboratorio.

Yesmireth Martinez A.
Autorizado por: Yesmireth Martinez
Technical Director Microbiology

Revisado por:
Soporte Tecnico
Kelly Rizo

Micotox

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-030

ilac-MRA

REPORTE DE ENSAYOS

Reporte No. 0410-2026-A Fecha de emisión: 2026-06-01

CLIENTE

Empresa: Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC NIT: 860.012.336-1

Dirección: Carrera 37 No. 52- 95 /Colombia - Bogotá D.C.

Contacto: Carolina Gutierrez Email: anherrera@icontec.org, dcgutierrez@icontec.net

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Nombre: MANI FRUTAS MIXTAS X 50 g. LOTE: 260140FMM RÓTULO ICONTEC: 992017 RÓTULO GRECO: 17832

Código de muestra: 0410-2026-A Fecha de recepción: 2026-05-25 Cantidad recibida: 404 g

RESULTADOS

Análisis	Resultado	Fecha de ejecución	Método	Límite de detección (LOD)	Límite de cuantificación (LOQ)
Aflatoxina B1	N.D.	2026-05-26	HPLC-FL-201	0,3 µg/kg	1,0 µg/kg
Aflatoxina B2	N.D.	2026-05-26	HPLC-FL-201	0,09 µg/kg	0,3 µg/kg
Aflatoxina G1	N.D.	2026-05-26	HPLC-FL-201	0,5 µg/kg	1,6 µg/kg
Aflatoxina G2	N.D.	2026-05-26	HPLC-FL-201	0,2 µg/kg	0,5 µg/kg
Aflatoxinas totales (Suma B1, B2, G1 y G2)	N.D.	2026-05-26	HPLC-FL-201	0,3 µg/kg	1,0 µg/kg

En Micotox contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha con código de acreditación 18-LAB-030 bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.
Los ensayos marcados con asterisco (*) no están incluidos en el alcance acreditado. Los ensayos marcados con doble asterisco (**) han sido subcontratados.

Siglas: LOD: limit of detection – límite de detección. LOQ: limit of quantitation – límite de cuantificación. N.D.: No detectable por el método utilizado.

Unidades: µg/kg, µg/L: partes por billón (ppb). µg/g, mg/kg: partes por millón (ppm).

Notas: El valor de la incertidumbre se reporta a petición del cliente. Este documento no podrá reproducirse total o parcialmente sin autorización previa de Micotox Ltda. No está permitido que los clientes hagan uso del símbolo de acreditado de ONAC de Micotox Ltda. Ensayos realizados en las instalaciones de Micotox Ltda.

Descargo de responsabilidades: La muestra y su información han sido suministradas directamente por el cliente y Micotox Ltda no es responsable por la información recibida. Los resultados se aplican a la muestra tal y como se ha recibido y son válidos únicamente para la muestra analizada. Micotox Ltda no realiza muestreo, así que los errores asociados al mismo son directa responsabilidad del remitente.

Métodos: HPLC-FL-201: POE-PRA-201 Determinación de aflatoxinas en diversas matrices por HPLC-FL versión 10, 2024-08-28.

Micotox

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-030

ilac-MRA

REPORTE DE ENSAYOS

Reporte No. 0410-2026-A Fecha de emisión: 2026-06-01

OBSERVACIONES

-La muestra analizada cumple la especificación de suma de aflatoxinas B1, B2, G1, G2 de la Resolución 4506 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (numeral 2.5 nivel máximo 10,0 µg/kg). Regla de decisión aplicada DIN-PRA-002 V3. -Valores de incertidumbre de las mediciones calculados para un nivel de confianza del 95,45% y con un factor de cobertura K=2. Aflatoxina B1: 21,3%. Aflatoxina B2: 18,6%. Aflatoxina G1: 18,2%. Aflatoxina G2 17,2%. Aflatoxinas totales: 17,0%.

Reporte aprobado por:

Julie Andrea Sánchez González
Directora de laboratorio
Química MSc.
Tarjeta profesional PQ-2793

El código QR permite verificar la autenticidad de este documento.

FIN DEL REPORTE

PROCESO

OPERACIÓN LOGÍSTICA

198

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO: RECEPCIÓN DE PRODUCTO	CÓDIGO: OL-FO-04			
		VERSIÓN No. 02	Página 1 de 1		
		FECHA:	25	9	2024

REGIONAL / SEDE: Principal

ÁREA FUNCIONAL: Dir Produccion "Raciones Campaña"

FECHA DE RECEPCIÓN: 27-04-2026

FECHA PACTADA ENTREGA SEGÚN INFORME PRECI 27-04-2026

Factura N°: _____ **Codigo producto segun sistema de información:** _____

No. Operacion o Contrato: 001 034 -2026 **Cantidad recibida (Kg, Lt ó Unidades):** 49313

Nombre de producto: Kit Azucar-Sal-Azucar **Nombre de proveedor:** Dyrol

Tamaño de la Muestra 400 **Aceptación del producto Si (X) No (___)**

CONDICIONES EVALUADAS DEL PRODUCTO

El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones de Limpieza.	Cumple	X	No cumple	
Si la recepción del producto requiere de congelación y refrigeración, registre la temperatura del producto al momento de la entrega (Ver requisito Ficha técnica del producto):	N/A °C			
El vehículo **NO** comparte con otro tipo de carga (Aplica a Clase I- Alimentos)	Cumple	X	No cumple	
El producto es colocado directamente sobre estibas dentro del furgón.	Cumple	X	No cumple	
*Indicar el peso por unidad de producto PQT: x 2sal 2 Azucar 2cafe	Cumple	X	No cumple	
*Indicar el peso por unidad de embalaje caja x 250 Kit	Cumple	X	No cumple	
*Verificación de empaque producto (Ej.: zipper, vacio - Ver requisito Ficha técnica)	Cumple	X	No cumple	
* Verificación Embalaje del producto.	Cumple	X	No cumple	
*Verificación de cumplimiento de rotulado (Legislación vigente o requisitos establecidos en Ficha técnica)	Cumple	X	No cumple	
*Verificación de la información dada en el Análisis de laboratorio de lote(s) a entregar Vs Ficha técnica producto. (cuando aplique)	Cumple	X	No cumple	

*Fecha de empaque y/o fabricación Abril 2026 *Fecha de vencimiento declarada Azucar Dic 2027; Sal oct 2027; cafe Mar 2028

N°(s) de Lote (s): Sal 5101105; Azucar 121225; cafe 26083 - 26087

*Estas condiciones deben ser evaluadas frente a los parámetros de la ficha técnica de producto.

Nombre y Firma de Proveedor: Vicente Gamboa

Nombre y Firma de quien Recibe en área Funcional: Rodrigo Murcia Reyes

Observaciones: _____

PROVEEDORES ENERGETICOS

NORMA TECNICA COLOMBIANA NTC-ISO/IEC 17050-1

FORMULARIO DE DECLARACION DE CONFORMIDAD

Declaración de conformidad del proveedor (De acuerdo con la norma NTC-ISO 17050-1, aportando la documentación de apoyo indicada en la norma NTC-ISO/IEC 17050-2)

1) N°. de Operación:	001-034-2026
2) Nombre del emisor:	ORYCOL S.A.S
Dirección del emisor:	CALLE 2 NO. 18-93 PARQUE INDUSTRIAL SAN JORGE MANZANA P7 BODEGA 71 MOSQUERA CUNDINAMARCA

3) OBJETO DE LA DECLARACION:

SUMINISTRO DEL SIGUIENTE PRODUCTO:	KIT (2 AZUCAR (5G) – 2 SAL (1G) – 2 CAFÉ GRANULADO (1.5G)		
CANTIDAD TOTAL:	49313		
RELACION DE LOTES			
LOTES	CANTIDADES	FECHA DE PRODUCCIÓN	FECHA DE VENCIMIENTO
L. Azúcar: 121225 L. Sal: 5101105 L. Café: 26083	43424	Azúcar: DIC 2025 Sal: OCT 2025 Café: MAR 2026	Azúcar: DIC 2027 Sal: OCT 2027 Café: MAR 2028
L. Azúcar: 121225 L. Sal: 5101105 L. Café: 26082	5889	Azúcar: DIC 2025 Sal: OCT 2025 Café: MAR 2026	Azúcar: DIC 2027 Sal: OCT 2027 Café: MAR 2026

4) El objeto de la declaración anteriormente descrito está en conformidad con los requerimientos de los siguientes documentos:

Documento N° :	Título	Edición / Fecha de emisión
Norma Técnica Militar 0065-A7	Ración de Campaña Lista para Consumir	26 de marzo de 2015
Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005.	Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado	29 de diciembre de 2005
Resolución Min. Salud y Protección Social 2674 de 2013	Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.	26 de Julio de 2013
Resolución Min. Salud y Protección Social 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones	30 octubre de 2013.
Resolución Min. Salud y Protección Social 683 de 2012	Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano	28 de marzo de 2012
Resolución Min. Salud y Protección Social 4143 de 2012	Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.	7 de diciembre de 2012
Decreto Min. Salud 3075 de 1997	Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones	23 de diciembre de 1997
Decreto Min. Salud 2106 de 1983	Reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en lo referente a Identidad, clasificación, uso, procesamiento, importación, transporte y comercialización de aditivos para alimentos.	26 de julio de 1983
Resolución 2013 de 2020 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones	9 de noviembre de 2020
Resolución 2058 de 2023 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 6, 7, 8, se sustituyen los anexos técnicos 1 y 2, y se deroga el artículo 7 de la Resolución 2013 de 2020	06 de diciembre del 2023
Resolución 810 de 2021 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.	16 de Junio del 2021
Resolución 2492 de 2022 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano	13 de diciembre del 2023
Resolución Min. Salud y Protección Social 2195 de 2010.	Reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico de alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano.	11 de Junio de 2010
Ficha Técnica de Producto		
Ficha Técnica de Negociación.		

200

Drycol
NIT. 900.075225-7

Mosquera, 27 de Abril del 2026

Señores:
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES (ALFM)
Ciudad. Cota - Cundinamarca

Referencia: Justificación del sistema de marcaje de lotes.

El número que aparece antes del lote (por ejemplo: **5 26082**) es un identificador interno que se usa para llevar un mejor control de la producción.

- El número **"5"** nos indica una corrida o parte específica de la producción dentro del turno.
- El número que corresponde al lote principal de los productos entregados es **"26082 – 26083".**

El lote agrupa la producción en un rango de tiempo definido, por ejemplo: **Desde 26082 00:00 hasta 26088 23:59,** que cubre los turnos de producción.

Esto nos permite:

- Tener mayor control sobre lo que se produce.
- Identificar exactamente de qué parte del proceso viene cada unidad.
- Actuar más rápido en caso de requerir revisiones de calidad.

CONCLUSIÓN:
El número adicional no cambia el lote, solo da un nivel más detallado de identificación para garantizar mejor control y trazabilidad.

Para más información contactar a la compañía Drycol al teléfono 3102250325 y correo calidad@drycol.co.

APROBADO POR: Drycol COORDINACIÓN ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

Firma:
Nombre: Andrés Ortiz López
Cargo: Gerente general
Teléfono: 3118106100

Firma:
Nombre: Luisa Andrade
Cargo: Coordinadora Aseguramiento de Calidad
Teléfono: 310225032

Drycol	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	SIA - PG01- FR05
	FORMATO CERTIFICADO CALIDAD DE PRODUCTO	Versión: 2

FECHA: 25 de abril del 2026

1. IDENTIFICACION PRODUCTO

PRODUCTO	Kit de (2) sobres de sal- (2) sobres de azúcar- (2)sabores de café
LOTE	Azucar: 121225 Sal: 5101105 Café: 26083 - 26082
FECHA VENCIMIENTO	Azucar: Dic 2027 Sal: Oct 2027 Café: Mar 2028

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS

ANÁLISIS	RESULTADO
COLOR	Productos secos, limpios, libres de materias extrañas, sin humedad visible ni apelmazamiento.
OLOR	Café: marrón oscuro. Azúcar: blanco cristalino. Sal: blanco uniforme.
SABOR	Característico de cada producto, libre de olores extraños.
APARIENCIA	Característico de cada producto, sin sabores anormales.

3. CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

PRODUCTO	ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN
Azúcar	Cenizas	0.007	< 0,04%
	Humedad	0.015	< 0,05%
Sal	NaCL	99.62%	>= 99 % m/m
	Humedad	0.02%	≤ 0,2 %
	Yodo	72 ppm	50 - 100 ppm de I-

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS CAFÉ

ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Mohos	<10	<1.000	Recuento en placa / AOAC 2015.13
Bacillus Cereus	<100	<100	Recuento en placa / ISO 7932

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS AZÚCAR

ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Aerobios mesófilos	<10	<100	Recuento en placa / AOAC 966.23
Mohos	<10	<40	Recuento en placa / AOAC 2015.13
Levaduras	<10	<40	Recuento en placa / AOAC 2015.13
Coliformes	<10	<10	Recuento en placa / AOAC 991.14
Escherichia coli	<10	<10	Recuento en placa / AOAC 991,14

5. CONDICIONES ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol. Temperatura ≤ 18°C. Mantengase bien cerrado y en su empaque original. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible.

OBSERVACIONES:

NOMBRE	FIRMA	NOMBRE	FIRMA	FECHA CERTIFICADO
Andres de Jesus Ortiz Lopez Gerente general		Luisa Mancera Andrade Coordinadora Aseguramiento de calidad	Drycol	25-abr-26

202

Drycol	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	SIA - PG01- FR03
	FORMATO CERTIFICADO CALIDAD DE PRODUCTO	Versión: 2

FECHA: 25 de abril del 2026

1. IDENTIFICACION PRODUCTO

PRODUCTO	Kit de (2) sobres de sal- (2) sobres de azúcar- (2)sabores de café
LOTE	Azucar: 121225 Sal: S101105 Café: 26083 - 26082
FECHA VENCIMIENTO	Azucar: Oic 2027 Sal: Oct 2027 Café: Mar 2028

2.CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS

ANÁLISIS	RESULTADO
COLOR	Productos secos, limpios, libres de materias extrañas, sin humedad visible ni apelmazamiento.
OLOR	Café: marrón oscuro. Azúcar: blanco cristalino. Sal: blanco uniforme.
SABOR	Característico de cada producto, libre de olores extraños.
APARIENCIA	Característico de cada producto, sin sabores anormales.

3. CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS

PRODUCTO	ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN
Azúcar	Cenizas	0.007	< 0,04%
	Humedad	0.015	< 0,05%
Sal	NaCL	99.62%	>= 99 % m/m
	Humedad	0.02%	< 0,2 %
	Yodo	72 ppm	50 - 100 ppm de I-

4. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS CAFÉ

ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANALISIS
Mohos	<10	<1.000	Recuento en placa / AOAC 2015.13
Bacillus Cereus	<100	<100	Recuento en placa / ISO 7932

4. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS AZÚCAR

ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANALISIS
Aerobios mesófilos	<10	<100	Recuento en placa / AOAC 966.23
Mohos	<10	<40	Recuento en placa / AOAC 2015.13
Levaduras	<10	<40	Recuento en placa / AOAC 2015.13
Coliformes	<10	<10	Recuento en placa / AOAC 991.14
Escherichia coli	<10	<10	Recuento en placa / AOAC 991.14

5. CONDICIONES ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol. Temperatura ≤ 18°C. Mantengase bien cerrado y en su empaque original. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo pos ble.

OBSERVACIONES:

NOMBRE	FIRMA	NOMBRE	FIRMA	FECHA CERTIFICADO
Andres de Jesus Ortiz Lopez Gerente general		Luisa Mancera Andrade Coordinadora Aseguramiento de calidad		25-abr-25

Drycol
NIT. 900.075225-7

colcafé

Industria Colombiana de Café
Calle 8 sur N° 50 - 67
Medellín, Colombia
Tel. (604) 285 6600
www.industriacolombianadecafe.com

CERTIFICADO DE CALIDAD

PRODUCTO: CAFE COLCAFE CLASICO 1.5G 48SOB 30PLEG - COD.1056678

LOTE: CM202613

LOTE UNIDAD DE VENTA: INCLUYE DESDE 26082 00:00 HASTA 26088 23:59

CALIDAD: 100% CAFÉ INSTANTÁNEO.

ESPECIFICACIONES:	PATRÓN	LOTE
COLOR (HUNTERLAB L*):	25,00 - 31,00 L*	CUMPLE
HUMEDAD (%):	<= 3,80 %	CUMPLE
pH:	4,75 - 5,15	CUMPLE

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

RECUENTO TOTAL DE MESÓFILOS (UFC/G):	< 2000	CUMPLE
MOHOS Y LEVADURAS (UFC/G):	< 100	CUMPLE
(N.M.P)COLIFORMES TOTALES:	< 3	CUMPLE
COLIFORMES FECALES:	NEGATIVO	CUMPLE

VIDA ÚTIL: 24 MESES A PARTIR DE LA FECHA DE FABRICACIÓN EN ÓPTIMAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

FECHA DE PRODUCCIÓN: MARZO DEL 2026

FECHA DE VENCIMIENTO: MARZO DEL 2028
Ver marcación del empaque.

Mauricio Ramírez
Director de aseguramiento de la calidad
MEDELLÍN, 14 DE ABRIL DEL 2026

UN FUTURO ENTRE TODOS

Fecha de Emisión: 2026-05-07

No. de Ensayo:	MF / 9966 / 26
Fecha Recogida:	2026-04-30
Fecha Recepción:	2026-04-30
Fecha Inicio Ensayo:	2026-04-30
Fecha Fin Ensayo:	2026-05-06
Código del Cliente:	0067

Cliente:
Icontec
CALLE 26 # 69-79, TORRE 4 AGUA
Bogotá D.C.
111321

Solicitante: Carolina Gutierrez
Unidad: PLANTA BOGOTA

Identificación de la Muestra: **34844 / 26**

Muestra: PT / Azucar
Cantidad: 5
Fecha de Producción: 01-12-2025
Fecha de Caducidad: 01-12-2027
Proveedor: Incauca SAS
Acondicionamiento: PEBD
Lote: 121225
Capacidad: 20 und x 5g
Temperatura (°C): 19
Tiempo Recolección: 12:00
Muestra Recogida Por: Carlos Morera

Ensayo	Metodo	Resultado	Unidad	IM	V. L.	Concepto
Recuento de coliformes totales	NTC 4458:2018					
Icotec 993924/Greco 42376		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Icotec 993925/Greco 42377		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Icotec 993926/Greco 42378		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Icotec 993927/Greco 42379		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Icotec 993928/Greco 42380		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018					
Icotec 993924/Greco 42376		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Icotec 993925/Greco 42377		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Icotec 993926/Greco 42378		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Icotec 993927/Greco 42379		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Icotec 993928/Greco 42380		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Recuento de mesófilos aerobios	ICMSF método 1, 2000					
Icotec 993924/Greco 42376		<10	UFC/g o mL	10 - 1361000	<20 y <100 [0269]	C
Icotec 993925/Greco 42377		<10	UFC/g o mL	10 - 1361000	<20 y <100 [0269]	C
Icotec 993926/Greco 42378		<10	UFC/g o mL	10 - 1361000	<20 y <100 [0269]	C
Icotec 993927/Greco 42379		<10	UFC/g o mL	10 - 1361000	<20 y <100 [0269]	C
Icotec 993928/Greco 42380		<10	UFC/g o mL	10 - 1361000	<20 y <100 [0269]	C
Recuento de mohos y levaduras	ISO 21527-1:2008					
Icotec 993924/Greco 42376						
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<20 y <40	C

No. de Ensayo:	MF / 9966 / 26
Fecha Recogida:	2026-04-30
Fecha Recepción:	2026-04-30
Fecha Inicio Ensayo:	2026-04-30
Fecha Fin Ensayo:	2026-05-06
Código del Cliente:	0067

Cliente:
Icontec
CALLE 26 # 69-79, TORRE 4 AGUA
Bogotá D.C.
111321

Solicitante: Carolina Gutierrez
Unidad: PLANTA BOGOTA

Identificación de la Muestra: 34844 / 26

Muestra: PT / Azucar
Cantidad: 5
Fecha de Producción: 01-12-2025
Fecha de Caducidad: 01-12-2027
Proveedor: Incauca SAS
Acondicionamiento: PEBD

Lote: 121225
Capacidad: 20 und x 5g
Temperatura (°C): 19
Tiempo Recolección: 12:00
Muestra Recogida Por: Carlos Morera

Ensayo	Metodo	Resultado	Unidad	IM	V. L.	Concepto
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<20 y <40 [0269]	C
Icotec 993925/Greco 42377						
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<20 y <40 [0269]	C
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<20 y <40 [0269]	C
Icotec 993926/Greco 42378						
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<20 y <40 [0269]	C
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<20 y <40 [0269]	C
Icotec 993927/Greco 42379						
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<20 y <40 [0269]	C
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<20 y <40 [0269]	C
Icotec 993928/Greco 42380						
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<20 y <40 [0269]	C
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<20 y <40 [0269]	C

Norma: [0269] - Resolución 1407/2022 para la clase de productos Azúcar

Lista de abreviaturas: UFC- Unidades formadoras de colonias; IM: Intervalo de Medición de la tecnica; N.A: No Aplica;
LQ – Límite de cuantificación ; V.L: Valor Límite de especificación; C - Cumple; NC - No Cumple; D: Detectable; ND: No Detectable; U: Incertidumbre (+/- Valor de U).

Regla de decisión: De acuerdo a la Guía ILAC G8: 09/2019 Guidelines on Decision Rules and Statements of Conformity,
ALS Life Sciences Colombia adopta la Declaracion binaria para "Regla de aceptación Simple"; Las unidades del resultado
y la Incertidumbre (U), se encuentran en las mismas unidades de medida relacionadas en la columna "Unidad"

El ensayo señalado con (s) fue subcontratado y no es acreditado.
El ensayo señalado con (a) fue subcontratado y es acreditado.
Las actividades de evaluación de la conformidad marcadas con *, así como la información relacionada con la toma y/o recolección de ítems de ensayo no están incluidas en el alcance de acreditación.

NOTA: La información en el ítem de identificación de muestra que se observe subrayada corresponde a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad u otros factores que puedan afectar el resultado. Análisis validos únicamente para la muestra analizada.
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.
Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin la aprobación escrita por el laboratorio.

Yesmireth Martinez A.
Autorizado por: Yesmireth Martinez
Technical Director Microbiology

Revisado por:
Soporte Tecnico
Kelly Rizo

206

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2025/02/11

INFORME DE RESULTADOS

INFORME No. 26-17608

INFORMACIÓN CLIENTE				IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA							
CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)			PRODUCTO:	Café Instantáneo			PUNTO CAPTACION(A):	Parque Industrial Portos Sabana 80 Bodega 3 – Km 2.5 vía Medellin		
NIT(A):	860012336 - 1	TELEFONO(A):	01 8000 94 9000	F. FABRICACION(A):	N.E	CANT/ PRESENTACION:	200	F. MUESTREO:	2026/04/30	TEMP. MUESTREO:	18
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez	CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C	F. VENCIMIENTO(A):	23/MAR/2028	TIPO EMPAQUE:	Empaque comercial	F. RECEPCION:	2026/04/30	TEMP. RECEPCION:	2.9
DIRECCION(A):	Edificio Elemento, Ac. 26 #69-76 Torre 4 / Piso 9, Engativá, Bogotá, Cundinamarca			ESTADO:	PRODUCTO TERMINADO	RESPONSABLE MUESTREO:	BIOPOLAB	LOTE:	26082		

Microbiología

PARAMETRO	NUMERO MUESTRA										TECNICA ANALISIS	LC	METODO ANALISIS	UNIDADES	VALOR REFERENCIA	CONFORMIDAD
	26-17608 Icontec 993914 Crec 42366	02	26-17608 Icontec 993915 Crec 42367	U.	26-17608 Icontec 993916 Crec 42368	U.	26-17608 Icontec 993917 Crec 42369	U.	26-17608 Icontec 993918 Crec 42370	U.						
	FECHA DE INICIO															
	2026/04/30		2026/04/30		2026/04/30		2026/04/30		2026/04/30							
Coliformes Totales (0)	<3	N.A	<3	N.A	<3	N.A	<3	N.A	<3	N.A	Número más probable	3 (Sólidos); 0,3 (Líquidos)	ISO 4831:2006	NMP/g ó mL	10-100	CUMPLE
Coliformes Termotolerantes (0)	<3	N.A	<3	N.A	<3	N.A	<3	N.A	<3	N.A	Número más probable	3 (Sólidos); 0.3 (Líquidos)	ISO 7251:2005	NMP/g ó mL	<3	CUMPLE

Biopolímeros Industriales S.A.S.
Carrera 45 B No. 81 - 40 Bogotá-Colombia
Telefonos: (+1) 7943455 Bogotá
www.biopolab.com

INFORME DE RESULTADOS

[redacted]

(O) Parámetro acreditado con ONAC: En Biopolimeros Industriales S.A.S contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 18-LAB-029 bajo la norma ISO/IEC-17025:2017
El laboratorio no cuenta con acreditación en el servicio de muestreo o toma de muestra dentro del alcance ONAC
Los parámetros que no indiquen (O) no están incluidos dentro del alcance de acreditación ONAC 18-LAB-029
Cuando no se indique (O) ni (*) el parámetro no es subcontratado, ni acreditado.
U_c: Incertidumbre;LC: Límite de cuantificación
* Análisis subcontratados
Formato fecha: yyyy/mm/dd
N.E: No Especifica N.A: No Aplica
(^) Información suministrada por el cliente.

La muestra analizada CUMPLE con las características Microbiológicas analizadas exigidas por la Resolución 2115 de 2007 que señala la calidad del agua destinada para consumo humano.
La muestra analizada CUMPLE con el parámetro microbiológico de Mesófilos aerobios como prueba complementaria del parágrafo 1 del artículo No. 11 de la Resolución 2115 de 2007 que señala la calidad del agua destinada para consumo humano.
- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio de microbiología de Biopolab.
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónico, o al correo e inmediatamente sera atendida
- La muestra será almacenada 24 horas para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

(^) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a: información del cliente, punto de captación y a otros datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizada por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal como se reciben en el laboratorio.

INCERTIDUMBRE

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde especificamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Técnico
Químico Alimentos PQA-00493
FIN DEL INFORME

Fecha Emitido: 2026/05/4

Elaborado por: Valentina Barón Ladino

Biopolimeros Industriales S.A.S.
Carrera 49 B No. 91 - 40 Bogotá-Colombia
Telefonos: (+1) 7943455 Bogotá
www.biopolab.com

207

Código: F-EA-02

Versión: 7

Fecha: 2026/02/11

INFORME DE RESULTADOS

INFORME No. 26-7208

INFORMACIÓN CLIENTE				IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA							
CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)			PRODUCTO:	Café Instantáneo			PUNTO CAPTACION(A):	Parque Industrial Portos Sabana 80 Bodega 3 – Km 2.5 via Medellín		
NIT(A):	860072336 – 1	TELEFONO(A):	01 8000 94 9000	F. FABRICACION(A):	NE	CANT./ PRESENTACION:	200	F. MUESTREO:	2026/04/30	TEMP. MUESTREO:	18
CONTACTO(A):	Carolina Gutierrez	CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C	F. VENCIMIENTO(A):	24/MAR/28	TIPO EMPAQUE:	Empaque comercial	F. RECEPCION:	2026/04/30	TEMP. RECEPCION:	2.9
DIRECCION(A):	Edificio Elemento, Ac. 26 #69-76 Torre 4 / Piso 9, Engativá, Bogotá, Cundinamarca			ESTADO:	PRODUCTO TERMINADO	RESPONSABLE MUESTREO:	BIOPOLAB	LOTE:	26083		

Microbiología

PARÁMETRO	NÚMERO MUESTRA	26-18849 Icontec 993939 Greco 42391		26-18850 Icontec 993940 Greco 42392		26-18851 Icontec 993941 Greco 42393		26-18852 Icontec 993942 Greco 42394		26-18853 Icontec 993943 Greco 42395		TÉCNICA ANALISIS	LC	METODO ANALISIS	UNIDADES	LIC. MAXIMO PERMITIDO	CONFORMIDAD
	RECHAZO	#		#		#		#		#							
	INICIO	2026-04-30		2026-04-30		2026-04-30		2026-04-30		2026-04-30							
Coliformes Totales (O)		<3	N.A	<3	N.A	<3	N.A	<3	N.A	<3	N.A	Número más probable	3 (Sólidos); 0,3 (Líquidos)	ISO 4831:2006	NMP/g ó mL	10-100	CUMPLE
Coliformes Termotolerantes (O)		<3	N.A	<3	N.A	<3	N.A	<3	N.A	<3	N.A	Número más probable	3 (Sólidos); 0.3 (Líquidos)	ISO 7251:2005	NMP/g ó mL	<3	CUMPLE

Biopolímeros Industriales S.A.S.
Carrera 45 B No. 91 - 40 Bogotá-Colombia.
Teléfonos: (+1) 7943455 Bogotá
www.biopolab.com

INFORME DE RESULTADOS

[redacted]

(O) Parámetro acreditado con ONAC: En Biopolimeros Industriales S.A.S contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 18-LAB-029 bajo la norma ISO/IEC-17025:2017
El laboratorio no cuenta con acreditación en el servicio de muestreo o toma de muestra dentro del alcance ONAC
Los parámetros que no indiquen (O) ni (*) el parámetro no es subcontratado, ni acreditado.
U_c: Incertidumbre;LC: Límite de cuantificación
* Análisis subcontratados
Formato fecha: yyyy/mm/dd
N.E: No Especifica N.A: No Aplica
(^) Información suministrada por el cliente.

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros Microbiológicos sugeridos por la normatividad referenciada en la tabla anterior.
Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio Biopolab SAS.
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida.
- La muestra será almacenada 15 días para eventuales repeticiones de análisis fisicoquímicos o inquietudes con los análisis y resultados.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

(^) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a: información del cliente, punto de captación y a otros datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizada por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal como se reciben en el laboratorio.

INCERTIDUMBRE

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k=2, para un nivel de confianza aproximado del 95%

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Técnico
Químico Alimentos PQA-00495
FIN DEL INFORME

Fecha Emitido: 2026/05/4

Elaborado por: Valentina Barón Ladino

Biopolimeros Industriales S.A.S
Carrera 49 B No. 91 - 40 Bogotá Colombia
Teléfonos: (+1) 7943455 Bogotá
www.biopolab.com

Fecha de Emisión: 2026-05-11

No. de Ensayo:	MF / 9965 / 26
Fecha Recogida:	2026-04-30
Fecha Recepción:	2026-04-30
Fecha Inicio Ensayo:	2026-05-05
Fecha Fin Ensayo:	2026-05-10
Código del Cliente:	0067

Cliente:
Icontec
CALLE 26 # 69-79, TORRE 4 AGUA
Bogotá D.C.
111321

Solicitante: Carolina Gutierrez
Unidad: PLANTA BOGOTA

Identificación de la Muestra: **34843 / 26**

Muestra: PT/ café instantáneo
Cantidad: 5
Fecha de Caducidad: 23-03-2028
Proveedor: colcafe SAS
Acondicionamiento: PEBD
Lote: 26082
Capacidad: 25und x 1.5g
Temperatura (°C): 19
Tiempo Recolección: 12:00
Muestra Recogida Por: Carlos Morera

Ensayo	Metodo	Resultado	Unidad	IM	V. L.	Concepto
Recuento de Bacillus cereus	ISO 7932:2004 / AMD-1:2020					
Icotec 993909/Greco 42361		<100	UFC/g o mL	10 - 196000	<=10 y <=100 [0269]	C
Icotec 993910/Greco 42362		<100	UFC/g o mL	10 - 196000	<=10 y <=100 [0269]	C
Icotec 993911/Greco 42363		<100	UFC/g o mL	10 - 196000	<=10 y <=100 [0269]	C
Icotec 993912/Greco 42364		<100	UFC/g o mL	10 - 196000	<=10 y <=100 [0269]	C
Icotec 993913/Greco 42365		<100	UFC/g o mL	10 - 196000	<=10 y <=100 [0269]	C
Recuento de mesófilos aerobios	ICMSF método 1, 2000					
Icotec 993909/Greco 42361		<10	UFC/g o mL	10 - 1361000	<5000 [0321]	C
Icotec 993910/Greco 42362		<10	UFC/g o mL	10 - 1361000	<5000 [0321]	C
Icotec 993911/Greco 42363		<10	UFC/g o mL	10 - 1361000	<5000 [0321]	C
Icotec 993912/Greco 42364		<10	UFC/g o mL	10 - 1361000	<5000 [0321]	C
Icotec 993913/Greco 42365		<10	UFC/g o mL	10 - 1361000	<5000 [0321]	C
Recuento de mohos y levaduras	ISO 21527-1:2008					
Icotec 993909/Greco 42361						
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<=100 y <=1000 [0269]	C
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<100 [0321]	C
Icotec 993910/Greco 42362						
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<=100 y <=1000 [0269]	C
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<100 [0321]	C
Icotec 993911/Greco 42363						

No. de Ensayo:	MF / 99657 26
Fecha Recogida:	2026-04-30
Fecha Recepción:	2026-04-30
Fecha Inicio Ensayo:	2026-05-05
Fecha Fin Ensayo:	2026-05-10
Código del Cliente:	0067

Cliente:
Icontec
CALLE 26 # 69-79, TORRE 4 AGUA
Bogotá D.C.
111321

Solicitante: Carolina Gutierrez
Unidad: PLANTA BOGOTA

Identificación de la Muestra: **34843 / 26**

Muestra: PT/ café instantáneo
Cantidad: 5
Fecha de Caducidad: 23-03-2028
Proveedor: colcafe SAS
Acondicionamiento: PEBD
Lote: 26082
Capacidad: 25und x 1.5g
Temperatura (°C): 19
Tiempo Recolección: 12:00
Muestra Recogida Por: Carlos Morera

Ensayo	Metodo	Resultado	Unidad	IM	V. L.	Concepto
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<=100 y <=1000 [0269]	C
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<100 [0321]	C
Icotec 993912/Greco 42364						
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<=100 y <=1000 [0269]	C
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<100 [0321]	C
Icotec 993913/Greco 42365						
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<=100 y <=1000 [0269]	C
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<100 [0321]	C
Recuento de bacterias ácido-lácticas	ISO 15214:1998					
Icotec 993909/Greco 42361		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 1486000	<500 [0321]	C
Icotec 993910/Greco 42362		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 1486000	<500 [0321]	C
Icotec 993911/Greco 42363		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 1486000	<500 [0321]	C
Icotec 993912/Greco 42364		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 1486000	<500 [0321]	C
Icotec 993913/Greco 42365		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 1486000	<500 [0321]	C

Norma: [0269] - Resolución 1407/2022, [0321] - Parametros Internos cliente para la clase de productos Café instantaneo

ISO 15214:1998: Recuento de bacterias ácido lácticas

Lista de abreviaturas: UFC- Unidades formadoras de colonias; IM: Intervalo de Medición de la tecnica; N.A: No Aplica;
LQ – Límite de cuantificación ; V.L: Valor Limite de especificación; C - Cumple; NC - No Cumple; D: Detectable; ND: No Detectable; U: Incertidumbre (+/- Valor de U).

Regla de decisión: De acuerdo a la Guía ILAC G8: 09/2019 Guidelines on Decision Rules and Statements of, Conformity,
ALS Life Sciences Colombia adopta la Declaracion binaria para "Regla de aceptación Simple"; Las unidades del resultado
y la Incertidumbre (U), se encuentran en las mismas unidades de medida relacionadas en la columna "Unidad"

El ensayo señalado con (s) fue subcontratado y no es acreditado.
El ensayo señalado con (a) fue subcontratado y es acreditado.
Las actividades de evaluación de la conformidad marcadas con *, así como la información relacionada con la toma y/o recolección de ítems de ensayo no están incluidas en el alcance de acreditación.

NOTA: La información en el ítem de identificación de muestra que se observe subrayada corresponde a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad u otros factores que puedan afectar el resultado. Análisis validos únicamente para la muestra analizada.
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.
Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin la aprobación escrita por el laboratorio.

Yesmireth Martinez A.
Autorizado por: Yesmireth Martinez
Technical Director Microbiology

Revisado por:
Soporte Tecnico
Kelly Rizo

Fecha de Emisión: 2026-05-11

No. de Ensayo:	MF / 9967 / 26
Fecha Recogida:	2026-04-30
Fecha Recepción:	2026-04-30
Fecha Inicio Ensayo:	2026-05-05
Fecha Fin Ensayo:	2026-05-10
Código del Cliente:	0067

Cliente:
Icontec
CALLE 26 # 69-79, TORRE 4 AGUA
Bogotá D.C.
111321

Solicitante: Carolina Gutierrez
Unidad: PLANTA BOGOTA

Identificación de la Muestra: **34845 / 26**

Muestra: PT/ café instantáneo
Cantidad: 5
Fecha de Caducidad: 24-03-2028
Proveedor: Colcafe SAS
Acondicionamiento: PEBD
Lote: 26083
Capacidad: 25 und x 1.5g
Temperatura (°C): 19
Tiempo Recolección: 12:00
Muestra Recogida Por: Carlos Morera

Ensayo	Metodo	Resultado	Unidad	IM	V. L.	Concepto
Recuento de Bacillus cereus	ISO 7932:2004 / AMD-1:2020					
Icotec 993934/Greco 42386		<100	UFC/g o mL	10 - 196000	<=10 y <=100 [0269]	C
Icotec 993935/Greco 42387		<100	UFC/g o mL	10 - 196000	<=10 y <=100 [0269]	C
Icotec 993936/Greco 42388		<100	UFC/g o mL	10 - 196000	<=10 y <=100 [0269]	C
Icotec 993937/Greco 42389		<100	UFC/g o mL	10 - 196000	<=10 y <=100 [0269]	C
Icotec 993938/Greco 42390		<100	UFC/g o mL	10 - 196000	<=10 y <=100 [0269]	C
Recuento de mesófilos aerobios	ICMSF método 1, 2000					
Icotec 993934/Greco 42386		<10	UFC/g o mL	10 - 1361000	<5000 [0321]	C
Icotec 993935/Greco 42387		<10	UFC/g o mL	10 - 1361000	<5000 [0321]	C
Icotec 993936/Greco 42388		<10	UFC/g o mL	10 - 1361000	<5000 [0321]	C
Icotec 993937/Greco 42389		<10	UFC/g o mL	10 - 1361000	<5000 [0321]	C
Icotec 993938/Greco 42390		<10	UFC/g o mL	10 - 1361000	<5000 [0321]	C
Recuento de mohos y levaduras	ISO 21527-1:2008					
Icotec 993934/Greco 42386						
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<=100 y <=1000 [0269]	C
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<100 [0321]	C
Icotec 993935/Greco 42387						
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<=100 y <=1000 [0269]	C
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<100 [0321]	C
Icotec 993936/Greco 42388						

No. de Ensayo:	MF / 9967 / 26
Fecha Recogida:	2026-04-30
Fecha Recepción:	2026-04-30
Fecha Inicio Ensayo:	2026-05-05
Fecha Fin Ensayo:	2026-05-10
Código del Cliente:	0067

Cliente:
Icontec
CALLE 26 # 69-79, TORRE 4 AGUA
Bogotá D.C.
111321

Solicitante: Carolina Gutierrez
Unidad: PLANTA BOGOTA

Identificación de la Muestra: **34845 / 26**

Muestra: PT/ café instantáneo
Cantidad: 5
Fecha de Caducidad: 24-03-2028
Proveedor: Colcafe SAS
Acondicionamiento: PEBD
Lote: 26083
Capacidad: 25 und x 1.5g
Temperatura (°C): 19
Tiempo Recolección: 12:00
Muestra Recogida Por: Carlos Morera

Ensayo	Metodo	Resultado	Unidad	IM	V. L.	Concepto
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<=100 y <=1000 [0269]	C
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<100 [0321]	C
Icotec 993937/Greco 42389						
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<=100 y <=1000 [0269]	C
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<100 [0321]	C
Icotec 993938/Greco 42390						
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<=100 y <=1000 [0269]	C
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<100 [0321]	C
Recuento de bacterias ácido-lácticas	ISO 15214:1998					
Icotec 993934/Greco 42386		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 1486000	<500 [0321]	C
Icotec 993935/Greco 42387		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 1486000	<500 [0321]	C
Icotec 993936/Greco 42388		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 1486000	<500 [0321]	C
Icotec 993937/Greco 42389		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 1486000	<500 [0321]	C
Icotec 993938/Greco 42390		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 1486000	<500 [0321]	C

Norma: [0269] - Resolución 1407/2022, [0321] - Parametros Internos cliente para la clase de productos Café instantaneo

ISO 15214:1998: Recuento de bacterias ácido lácticas

Lista de abreviaturas: UFC- Unidades formadoras de colonias; IM: Intervalo de Medición de la tecnica; N.A: No Aplica;
LQ – Límite de cuantificación ; V.L: Valor Limite de especificación; C - Cumple; NC - No Cumple; D: Detectable; ND: No Detectable; U: Incertidumbre (+/- Valor de U).

Regla de decisión: De acuerdo a la Guía ILAC G8: 09/2019 Guidelines on Decision Rules and Statements of Conformity,
ALS Life Sciences Colombia adopta la Declaracion binaria para "Regla de aceptación Simple"; Las unidades del resultado
y la Incertidumbre (U), se encuentran en las mismas unidades de medida relacionadas en la columna "Unidad"

El ensayo señalado con (s) fue subcontratado y no es acreditado.
El ensayo señalado con (a) fue subcontratado y es acreditado.
Las actividades de evaluación de la conformidad marcadas con *, así como la información relacionada con la toma y/o recolección de ítems de ensayo no están incluidas en el alcance de acreditación.

NOTA: La información en el ítem de identificación de muestra que se observe subrayada corresponde a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad u otros factores que puedan afectar el resultado. Análisis validos únicamente para la muestra analizada.
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.
Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin la aprobación escrita por el laboratorio.

Yesmireth Martinez A.
Autorizado por: Yesmireth Martinez
Technical Director Microbiology

11/5/20

Revisado por:
Soporte Tecnico
Kelly Rizo

PROCESO

OPERACIÓN LOGÍSTICA

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	CÓDIGO: OL-FO-04			
	RECEPCIÓN DE PRODUCTO	VERSIÓN No.: 02	Página 1 de 1		
		FECHA:	25	9	2024

REGIONAL / SEDE: Principal

ÁREA FUNCIONAL: Dir Producción "Raciones Campaña

FECHA DE RECEPCIÓN: 21-04-2026

FECHA PACTADA ENTREGA SEGÚN INFORME PRECI 21-04-2026

Factura N°: DRY-9972

Codigo producto segun sistema de información:

No. Operacion o Contrato: 001-034-2026

Cantidad recibida (Kg, Lt ó Unidades): 49313

Nombre de producto: leche condensada

Nombre de proveedor: Drycol

Tamaño de la Muestra 206

Aceptación del producto Si (X) No ( )

CONDICIONES EVALUADAS DEL PRODUCTO

El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones de Limpieza.	Cumple	X	No cumple	
Si la recepción del producto requiere de congelación y refrigeración, registre la temperatura del producto al momento de la entrega (Ver requisito Ficha técnica del producto):	N/A °C			
El vehículo **NO** comparte con otro tipo de carga (Aplica a Clase I- Alimentos)	Cumple	X	No cumple	
El producto es colocado directamente sobre estibas dentro del furgón.	Cumple	X	No cumple	
*Indicar el peso por unidad de producto 100 grs	Cumple	X	No cumple	
*Indicar el peso por unidad de embalaje cajas x 36 unidades	Cumple	X	No cumple	
*Verificación de empaque producto (Ej.: zipper, vacio - Ver requisito Ficha técnica)	Cumple	X	No cumple	
* Verificación Embalaje del producto.	Cumple	X	No cumple	
*Verificación de cumplimiento de rotulado (Legislación vigente o requisitos establecidos en Ficha técnica)	Cumple	X	No cumple	
*Verificación de la información dada en el Análisis de laboratorio de lote(s) a entregar Vs Ficha técnica producto. (cuando aplique)	Cumple	X	No cumple	

*Fecha de empaque y/o fabricación Abril 2026 *Fecha de vencimiento declarada Junio 2027

N°(s) de Lote (s): 40426 D6

*Estas condiciones deben ser evaluadas frente a los parámetros de la ficha técnica de producto.

Nombre y Firma de Proveedor: Edwin Huertas 1076200255

Nombre y Firma de quien Recibe en área Funcional:

Observaciones:

213

Drycol	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	RIA - PG01- FR05
	FORMATO CERTIFICADO CALIDAD DE PRODUCTO	Versión: 2

FECHA: 21 de abril 2026

1. IDENTIFICACION PRODUCTO	
PRODUCTO	LECHE CONDENSADA
LOTE	140426D6
FECHA FABRICACION	ABRIL 2026
FECHA VENCIMIENTO	JUNIO 2027

2.CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	
ANÁLISIS	RESULTADO
COLOR	Blanco crema a crema claro, característico del producto lácteo concentrado azucarado.
OLOR	Aroma lácteo dulce característico, sin olores extraños ni signos de fermentación.
SABOR	Dulce predominante, con sabor característico a leche concentrada, sin sabores ácidos, amargos o anormales.
APARIENCIA	Producto semisólido o viscoso, homogéneo, de consistencia uniforme, sin separación de fases, sin cristalización excesiva ni presencia de partículas extrañas.

3. ADITIVOS		
ANALISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN
Aditivos		Citrato de sodio (E331) Benzoato de sodio (E211) Sorbato de potasio (E202)

4. CARACTERISTICAS NUTRICIONALES	
ANÁLISIS	REQUISITO POR 100g
Proteína (g)	7.1 g
Grasa (g)	8.0 g
Carbohidratos (g)	58 g
Calorías (kal)	332

5. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLOGICAS			
ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANALISIS
Mohos y levaduras	<10	<10	Recuento en placa / AOAC 2015.13
Coliformes	<10	<10	Recuento en placa / AOAC 991.14, Edición 22: 2023
Staphylococcus coagulasa positiva	<10	<100	Recuento en placa / ICMSF Vol.1 ,2000, Método 1

5. CONDICIONES ALMACENAMIENTO
Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol. Temperatura ≤ 18°C. Mantengase bien cerrado y en su empaque original. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible. OBSERVACIONES:

NOMBRE	FIRMA	NOMBRE	FIRMA	FECHA CERTIFICADO
Andres de Jesus Ortiz Lopez Gerente general		Luisa Mancera Andrade Coordinadora Aseguramiento de calidad		21-abr-26

PROVEEDORES LECHE CONDENSADA

NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC-ISO/IEC 17050-1

FORMULARIO DE DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Declaración de conformidad del proveedor (De acuerdo con la norma NTC-ISO 17050-1, aportando la documentación de apoyo indicada en la norma NTC-ISO/IEC 17050-2)

1) N°. de Operación:	001-034-2026
2) Nombre del emisor:	DRYCOL S.A.S
Dirección del emisor:	CALLE 2 NO. 18-93 PARQUE INDUSTRIAL SAN JORGE MANZANA P7 BODEGA 71 MOSQUERA CUNDINAMARCA

3) OBJETO DE LA DECLARACION:

SUMINISTRO DEL SIGUIENTE PRODUCTO:	LECHE CONDENSADA X 100 GRS.
CANTIDAD TOTAL:	49313

RELACION DE LOTES

LOTES	CANTIDADES	FECHA DE PRODUCCION	FECHA DE VENCIMIENTO
14042606	49313	ABR 2026	JUN 2027

4) El objeto de la declaración anteriormente descrito está en conformidad con los requerimientos de los siguientes documentos:

Documento N° :	Título	Edición / Fecha de emisión
Norma Técnica Militar 0065-A7	Ración de Campaña Lista para Consumir	26 de marzo de 2015
Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005.	Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado	29 de diciembre de 2005
Resolución Min. Salud y Protección Social 2674 de 2013	Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.	26 de Julio de 2013
Resolución Min. Salud y Protección Social 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones	30 octubre de 2013.
Resolución Min. Salud y Protección Social 683 de 2012	Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano	28 de marzo de 2012
Resolución Min. Salud y Protección Social 4142 de 2012	Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.	7 de diciembre de 2012
Decreto Min. Salud 3075 de 1997	Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones	23 de diciembre de 1997
Resolución Min. Salud y Protección Social 2195 de 2010.	Reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico de alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano.	11 de junio de 2010
Decreto Min. Salud 2106 de 1983	Reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en lo referente a identidad, clasificación, uso, procesamiento, importación, transporte y comercialización de aditivos para alimentos.	26 de julio de 1983
Resolución 2013 de 2020 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones	9 de noviembre de 2020
Resolución 2056 de 2023 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 6, 7, 8, se sustituyen los anexos técnicos 1 y 2, y se deroga el artículo 7 de la Resolución 2013 de 2020	06 de diciembre del 2023
Resolución 810 de 2021 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano	16 de junio del 2021
Resolución 2492 de 2022 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano	13 de diciembre del 2023
Ficha Técnica de Producto		

RESOLUCION No 02310 DE 1986	Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.	24 de febrero de 1986
RESOLUCION No 01804 DE 1989	Por la cual semodificalaResoluciónNo02310de1986, (24deFebrero)que reglamenta parcial mente el título VdelaLey 09de	03 de febrero de 1989
RESOLUCION No 11961 DE 1989	Por lo cual se modifica parcialmente la resolución 2310 del 24 de febrero de 1986	30 de agosto de 1989
DECRETO NÚMERO 2826 DE 1996	Por el cual se hace una adición al artículo 46 de la Resolución Nº 2310 del 24 de Febrero de 1986 y al artículo 3º de la Resolución Nº 1804 del 13 de febrero de 1989.	16 de agosto de 1996
RESOLUCION No 1407 DE 2022	Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano	5 de agosto del 2022
RESOLUCIÓN 4142 DE 2012	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.	7 diciembre del 2012

Ficha Técnica de Negociación.		
OTRA NORMATIVA SANITARIA APLICABLE AL PRODUCTO		

5) Información Adicional

Los aditivos utilizados en los productos alimenticios de la ración de campaña son los autorizados para su uso y las dosis de empleo están dentro de los rangos permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. Igualmente, los aditivos para la fabricación de los productos cumplen con lo establecido en el numeral 3.1.2 Uso de aditivos en los productos alimenticios de la NTMD 065-A7.

Las superficies internas de los envases de hojalata están convenientemente recubiertas para asegurar la conservación del producto alimenticio durante el transporte y el almacenamiento.

Los envases cumplen con de la Resolución Min. Salud y Protección Social 683 de 2012 " Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano" y Resolución 4142 de 2012: "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional".

El producto fue fabricado cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Producto empacado en caja x 36 unidades por caja
Vida útil de 14 meses a partir de la fecha de fabricación

DECLARACIÓN DE ADITIVOS UTILIZADOS EN EL PRODUCTO

CATEGORIA O SUBCATEGORIA DEL ALIMENTO	NORMA DE REFERENCIA	NUMERO SIN-E	NOMBRE DEL ADITIVO	CATEGORIA FUNCIONAL	DOSIS MAXIMA	CUMPLE
MISCELANEOS Y/O ENERGETICOS	CODEX GSFA	331	CITRATO DE SODIO	ESTABILIZANTE	QUANTUM SATIS	CUMPLE

6) Firmado por Viviana Ramos Delgadillo y en nombre de Drycol SAS

7) Lugar y Fecha de emisión Mosquera Cund, 20 de Abril de 2025

(Nombre Completo, Función)

(Firma o equivalente autorizante por el emisor)

Drycol	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	SIA - PG01- FR05
	FORMATO CERTIFICADO CALIDAD DE PRODUCTO	Versión: 2

FECHA: 21 de abril 2026

1. IDENTIFICACION PRODUCTO

PRODUCTO	LECHE CONDENSADA
LOTE	140426D6
FECHA FABRICACION	ABRIL 2026
FECHA VENCIMIENTO	JUNIO 2027

2. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ANÁLISIS	RESULTADO
COLOR	Blanco crema a crema claro, característico del producto lácteo concentrado azucarado.
OLOR	Aroma lácteo dulce característico, sin olores extraños ni signos de fermentación.
SABOR	Dulce predominante, con sabor característico a leche concentrada, sin sabores ácidos, amargos o anormales.
APARIENCIA	Producto semisólido o viscoso, homogéneo, de consistencia uniforme, sin separación de fases, sin cristalización excesiva ni presencia de partículas extrañas.

3. ADITIVOS

ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN
Aditivos		Citrato de sodio (E331) Benzoato de sodio (E211) Sorbato de potasio (E202)

4. CARACTERISTICAS NUTRICIONALES

ANÁLISIS	REQUISITO POR 100g
Proteína (g)	7.1 g
Grasa (g)	8.0 g
Carbohidratos (g)	58 g
Calorías (kal)	332

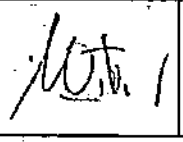
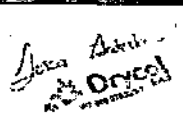
5. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANALISIS
Mohos y levaduras	<10	<10	Recuento en placa / AOAC 2015.13
Coliformes	<10	<10	Recuento en placa / AOAC 991.14, Edición 22: 2023
Staphylococcus coagulasa positiva	<10	<100	Recuento en placa / ICMSF Vol.1 ,2000, Método 1

5. CONDICIONES ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol. Temperatura ≤ 18°C. Mantengase bien cerrado y en su empaque original. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible.

OBSERVACIONES:

NOMBRE	FIRMA	NOMBRE	FIRMA	FECHA CERTIFICADO
Andres de Jesus Ortiz Lopez Gerente general		Luisa Mancera Andrade Coordinadora Aseguramiento de calidad		21-abr-26

214

Drycol
NIT. 900.075225-7

Mosquera, 19 de Marzo del 2026

Señores:
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES (ALFM)
Ciudad. Cota - Cundinamarca

Referencia: Razones técnicas y criterios utilizados para la identificación de los lotes de producción:

Por medio del presente documento quiero relacionar que el mecanismo de identificación de lotes asignados para los productos:

LOTE ALFM	PRODUCTO
2	ALMENDRAS TOSTADAS DE GIRASOL
17	FRUTAS MIXTAS CON MANI
20	KIT AZUCAR, SAL YCAFE
28	MANI SALADO
50	TURRON
51	UVAS PASAS Y CHOCOLATE
22	LECHE CONDENSADA
39	PANELA
1	MANI GRANOLA

Por parte de Drycol para los análisis de laboratorios en los productos **comidas energéticas** el rotulo final se identifica de la siguiente manera:

- Nombre del producto.
- Ingredientes.
- Lote: Últimos 2 dígitos del año vigente, numero juliano asignado y código del producto interno.
- N° lote del producto asignado por la ALFM.
- Fecha de fabricación y de vencimiento mes (ALFABETICO 3 LETRAS) - año (NÚMERICO 4 DIGITOS).
- Contenido neto (NÚMERICO 3 DÍGITOS Y LAS LETRAS und ESPECIFICANDO LA CANTIDAD).
- Contenido bruto (NÚMERICO 3 DÍGITOS Y LAS LETRAS Kg ESPECIFICANDO EL PESO).
- Numero de contrato: 001-034-2026.
- Condiciones de conservación.
- Información alergénica.
- Fabricado y comercializado por.

Para más información contactar a la compañía Drycol al teléfono 3102250325 y correo calidad@drycol.co.

Firma:
Nombre: Andrés Ortiz López
Cargo: Gerente general
Teléfono: 3118106100

Firma:
Nombre: Luisa Andrade
Cargo: Coordinadora Aseguramiento de Calidad
Teléfono: 3102250325

No. de Ensayo: MF / 9964 / 26
Fecha Recogida: 2026-04-30
Fecha Recepción: 2026-04-30
Fecha Inicio Ensayo: 2026-04-30
Fecha Fin Ensayo: 2026-05-05
Código del Cliente: 0067

Cliente:
Icontec
CALLE 26 # 69-79, TORRE 4 AGUA
Bogotá D.C.
111321

Solicitante: Carolina Gutierrez
Unidad: PLANTA BOGOTA

Identificación de la Muestra: **34842 / 26**

Muestra: PT/ leche condensada
Cantidad: 5
Fecha de Producción: 01-04-2026
Fecha de Caducidad: 01-06-2027
Proveedor: Productos la Carreta ltda
Acondicionamiento: PEBD
Lote: 140426
Capacidad: 13 und x 100g
Temperatura (°C): 19
Tiempo Recolección: 12:00
Muestra Recogida Por: Carlos Morera

Ensayo	Metodo	Resultado	Unidad	IM	V. L.	Concepto
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 Amd1:2023					
Icotec 993899/Greco 42351		<100	UFC/g o mL	10 - 1522000	<100 [0269]	C
Icotec 993900/Greco 42352		<100	UFC/g o mL	10 - 1522000	<100 [0269]	C
Icotec 993901/Greco 42353		<100	UFC/g o mL	10 - 1522000	<100 [0269]	C
Icotec 993902/Greco 42354		<100	UFC/g o mL	10 - 1522000	<100 [0269]	C
Icotec 993903/Greco 42355		<100	UFC/g o mL	10 - 1522000	<100 [0269]	C
Recuento de coliformes totales	NTC 4458:2018					
Icotec 993899/Greco 42351		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Icotec 993900/Greco 42352		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Icotec 993901/Greco 42353		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Icotec 993902/Greco 42354		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Icotec 993903/Greco 42355		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Recuento de mohos y levaduras	ISO 21527-1:2008					
Icotec 993899/Greco 42351						
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<=10 y <=100 [0269]	C
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<=10 y <=100 [0269]	C
Icotec 993900/Greco 42352						
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<=10 y <=100 [0269]	C
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<=10 y <=100 [0269]	C
Icotec 993901/Greco 42353						
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<=10 y <=100 [0269]	C

No. de Ensayo:	MF / 9964 / 26
Fecha Recogida:	2026-04-30
Fecha Recepción:	2026-04-30
Fecha Inicio Ensayo:	2026-04-30
Fecha Fin Ensayo:	2026-05-05
Código del Cliente:	0067

Cliente:
Icontec
CALLE 26 # 69-79, TORRE 4 AGUA
Bogotá D.C.
111321

Solicitante: Carolina Gutierrez
Unidad: PLANTA BOGOTA

Identificación de la Muestra: 34842 / 26

Muestra: PT/ leche condensada
Cantidad: 5
Fecha de Producción: 01-04-2026
Fecha de Caducidad: 01-06-2027
Proveedor: Productos la Carreta ltda
Acondicionamiento: PEBD
Lote: 140426
Capacidad: 13 und x 100g
Temperatura (°C): 19
Tiempo Recolección: 12:00
Muestra Recogida Por: Carlos Morera

Ensayo	Metodo	Resultado	Unidad	IM	V. L.	Concepto
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<=10 y <=100 [0269]	C
Icotec 993902/Greco 42354						
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<=10 y <=100 [0269]	C
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<=10 y <=100 [0269]	C
Icotec 993903/Greco 42355						
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<=10 y <=100 [0269]	C
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<=10 y <=100 [0269]	C

Norma: [0269] - Resolución 1407/2022 para la clase de productos Leche condensada

Lista de abreviaturas: UFC- Unidades formadoras de colonias; IM: Intervalo de Medición de la tecnica; N.A: No Aplica;
LQ – Límite de cuantificación ; V.L: Valor Límite de especificación; C - Cumple; NC - No Cumple; D: Detectable; ND: No Detectable; U: Incertidumbre (+/- Valor de U).

Regla de decisión: De acuerdo a la Guía ILAC G8: 09/2019 Guidelines on Decision Rules and Statements of Conformity,
ALS Life Sciences Colombia adopta la Declaracion binaria para "Regla de aceptación Simple"; Las unidades del resultado
y la Incertidumbre (U), se encuentran en las mismas unidades de medida relacionadas en la columna "Unidad"

El ensayo señalado con (s) fue subcontratado y no es acreditado.
El ensayo señalado con (a) fue subcontratado y es acreditado.
Las actividades de evaluación de la conformidad marcadas con ", así como la información relacionada con la toma y/o recolección de ítems de ensayo no están incluidas en el alcance de acreditación.

NOTA: La información en el ítem de identificación de muestra que se observe subrayada corresponde a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad u otros factores que puedan afectar el resultado. Análisis validos únicamente para la muestra analizada.
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.
Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin la aprobación escrita por el laboratorio.

Yesmireth Martinez A.
Autorizado por: Yesmireth Martinez
Technical Director Microbiology

Revisado por:
Soporte Tecnico
Juan Pablo Álvarez

PROCESO

OPERACIÓN LOGÍSTICA

AGENCIA LOGÍSTICA FUERZAS MILITARES	TITULO	CÓDIGO: OL-FO-04			
	RECEPCIÓN DE PRODUCTO	VERSIÓN No: 02	Página 1 de 1		
		FECHA:	25	9	2024

REGIONAL / SEDE: Principal

ÁREA FUNCIONAL: Dir Produccion Raciones Campaña

FECHA DE RECEPCIÓN: 21-04-2026

FECHA PACTADA ENTREGA SEGÚN INFORME PRECI 21-04-2026

Factura N°: DRY 4970

Codigo producto segun sistema de información:

No. Operacion o Contrato: 001-034-2026

Cantidad recibida (Kg, Lt ó Unidades): 5997

Nombre de producto: Mani Salado

Nombre de proveedor: Prycol

Tamaño de la Muestra 200

Aceptación del producto Si (X) **No** (___)

CONDICIONES EVALUADAS DEL PRODUCTO

El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones de Limpieza.	Cumple	X	No cumple	
Si la recepción del producto requiere de congelación y refrigeración, registre la temperatura del producto al momento de la entrega (Ver requisito Ficha técnica del producto):	N/A °C			
El vehículo **NO** comparte con otro tipo de carga (Aplica a Clase I- Alimentos)	Cumple	X	No cumple	
El producto es colocado directamente sobre estibas dentro del furgón.	Cumple	X	No cumple	
*Indicar el peso por unidad de producto 50 grs	Cumple	X	No cumple	
*Indicar el peso por unidad de embalaje caja x 300 und	Cumple	X	No cumple	
*Verificación de empaque producto (Ej.: zipper, vacio - Ver requisito Ficha técnica)	Cumple	X	No cumple	
* Verificación Embalaje del producto.	Cumple	X	No cumple	
*Verificación de cumplimiento de rotulado (Legislación vigente o requisitos establecidos en Ficha técnica)	Cumple	X	No cumple	
*Verificación de la información dada en el Análisis de laboratorio de lote(s) a entregar Vs Ficha técnica producto. (cuando aplique)	Cumple	X	No cumple	

*Fecha de empaque y/o fabricación Abril 2026 *Fecha de vencimiento declarada Junio 2027

N°(s) de Lote (s): 26092 HSL

*Estas condiciones deben ser evaluadas frente a los parámetros de la ficha técnica de producto.

Nombre y Firma de Proveedor: Edwin Hoyos 1076200552

Nombre y Firma de quien Recibe en área Funcional: Andrés Alonso Moyer

Observaciones:

220

Drycol	SISTEMA INTÉGRADO DE GESTIÓN	SIA - PG01- FR05
	FORMATO CERTIFICADO CALIDAD DE PRODUCTO	Versión: 2

FECHA: 21 de abril 2026

1. IDENTIFICACION PRODUCTO	
PRODUCTO	MANÍ SALADO
LOTE	26092MSL
FECHA FABRICACION	ABRIL 2026
FECHA VENCIMIENTO	JUNIO 2027

2.CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	
ANÁLISIS	RESULTADO
COLOR	Beige claro a dorado, uniforme, con ligeras variaciones naturales por el proceso de tostado.
OLOR	Agradable y típico del maní tostado, con notas suaves y limpias.
SABOR	Salado y tostado, con sabor característico a maní.
APARIENCIA	Producto seco, sólido y crujiente.

3. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS		
ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN
Humedad	5.00%	<12%

4. CARACTERISTICAS NUTRICIONALES	
ANÁLISIS	REQUISITO POR PAQUETE
Proteína (g)	12g
Grasa (g)	25g
Carbohidratos (g)	11g
Calorías (kal)	311

5. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS			
ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANALISIS
* Detección de Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Detección de microorganismos específicos / AOAC 2014.01, Edición 22, 2023
Recuento de Escherichia coli	< 10	<10	Recuento en placa / AOAC 991.14, Edición 22: 2023
* Detección de Listoria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Detección de microorganismos específicos / ISO 11290-1:2017

5. CONDICIONES ALMACENAMIENTO
Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol. Temperatura ≤ 18°C. Mantengase bien cerrado y en su empaque original. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible. **OBSERVACIONES:**

NOMBRE	FIRMA	NOMBRE	FIRMA	FECHA CERTIFICADO
Andres de Jesus Ortiz Lopez Gerente general		Luisa Mancera Andrade Coordinadora Aseguramiento de calidad		21-abr-26

PROVEEDORES ENERGETICOS

NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC-ISO/IEC 17050-1

FORMULARIO DE DECLARACION DE CONFORMIDAD

Declaración de conformidad del proveedor (De acuerdo con la norma NTC-ISO 17050-1, aportando la documentación de apoyo indicada en la norma NTC-ISO/IEC 17050-2)

1) N°. de Operación:	001-034-2026
2) Nombre del emisor:	DRYCOL S.A.S
Dirección del emisor:	CALLE 2 NO. 18-93 PARQUE INDUSTRIAL SAN JORGE MANZANA P7 BODEGA 71 MOSQUERA CUNDINAMARCA

3) OBJETO DE LA DECLARACION:

SUMINISTRO DEL SIGUIENTE PRODUCTO:	MANI SALADO X 50 G
CANTIDAD TOTAL:	5997

RELACION DE LOTES

LOTES	CANTIDADES	FECHA DE PRODUCCION	FECHA DE VENCIMIENTO
26092 MSL	5997	ABR 2026	JUN 2027

4) El objeto de la declaración anteriormente descrito está en conformidad con los requerimientos de los siguientes documentos:

Documento N° :	Titulo	Edición / Fecha de emisión
Norma Técnica Militar 0065-A7	Ración de Campaña Lista para Consumir	26 de marzo de 2015
Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005.	Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado	29 de diciembre de 2005
Resolución Min. Salud y Protección Social 2674 de 2013	Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.	26 de Julio de 2013
Resolución Min. Salud y Protección Social 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones	30 octubre de 2013.
Resolución Min. Salud y Protección Social 683 de 2012	Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano	28 de marzo de 2012
Resolución Min. Salud y Protección Social 4143 de 2012	Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.	7 de diciembre de 2012
Decreto Min. Salud 3075 de 1997	Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones	23 de diciembre de 1997
Decreto Min. Salud 2106 de 1983	Reglamenta parcialmente el Titulo V de la Ley 09 de 1979 en lo referente a identidad, clasificación, uso, procesamiento, importación, transporte y comercialización de aditivos para alimentos.	26 de julio de 1983
Resolución 2013 de 2020 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones	9 de noviembre de 2020
Resolución 2056 de 2023 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 6, 7, 8, se sustituyen los anexos técnicos 1 y 2, y se deroga el artículo 7 de la Resolución 2013 de 2020	06 de diciembre del 2023
Resolución 810 de 2021 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano	16 de junio del 2021
Resolución 2492 de 2022 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano	13 de diciembre del 2023
Resolución Min. Salud y Protección Social 2195 de 2010.	Reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico de alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano.	11 de junio de 2010
Ficha Técnica de Producto		
Ficha Técnica de Negociación.		

RESOLUCION No 02310 DE 1986	Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.	24 de febrero de 1986
RESOLUCION No 01804 DE 1989	Por la cual semodificalaResoluciónNo02310de1986, (24deFebrero)qua reglamenta parcial mente el título VdelaLey 09de	03 de febrero de 1989
RESOLUCION No 11951 DE 1989	Por lo cual se modifica parcialmente la resolución 2310 del 24 de febrero de 1986	30 de agosto de 1989
DECRETO NÚMERO 2826 DE 1996	Por el cual se hace una adición al artículo 46 de la Resolución Nº 2310 del 24 de Febrero de 1986 y al artículo 3º de la Resolución N° 1804 del 13 de febrero de 1989.	16 de agosto de 1996
RESOLUCION No 1407 DE 2022	Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano	5 de agosto del 2022
RESOLUCIÓN 4142 DE 2012	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.	7 diciembre del 2012.
RESOLUCIÓN 779 DE 2006	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones.	17 de marzo del 12006
RESOLUCION 3544 DE 2009	Por la cual se modifican los artículos 11 y 13 de la Resolución 779 de 2006	24 de septiembre de 2009
RESOLUCION 4121 DE 2011	Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 779 de 2006, modificadas por las Resoluciones 3462 de 2008 y 3544 de 2009	16 septiembre 2011
DECRETO 547 DE 1996	Por el cual se reglamenta el Título V de la Ley 09 de 1979, en cuanto a la expedición del registro Sanitario y a las condiciones sanitarias de producción, empaque y comercialización, el control de la sal para consumo humano y se dictan otras disposiciones sobre la materia	19 de marzo de 1996
RESOLUCION 9553 DE 1988	Por la cual se establece la identificación a los empaques y envases de la sal para consumo humano	10 de julio de 1988

RESOLUCION NUMERO 002229 DE 1994	Por la cual se dictan normas referentes a la composición, requisitos y comercialización de las Bebidas Hidratantes- Energéticas	12 ABR. 1994
RESOLUCION 4150 DE 2009	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir las bebidas energizantes para consumo humano	30 octubre 2009

5) Información Adicional

Los aditivos utilizados en los productos alimenticios de la ración de campaña son los autorizados para su uso y las dosis de empleo están dentro de los rangos permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. Igualmente, los aditivos para la fabricación de los productos cumplen con lo establecido en el numeral 3.1.2 Uso de aditivos en los productos alimenticios de la NTMD 065-A7.

El producto fue fabricado cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Producto empacado en caja de cartón corrugado 300 unidades por caja
Vida útil de 14 meses a partir de la fecha de entrega

DECLARACIÓN DE ADITIVOS UTILIZADOS EN EL PRODUCTO

CATEGORIA O SUBCATEGORIA DEL ALIMENTO	NORMA DE REFERENCIA	NUMERO SIN-E	NOMBRE DEL ADITIVO	CATEGORIA FUNCIONAL	DOSIS MAXIMA	CUMPLE
MISCELANEOS Y/O ENERGETICOS	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

6) Firmado por Viviana Ramos Delgadillo y en nombre de: Drycol SAS

7) Lugar y Fecha de emisión Mosquera Cund, 20 de Abril de 2025.

(Nombre Completo, Función)

(Firma o equivalente autorizante por el emisor)

Drycol	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	SIA - PG01- FR05
	FORMATO CERTIFICADO CALIDAD DE PRODUCTO	Versión: 2

FECHA: 21 de abril 2026

1. IDENTIFICACION PRODUCTO	
PRODUCTO	MANÍ SALADO
LOTE	26092MSL
FECHA FABRICACION	ABRIL 2026
FECHA VENCIMIENTO	JUNIO 2027

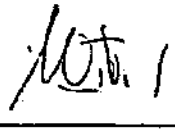
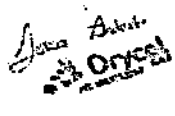
2.CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	
ANÁLISIS	RESULTADO
COLOR	Beige claro a dorado, uniforme, con ligeras variaciones naturales por el proceso de tostado.
OLOR	Agradable y típico del maní tostado, con notas suaves y limpias.
SABOR	Salado y tostado, con sabor característico a maní.
APARIENCIA	Producto seco, sólido y crujiente.

3. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS		
ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN
Humedad	5.00%	<12%

4. CARACTERISTICAS NUTRICIONALES	
ANÁLISIS	REQUISITO POR PAQUETE
Proteína (g)	12g
Grasa (g)	25g
Carbohidratos (g)	11g
Calorías (kal)	311

5. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS			
ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANALISIS
* Detección de Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Detección de microorganismos específicos / AOAC 2014.01, Edición 22, 2023
Recuento de Escherichia coli	< 10	<10	Recuento en placa / AOAC 991.14, Edición 22: 2023
* Detección de Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Detección de microorganismos específicos / ISO 11290-1:2017

5. CONDICIONES ALMACENAMIENTO
Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol. Temperatura ≤ 18°C. Mantengase bien cerrado y en su empaque original. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible.
OBSERVACIONES:

NOMBRE	FIRMA	NOMBRE	FIRMA	FECHA CERTIFICADO
Andres de Jesus Ortiz Lopez Gerente general		Luisa Mancera Andrade Coordinadora Aseguramiento de calidad		21-abr-26

Micotox

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-030

ilac-MRA

REPORTE DE ENSAYOS

Reporte No. 0351-2026-D Fecha de emisión: 2026-05-11

CLIENTE

Empresa: Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC NIT: 860.012.336-1

Dirección: Carrera 37 No. 52- 95 /Colombia - Bogotá D.C.

Contacto: Carolina Gutierrez Email: anherrera@icontec.org, dcgutierrez@icontec.net

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Nombre: MANI SALADO X 50 g. LOTE: 26092MSL RÓTULO ICONTEC: 993885 RÓTULO GRECO: 42337

Código de muestra: 0351-2026-D Fecha de recepción: 2026-05-04 Cantidad recibida: 438 g

RESULTADOS

Análisis	Resultado	Fecha de ejecución	Método	Límite de detección (LOD)	Límite de cuantificación (LOQ)
Aflatoxina B1	N.D.	2026-05-05	HPLC-FL-201	0,3 µg/kg	1,0 µg/kg
Aflatoxina B2	N.D.	2026-05-05	HPLC-FL-201	0,09 µg/kg	0,3 µg/kg
Aflatoxina G1	N.D.	2026-05-05	HPLC-FL-201	0,5 µg/kg	1,6 µg/kg
Aflatoxina G2	N.D.	2026-05-05	HPLC-FL-201	0,2 µg/kg	0,5 µg/kg
Aflatoxinas totales (Suma B1, B2, G1 y G2)	N.D.	2026-05-05	HPLC-FL-201	0,3 µg/kg	1,0 µg/kg

En Micotox contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha con código de acreditación 18-LAB-030 bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.
Los ensayos marcados con asterisco (*) no están incluidos en el alcance acreditado. Los ensayos marcados con doble asterisco (**) han sido subcontratados.

Siglas: LOD: limit of detection – límite de detección. LOQ: limit of quantitation – límite de cuantificación. N.D.: No detectable por el método utilizado.

Unidades: µg/kg, µg/L: partes por billón (ppb). µg/g, mg/kg: partes por millón (ppm).

Notas: El valor de la incertidumbre se reporta a petición del cliente. Este documento no podrá reproducirse total o parcialmente sin autorización previa de Micotox Ltda. No está permitido que los clientes hagan uso del símbolo de acreditado de ONAC de Micotox Ltda. Ensayos realizados en las instalaciones de Micotox Ltda.

Descargo de responsabilidades: La muestra y su información han sido suministradas directamente por el cliente y Micotox Ltda no es responsable por la información recibida. Los resultados se aplican a la muestra tal y como se ha recibido y son válidos únicamente para la muestra analizada. Micotox Ltda no realiza muestreo, así que los errores asociados al mismo son directa responsabilidad del remitente.

Métodos: HPLC-FL 201: POE-PRA-201 Determinación de aflatoxinas en diversas matrices por HPLC-FL, versión 10, 2024-08-28.

Micotox

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-030

ilac-MRA

REPORTE DE ENSAYOS

Reporte No. 0351-2026-D

Fecha de emisión: 2026-05-11

OBSERVACIONES

-La muestra analizada cumple la especificación de suma de aflatoxinas B1, B2, G1, G2 de la Resolución 4506 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (numeral 2,5 nivel máximo 10,0 µg/kg). Regla de decisión aplicada DIN-PRA-002 V3.. -Valores de incertidumbre de las mediciones calculados para un nivel de confianza del 95,45% y con un factor de cobertura K=2. Aflatoxina B1: 21,3%. Aflatoxina B2: 18,6%. Aflatoxina G1: 18,2%. Aflatoxina G2 17,2%. Aflatoxinas totales: 17,0%.

Reporte aprobado por:

Diamir Ariza Sarmiento
Directora de laboratorio
Química
Tarjeta profesional PQ-1776

El código QR permite verificar la autenticidad de este documento

FIN DEL REPORTE

ISO/IEC 17025:2017
13-LAB-016

ALS - BOGOTA 225
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S
Sede: Calle 94 B No. 56-45, Bogotá D.C.

Informe nº 38659/2026 Pág 1/1

Fecha de Emisión: 2026-05-05

No. de Ensayo:	MF / 9962 / 26
Fecha Recogida:	2026-04-30
Fecha Recepción:	2026-04-30
Fecha Inicio Ensayo:	2026-04-30
Fecha Fin Ensayo:	2026-05-05
Código del Cliente:	0067

Cliente:
Icontec
CALLE 26 # 69-79, TORRE 4 AGUA
Bogotá D.C.
111321

Solicitante: Carolina Gutierrez
Unidad: PLANTA BOGOTA

Identificación de la Muestra: **34840 / 26**

Muestra: PT / Mani salado
Cantidad: 5
Fecha de Producción: 01-04-2026
Fecha de Caducidad: 01-06-2027
Proveedor: Dricol SAS
Acondicionamiento: PEBD.

Lote: 26092MSL
Capacidad: 8 und x 50g
Temperatura (°C): 19
Tiempo Recolección: 12:00
Muestra Recogida Por: Carlos Morera

Ensayo	Metodo	Resultado	Unidad	IM	V. L.	Concepto
Detección de Salmonella spp.	AOAC 967.26, 22nd Ed,2023					
Icotec 993875/Greco 42327		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
Icotec 993876/Greco 42328		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
Icotec 993877/Greco 42329		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
Icotec 993878/Greco 42330		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
Icotec 993879/Greco 42331		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C

Norma: [0269] - Resolución 1407/2022 para la clase de productos Maní salado

Lista de abreviaturas: UFC- Unidades formadoras de colonias; IM: Intervalo de Medición de la tecnica; N.A: No Aplica;
LQ – Límite de cuantificación ; V.L: Valor Limite de especificación; C - Cumple; NC - No Cumple; D: Detectable; ND: No Detectable; U: Incertidumbre (+/- Valor de U).

Regla de decisión: De acuerdo a la Guía ILAC G8: 09/2019 Guidelines on Decision Rules and Statements of Conformity,
ALS Life Sciences Colombia adopta la Declaracion binaria para "Regla de aceptación Simple"; Las unidades del resultado
y la Incertidumbre (U), se encuentran en las mismas unidades de medida relacionadas en la columna "Unidad"

El ensayo señalado con (s) fue subcontratado y no es acreditado.
El ensayo señalado con (a) fue subcontratado y es acreditado.
Las actividades de evaluación de la conformidad marcadas con *, así como la información relacionada con la toma y/o recolección de ítems de ensayo no están incluidas en el alcance de acreditación.

NOTA: La información en el ítem de identificación de muestra que se observe subrayada corresponde a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad u otros factores que puedan afectar el resultado. Análisis validos únicamente para la muestra analizada.
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.
Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin la aprobación escrita por el laboratorio.

Yesmireth Martinez A.
Autorizado por: Yesmireth Martinez
Technical Director Microbiology

Revisado por:
Soporte Tecnico
Juan Pablo Álvarez

PROCESO

OPERACIÓN LOGÍSTICA

226

	TITULO	CÓDIGO: OL-FO-04			
AGENCIA LOGÍSTICA	RECEPCIÓN DE PRODUCTO	VERSIÓN No. 02	Página 1 de 1		
		FECHA:	25	9	2024

REGIONAL / SEDE: Principal

ÁREA FUNCIONAL: Dir Producción "Raciones Campaña"

FECHA DE RECEPCIÓN: 29 Abril 2026

FECHA PACTADA ENTREGA SEGÚN INFORME PRECI:

Factura N°: DRY 4997

Codigo producto segun sistema de información:

No. Operacion o Contrato: 001-034-2026

Cantidad recibida (Kg, Lt ó Unidades): 49313

Nombre de producto: Panela

Nombre de proveedor: Drycol

Tamaño de la Muestra 200

Aceptación del producto Si (X) No (____)

CONDICIONES EVALUADAS DEL PRODUCTO

El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones de Limpieza.	Cumple	X	No cumple	
Si la recepción del producto requiere de congelación y refrigeración, registre la temperatura del producto al momento de la entrega (Ver requisito Ficha técnica del producto):	N/A °C			
El vehículo **NO** comparte con otro tipo de carga (Aplica a Clase I- Alimentos)	Cumple	X	No cumple	
El producto es colocado directamente sobre estibas dentro del furgón.	Cumple	X	No cumple	
*Indicar el peso por unidad de producto	Cumple	X	No cumple	
*Indicar el peso por unidad de embalaje	Cumple	X	No cumple	
*Verificación de empaque producto (Ej.: zipper, vacio - Ver requisito Ficha técnica)	Cumple	X	No cumple	
* Verificación Embalaje del producto.	Cumple	X	No cumple	
*Verificación de cumplimiento de rotulado (Legislación vigente o requisitos establecidos en Ficha técnica)	Cumple	X	No cumple	
*Verificación de la información dada en el Análisis de laboratorio de lote(s) a entregar Vs Ficha técnica producto. (cuando aplique)	Cumple	X	No cumple	

*Fecha de empaque y/o fabricación Abril 2026 *Fecha de vencimiento declarada Junio 2027

N°(s) de Lote (s): 112

*Estas condiciones deben ser evaluadas frente a los parámetros de la ficha técnica de producto.

Nombre y Firma de Proveedor: Vicente Gamboa

Nombre y Firma de quien Recibe en área Funcional: Rodrigo Hurca Reyes

Observaciones:

PROVEEDORES ENERGETICOS

NORMA TECNICA COLOMBIANA NTC-ISO/IEC 17050-1

FORMULARIO DE DECLARACION DE CONFORMIDAD

Declaración de conformidad del proveedor (De acuerdo con la norma NTC-ISO 17050-1, aportando la documentación de apoyo indicada en la norma NTC-ISO/IEC 17050-2)

1) N°. de Operación:	001-034-2026
2) Nombre del emisor:	DRYCOL S.A.S
Dirección del emisor:	CALLE 2 NO. 18-93 PARQUE INDUSTRIAL SAN JORGE MANZANA P7 BODEGA 71 MOSQUERA CUNDINAMARCA

3) OBJETO DE LA DECLARACION:	SUMINISTRO DEL SIGUIENTE PRODUCTO:	PANELA X 125 G		
	CANTIDAD TOTAL:	49313		
	RELACION DE LOTES			
	LOTES	CANTIDADES	FECHA DE PRODUCCION	FECHA DE VENCIMIENTO
	112	49313	ABR 2026	JUN 2027

4) El objeto de la declaración anteriormente descrito está en conformidad con los requerimientos de los siguientes documentos:

Documento N°:	Titulo	Edición / Fecha de emisión
Norma Técnica Militar 0065-A7	Ración de Campaña Lista para Consumir	26 de marzo de 2015
Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005.	Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado	29 de diciembre de 2005
Resolución Min. Salud y Protección Social 2674 de 2013	Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.	26 de Julio de 2013
Resolución Min. Salud y Protección Social 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones	30 octubre de 2013.
Resolución Min. Salud y Protección Social 683 de 2012	Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envasos y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano	28 de marzo de 2012
Resolución Min. Salud y Protección Social 4143 de 2012	Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.	7 de diciembre de 2012
Decreto Min. Salud 3075 de 1997	Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones	23 de diciembre de 1997
Decreto Min. Salud 2106 de 1983	Reglamenta parcialmente el Titulo V de la Ley 09 de 1979 en lo referente a identidad, clasificación, uso, procesamiento, importación, transporte y comercialización de aditivos para alimentos.	26 de julio de 1983
Resolución 2013 de 2020 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones	3 de noviembre de 2020
Resolución 2056 de 2023 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 6, 7, 8, se sustituyen los anexos técnicos 1 y 2, y se deroga el artículo 7 de la Resolución 2013 de 2020	06 de diciembre del 2023
Resolución 810 de 2021 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano	16 de junio del 2021
Resolución 2492 de 2022 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano	13 de diciembre del 2023
Resolución Min. Salud y Protección Social 2195 de 2010.	Reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico de alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano.	11 de junio de 2010
Ficha Técnica de Producto		
Ficha Técnica de Negociación.		

225

Drycol
NIT. 900.075225-7

Mosquera, 29 de Abril del 2026

Señores:
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES (ALFM)
Ciudad. Cota - Cundinamarca

Referencia: Justificación del sistema de marcaje de lotes.

Por medio de la presente se realiza la justificación técnica del lote identificado como 112 del año 2026, correspondiente al sistema de codificación implementado mediante calendario juliano en la producción de panela.
El código de lote 112 indica que el producto fue elaborado en el día 112 del año 2026, lo cual corresponde al 22 de abril de 2026. Este sistema permite una identificación precisa y directa de la fecha de producción sin ambigüedades.
La asignación de este lote se realizó conforme a los procedimientos establecidos en planta, considerando que toda la producción generada durante esa jornada, queda agrupada bajo este mismo código, garantizando uniformidad en la trazabilidad.

Para más información contactar a la compañía Drycol al teléfono 3102250325 y correo calidad@drycol.co.

Firma:
Nombre: Andrés Ortiz López
Cargo: Gerente general
Teléfono: 3118106100

APROBADO POR: Drycol ASEGURAMIENTO DE CALIDAD

Firma:
Nombre: Luisa Andrade
Cargo: Coordinadora Aseguramiento de Calidad
Teléfono: 310225032

229

Drycol	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	STA - PG01- FR05
	FORMATO CERTIFICADO CALIDAD DE PRODUCTO	Versión: 2

FECHA: 29 de abril 2026

1. IDENTIFICACION PRODUCTO	
PRODUCTO	PANELA
LOTE	112
FECHA FABRICACION	ABRIL 2026
FECHA VENCIMIENTO	JUNIO 2027

2.CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
ANÁLISIS	RESULTADO
COLOR	Característico pardo rojizo variable.
OLOR	Característico.
SABOR	Característico dulce natural.
APARIENCIA	Bloque moldeado que puede presentar fisuras leves y pequeñas cristalizaciones blanquecinas.

3. CARACTERÍSTICAS FISICOQUIMICAS		
ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN
Cenizas, fracción en masa en %	0.75	0.8
Plomo en mg/kg	<0.050	0.2%
Arsénico	<0.050	0.1%
SO2	NEGATIVO	NEGATIVO
Colorantes	NEGATIVO	NEGATIVO
Humedad	1.28	< 9%

5. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS			
ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANALISIS
Mohos y levaduras	<50	<50	Recuento en placa / AOAC 2015.13

5. CONDICIONES ALMACENAMIENTO
Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol. Temperatura ≤ 18°C. Mantengase bien cerrado y en su empaque original. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible.
OBSERVACIONES:

NOMBRE	FIRMA	NOMBRE	FIRMA	FECHA CERTIFICADO
Andres de Jesus Ortiz Lopez Gerente general		Luisa Mancera Andrade Coordinadora Aseguramiento de calidad		29-abr-26

230

Drycol	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	SIA - PG01- FR05
	FORMATO CERTIFICADO CALIDAD DE PRODUCTO	Versión: 2

FECHA: 21 de Mayo del 2026

1. IDENTIFICACION PRODUCTO

PRODUCTO	PANELA
LOTE	112
FECHA FABRICACION	ABRIL 2026
FECHA VENCIMIENTO	JUNIO 2027

2. CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

ANÁLISIS	RESULTADO
COLOR	Característico pardo rojizo variable.
OLOR	Característico.
SABOR	Característico dulce natural.
APARIENCIA	Bloque moldeado que puede presentar fisuras leves y pequeñas cristalizaciones blanquecinas.

3. ACARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS

ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN
Azúcares reductores expresados en glucosa en %	5.85%	Min 5.5%
Azucares no reductores expresados en sacarosa en %	72.13%	Max 83%
Proteina en % (Nx6.25)	1.00%	Min 0.2%
Cenizas, fracción en masa en %	1.31%	Min 0.8%
Humedad	1.28%	MAX 9%
Plomo en mg/kg	<0.050%	Max 0.2%
Arsénico	<0.050%	Max 0.1%
SO2	NEGATIVO	NEGATIVO
Colorantes	NEGATIVO	NEGATIVO

5. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS

ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANALISIS
Mohos y levaduras	<50	<50	Recuento en placa / AOAC 2015.13

6. CONDICIONES ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol. Temperatura ≤ 18°C. Mantengase bien cerrado y en su empaque original. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible.

OBSERVACIONES:

NOMBRE	FIRMA	NOMBRE	FIRMA	FECHA CERTIFICADO
Andres de Jesus Ortiz Lopez Gerente general		Luisa Mancera Andrade Coordinadora Aseguramiento de calidad	Drycol	21-may-26

231

Drycol	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	SIA - PG01- FR05
	FORMATO CERTIFICADO CALIDAD DE PRODUCTO	Versión: 2

FECHA: 21 de Mayo del 2026

1. IDENTIFICACION PRODUCTO	
PRODUCTO	PANELA
LOTE	112
FECHA FABRICACION	ABRIL 2026
FECHA VENCIMIENTO	JUNIO 2027

2.CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	
ANÁLISIS	RESULTADO
COLOR	Característico pardo rojizo variable.
OLOR	Característico.
SABOR	Característico dulce natural.
APARIENCIA	Bloque moldeado que puede presentar fisuras leves y pequeñas cristalizaciones blanquecinas.

3. ACARACTERISTICAS FÍSICOQUÍMICAS		
ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN
Azúcares reductores expresados en glucosa en %	5.85%	Min 5.5%
Azucares no reductores expresados en sacarosa en %	72.13%	Max 83%
Proteina en % (Nx6.25)	1.00%	Min 0.2%
Cenizas, fracción en masa en %	1.31%	Min 0.8%
Humedad	1.28%	MAX 9%
Plomo en mg/kg	<0.050%	Max 0.2%
Arsénico	<0.050%	Max 0.1%
SO2	NEGATIVO	NEGATIVO
Colorantes	NEGATIVO	NEGATIVO

4. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS			
ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANÁLISIS
Mohos y levaduras	<50	<50	Recuento en placa / AOAC 2015.13

5. CONDICIONES ALMACENAMIENTO
Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol. Temperatura ≤ 18°C. Mantengase bien cerrado y en su empaque original. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible. OBSERVACIONES:

NOMBRE	FIRMA	NOMBRE	FIRMA	FECHA CERTIFICADO
Andres de Jesus Ortiz Lopez Gerente general		Luisa Mancera Andrade Coordinadora Aseguramiento de calidad	Drycol	21-may-26

PROVEEDORES ENERGETICOS

NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC-ISO/IEC 17050-1

FORMULARIO DE DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Declaración de conformidad del proveedor (De acuerdo con la norma NTC-ISO 17050-1, aportando la documentación de apoyo indicada en la norma NTC-ISO/IEC 17050-2)

1) N°. de Operación:	001-034-2026
2) Nombre del emisor:	DRYCOL S.A.S
Dirección del emisor:	CALLE 2 NO. 18-93 PARQUE INDUSTRIAL SAN JORGE MANZANA P7 BODEGA 71 MOSQUERA CUNDINAMARCA

3) OBJETO DE LA DECLARACION:

SUMINISTRO DEL SIGUIENTE PRODUCTO:	PANELA X 125 G
CANTIDAD TOTAL:	49313

RELACIÓN DE LOTES

LOTES	CANTIDADES	FECHA DE PRODUCCION	FECHA DE VENCIMIENTO
112	49313	ABR 2026	JUN 2027

4) El objeto de la declaración anteriormente descrito está en conformidad con los requerimientos de los siguientes documentos:

Documento N°:	Titulo	Edición / Fecha de emisión
Norma Técnica Militar 0065-A7	Ración de Campaña Lista para Consumir	26 de marzo de 2015
Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005.	Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado	29 de diciembre de 2005
Resolución Min. Salud y Protección Social 2674 de 2013	Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.	26 de Julio de 2013
Resolución Min. Salud y Protección Social 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones	30 octubre de 2013.
Resolución Min. Salud y Protección Social 683 de 2012	Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano	28 de marzo de 2012
Resolución Min. Salud y Protección Social 4143 de 2012	Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional	7 de diciembre de 2012
Decreto Min. Salud 3075 de 1997	Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones	23 de diciembre de 1997
Decreto Min. Salud 2106 de 1983	Reglamenta parcialmente el Titulo V de la Ley 09 de 1979 en lo referente a identidad, clasificación, uso, procesamiento, importación, transporte y comercialización de aditivos para alimentos.	26 de julio de 1983
Resolución 2013 de 2020 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones	9 de noviembre de 2020
Resolución 2056 de 2023 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 6, 7, 8, se sustituyen los anexos técnicos 1 y 2, y se deroga el artículo 7 de la Resolución 2013 de 2020	08 de diciembre del 2023
Resolución 810 de 2021 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano	16 de junio del 2021
Resolución 2492 de 2022 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano	13 de diciembre del 2023
Resolución Min. Salud y Protección Social 2195 de 2010.	Reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico de alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano.	11 de junio de 2010
Ficha Técnica de Producto		
Ficha Técnica de Negociación.		

RESOLUCION No 02310 DE 1986	Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.	24 de febrero de 1986
RESOLUCION No 01804 DE 1989	Por la cual semodificalaResoluciónNo02310de1986, (24deFebrero)que reglamenta parcial mente el título VdelaLey 09de	03 de febrero de 1989
RESOLUCION No 11961 DE 1989	Por lo cual se modifica parcialmente la resolución 2310 del 24 de febrero de 1986	30 de agosto de 1989
DECRETO NUMERO 2826 DE 1996	Por el cual se hace una adición al artículo 46 de la Resolución N° 2310 del 24 de Febrero de 1986 y al artículo 3° de la Resolución N° 1804 del 13 de febrero de 1989.	16 de agosto de 1996
RESOLUCION No 1407 DE 2022	Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano	5 de agosto del 2022
RESOLUCIÓN 4142 DE 2012	Por la cual se establece el reglamento técnico sobré los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.	7 diciembre del 2012
RESOLUCIÓN 779 DE 2006	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones.	17 de marzo del l2006
RESOLUCION 3544 DE 2009	Por la cual se modifican los artículos 11 y 13 de la Resolución 779 de 2006	24 de septiembre de 2009
RESOLUCIÓN 4121 DE 2011	Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 779 de 2006, modificadas por las Resoluciones 3462 de 2009 y 3544 de 2009	19 septiembre 2011
DECRETO 547 DE 1996	Por el cual se reglamenta el Título V de la Ley 09 de 1979, en cuanto a la expedición del registro Sanitario y a las condiciones sanitarias de producción, empaque y comercialización, el control de la sal para consumo humano y se dictan otras disposiciones sobre la materia	19 de marzo de 1996
RESOLUCION 9553 DE 1998.	Por la cual se establece la identificación a los empaques y envases de la sal para consumo humano	10 de julio de 1998

RESOLUCION NUMERO 002229 DE 1994	Por la cual se dictan normas referentes a la composición, requisitos y comercialización de las Bebidas Hidratantes- Energéticas	12 ABR 1994
RESOLUCIÓN 4150 DE 2009	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir las bebidas energizantes para consumo humano	30 octubre 2009

5) Información Adicional

Los aditivos utilizados en los productos alimenticios de la ración de campaña son los autorizados para su uso y las dosis de empleo están dentro de los rangos permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, igualmente, los aditivos para la fabricación de los productos cumplen con lo establecido en el numeral 3.1.2 Uso de aditivos en los productos alimenticios de la NTMD 065-A7.

El producto fue fabricado cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Producto empacado en caja de cartón corrugado 150 unidades por caja
Vida útil de 14 meses a partir de la fecha de entrega

DECLARACIÓN DE ADITIVOS UTILIZADOS EN EL PRODUCTO

CATEGORIA O SUBCATEGORIA DEL ALIMENTO	NORMA DE REFERENCIA	NUMERO SIN-E	NOMBRE DEL ADITIVO	CATEGORIA FUNCIONAL	DOSIS MAXIMA	CUMPLE
MISCELANEOS Y/O ENERGETICOS	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

6) Firmado por Viviana Ramos Delgadillo y en nombre de: Drycol SAS

7) Lugar y Fecha de emisión Mosquera Cund. 21 de Mayo de 2025

(Nombre Completo, Función)

(Firma o equivalente autorizante por el emisor)

234

Drycol
NIT. 800.375225-7

Mosquera, 28 de Mayo del 2026

Señores:
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES (ALFM)
Ciudad. Cota - Cundinamarca

Referencia: Soporte tinta de codificación

Por medio de la presente certifico que la tinta de codificación 401Q, suministrada por Codificación Injet colombiana S.A.S, corresponde a una tinta negra a base de cetona diseñada para aplicaciones industriales de codificación y marcación sobre materiales utilizados en la industria de alimentos y bebidas.
De acuerdo con la información técnica suministrada por el proveedor en la ficha técnica del producto, la tinta presenta:

- Excelente adhesión sobre materiales de empaque como polietileno (PE) y polipropileno (PP), tratados y sin tratar.
- Compatibilidad con sustratos utilizados en empaques de alimentos.
- Resistencia a condensación y abrasión durante condiciones normales de almacenamiento y refrigeración.
- Secado rápido y estabilidad de impresión para aplicaciones de codificación industrial.

De acuerdo con la ficha técnica, esta tinta es utilizada comúnmente en la industria de empaques de comidas y bebidas y ha sido sometida satisfactoriamente a pruebas internas y externas de desempeño.

Con base en lo anterior, se considera que la tinta 401Q es apta para su uso en procesos de codificación externa de empaques destinados a alimentos, siempre que:

1. Sea utilizada conforme a las instrucciones del fabricante.
2. La aplicación corresponda exclusivamente a impresión/codificación sobre la superficie externa del empaque.
3. No exista contacto directo de la tinta con el alimento.
4. Se mantengan las condiciones adecuadas de almacenamiento, manipulación y uso establecidas por el proveedor.
5.

Esta declaración se emite como soporte documental de compatibilidad y uso industrial en empaques de alimentos, basada en la información técnica suministrada por el fabricante/proveedor.

Para más información contactar a la compañía Drycol al teléfono 3102250325 y correo calidad@drycol.co.

Drycol

Firma:
Nombre: Luisa Andrade
Cargó: Coordinadora Aseguramiento de Calidad
Teléfono: 3102250325

CODJETCOL

40IQ FICHA TÉCNICA

Resumen Producto

Tinta negra a base de cetona, con aplicación general. Esta tinta presenta una excelente adhesión a materiales como polietileno, polipropileno, y sustratos de cera o grasos en los que se considera de "difícil" impresión. La tinta 40IQ es comúnmente usada para aplicaciones de codificación que requieren un secado rápido, tinta negra para imprimir en varios materiales como polietileno, polipropileno, y sustratos de cera o grasos, usualmente se encuentran en la industria de empaques de comidas y bebidas. Adicionalmente, esta tinta presenta una excelente penetración y adhesión a materiales sustratos de cera o grasos, incluyendo la industria de productos como contenedores de leche y jugos que presentan condensación durante el proceso de refrigerado. Sustratos secundarios incluye botellas de vidrio, latas de metal y papel estucado. La tinta 40IQ es un conecta y aplica para Videojet's 40IQ. La tinta 40IQ se secará en 1-3 segundos y será a prueba de frote en 1-2 minutos, dependiendo del sustrato y las condiciones del ambiente. La tinta 40IQ permitirá a los usuarios de IJI guardados significantes, una presentación confiable, excelente tiempo de secado, y adhesión en sustratos en los que usualmente es difícil de imprimir.

Especificaciones de la tinta

Número de tinta	40IQ
Maquillaje	OS410
Tipo de tinta	Cetona
Color	Negro

Tiempo de secado

. La tinta 40IQ se secará en 1-3 segundos y será a prueba de frote en 1-2 minutos, dependiendo del sustrato y las condiciones del ambiente.

Caducidad y almacenamiento de la tinta

La tinta 40IQ tiene una vida útil de 24 meses desde la fecha de fabricación cuando se encuentra en temperaturas entre +35°F a +95°F (+2°C a +35°C).
Una exposición prolongada a temperaturas por fuera de los limites acortaran el tiempo de vida de la tinta. Si es el caso donde la tinta fue congelada durante el transporte, póngala a (+70°F a +75°F o 21°C a +24°C) y agite antes de usar

CODJETCOL

40IQ FICHA TÉCNICA

Información adicional de uso	La tinta 40IQ presenta una excelente adhesión a materiales sustratos de cera o grasos, en productos como contenedores de leche y jugos. La tinta presenta resistencia a una pequeña condensación que puede ocurrir en el proceso de refrigerado. Sustratos secundarios incluye botellas de vidrio, latas de metal y papel estucado.
Beneficios clave	• Esta tinta presenta una excelente adhesión a materiales de empaque de polietileno y polipropileno, tratado y sin tratar. • Excelente adhesión en empaques de leche y jugo, así como a la condensación que puede ocurrir en el proceso de refrigerado. • Excelente resistencia a la abrasión.
Industrias clave	• Productos Diarios, dulces, e industrias de empaque de botellas y comida.
Aplicaciones clave	• La tinta 40IQ es justa para imprimir en empaques con revestimientos de cera usualmente usado para leche, mantequilla y margarina. Adicional la tinta función bien en empaques de jugo, botellas, galletas y dulces, así como pasta arroz y otros empaques para productos de grano.
Campo de prueba/testeo	La tinta 40IQ paso exitosamente pruebas en lugares internos, así como externos.

ISO/IEC 17025:2017
13-LAB-016

ALS - BOGOTA
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S
Sede: Calle 94 B No. 56-45, Bogotá D.C.

237

Informe nº 40363/2026 Pág 1/1

Fecha de Emisión: 2026-05-11

No. de Ensayo:	MF / 10414 / 26
Fecha Recogida:	2026-04-30
Fecha Recepción:	2026-04-30
Fecha Inicio Ensayo:	2026-05-07
Fecha Fin Ensayo:	2026-05-11
Código del Cliente:	0067

Cliente:
Icontec
CALLE 26 # 69-79, TORRE 4 AGUA
Bogotá D.C.
111321

Solicitante: Carolina Gutierrez
Unidad: PLANTA BOGOTA

Identificación de la Muestra: **34834 / 26**

Muestra: PT / Panela /Icotec 993825 /Greco 42277
Fecha de Caducidad: 01-06-2027
Proveedor: Trapiche de Origenn sas
Acondicionamiento: PEBD
Lote: 112

Capacidad: 13 und
Temperatura (°C): 19
Tiempo Recolección: 12:00
Muestra Recogida Por: Carlos Morera

Ensayo	Metodo	Resultado	Unidad	IM	V. L.	Concepto
Recuento de mohos y levaduras	ISO 21527-1:2008					
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<=50 y <=150 [158]	C
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<=50 y <=150 [158]	C

Norma: [158] - NTC 1311 PANELA para la clase de productos Panela

Lista de abreviaturas: UFC- Unidades formadoras de colonias; IM: Intervalo de Medición de la tecnica; N.A: No Aplica;
LQ – Límite de cuantificación ; V.L: Valor Limite de especificación; C - Cumple; NC - No Cumple; D: Detectable; ND: No Detectable; U: Incertidumbre (+/- Valor de U).

Regla de decisión: De acuerdo a la Guía ILAC G8: 09/2019 Guidelines on Decision Rules and Statements of Conformity,
ALS Life Sciences Colombia adopta la Declaracion binaria para "Regla de aceptación Simple"; Las unidades del resultado
y la Incertidumbre (U), se encuentran en las mismas unidades de medida relacionadas en la columna "Unidad"

El ensayo señalado con (s) fue subcontratado y no es acreditado.
El ensayo señalado con (a) fue subcontratado y es acreditado.
Las actividades de evaluación de la conformidad marcadas con *, así como la información relacionada con la toma y/o recolección de ítems de ensayo no están incluidas en el alcance de acreditación.

NOTA: La información en el ítem de identificación de muestra que se observe subrayada corresponde a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad u otros factores que puedan afectar el resultado. Análisis validos únicamente para la muestra analizada.
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.
Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin la aprobación escrita por el laboratorio.

Yesmireth Martinez A.
Autorizado por: Yesmireth Martinez
Technical Director Microbiology

Revisado por:
Soporte Tecnico
Kelly Rizo

PROCESO

OPERACIÓN LOGÍSTICA

238

TITULO	CÓDIGO: OL-FO-04		
RECEPCIÓN DE PRODUCTO	VERSIÓN No. 02	Página 1 de 1	
	FECHA: 25	9	2024

REGIONAL / SEDE: Principal

ÁREA FUNCIONAL: Dir Provisión Raciones Campaña

FECHA DE RECEPCIÓN: 27.04.2026

FECHA PACTADA ENTREGA SEGUN INFORME PRECI:

Factura N°: DAV -4983

Codigo producto segun sistema de información:

No. Operacion o Contrato: 001 -039 -2026

Cantidad recibida (Kg, Lt ó Unidades): 20407

Nombre de producto: Turron

Nombre de proveedor: Prycol

Tamaño de la Muestra: 200

Aceptación del producto SI (X) No (___)

CONDICIONES EVALUADAS DEL PRODUCTO

El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones de Limpieza.	Cumple	X	No cumple	
Si la recepción del producto requiere de congelación y refrigeración, registra la temperatura del producto al momento de la entrega (Ver requisito Ficha técnica del producto)*	N/D °C			
El vehículo **NO** comparte con otro tipo de carga (Aplica a Clase I- Alimentos)	Cumple	X	No cumple	
El producto es colocado directamente sobre estibas dentro del furgón	Cumple	X	No cumple	
*Indicar el peso por unidad de producto 30 grs	Cumple	X	No cumple	
*Indicar el peso por unidad de embalaje caja x 420 und	Cumple	X	No cumple	
*Verificación de empaque producto (Ej.: zipper, vacio - Ver requisito Ficha técnica)	Cumple	X	No cumple	
* Verificación Embalaje del producto.	Cumple	X	No cumple	
*Verificación de cumplimiento de rotulado (Legislación vigente o requisitos establecidos en Ficha técnica)	Cumple	X	No cumple	
*Verificación de la información dada en el Análisis de laboratorio de lote(s) a entregar Vs Ficha técnica producto. (cuando aplique)	Cumple	X	No cumple	

*Fecha de empaque y/o fabricación Abril 2026 *Fecha de vencimiento declarada Junio 2027

N°(s) de Lote (s) 16263

*Estas condiciones deben ser evaluadas frente a los parámetros de la ficha técnica de producto.

Nombre y Firma de Proveedor: Vicente Gamboa

Nombre y Firma de quien Recibe en área Funcional: Rodrigo Alvaro Reyes

Observaciones:

PROVEEDORES ENERGETICOS

NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC-ISO/IEC 17050-1

FORMULARIO DE DECLARACION DE CONFORMIDAD

Declaración de conformidad del proveedor (De acuerdo con la norma NTC-ISO 17050-1, aportando la documentación de apoyo indicada en la norma NTC-ISO/IEC 17050-2)

1) N°. de Operación:	001-034-2026
2) Nombre del emisor:	DRYCOL S.A.S
Dirección del emisor:	CALLE 2 NO. 18-03 PARQUE INDUSTRIAL SAN JORGE MANZANA P7 BODEGA 71 MOSQUERA CUNDINAMARCA

3) OBJETO DE LA DECLARACION:	SUMINISTRO DEL SIGUIENTE PRODUCTO:	TURRON X 30 G		
	CANTIDAD TOTAL:	20407		
	RELACION DE LOTES			
	LOTES	CANTIDADES	FECHA DE PRODUCCION	FECHA DE VENCIMIENTO
	16263	20407	ABR 2026	JUN 2027

4) El objeto de la declaración anteriormente descrito está en conformidad con los requerimientos de los siguientes documentos:

Documento N° :	Titulo	Edición / Fecha de emisión
Norma Técnica Militar 0065-A7	Ración de Campaña Lista para Consumir	26 de marzo de 2015
Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005.	Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado	29 de diciembre de 2005
Resolución Min. Salud y Protección Social 2674 de 2013	Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.	26 de Julio de 2013
Resolución Min. Salud y Protección Social 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones	30 octubre de 2013.
Resolución Min. Salud y Protección Social 683 de 2012	Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano	28 de marzo de 2012
Resolución Min. Salud y Protección Social 4143 de 2012	Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.	7 de diciembre de 2012
Decreto Min. Salud 3075 de 1997	Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones	23 de diciembre de 1997
Decreto Min. Salud 2106 de 1983	Reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en lo referente a identidad, clasificación, uso, procesamiento, importación, transporte y comercialización de aditivos para alimentos.	26 de julio de 1983
Resolución 2013 de 2020 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones.	3 de noviembre de 2020
Resolución 2056 de 2023 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 6, 7, 8, se sustituyen los anexos técnicos 1 y 2, y se deroga el artículo 7 de la Resolución 2013 de 2020	06 de diciembre del 2023
Resolución 810 de 2021 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano	16 de junio del 2021
Resolución 2492 de 2022 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano	13 de diciembre del 2023
Resolución Min. Salud y Protección Social 2195 de 2010.	Reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico de alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano.	11 de junio de 2010
Ficha Técnica de Producto		
Ficha Técnica de Negociación.		

24D

Drycol	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	SIA - PG01- PR05
	FORMATO CERTIFICADO CALIDAD DE PRODUCTO	Versión: 2

FECHA: 24 de abril del 2026

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO	
PRODUCTO	TURRÓN
LOTE	16263
FECHA FABRICACION	ABRIL 2026
FECHA VENCIMIENTO	JUNIO 2027

2.CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
ANÁLISIS	RESULTADO
COLOR	Exterior marrón oscuro característico del chocolate; interior de tono claro/beí
OLOR	Aroma intenso a cacao con notas dulces y tostadas propias del turrón
SABOR	Dulce equilibrado, con notas de chocolate y frutos secos.
APARIENCIA	Barra sólida recubierta de chocolate. No presenta aglomeraciones ni partículas extrañas.

3. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS		
ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN
Humedad	1.18%	< 10 %

4. CARACTERISTICAS NUTRICIONALES	
ANÁLISIS	REQUISITO POR PORCIÓN
Proteína (g)	3.00
Grasa (g)	2.50
Carbohidratos (g)	20.00
Calorías (kal)	129.3

5. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS			
ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANALISIS
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Detección de microorganismos específicos/ AOAC 2014.01, Edición 22. 2023
Mohos y levaduras	<10	<10	Recuento en placa / AOAC 2015.13
Escherichia coli	<10	<10	Recuento en placa / AOAC 991.14, Edición 22. 2023
Enterobacterias	<10	<10	Recuento en placa / ISO21528-2:2017
Staphylococus coagulasa positiva	<10	<1.000	Recuento en placa / ICMSF Vol.1 ,2000, Método 1
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Detección de microorganismos específicos/ ISO 11290-1:2017

6. CONDICIONES ALMACENAMIENTO
Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol. Temperatura ≤ 18°C. Mantengase bien cerrado y en su empaque original. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible. **OBSERVACIONES:**

NOMBRE	FIRMA	NOMBRE	FIRMA	FECHA CERTIFICADO
Andres de Jesus Ortiz Lopez Gerente general		Luisa Mancera Andrade Coordinadora Aseguramiento de calidad	Drycol	24-abr-26

Fecha de Emisión: 2026-05-06

No. de Ensayo: MF / 9957 / 26
Fecha Recogida: 2026-04-30
Fecha Recepción: 2026-04-30
Fecha Inicio Ensayo: 2026-04-30
Fecha Fin Ensayo: 2026-05-06
Código del Cliente: 0067

Cliente:
Icontec
CALLE 26 # 69-79, TORRE 4 AGUA
Bogotá D.C.
111321

Solicitante: Carolina Gutierrez
Unidad: PLANTA BOGOTA

Identificación de la Muestra: 34833 / 26

Muestra: PT/ Turron
Cantidad: 5
Fecha de Producción: 01-04-2026
Fecha de Caducidad: 01-06-2027
Proveedor: Productos la Carreta ltda
Acondicionamiento: PEBD

Lote: 16263
Capacidad: 8 und
Temperatura (°C): 19
Tiempo Recolección: 12:00
Muestra Recogida Por: Carlos Morera

Ensayo	Metodo	Resultado	Unidad	IM	V. L.	Concepto
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 Amd1:2023					
Icotec 993813/Greco 42265		<100	UFC/g o mL	10 - 1522000	<1000 [0269]	C
Icotec 993814/Greco 42266		<100	UFC/g o mL	10 - 1522000	<1000 [0269]	C
Icotec 993815/Greco 42267		<100	UFC/g o mL	10 - 1522000	<1000 [0269]	C
Icotec 993816/Greco 42268		<100	UFC/g o mL	10 - 1522000	<1000 [0269]	C
Icotec 993817/Greco 42269		<100	UFC/g o mL	10 - 1522000	<1000 [0269]	C
Detección de Listeria monocytogenes	ISO 11290 - 1 :2017					
Icotec 993813/Greco 42265		Ausencia	A o P/25g	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
Icotec 993814/Greco 42266		Ausencia	A o P/25g	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
Icotec 993815/Greco 42267		Ausencia	A o P/25g	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
Icotec 993816/Greco 42268		Ausencia	A o P/25g	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
Icotec 993817/Greco 42269		Ausencia	A o P/25g	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018					
Icotec 993813/Greco 42265		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Icotec 993814/Greco 42266		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Icotec 993815/Greco 42267		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Icotec 993816/Greco 42268		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Icotec 993817/Greco 42269		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Recuento de mohos y levaduras	ISO 21527-1:2008					
Icotec 993813/Greco 42265						
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<10 y <=1000 [0269]	C
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<10 y <=1000 [0269]	C

No. de Ensayo:	MF / 9957 / 26
Fecha Recogida:	2026-04-30
Fecha Recepción:	2026-04-30
Fecha Inicio Ensayo:	2026-04-30
Fecha Fin Ensayo:	2026-05-06
Código del Cliente:	0067

Cliente:
Icontec
CALLE 26 # 69-79, TORRE 4 AGUA
Bogotá D.C.
111321

Solicitante: Carolina Gutierrez
Unidad: PLANTA BOGOTA

Identificación de la Muestra: **34833 / 26**

Muestra: PT/ Turron
Cantidad: 5
Fecha de Producción: 01-04-2026
Fecha de Caducidad: 01-06-2027
Proveedor: Productos la Carreta ltda
Acondicionamiento: PEBD
Lote: 16263
Capacidad: 8 und
Temperatura (°C): 19
Tiempo Recolección: 12:00
Muestra Recogida Por: Carlos Morera

Ensayo	Metodo	Resultado	Unidad	IM	V. L.	Concepto
Icotec 993814/Greco 42266						
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<10 y <=1000 [0269]	C
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<10 y <=1000 [0269]	C
Icotec 993815/Greco 42267						
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<10 y <=1000 [0269]	C
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<10 y <=1000 [0269]	C
Icotec 993816/Greco 42268						
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<10 y <=1000 [0269]	C
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<10 y <=1000 [0269]	C
Icotec 993817/Greco 42269						
Resultado de Mohos		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<10 y <=1000 [0269]	C
Resultado de Levaduras		<10 (LQ)	UFC/g o mL	10 - 2,71E+05	<10 y <=1000 [0269]	C
Recuento de enterobacterias	ISO 21528-2:2017					
Icotec 993813/Greco 42265		<10	UFC/g o mL	10 - 2695000	<=10 y <=100 [0269]	C
Icotec 993814/Greco 42266		<10	UFC/g o mL	10 - 2695000	<=10 y <=100 [0269]	C
Icotec 993815/Greco 42267		<10	UFC/g o mL	10 - 2695000	<=10 y <=100 [0269]	C
Icotec 993816/Greco 42268		<10	UFC/g o mL	10 - 2695000	<=10 y <=100 [0269]	C
Icotec 993817/Greco 42269		<10	UFC/g o mL	10 - 2695000	<=10 y <=100 [0269]	C

No. de Ensayo:	MF / 9957 / 26
Fecha Recogida:	2026-04-30
Fecha Recepción:	2026-04-30
Fecha Inicio Ensayo:	2026-04-30
Fecha Fin Ensayo:	2026-05-06
Código del Cliente:	0067

Cliente:
Icontec
CALLE 26 # 69-79, TORRE 4 AGUA
Bogotá D.C.
111321

Solicitante: Carolina Gutierrez
Unidad: PLANTA BOGOTA

Identificación de la Muestra: 34833 / 26

Muestra: PT/ Turron
Cantidad: 5
Fecha de Producción: 01-04-2026
Fecha de Caducidad: 01-06-2027
Proveedor: Productos la Carreta ltda
Acondicionamiento: PEBD

Lote: 16283
Capacidad: 8 und
Temperatura (°C): 19
Tiempo Recolección: 12:00
Muestra Recogida Por: Carlos Morera

Norma: [0269] - Resolución 1407/2022 para la clase de productos Turrón

Lista de abreviaturas: UFC- Unidades formadoras de colonias; IM: Intervalo de Medición de la tecnica; N.A: No Aplica;
LQ – Límite de cuantificación ; V.L: Valor Límite de especificación; C - Cumple; NC - No Cumple; D: Detectable; ND: No Detectable; U: Incertidumbre (+/- Valor de U).

Regla de decisión: De acuerdo a la Guia ILAC G8: 09/2019 Guidelines on Decision Rules and Statements of Conformity,
ALS Life Sciences Colombia adopta la Declaracion binaria para "Regla de aceptación Simple", Las unidades del resultado
y la Incertidumbre (U), se encuentran en las mismas unidades de medida relacionadas en la columna "Unidad"

El ensayo señalado con (s) fue subcontratado y no es acreditado.
El ensayo señalado con (a) fue subcontratado y es acreditado.
Las actividades de evaluación de la conformidad marcadas con *, así como la información relacionada con la toma y/o recolección de ítems de ensayo no están incluidas en el alcance de acreditación.

NOTA: La información en el ítem de identificación de muestra que se observe subrayada corresponde a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad u otros factores que puedan afectar el resultado. Análisis validos únicamente para la muestra analizada.
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.
Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin la aprobación escrita por el laboratorio.

Yesmireth Martinez A.
Autorizado por: Yesmireth Martinez
Technical Director Microbiology

Revisado por:
Soporte Tecnico
Juan Pablo Álvarez

Micotox

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
18-LAB-030

ilac-MRA

REPORTE DE ENSAYOS

Reporte No. 0351-2026-A Fecha de emisión: 2026-05-11

CLIENTE

Empresa: Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación ICONTEC NIT: 860.012.336-1

Dirección: Carrera 37 No. 52- 95 /Colombia - Bogotá D.C.

Contacto: Carolina Gutierrez Email: anherrera@icontec.org, dcgutierrez@icontec.net

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Nombre: Turrón X 30 g. LOTE: 16263 RÓTULO ICONTEC: 993823 RÓTULO GRECO: 42275

Código de muestra: 0351-2026-A Fecha de recepción: 2026-05-04 Cantidad recibida: 266 g

RESULTADOS

Análisis	Resultado	Fecha de ejecución	Método	Límite de detección (LOD)	Límite de cuantificación (LOQ)
Aflatoxina B1	N.D.	2026-05-05	HPLC-FL-201	0,3 µg/kg	1,0 µg/kg
Aflatoxina B2	N.D.	2026-05-05	HPLC-FL-201	0,09 µg/kg	0,3 µg/kg
Aflatoxina G1	N.D.	2026-05-05	HPLC-FL-201	0,5 µg/kg	1,6 µg/kg
Aflatoxina G2	N.D.	2026-05-05	HPLC-FL-201	0,2 µg/kg	0,5 µg/kg
Aflatoxinas totales (Suma B1, B2, G1 y G2)	N.D.	2026-05-05	HPLC-FL-201	0,3 µg/kg	1,0 µg/kg

En Micotox contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha con código de acreditación 18-LAB-030 bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.
Los ensayos marcados con asterisco (*) no están incluidos en el alcance acreditado. Los ensayos marcados con doble asterisco (**) han sido subcontratados.

Siglas: LOD: limit of detection – límite de detección. LOQ: limit of quantitation – límite de cuantificación. N.D.: No detectable por el método utilizado.

Unidades: µg/kg, µg/L: partes por billón (ppb). µg/g, mg/kg: partes por millón (ppm).

Notas: El valor de la incertidumbre se reporta a petición del cliente. Este documento no podrá reproducirse total o parcialmente sin autorización previa de Micotox Ltda. No está permitido que los clientes hagan uso del símbolo de acreditado de ONAC de Micotox Ltda. Ensayos realizados en las instalaciones de Micotox Ltda.

Descargo de responsabilidades: La muestra y su información han sido suministradas directamente por el cliente y Micotox Ltda no es responsable por la información recibida. Los resultados se aplican a la muestra tal y como se ha recibido y son válidos únicamente para la muestra analizada. Micotox Ltda no realiza muestreo, así que los errores asociados al mismo son directa responsabilidad del remitente.

Métodos: HPLC-FL 201: POE-PRA-201 Determinación de aflatoxinas en diversas matrices por HPLC-FL versión 10, 2024-08-28.

Micotox

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017.
18-LAB-030

ilac-MRA

REPORTE DE ENSAYOS

Reporte No. 0351-2026-A Fecha de emisión: 2026-05-11

OBSERVACIONES

-La muestra analizada cumple la especificación de suma de aflatoxinas B1, B2, G1, G2 de la Resolución 4506 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social (numeral 2.5 nivel máximo 10,0 µg/kg). Regla de decisión aplicada DIN-PRA-002 V3.. -Valores de incertidumbre de las mediciones calculados para un nivel de confianza del 95,45% y con un factor de cobertura K=2. Aflatoxina B1: 21,3%. Aflatoxina B2: 18,6%. Aflatoxina G1: 18,2%. Aflatoxina G2 17,2%. Aflatoxinas totales: 17,0%.

Reporte aprobado por:

Diamir Ariza Sarmiento
Directora de laboratorio
Química
Tarjeta profesional PQ-1776

El código QR permite verificar la autenticidad de este documento.

FIN DEL REPORTE

PROCESO

OPERACIÓN LOGÍSTICA

244

	TITULO	CÓDIGO: OL-FO-04		
	RECEPCIÓN DE PRODUCTO	VERSIÓN No. 02	Página 1 de 1	
		FECHA 25	9	2024

REGIONAL / SEDE: Principal

ÁREA FUNCIONAL: Dir Producción Racimos Campoña

FECHA DE RECEPCIÓN: 21-09-2026

FECHA PACTADA ENTREGA SEGUN INFORME PRECI: 21-09-2026

Factura N°: DRY-9971

Codigo producto segun sistema de información:

No. Operacion o Contrator: 001-039-2026

Cantidad recibida (Kg, Lt ó Unidades): 11309

Nombre de producto: Uvas Pasas y chocolate

Nombre de proveedor: Drycol

Tamaño de la Muestra: 200

Aceptación del producto SI (X) NO (___)

CONDICIONES EVALUADAS DEL PRODUCTO

El vehículo se encuentra en adecuadas condiciones de Limpieza	Cumple	X	No cumple	
Si la recepción del producto requiere de congelación y refrigeración, registre la temperatura del producto al momento de la entrega (Ver requisito Ficha técnica del producto)	N/A °C			
El vehículo NO comparte con otro tipo de carga (Aplica a Clase I- Alimentos)	Cumple	X	No cumple	
El producto es colocado directamente sobre estibas dentro del furgón	Cumple	X	No cumple	
*Indicar el peso por unidad de producto 100 grs	Cumple	X	No cumple	
*Indicar el peso por unidad de embalaje cajas x 300 unidades	Cumple	X	No cumple	
*Verificación de empaque producto (Ej : zipper, vacio - Ver requisito Ficha técnica)	Cumple	X	No cumple	
* Verificación Embalaje del producto.	Cumple	X	No cumple	
*Verificación de cumplimiento de rotulado (Legislación vigente o requisitos establecidos en Ficha técnica)	Cumple	X	No cumple	
*Verificación de la Información dada en el Análisis de laboratorio de lote(s) a entregar Vs Ficha técnica producto (cuando aplique)	Cumple	X	No cumple	

*Fecha de empaque y/o fabricación: Abril 2026

*Fecha de vencimiento declarada: Junio 2027

N°(s) de Lote (s): 76093 UPC

*Estas condiciones deben ser evaluadas frente a los parámetros de la ficha técnica de producto .

Nombre y Firma de Proveedor: Edwin Huelfo 7076100552

Nombre y Firma de quien Recibe en área Funcional:

Observaciones:

Drycol	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	SIA - PGD1- FR03
	FORMATO CERTIFICADO CALIDAD DE PRODUCTO	Versión: 2

FECHA: 21 de abril del 2026

1. IDENTIFICACION PRODUCTO	
PRODUCTO	UVAS RECUBIERTAS DE CHOCOLATE
LOTE	26093UPC
FECHA FABRICACION	ABRIL 2026
FECHA VENCIMIENTO	JUNIO 2027

2.CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS	
ANÁLISIS	RESULTADO
COLOR	Marrón claro a oscuro
OLOR	Agradable y dulce, con notas predominantes de chocolate y fondo frutal
SABOR	Dulce y equilibrado, con sabor suave a chocolate que complementa la intensidad natural de la uva pasa.
APARIENCIA	Exterior firme, lisa y ligeramente cremosa (chocolate), con interior suave y masticable (pasa).

3. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS		
ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN
Humedad	2,50%	<12%

4. CARACTERISTICAS NUTRICIONALES	
ANÁLISIS	REQUISITO POR PAQUETE
Proteína (g)	2.3 g
Graso (g)	9.0 g
Carbohidratos (g)	36 g
Calorías (kal)	234

5. CARACTERISTICAS MICROBIOLOGICAS			
ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANALISIS
Aerobios mesofilos	<10	<10,000 UFC/g	Recuento en placa / AOAC 966.23, Edición 22, 2023
Escherichia coli	<10	<10 UFC/g	Recuento en placa / AOAC 991.14, Edición 22:2023
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia / 25g	Detección de microorganismos específicos/AOAC 2014.01, Edición 22, 2023

5. CONDICIONES ALMACENAMIENTO
Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol. Temperatura ≤ 18°C. Mantengase bien cerrado y en su empaque original. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible.
OBSERVACIONES:

NOMBRE	FIRMA	NOMBRE	FIRMA	FECHA CERTIFICADO
Andres de Jesus Ortiz Lopez Gerente general		Luisa Mancera Andrade Coordinadora Aseguramiento de calidad		21-abr-26

PROVEEDORES ENERGETICOS

NORMA TÉCNICA COLOMBIANA NTC-ISO/IEC 17050-1

FORMULARIO DE DECLARACION DE CONFORMIDAD

Declaración de conformidad del proveedor (De acuerdo con la norma NTC-ISO 17050-1, aportando la documentación de apoyo indicada en la norma NTC-ISO/IEC 17050-2)

1) N°. de Operación:	001-034-2026

2) Nombre del emisor:	DRYCOL S.A.S
Dirección del emisor:	CALLE 2 NO. 18-93 PARQUE INDUSTRIAL SAN JORGE MANZANA P7 BODEGA 71 MOSQUERA CUNDINAMARCA

3) OBJETO DE LA DECLARACION:

SUMINISTRO DEL SIGUIENTE PRODUCTO:	UVAS PASAS Y CHOCOLATE X 60 G
CANTIDAD TOTAL:	11309

RELACION DE LOTES

LOTES	CANTIDADES	FECHA DE PRODUCCION	FECHA DE VENCIMIENTO
26093UPC	11309	ABR 2026	JUN 2027

4) El objeto de la declaración anteriormente descrito está en conformidad con los requerimientos de los siguientes documentos:

Documento N° :	Titulo	Edición / Fecha de emisión
Norma Técnica Militar 0065-A7	Ración de Campaña Lista para Consumir	26 de marzo de 2015
Resolución Min. Protección Social 5109 de 2005.	Reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado	29 de diciembre de 2005
Resolución Min. Salud y Protección Social 2674 de 2013	Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto-ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones.	26 de Julio de 2013
Resolución Min. Salud y Protección Social 4506 de 2013	Por la cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones	30 octubre de 2013.
Resolución Min. Salud y Protección Social 683 de 2012	Por medio de la cual se expide el Reglamento Técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano	28 de marzo de 2012
Resolución Min. Salud y Protección Social 4143 de 2012	Reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir lo materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastómeros y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.	7 de diciembre de 2012
Decreto Min. Salud 3075 de 1997	Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones	23 de diciembre de 1997
Decreto Min. Salud 2106 de 1983	Reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979 en lo referente a identidad, clasificación, uso, procesamiento, importación, transporte y comercialización de aditivos para alimentos.	26 de julio de 1983
Resolución 2013 de 2020 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la Estrategia Nacional de Reducción del Consumo de Sodio y se dictan otras disposiciones	9 de noviembre de 2020
Resolución 2055 de 2023 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se modifican los artículos 2, 3, 6, 7, 8, se sustituyen los anexos técnicos 1 y 2, y se deroga el artículo 7 de la Resolución 2013 de 2020	06 de diciembre del 2023
Resolución 810 de 2021 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano	16 de junio del 2021
Resolución 2492 de 2022 el Min de Salud y Protección Social	Por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano	13 de diciembre del 2023
Resolución Min. Salud y Protección Social 2195 de 2010.	Reglamento técnico sobre los requisitos que se deben cumplir durante el proceso térmico de alimentos envasados herméticamente de baja acidez y acidificados, que se fabriquen, transporten, expendan, distribuyan, importen, exporten y comercialicen para el consumo humano.	11 de junio de 2010
Ficha Técnica de Producto		
Ficha Técnica de Negociación,		

RESOLUCION No 02310 DE 1986	Por la cual se reglamenta parcialmente el Título V de la Ley 09 de 1979, en lo referente a procesamiento, composición, requisitos, transporte y comercialización de los Derivados Lácteos.	24 de febrero de 1986
RESOLUCION No 01804 DE 1989	Por la cual semodificalaResoluciónNo02310de1986, (24deFebrero)que reglamenta parcial mente el titulo VdelaLey 09de	03 de febrero de 1989
RESOLUCION No 11951 DE 1989	Por lo cual se modifica parcialmente la resolución 2310 del 24 de febrero de 1986	30 de agosto de 1989
DECRETO NÚMERO 2826 DE 1996	Por el cual se hace una adición al artículo 46 de la Resolución Nº 2310 del 24 de Febrero de 1986 y al artículo 3º de la Resolución Nº 1804 del 13 de febrero de 1989.	16 de agosto de 1996
RESOLUCION No 1407 DE 2022	Por la cual se establecen los criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano	5 de agosto del 2022
RESOLUCION 4142 DE 2012	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos metálicos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.	7 diciembre del 2012
RESOLUCIÓN 779 DE 2006	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que se deben cumplir en la producción y comercialización de la panela para consumo humano y se dictan otras disposiciones.	17 de marzo del l2008
RESOLUCION 3544 DE 2009	Por la cual se modifican los artículos 11 y 13 de la Resolución 779 de 2006	24 de septiembre de 2009
RESOLUCION 4121 DE 2011	Por la cual se modifica parcialmente la Resolución 779 de 2006, modificadas por las Resoluciones 3462 de 2008 y 3544 de 2009	16 septiembre 2011
DECRETO 547 DE 1996	Por el cual se reglamenta el Título V de la Ley 09 de 1979, en cuanto a la expedición del registro Sanitario y a las condiciones sanitarias de producción, empaque y comercialización, al control de la sal para consumo humano y se dictan otras disposiciones sobre la materia	19 de marzo de 1996
RESOLUCION 9553 DE 1988	Por la cual se establece la identificación a los empaques y envases de la sal para consumo humano	10 de julio de 1988

RESOLUCION NUMERO 002229 DE 1994	Por la cual se dictan normas referentes a la composición, requisitos y comercialización de las Bebidas Hidratantes- Energéticas	12 ABR. 1994
RESOLUCIÓN 4150 DE 2009	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos que deben cumplir las bebidas energizantes para consumo humano	30 octubre 2009

5) Información Adicional

Los aditivos utilizados en los productos alimenticios de la ración de campaña son los autorizados para su uso y las dosis de empleo están dentro de los rangos permitidos por el Ministerio de Salud y Protección Social. Igualmente, los aditivos para la fabricación de los productos cumplen con lo establecido en el numeral 3.1.2 Uso de aditivos en los productos alimenticios de la NTMD 065-A7.

El producto fue fabricado cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Producto empacado en caja de cartón corrugado 350 unidades por caja
Vida útil de 14 meses a partir de la fecha de entrega

DECLARACIÓN DE ADITIVOS UTILIZADOS EN EL PRODUCTO

CATEGORIA O SUBCATEGORIA DEL ALIMENTO	NORMA DE REFERENCIA	NUMERO SIN-E	NOMBRE DEL ADITIVO	CATEGORIA FUNCIONAL	DOSIS MAXIMA	CUMPLE
MISCELANEOS Y/O ENERGETICOS	NTC 1533 - 2021	322	LECITINA DE SOYA	EMULSIFICANTE	NO REGISTRA	CUMPLE

6) Firmado por Viviana Ramos Delgadillo y en nombre de: Drycol SAS

7) Lugar y Fecha de emisión Mosquera Cund. 20 de Abril de 2025

(Nombre Completo, Función)

(Firma o equivalente autorizante por el emisor)

Drycol	SISTEMA INTEGRADO DE GESTIÓN	SIA - PG01- FR05
	FORMATO CERTIFICADO CALIDAD DE PRODUCTO	Versión: 2

FECHA: 21 de abril del 2026

1. IDENTIFICACION PRODUCTO	
PRODUCTO	UVAS RECUBIERTAS DE CHOCOLATE
LOTE	26093UPC
FECHA FABRICACION	ABRIL 2026
FECHA VENCIMIENTO	JUNIO 2027

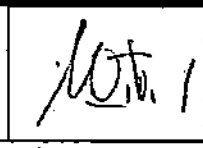
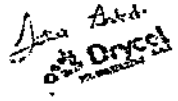
2.CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS	
ANÁLISIS	RESULTADO
COLOR	Marrón claro a oscuro
OLOR	Agradable y dulce, con notas predominantes de chocolate y fondo frutal
SABOR	Dulce y equilibrado, con sabor suave a chocolate que complementa la intensidad natural de la uva pasa.
APARIENCIA	Exterior firme, lisa y ligeramente cremosa (chocolate), con interior suave y masticable (pasa).

3. CARACTERISTICAS FISICOQUIMICAS		
ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN
Humedad	2.50%	<12%

4. CARACTERISTICAS NUTRICIONALES	
ANÁLISIS	REQUISITO POR PAQUETE
Proteína (g)	2.2 g
Grasa (g)	9.0 g
Carbohidratos (g)	36 g
Calorías (kal)	234

5. CARACTERISTICAS MICROBIOLÓGICAS			
ANÁLISIS	RESULTADO	ESPECIFICACIÓN	MÉTODO DE ANALISIS
Aerobios mesofilos	<10	<10.000 UFC/g	Recuento en placa / AOAC 966.23, Edición 22. 2023
Escherichia coli	<10	<10 UFC/g	Recuento en placa / AOAC 991,14, Edición 22:2023
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia / 25g	Detección de microorganismos específicos/AOAC 2014.01, Edición 22. 2023

5. CONDICIONES ALMACENAMIENTO
Conservar en un lugar fresco y seco, alejado de la luz directa del sol. Temperatura ≤ 18°C. Mantengase bien cerrado y en su empaque original. Una vez abierto, consumir en el menor tiempo posible. **OBSERVACIONES:**

NOMBRE	FIRMA	NOMBRE	FIRMA	FECHA CERTIFICADO
Andres de Jesus Ortiz Lopez Gerente general		Luisa Mancera Andrade Coordinadora Aseguramiento de calidad		21-abr-26

219

Drycol
NIT. 800.075225-7

Mosquera, 19 de Marzo del 2026

Señores:
AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES (ALFM)
Ciudad. Cota - Cundinamarca

Referencia: Razones técnicas y criterios utilizados para la identificación de los lotes de producción:

Por medio del presente documento quiero relacionar que el mecanismo de identificación de lotes asignados para los productos:

LOTE ALFM	PRODUCTO
2	ALMENDRAS TOSTADAS DE GIRASOL
17	FRUTAS MIXTAS CON MANI
20	KIT AZUCAR, SAL Y CAFÉ
28	MANI SALADO
50	TURRON
51	UVAS PASAS Y CHOCOLATE
22	LECHE CONDENSADA
39	PANELA
1	MANI GRANOLA

Por parte de Drycol para los análisis de laboratorios en los productos **comidas energéticas** el rotulo final se identifica de la siguiente manera:

- Nombre del producto.
- Ingredientes.
- Lote: Últimos 2 dígitos del año vigente, numero juliano asignado y código del producto interno.
- N° lote del producto asignado por la ALFM.
- Fecha de fabricación y de vencimiento mes (ÁLFABETICO 3 LETRAS) - año (NÚMERICO 4 DIGÍTOS).
- Contenido neto (NÚMERICO 3 DÍGITOS Y LAS LETRAS und ESPECIFICANDO LA CANTIDAD).
- Contenido bruto (NÚMERICO 3 DÍGITOS Y LAS LETRAS Kg ESPECIFICANDO EL PESO).
- Numero de contrato: 001-034-2026.
- Condiciones de conservación.
- Información alergénica.
- Fabricado y comercializado por.

Para más información contactar a la compañía Drycol al teléfono 3102250325 y correo calidad@drycol.co.

Drycol

Firma:
Nombre: Andrés Ortiz López
Cargo: Gerente general
Teléfono: 3118106100

Firma:
Nombre: Luisa Andrade
Cargo: Coordinadora Aseguramiento de Calidad
Teléfono: 3102250325

ISO/IEC 17025:2017
13-LAB-016

ALS - BOGOTA 250
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S
Sede: Calle 94 B No. 56-45, Bogotá D.C.

Informe nº 38569/2026 Pág 1/2

Fecha de Emisión: 2026-05-05

No. de Ensayo:	MF / 9960 / 26
Fecha Recogida:	2026-04-30
Fecha Recepción:	2026-04-30
Fecha Inicio Ensayo:	2026-04-30
Fecha Fin Ensayo:	2026-05-05
Código del Cliente:	0067

Cliente:
Icontec
CALLE 26 # 69-79, TORRE 4 AGUA
Bogotá D.C.
111321

Solicitante: Carolina Gutierrez
Unidad: PLANTA BOGOTA

Identificación de la Muestra: **34837 / 26**

Muestra: PT / Uvas pasas con chocolate
Cantidad: 5
Fecha de Producción: 01-04-2026
Fecha de Caducidad: 01-06-2027
Proveedor: Mountain food SAS
Acondicionamiento: PEBD

Lote: 26093UPC
Capacidad: 8 und 50g
Temperatura (°C): 19
Tiempo Recolección: 12:00
Muestra Recogida Por: Carlos Morera

Ensayo	Metodo	Resultado	Unidad	IM	V. L.	Concepto
Detección de Salmonella spp.	AOAC 967.26, 22nd Ed,2023					
Icotec 993853/Greco 42305		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
Icotec 993854/Greco 42306		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
Icotec 993855/Greco 42307		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
Icotec 993856/Greco 42308		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
Icotec 993857/Greco 42309		Ausencia	A o P/25 g o mL	Ausencia - Presencia	Ausencia [0269]	C
Recuento de Escherichia coli	NTC 4458:2018					
Icotec 993853/Greco 42305		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Icotec 993854/Greco 42306		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Icotec 993855/Greco 42307		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Icotec 993856/Greco 42308		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Icotec 993857/Greco 42309		<10	UFC/g o mL	10 - 1639000	<10 [0269]	C
Recuento de mesófilos aerobios	ICMSF método 1, 2000					
Icotec 993853/Greco 42305		<10	UFC/g o mL	10 - 1361000	<=1000 y <=10000 [0269]	C
Icotec 993854/Greco 42306		<10	UFC/g o mL	10 - 1361000	<=1000 y <=10000 [0269]	C
Icotec 993855/Greco 42307		<10	UFC/g o mL	10 - 1361000	<=1000 y <=10000 [0269]	C
Icotec 993856/Greco 42308		<10	UFC/g o mL	10 - 1361000	<=1000 y <=10000 [0269]	C
Icotec 993857/Greco 42309		<10	UFC/g o mL	10 - 1361000	<=1000 y <=10000 [0269]	C

Norma: [0269] - Resolución 1407/2022 para la clase de productos Ciruelas y uvas pasas

No. de Ensayo:	MF / 9960 / 26
Fecha Recogida:	2026-04-30
Fecha Recepción:	2026-04-30
Fecha Inicio Ensayo:	2026-04-30
Fecha Fin Ensayo:	2026-05-05
Código del Cliente:	0067

Cliente:
Icontec
CALLE 26 # 69-79, TORRE 4 AGUA
Bogotá D.C.
111321

Solicitante: Carolina Gutierrez
Unidad: PLANTA BOGOTA

Identificación de la Muestra: **34837 / 26**

Muestra: PT / Uvas pasas con chocolate
Cantidad: 5
Fecha de Producción: 01-04-2026
Fecha de Caducidad: 01-06-2027
Proveedor: Mountain food SAS
Acondicionamiento: PEBD

Lote: 26093UPC
Capacidad: 8 und 50g
Temperatura (°C): 19
Tiempo Recolección: 12:00
Muestra Recogida Por: Carlos Morera

Lista de abreviaturas: UFC- Unidades formadoras de colonias; IM: Intervalo de Medición de la tecnica; N.A: No Aplica;
LQ – Límite de cuantificación ; V.L: Valor Limite de especificación; C - Cumple; NC - No Cumple; D: Detectable; ND: No Detectable; U: Incertidumbre (+/- Valor de U).

Regla de decisión: De acuerdo a la Guía ILAC G8: 09/2019 Guidelines on Decision Rules and Statements of Conformity,
ALS Life Sciences Colombia adopta la Declaración binaria para "Regla de aceptación Simple"; Las unidades del resultado
y la Incertidumbre (U), se encuentran en las mismas unidades de medida relacionadas en la columna "Unidad"

El ensayo señalado con (s) fue subcontratado y no es acreditado.
El ensayo señalado con (a) fue subcontratado y es acreditado.
Las actividades de evaluación de la conformidad marcadas con *, así como la información relacionada con la toma y/o recolección de ítems de ensayo no están incluidas en el alcance de acreditación.

NOTA: La información en el ítem de identificación de muestra que se observe subrayada corresponde a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad u otros factores que puedan afectar el resultado. Análisis validos únicamente para la muestra analizada.
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.
Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin la aprobación escrita por el laboratorio.

Yesmireth Martinez A.
Autorizado por: Yesmireth Martinez
Technical Director Microbiology

Revisado por:
Soporte Tecnico
Juan Pablo Álvarez

25L

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

NORMA DE REFERENCIA: NTC 4359

INFORMACIÓN DEL CLIENTE(A)		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)	RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT(A):	860012338 - 1	FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
TELÉFONO(A):	01 8000 94 9000	FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez	T (°C) MUESTREO:	18
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento, Ac. 26 #69-76 Torre 4 / Piso 9, Engativá, Bogotá, Cundinamarca	LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Portos Sabana 80 Bodega 3 - Km 2.5 Vía Medellín
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C	TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
COTIZACIÓN N°:	26-548	LOTE(A):	020526
ODS:	26-12010	PRODUCTO(A):	Ración conformada menú#2
		ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN RECEPCIÓN			
ID. MUESTRA:	26-31594	FECHA DE MUESTREO:	2026/07/10
CANTIDAD (g/mL):	1329	RESPONSABLE:	BIOPOLAB
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial	FECHA RECIBIDO:	2026/07/10
RECEPCIÓN T(°C):	-18°C	OBSERVACIONES:	ROTULO ICONTEC:1021260; RÓTULO GRECO 17951

Almacenamiento contramuestra: Análisis FQ – 15 días, Análisis MB – 5 días.

NTC-NTMD-0065-A7 - RACIÓN DE CAMPAÑA LISTA PARA CONSUMIR

2026/07/15	Peso Neto	1365	1,0	27,3	g	Gravimetric Method	NTC 1322	<1420	CUMPLE
2026/07/24	Calorías/Calories	289	No Aplica	N.A	Kcal/100g3	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	45,7	No Aplica	N.A	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd 2023	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Grasa Total/ Total Fat	9,41	0,049	0,517	g / 100 g	Extracción hidrólisis ácida - Éter de petroleo	AOAC 925.12 (Modificado)	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Proteína	7,62	0,241	0,191	g/100g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS No. 2026-0181

2026/07/23	Fósforo Total	114	0,067	5,70	mg P/100g	Colorimetric Method.	AOAC 995.11	N.E	NO APLICA
2026/07/16	Humedad/Moisture	36,6	0,0743	0,659	g/100g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°–100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.06; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	1,82	0,047	0,186	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/17	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	4,49	0,500	0,330	g/100g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V5 2023/10/10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Calorías/Calories	3884	No Aplica	N.A	Calorías	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	>3380	CUMPLE
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	624	No Aplica	N.A	g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd-2023	>515	CUMPLE
2026/07/23	Grasa	128	0,044	7,03	g	Hidrólisis Ácida-Extracción Éter de petroleo	AOAC 925.12 Ed 22nd-2023; AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>105	CUMPLE
2026/07/23	Proteína	104	0,241	2,61	g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	>93	CUMPLE
2026/07/23	Fósforo Total	3974	0,067	199	mg	Colorimetric Method	AOAC 995.11	>800	CUMPLE
2026/07/16	Humedad/Moisture	499	0,0743	8,98	g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°–100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.06; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	24,8	0,047	2,53	g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS No. 2211369

2026/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	13,8	0,500	0,998	g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19, P-ER-A-30. V5 2023/10/10.	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Proteina	10,7	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Grasa	29,8	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Carbohidratos	84,3	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Hierro (Fe) / Iron	1,52	0,0307	0,127	mg Fe/100g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	74,4	1,74	6,50	mg Ca/100 g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Hierro (Fe) / Iron	20,7	0,0307	1,73	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>17	CUMPLE
2026/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	1018	1,74	88,8	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>800	CUMPLE

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 46a No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

[redacted]

Lúcea:

LC: Límite de cuantificación

±: Incertidumbre

(*) Parámetros subcontratados

** Parámetros Internos Cliente

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

Formato fecha: yyyy/mm/dd

(A) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo o inmediatamente sera atendida
- Para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones analíticas; las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que apliquen, son previamente autorizados por el cliente.

(A) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a: información del cliente, punto de captación y a otros datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizada por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y está expresado en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para técnicas cuantitativas. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía NAC-GEDE/2019: Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.

"ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 26-31863

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteina, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: *Por solicitud del cliente, se incluyen los parámetros de %calorico de proteina, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos."*

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico
Químico alimentos PQA 00495

Fecha de expedición: 2020/07/28 **FIN DEL INFORME** Elaborado por: Yelmy Tatiana Castellanos Baez

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N° 26-12360

INFORMACIÓN DEL CLIENTE(A)		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)	RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT(A):	860012336 - 1	FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
TELÉFONO(A):	01 8000 94 9000	FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez	T (°C) MUESTREO:	18
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento, Ac. 26 #69-76 Torre 4 / Piso 9, Engativá, Bogotá, Cundinamarca	LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Portos Sabana 80 Bodega 3 - Km 2.5 vía Medellín
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C	TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
COTIZACIÓN N°:	26-546	LOTE(A):	020528
ODS:	26-12010	PRODUCTO(A):	Ración conformada menú#2
		ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN RECEPCIÓN			
ID. MUESTRA:	26-31593	FECHA DE MUESTREO:	2026/07/10
CANTIDAD (g/mL):	1329	RESPONSABLE:	BIOPOLAB
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial	FECHA RECIBIDO:	2026/07/10
RECEPCIÓN T(°C):	18°C	OBSERVACIONES:	ROTULO ICONTEC:1021258; RÓTULO GRECO 17958

Almacenamiento contramuestra: Análisis FQ – 15 días, Análisis MB – 5 días.

NTMD-0065-AZ - RACIÓN DE CAMPAÑA LISTA PARA CONSUMIR

2026/07/15	Peso Neto	1371	1.0	27,4	g	Gravimetric Method	NTC 1322	1420	CUMPLE
2026/07/24	Calorías/Calories	279	No Aplica	N.A	Kcal/100g	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	45,1	No Aplica	N.A	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Grasa Total/ Total Fat	8,34	0,049	0,458	g / 100 g	Extracción hidrólisis ácida - Éter de petroleo	AOAC 925.12 (Modificado)	N.E	NO APLICA
2026/07/16	Proteína	8,20	0,241	0,206	g/100g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS F-2026-2310

2026/07/23	Fósforo Total	100	0,087	5,00	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 995.11	N.E	NO APLICA
2026/07/16	Humedad/Moisture	36,6	0,0743	0,857	g/100g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis - 925.10; 926.08; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	1,81	0,047	0,185	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited In Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/17	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	4,55	0,500	0,334	g/100g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V5-2023/10/10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Calorías/Calories	3828	No Aplica	N.A	Calorías	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	>3380	CUMPLE
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	819	No Aplica	N.A	g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd-2023	>515	CUMPLE
2026/07/23	Grasa	114	0,044	6,26	g	Hidrólisis Ácida-Extracción Éter de petroleo	AOAC 925.12 Ed 22nd-2023; AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>105	CUMPLE
2026/07/23	Proteína	112	0,241	2,81	g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	>93	CUMPLE
2026/07/23	Fósforo Total	3648	0,087	182	mg	Colorimetric Method	AOAC 995.11	>800	CUMPLE
2026/07/16	Humedad/Moisture	5015	0,0743	9,02	g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.08; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	248	0,047	2,53	g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited In Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2025/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADO N° 26-32160

2026/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	13,7	0,500	1,01	g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V5 2023/10/10.	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Proteína	11,8	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Grasa	26,9	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Carbonidratos	64,8	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Hierro (Fe) / Iron	1,97	0,0307	0,165	mg Fe/100g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	84,5	1,74	5,84	mg Ca/100 g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Hierro (Fe) / Iron	27,0	0,0307	2,28	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>17	CUMPLE
2026/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	885	1,74	77,3	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>800	CUMPLE

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS No 26-31864

Léase:

LC: Límite de cuantificación

*: Incertidumbre

(*) Parámetros subcontratados

** Parámetros internos Cliente

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

Formato fecha: yyyy/mm/dd

(^) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónico, o al correo e inmediatamente será atendido
- Para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones analíticas; las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que apliquen, son previamente autorizadas por el cliente.

(^) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a: información del cliente, punto de captación y a otros datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizada por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y está expresado en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para técnicas cuantitativas. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019: Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.

"ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 26-31864

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteina, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyan los parámetros de % calorico de proteina, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos.

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico
Químico alimentos PQA-004958

Fecha de expedición: 2026/02/26

FIN DEL INFORME

Elaborado por: Yelmy Tatiana Castellanos Baez

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfono: (601) 794 3455
www.biopolab.com

255

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS No. 26-2-257

INFORMACIÓN DEL CLIENTE(A)		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)	RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT(A):	860012336 - 1	FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
TELÉFONO(A):	01 8000 94 9000	FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez	T (°C) MUESTREO:	18
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento, Ac. 28 #69-76 Torre 4 / Piso 9, Engativá, Bogotá, Cundinamarca	LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Portos Sabana 80 Bodega 3 - Km 2.5 vía Medellín
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C	TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
COTIZACIÓN N°:	26-546	LOTE(A):	030526
ODS:	26-12010	PRODUCTO(A):	Ración conformada menú #3
		ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN RECEPCIÓN			
ID. MUESTRA:	26-31596	FECHA DE MUESTREO:	2026/07/10
CANTIDAD (g/mL):	1359	RESPONSABLE:	BIOPOLAB
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial	FECHA RECIBIDO:	2026/07/10
RECEPCIÓN T(°C):	18°C	OBSERVACIONES:	ROTULO ICONTEC:1021288; Rótulo greco 17981

Almacenamiento contramuestra: Análisis FQ – 15 días, Análisis MB – 5 días.

NTMD 9066 - RACIÓN DE CAMPAÑA LISTA PARA CONSUMIR

2026/07/15	Peso Neto	1384	1,0	27,7	g	Gravimetric Method	NTC 1322	<1420	CUMPLE
2026/07/24	Calorías/Calories	272	No Aplica	N.A	Kcal/100g	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	43,1	No Aplica	N.A	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Grasa Total/ Total Fat	8,35	0,049	0,458	g / 100 g	Extracción hidrólisis ácida - Éter de petroleo	AOAC 926.12 (Modificado)	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Proteína	8,38	0,241	0,210	g/100g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 81-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N° 26-12257

	2026/07/23	Fósforo Total	188	0,087	8,40	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 985.11	N.E	NO APLICA
	2026/07/16	Humedad/Moisture	36,3	0,0743	0,869	g/100g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.08; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
	2026/07/21	Cenizas/Ashes	1,85	0,047	0,189	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
	2026/07/17	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	4,37	0,500	0,321	g/100g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V5 2023/10/10	N.E	NO APLICA
	2026/07/23	Calorías/Calories	3769	No Aplica	N.A	Calorías	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	>3380	CUMPLE
	2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	597	No Aplica	N.A	g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd-2023	>515	CUMPLE
	2026/07/23	Grasa	118	0,044	6,37	g	Hidrólisis Ácida-Extracción Éter de petroleo	AOAC 925.12 Ed 22nd-2023; AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>105	CUMPLE
	2026/07/23	Proteína	118	0,241	2,91	g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	>93	CUMPLE
	2026/07/23	Fósforo Total	5702	0,087	285	mg	Colorimetric Method	AOAC 985.11	>800	CUMPLE
	2026/07/16	Humedad/Moisture	530	0,0743	9,54	g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.08; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
	2026/07/21	Cenizas/Ashes	25,7	0,047	2,63	g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S.
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

256

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N° 26-7235

2026/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	13,8	0,500	1,01	g	Digestión Enzimático-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19, P-ER-A-30. V5 2023/10/10.	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Proteina	12,3	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Grasa	27,6	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calórico Totales Carbohidratos	53,3	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Hierro (Fe) / Iron	1,85	0,0307	0,155	mg Fe/100g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	83,4	1,74	7,29	mg Ca/100 g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Hierro (Fe) / Iron	25,8	0,0307	2,15	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>17 -	CUMPLE
2026/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	1154	1,74	101	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>800	CUMPLE

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2023/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS No. 26-31961

Léase:
LC: Límite de cuantificación
±: Incertidumbre
(*) Parámetros subcontratados
** Parámetros internos Cliente
N.E: No Especifica N.A: No Aplica
Formato fecha: yyyy/mm/dd
(^) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónico, o al correo e inmediatamente será atendida
- Para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones analíticas; las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que apliquen, son previamente autorizadas por el cliente.
(^) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a: información del cliente, punto de captación y a otros datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizada por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal como se reciben

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para técnicas cuantitativas. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019: Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.

"ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 26-31961

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteina, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyen los parámetros de %calorico de proteina, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos."

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico
Quimico alimentos PQA-004959

Fecha de expedición: 2026/07/28

FIN DEL INFORME

Elaborado por: Yeimy Tatiana Castellanos Baez

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS No. 26-3295 ER

INFORMACIÓN DEL CLIENTE(A)		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACIÓN ICONTEC (A)	RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT(A):	860012338 - 1	FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
TELÉFONO(A):	01 8000 84 9000	FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez	T (°C) MUESTREO:	18
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento, Ac. 25 #69-76 Torre 4 / Piso 9, Engativá, Bogotá, Cundinamarca	LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Portos Sabana 80 Bodega 3 – Km 2.5 Vía Medellín
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C	TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
COTIZACIÓN N°:	26-548	LOTE(A):	030526
ODS:	26-12010	PRODUCTO(A):	Ración conformada menú #3
		ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN RECEPCIÓN			
ID. MUESTRA:	26-31595	FECHA DE MUESTREO:	2026/07/10
CANTIDAD (g/mL):	1359	RESPONSABLE:	BIOPOLAB
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial	FECHA RECIBIDO:	2026/07/10
RECEPCIÓN T(°C):	18°C	OBSERVACIONES:	ROTULO ICONTEC:1021267; Rótulo greco 17959

Almacenamiento contramuestra: Análisis FQ – 15 días, Análisis MB – 5 días

INVIMA 0065 A7 "RACIÓN DE CAMPAÑA LISTA PARA CONSUMIR"

Fecha de Reporte	Parámetro	Resultado	LC	LD	Unidad	Técnica	Método	Valor Referencia	Cumplimiento
2026/07/15	Peso Neto	1381	1,0	27,6	g	Gravimetric Method	NTC 1322	<1420	CUMPLE
2026/07/24	Calorías/Calories	267	No Aplica	N.A	Kcal/100g	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E.	NO APLICA
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	42,3	No Aplica	N.A	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25, Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Grasa Total/ Total Fat	18,26	0,049	0,453	g / 100 g	Extracción hidrólisis ácida - Éter de petroleo	AOAC 925.12 (Modificado)	N.E	NO APLICA
2026/07/16	Proteína	7,94	0,241	0,199	g/100g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N°26-2358

2026/07/23	Fósforo Total	187	0,067	8,35	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 995.11	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Humedad/Moisture	39,8	0,0743	0,713	g/100g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.08; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	1,87	0,047	0,191	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited In Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/17	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	4,28	0,500	0,314	g/100g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V5 2023/10/10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Calorías/Calories	3662	No Aplica	N.A	Calorías	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	>3380	CUMPLE
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	584	No Aplica	N.A	g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd-2023	>515	CUMPLE
2026/07/23	Grasa	114	0,044	6,28	g	Hidrólisis Ácida-Extracción Éter de petroleo	AOAC 925.12 Ed 22nd-2023; AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>105	CUMPLE
2026/07/23	Proteína	110	0,241	2,78	g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total V.10. 2023-10-10	>93	CUMPLE
2026/07/23	Fósforo Total	5748	0,067	287	mg	Colorimetric Method	AOAC 995.11	>800	CUMPLE
2026/07/18	Humedad/Moisture	547	0,0743	9,85	g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.08; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	25,9	0,047	2,65	g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited In Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 39b No 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N° 26-32358

2026/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibra	13,8	0,500	1,01	g	Digestión Enzimática-Gravimétrica	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V5 2023/10/10.	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Proteina	11,9	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Grasa	27,9	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Carbohidratos	63,4	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Hierro (Fe) / Iron	1,82	0,0307	0,153	mg Fe/100g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	103	1,74	9,00	mg Ca/100 g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Hierro (Fe) / Iron	25,1	0,0307	2,10	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>17	CUMPLE
2026/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	1420	1,74	124	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>800	CUMPLE

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 45a No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 784 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

Léase:

LC: Límite de cuantificación

±: Incertidumbre

(*) Parámetros subcontratados

** Parámetros Internos Cliente

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

Formato fecha: yyyy/mm/dd

(A) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibido y analizada en el Laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida
- Para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones analíticas; las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que apliquen, son previamente autorizadas por el cliente.

(A) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrado por el cliente asociado a: información del cliente, punto de captación y a otros datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizada por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal como se reciben

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarado corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y está expresado en las mismas unidades del resultado.

La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para técnicas cuantitativos. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019: Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentra exactamente en el límite de la especificación.

En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.

"ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 26-31962

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteina, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyen los parámetros de %calorico de proteina, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos."

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico
Químico alimentos PQA-004959

Fecha de expedición: 2026/07/28

FIN DEL INFORME

Elaborado por: Yelmy Tatiana Castellanos Baez

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

259

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N°: 26-321987

INFORMACIÓN DEL CLIENTE(A)		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)	RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT(A):	860012336 - 1	FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
TELÉFONO(A):	01 8000 94 9000	FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez	T (° C) MUESTREO:	18
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento. Ac. 26 #69-76 Torre 4 / Piso 8, Engativá, Bogotá, Cundinamarca	LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Portos Sabana 80 Bodega 3 - Km 2,5 Vía Medellín
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C	TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
COTIZACIÓN N°:	26-546	LOTE(A):	040526
ODS:	26-12010	PRODUCTO(A):	Ración conformada menú #4
		ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN RECEPCIÓN			
ID. MUESTRA:	26-31597	FECHA DE MUESTREO:	2026/07/10
CANTIDAD (g/mL):	1329	RESPONSABLE:	BIOPOLAB
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial	FECHA RECIBIDO:	2026/07/10
RECEPCIÓN T(°C):	18°C	OBSERVACIONES:	ROTULO ICONTEC:1021283; Rótulo greco 17954

Almacenamiento contramuestra: Análisis FQ – 15 días, Análisis MB – 5 días.

NUM-0005-A3 - RACIÓN DE CAMPAÑA LISTA PARA CONSUMIR

Fecha de análisis	Parámetro	Resultado	LCM	LDM	Unidad	Técnica analítica	Método	Límite Normativo	Cumplimiento
2026/07/15	Peso Neto	1338	1,0	26,8	g	Gravimetric Method	NTC 1322	±1420	CUMPLE
2026/07/24	Calorías/Calories	290	No Aplica	N.A	Kcal/100g3	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	47,0	No Aplica	N.A	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd 2023	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Grasa Total/ Total Fat	8,37	0,049	0,460	g / 100 g	Extracción hidrólisis ácida - Éter de petroleo	AOAC 925.12 (Modificado)	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Proteína	8,73	0,241	0,219	g/100g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Fósforo Total	127	0,087	0,35	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 995.11	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 45b No. 81-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N° 25-12355

	2026/07/16	Humedad/Moisture	34,3	0,0743	0,617	g/100g	Secado a 95-100°C- Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.06; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
	2026/07/21	Cenizas/Ashes	1,65	0,047	0,169	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923,03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
	2026/07/17	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	4,02	0,500	0,285	g/100g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V5 2023/10/10.	N.E	NO APLICA
	2026/07/23	Calorías/Calories	3881	No Aplica	N.A	Calorías	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	>3380	CUMPLE
	2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	826	No Aplica	N.A	g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd-2023	>515	CUMPLE
	2026/07/23	Grasa	112	0,044	8,15	g	Hidrólisis Ácida-Extracción Éter de petroleo	AOAC 925.12 Ed 22nd-2023; AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>105	CUMPLE
	2026/07/23	Proteína	117	0,241	2,94	g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	>93	CUMPLE
	2026/07/23	Fósforo Total	4278	0,067	214	mg	Colorimetric Method	AOAC 995.11	>800	CUMPLE
	2026/07/16	Humedad/Moisture	459	0,0743	8,26	g	Secado a 95-100°C- Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.06; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
	2026/07/21	Cenizas/Ashes	22,0	0,047	2,25	g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
	2026/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	13,4	0,500	0,984	g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V5 2023/10/10.	N.E	NO APLICA
	2026/07/28	% Contenido Calórico Totales Proteína	12,0	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2028/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N° 26-02256

2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Grasa	26,0	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Carbohidratos	64,8	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Hierro (Fe) / Iron	1,44	0,0307	0,121	mg Fe/100g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	83,1	1,74	7,28	mg Ca/100 g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Hierro (Fe) / Iron	19,3	0,0307	1,62	mg	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>17	CUMPLE
2026/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	1111	1,74	97,1	mg	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>800	CUMPLE

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

[redacted]

Léase:
LC: Límite de cuantificación
±: Incertidumbre
(*) Parámetros subcontratados
** Parámetros Internos Cliente
N.E: No Especifica N.A: No Aplica
Formato fecha: yyyy/mm/dd

(A) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS,
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida
- Para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones analíticas; las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que apliquen, son previamente autorizadas por el cliente.

(A) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a: información del cliente, punto de captación y a otros datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizada por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal como se reciben

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y está expresado en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para técnicas cuantitativas. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019: Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.

"ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 26-31960
CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteina, grasa y carbohidrato.
MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyen los parámetros de %calorico de proteina, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos."

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico
Quimico alimentos PQA-00495

Fecha de expedición: 2026/07/28 **"FIN DEL INFORME"** Elaborado por: Yeimy Tatiana Castellanos Baez

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

261

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADO N° 26-32255

INFORMACIÓN DEL CLIENTE(A)

CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)
NIT(A):	860012336 - 1
TELÉFONO(A):	01 8000 94 9000
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento, Ac. 26 #69-76 Torre 4 / Piso 9, Engativá, Bogotá, Cundinamarca
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C
COTIZACIÓN N°:	26-546
ODS:	26-12010

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
T (°C) MUESTREO:	18
LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Portos Sabana 80 Bodega 3 - Km 2.5 vía Medellín
TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
LOTE(A):	040526
PRODUCTO(A):	Ración conformada menú #4
ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN RECEPCIÓN

ID. MUESTRA:	26-31598	FECHA DE MUESTREO:	2026/07/10
CANTIDAD (g/mL):	1329	RESPONSABLE:	BIOPOLAB
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial	FECHA RECIBIDO:	2026/07/10
RECEPCIÓN T(°C):	18°C	OBSERVACIONES:	ROTULO ICONTEC:1021264: Rótulo greco 17955

Almacenamiento contramuestra: Análisis FQ = 15 días, Análisis MB = 5 días.

NTC 6004:2017 TABLA DE CAMPAÑA ESTÁTICA PARA CONSUMIR

Fecha de análisis	Parámetro	Resultado	Incertidumbre	LOQ	Unidad	Método	Referencia	Límite	Cumple
2026/07/15	Peso Neto	1368	1,0	27,3	g	Gravimetric Method	NTC 1322	≤1420	CUMPLE
2026/07/24	Calorías/Calories	302	No Aplica	N.A	Kcal/100g	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	51,3	No Aplica	N.A	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 988.25, Ed 22nd 2023	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Grasa Total/ Total Fat	8,22	0,049	0,451	g / 100 g	Extracción hidrólisis ácida - Éter de petroleo	AOAC 925.12 (Modificado)	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Proteína	7,83	0,241	0,197	g/100g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Fósforo Total	127	0,057	6,35	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 995.11	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS No 28-32366

2026/07/16	Humedad/Moisture	31,1	0,0743	0,560	g/100g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis; 925.10; 926.08; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	1,57	0,047	0,160	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/17	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	4,22	0,500	0,310	g/100g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19, P-ER-A-30. V5 2023/10/10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Calorías/Calories	4128	No Aplica	N.A	Calorías	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	>3380	CUMPLE
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	701	No Aplica	N.A	g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd-2023	>515	CUMPLE
2026/07/23	Grasa	112	0,044	6,15	g	Hidrólisis Ácido-Extracción Éter de petróleo	AOAC 925.12 Ed 22nd-2023; AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>105	CUMPLE
2026/07/23	Proteína	107	0,241	2,69	g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	>93	CUMPLE
2026/07/23	Fósforo Total	4332	0,067	217	mg	Colorimetric Method	AOAC 995.11	>800	CUMPLE
2026/07/16	Humedad/Moisture	424	0,0743	7,63	g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.08; 926.07 Ed.22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	21,5	0,047	2,20	g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	13,7	0,500	1,01	g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19; P-ER-A-30. V5 2023/10/10.	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS No. 26-12355

2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Proteina	10,4	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Grasa	24,5	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Carbohidratos	67,9	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Hierro (Fe) / Iron	1,45	0,0307	0,122	mg Fe/100g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21, P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	66,6	1,74	5,82	mg Ca/100 g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Hierro (Fe) / Iron	19,8	0,0307	1,66	mg	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21, P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>17.	CUMPLE
2026/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	909	1,74	79,4	mg	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>800	CUMPLE

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 45b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS No. 26-31959

Léase:

LC: Límite de cuantificación

±: Incertidumbre

(*) Parámetros subcontratados

** Parámetros Internos Cliente

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

Formato fecha: yyyy/mm/dd

(A) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y sólo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónico, o al correo e inmediatamente será atendida
- Para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones analíticas; las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que apliquen, son previamente autorizadas por el cliente.

(A) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a: información del cliente, punto de captación y a otros datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizada por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para técnicas cuantitativas. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019: Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.

"ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 26-31959

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteina, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyen los parámetros de %calorico de proteina, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos."

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico
Químico alimentos PQA-004956

Fecha de expedición: 2026/02/28

FIN DEL INFORME

Elaborado por: Yelmy Tatiana Castellanos Baez

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N° 26-31354

INFORMACIÓN DEL CLIENTE(A)

CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)
NIT(A):	860012336 - 1
TELÉFONO(A):	01 8000 94 9000
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento, Ac. 25 #69-76 Torre 4 / Piso 9, Engativá, Bogotá, Cundinamarca
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C
COTIZACIÓN N°:	26-546
ODS:	26-12010

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
T (°C) MUESTREO:	-18
LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Portos Sabana 80 Bodega 3 - Km 2.5 vía Medellín
TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
LOTE(A):	050526
PRODUCTO(A):	Ración conformada menú #5
ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN RECEPCIÓN

ID. MUESTRA:	26-31599
CANTIDAD (g/mL):	1354
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial
RECEPCIÓN T(°C):	18°C
FECHA DE MUESTREO:	2026/07/10
RESPONSABLE:	BIOPOLAB
FECHA RECIBIDO:	2026/07/10
OBSERVACIONES:	ROTULO ICONTEC:1021271; Rótulo greco 17984

Almacenamiento contramuestra: Análisis FQ – 15 días, Análisis MB – 5 días.

MINUTO 085 - RACIÓN DE CAMPAÑA LISTA PARA CONSUMIR

2026/07/15	Peso Neto	1361	1,0	27,6	g	Gravimetric Method	NTC 1322	<1420	CUMPLE
2026/07/24	Calorías/Calories	307	No Aplica	N.A	Kcal/100g	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	44,9	No Aplica	N.A	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Grasa Total/ Total Fat	11,5	0,049	0,631	g / 100 g	Extracción hidrólisis ácida – Éter de petróleo	AOAC 925.12 (Modificado)	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Proteína	8,00	0,241	0,201	g/100g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Fósforo Total	127	0,057	6,35	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 995.11	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N°26-0234

2026/07/16	Humedad/Moisture	33,5	0,0743	0,803	g/100g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.08; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	2,08	0,047	0,213	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/17	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	4,03	0,500	0,296	g/100g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19, P-ER-A-30. V5 2023/10/10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Calorías/Calories	4236	No Aplica	N.A	Caloría s	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	>3360	CUMPLE
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	820	No Aplica	N.A	g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd-2023	>515	CUMPLE
2026/07/23	Grasa	158	0,044	8,87	g	Hidrólisis Ácida-Extracción Éter de petroleo	AOAC 925.12 Ed 22nd-2023; AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>105	CUMPLE
2026/07/23	Proteína	111	0,241	2,79	g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	>93	CUMPLE
2026/07/23	Fósforo Total	4527	0,067	226	mg	Colorimetric Method	AOAC 995.11.	>800	CUMPLE
2026/07/16	Humedad/Moisture	463	0,0743	8,33	g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.08; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	28,9	0,047	2,94	g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	13,8	>0,500	1,01	g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V5 2023/10/10.	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfono: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N° 20

2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Proteina	10,4	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Grasa	33,6	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Carbohidratos	58,6	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Hierro (Fe) / Iron	1,50	0,0307	0,126	mg Fe/100g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	123	1,74	10,8	mg Ca/100 g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Hierro (Fe) / Iron	20,7	0,0307	1,73	mg	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>17	CUMPLE
2026/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	1694	1,74	148	mg	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>800	CUMPLE

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N° 26-32

Léase:

LC: Límite de cuantificación

±: Incertidumbre

(*) Parámetros subcontratados

** Parámetros internos Cliente

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

Formato fecha: yyyy/mm/dd

(^) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónico, o al correo e inmediatamente será atendida
- Para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones analíticas; las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que apliquen, son previamente autorizadas por el cliente.
(^) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a: información del cliente, punto de captación y a otros datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizada por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en los mismos unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para técnicas cuantitativas. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019: Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a los necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.

"ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 26-31958"

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteina, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyen los parámetros de %calorico de proteina, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos.

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico
Químico alimentos PQA-00495

Fecha de expedición: 2026/07/28

FIN DEL INFORME

Elaborado por: Yelmy Tatiana Castellanos Baez

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 45b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ES-07
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N°: 26-2065

INFORMACIÓN DEL CLIENTE(A)

CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y – CERTIFICACION ICONTEC (A)
NIT(A):	860012336 - 1
TELÉFONO(A):	01 8000 94 9000
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento, Ac. 28 #69-76 Torre 4 / Piso 8, Engativá, Bogotá, Cundinamarca
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C
COTIZACIÓN N°:	25-646
ODS:	25-12010

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
T (°C) MUESTREO:	18
LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Portos Sabana 80 Bodega 3 - Km 2.5 vía Medellín
TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
LOTE(A):	050526
PRODUCTO(A):	Ración conformada menú #5
ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN RECEPCIÓN

ID. MUESTRA:	26-31600
CANTIDAD (g/mL):	1354
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial
RECEPCIÓN T(°C):	18°C
FECHA DE MUESTREO:	2026/07/10
RESPONSABLE:	BIOPOLAB
FECHA RECIBIDO:	2026/07/10
OBSERVACIONES:	RÓTULO ICONTEC:1021272; Rótulo gráco: 17985

Almacenamiento contramuestra: Análisis FQ – 15 días, Análisis MB – 5 días.

UNID-2065-A7 - RACIÓN DE CAMPAÑA LISTA PARA CONSUMIR

Fecha de análisis	Ensayo / Test	Resultado Exp.	Incertidumbre	LD	Unidades	Técnica / Método	Norma	Límite Norma	Conformidad
2026/07/15	Peso Neto	1394	1,0	27,9	g	Gravimetric Method	NTC 1322	<1420	CUMPLE
2026/07/24	Calorías/Calories	301	No Aplica	N.A	Kcal/100g3	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	46,5	No Aplica	N.A	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Grasa Total/ Total Fat	9,78	0,049	0,537	g / 100 g	Extracción hidrólisis ácida - Éter de, petroleo	AOAC 925.12 (Modificado)	N.E	NO APLICA
2026/07/16	Proteína	8,75	0,241	0,220	g/100g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Fósforo Total	140	0,087	7,00	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 995.11	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N° 26-238

2026/07/16	Humedad/Moisture	32,9	0,0743	0,592	g/100g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.08; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	2,05	0,047	0,210	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/17	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	4,15	0,500	0,305	g/100g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30, V5 2023/10/10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Calorías/Calories	4191	No Aplica	N.A	Calorías	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	>3380	CUMPLE
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	648	No Aplica	N.A	g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd-2023	>515	CUMPLE
2026/07/23	Grasa	136	0,044	7,47	g	Hidrólisis Ácida-Extracción Éter de petroleo	AOAC 925.12 Ed 22nd-2023; AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>105	CUMPLE
2026/07/23	Proteína	122	0,241	3,06	g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	>93	CUMPLE
2026/07/23	Fósforo Total	4886	0,067	244	mg	Colorimetric Method	AOAC 995.11	>800	CUMPLE
2026/07/16	Humedad/Moisture	459	0,0743	8,26	g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.08; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	28,8	0,047	2,92	g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	13,9	0,500	1,02	g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30, V5 2023/10/10.	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/01/19

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N° 26-12153

2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Proteina	11,6	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Grasa	29,3	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Carbohidratos	61,9	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Hierro (Fe) / Iron	1,40	0,0307	0,117	mg Fe/100g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	83,9	1,74	7,33	mg Ca/100 g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Hierro (Fe) / Iron	19,5	0,0307	1,63	mg	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>17	CUMPLE
2026/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	1169	1,74	102	mg	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>800	CUMPLE

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 46b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 784 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

Léase:

LC: Límite de cuantificación

±: Incertidumbre

(*) Parámetros subcontratados

** Parámetros Internos Cliente

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

Formato fecha: yyyy/mm/dd

(^) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida
- Para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones analíticas; las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que apliquen, son previamente autorizadas por el cliente.

(^) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrado por el cliente asociada a: información del cliente, punto de captación y a otros datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizada por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos). la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.

La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para técnicas cuantitativas. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019: Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.

En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.

"ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 26-31957

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteina, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyen los parámetros de %calorico de proteina, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos."

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico
Químico alimentos PQA-00455

Fecha de expedición: 2026/07/28 **FIN DEL INFORME** Elaborado por: Yelmy Tatiana Castellanos Baez

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 81-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N° 26-2152

INFORMACIÓN DEL CLIENTE(^):		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA:	
CLIENTE(^):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)	RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(^):	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT(^):	860012336 - 1	FECHA FABRICACIÓN(^):	may-26
TELÉFONO(^):	01 8000 94 9000	FECHA VENCIMIENTO(^):	may-27
CONTACTO(^):	Carolina Gutierrez	T (°C) MUESTREO:	18
DIRECCIÓN(^):	Edificio Elemento, Ac. 28 #69-76 Torre 4 / Piso 9, Engativá, Bogotá, Cundinamarca	LUGAR DE RECOGIDA(^):	Parque Industrial Portos Sabana 80 Bodega 3 - Km 2.5 vía Medellín
CIUDAD(^):	BOGOTÁ D.C	TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
COTIZACIÓN N°:	26-648	LOTE(^):	080526
ODS:	26-12010	PRODUCTO(^):	Ración conformada menú #8
		ESTADO(^):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN RECEPCIÓN:			
ID. MUESTRA:	26-31601	FECHA DE MUESTREO:	2026/07/10
CANTIDAD (g/mL):	1361	RESPONSABLE:	BIOPOLAB
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial	FECHA RECIBIDO:	2026/07/10
RECEPCIÓN T(°C):	18°C	OBSERVACIONES:	ROTULO ICONTEC:1021275: Rótulo Greco 17988

Almacenamiento contramuestra: Análisis FQ – 15 días, Análisis MB – 5 días.

NTMD-0065 ALIMENTACIÓN DE CAMPAÑA LISTA PARA CONSUMIR

Fecha Análisis	Ensayo	Resultado	LC	LD	Unidad	Método	Referencia	Especificación	Cumplimiento
2026/07/15	Peso Neto	1401	1,0	28,0	g	Gravimetric Method	NTC 1322	1420	CUMPLE
2026/07/24	Calorías/Calories	282	No Aplica	N.A	Kcal/100g	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	46,7	No Aplica	N.A	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Grasa Total/ Total Fat	7,93	0,049	0,435	g / 100 g	Extracción hidrólisis ácida – Éter de petroleo	AOAC 925.12 (Modificado)	N.E	NO APLICA
2026/07/16	Proteína	8,22	0,241	0,206	g/100g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2026/07/23	Fósforo Total	113	0,067	5,65	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 995.11	N.E	NO APLICA
2026/07/16	Humedad/Moisture	35,3	0,0743	0,635	g/100g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.08; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	1,92	0,047	0,186	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/17	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	4,32	0,500	0,317	g/100g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V5 2023/10/10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Calorías/Calories	3954	No Aplica	N.A	Calorías	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	>3380	CUMPLE
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	654	No Aplica	N.A	g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd-2023	>515	CUMPLE
2026/07/23	Grasa	111	0,044	6,09	g	Hidrólisis Ácida-Extracción Éter de petroleo	AOAC 925.12 Ed 22nd-2023; AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>105	CUMPLE
2026/07/23	Proteína	115	0,241	2,89	g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	>93	CUMPLE
2026/07/23	Fósforo Total	3880	0,067	199	mg	Colorimetric Method	AOAC 995.11	>800	CUMPLE
2026/07/16	Humedad/Moisture	494	0,0743	8,89	g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.08; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	26,8	0,047	2,74	g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

2680

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS 17-28-22352

2026/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	14,0	0,500	1.03	g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.28, AOAC 991.42, AOAC 993.19, P-ER-A-30. V5 2023/10/10.	N.E	NO APLICA
2026/07/25	% Contenido Calorico Totales Proteina	11,7	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Grasa	25,3	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Carbonidratos	88,1	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Hierro (Fe) / Iron	1,91	0,0307	0,180	mg Fe/100g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	86.0	1.74	7,52	mg Ca/100 - g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Hierro (Fe) / Iron	28,8	0,0307	2,25	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>17	CUMPLE
2026/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	1204	1,74	105	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>800	CUMPLE

Biopolimeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS

Léase:

LC: Límite de cuantificación

±: Incertidumbre

(*) Parámetros subcontratados

** Parámetros Internos Cliente

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

Formato fecha: yyyy/mm/dd

(A) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS.
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida
- Para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones analíticas; las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que apliquen, son previamente autorizadas por el cliente

(A) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a: información del cliente, punto de captación y a otros datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizada por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal como se reciben

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresada en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para técnicas cuantitativas. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019: Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajusto a los necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.

"ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 26-31956

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteina, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyen los parámetros de %calorico de proteina, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos."

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico
Químico alimentos PQA-00495

Fecha de expedición: 2025/07/28

FIN DEL INFORME

Elaborado por: Yelmy Tatiana Castellanos Baez

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N° 26-4851

INFORMACIÓN DEL CLIENTE(A)

CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)
NIT(A):	860012336 - 1
TELÉFONO(A):	01 8000 94 9000
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento, Ac. 26 #69-76 Torre 4 / Piso 9, Engativá, Bogotá, Cundinamarca
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C
COTIZACIÓN N°:	26-546
ODS:	26-12010

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
T (°C) MUESTREO:	18
LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Portos Sabana 80 Bodega 3 - Km 2.5 vía Medellín
TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
LOTE(A):	080526
PRODUCTO(A):	Ración conformada menú #8
ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN RECEPCIÓN

ID. MUESTRA:	26-31802
CANTIDAD (g/mL):	1361
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial
RECEPCIÓN T(°C):	18°C
FECHA DE MUESTREO:	2026/07/10
RESPONSABLE:	BIOPOLAB
FECHA RECIBIDO:	2026/07/10
OBSERVACIONES:	ROTULO ICONTEC:1021276; Rótulo greco 17989

Almacenamiento contramuestra: Análisis FQ – 15 días, Análisis MB – 5 días.

NTMD 0055:A2 - RACIÓN DE CAMPAÑA LISTA PARA CONSUMIR

2026/07/15	Peso Neto	1382	1,0	27,6	g	Gravimetric Method	NTC 1322	<1420	CUMPLE
2026/07/24	Calorías/Calories	287	No Aplica	N.A	Kcal/100g3	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	46,5	No Aplica	N.A	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25, Ed 22nd 2023	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Grasa Total/ Total Fat	8,87	0,049	0,476	g / 100 g	Extracción hidrólisis ácida - Éter de petroleo	AOAC 925.12 (Modificado)	N.E	NO APLICA
2026/07/16	Proteína	7,80	0,241	0,196	g/100g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total V.10. 2023-10-10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Fósforo Total	108	0,087	5,40	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 995.11	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 45b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N° 26-9257

2026/07/16	Humedad/Moisture	35,1	0,0743	0,632	g/100g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.06; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	1,98	0,047	0,200	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/17	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	4,29	0,500	0,315	g/100g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V5 2023/10/10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Calorías/Calories	3961	No Aplica	N.A	Calorías	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	>3380	CUMPLE
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	643	No Aplica	N.A	g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd-2023	>515	CUMPLE
2026/07/23	Grasa	120	0,044	6,59	g	Hidrólisis Ácida-Extracción Éter de petroleo	AOAC 925.12 Ed 22nd-2023; AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>105	CUMPLE
2026/07/23	Proteína	108	0,241	2,71	g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	>93	CUMPLE
2026/07/23	Fósforo Total	3722	0,667	186	mg	Colorimetric Method	AOAC 995.11	>800	CUMPLE
2026/07/21	Cenizas/Ashes	27,1	0,047	2,77	g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/16	Humedad/Moisture	485	0,0743	8,73	g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.06; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	13,8	0,500	1,01	g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V5 2023/10/10.	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/13

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N° 26-2111

2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Proteina	10,9	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Grasa	27,2	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Carbohidratos	64,9	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Hierro (Fe) / Iron	1,89	0,0307	0,158	mg Fe/100g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	70,2	1,74	6,14	mg Ca/100 g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Hierro (Fe) / Iron	26,1	0,0307	2,19	mg	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>17	CUMPLE
2026/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	970	1,74	84,8	mg	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>800	CUMPLE

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

[redacted] INFORME DE RESULTADOS No 25-[redacted]

Léase:

LC: Límite de cuantificación

±: Incertidumbre

(*) Parámetros subcontratados

(**) Parámetros internos Cliente

N.E: No Especifica N.A: No Aplica.

Formato fecha: yyyy/mm/dd

(A) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio de Microbiología y Fisicoquímico de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónico, o al correo e inmediatamente sera atendida
- Para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones analíticas; las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que apliquen, son previamente autorizadas por el cliente.

(A) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a: información del cliente, punto de captación y a otros datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizada por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.

La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para técnicas cuantitativas. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019: Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.

En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.

"ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 26-31955

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteina, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyen los parámetros de %calorico de proteina, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos."

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico
Químico alimentos PQA-00495

Fecha de expedición: 2026/07/28

FIN DEL INFORME

Elaborado por: Yeimy Tatiana Castellanos Baez

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N°: 26-02350

INFORMACIÓN DEL CLIENTE(A):		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)	RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT(A):	860012338 - 1	FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
TELÉFONO(A):	01 8000 94 8000	FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez	T (° C) MUESTREO:	18
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento, Ac. 26 #69-76 Torre 4 / Piso 9, Engativá, Bogotá, Cundinamarca	LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Portos Sabana 80 Bodega 3 - Km 2.5 vía Medellín
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C	TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
COTIZACIÓN N°:	26-548	LOTE(A):	100526.
ODS:	26-12010	PRODUCTO(A):	Ración conformada menú #10
		ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN RECEPCIÓN			
ID. MUESTRA:	26-31603	FECHA DE MUESTREO:	2026/07/10
CANTIDAD (g/mL):	1354	RESPONSABLE:	BIOPOLAB
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial	FECHA RECIBIDO:	2026/07/10
RECEPCIÓN T(°C):	18°C	OBSERVACIONES:	ROTULO ICONTEC1021279; Rótulo greco 17972

Almacenamiento contramuestra: Análisis FQ – 15 días, Análisis MB – 5 días.

INTRODUCE RACIÓN DE CAMPAÑA LISTA PARA CONSUMIR

Fecha de análisis	Parámetro	Resultado	L.C	Incert.	Unidad	Tipo de análisis	Método	Valor Norma	Cumplimiento
2026/07/15	Peso Neto	1412	1,0	28,2	g	Gravimetric Method	NTC 1322	>1420	CUMPLE
2026/07/24	Calorías/Calories	297	No Aplica	N.A	Kcal/100g	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	50,6	No Aplica	N.A	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd 2023	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Grasa Total/ Total Fat	8,15	0,049	0,447	g / 100 g	Extracción hidrólisis ácida – Éter de petróleo	AOAC 925.12 (Modificado)	N.E	NO APLICA
2026/07/16	Proteína	7,42	0,241	0,186	g/100g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total V.10. 2023-10-10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Fósforo Total	127	0,087	6,35	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 995.11	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS 0178A 12150

2026/07/16	Humedad/Moisture	32,1	0,0743	0,578	g/100g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.08; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	1,66	0,047	0,170	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/17	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	4,23	0,500	0,310	g/100g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V5 2023/10/10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Calorías/Calories	4195	No Aplica	N.A	Calorías	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	>3380	CUMPLE
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	715	No Aplica	N.A	g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd-2023	>516	CUMPLE
2026/07/23	Grasa	115	0,044	8,31	g	Hidrólisis Ácida-Extracción Éter de petroleo	AOAC 925.12 Ed 22nd-2023; AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>105	CUMPLE
2026/07/23	Proteína	105	0,241	2,64	g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	>93	CUMPLE
2026/07/23	Fósforo Total	4588	0,007	229	mg	Colorimetric Method	AOAC 995.11	>800	CUMPLE
2026/07/16	Humedad/Moisture	454	0,0743	8,17	g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.08; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	23,4	0,047	2,39	g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	14,1	0,500	1,03	g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V5 2023/10/10.	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-62
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N° 26-3350

2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Proteina	9,98	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Grasa	24,7	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Carbohidratos	68,2	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Hierro (Fe) / Iron	1,40	0,0307	0,117	mg Fe/100g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	69,5	1,74	6,07	mg Ca/100 g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Hierro (Fe) / Iron	19,8	0,0307	1,66	mg	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>17	CUMPLE
2026/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	982	1,74	85,8	mg	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>800	CUMPLE

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-EE-02
Versión: 7
Fecha: 2020/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS No. 28-31954

Léase:

LC: Límite de cuantificación

±: Incertidumbre

(*) Parámetros subcontratados

** Parámetros Internos Cliente

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

Formato fecha: yyyy/mm/dd

(^) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónico, o al correo e inmediatamente será atendida
- Para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones analíticas, las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que apliquen, son previamente autorizados por el cliente.
(^) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a: información del cliente, punto de captación y a otros datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizado por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para técnicas cuantitativas. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019: Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.

"ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 28-31954

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteina, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyan los parámetros de %calorico de proteina, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos."

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico
Químico alimentos PQA 004958

Fecha de expedición: 2028/07/28 **FIN DEL INFORME** Elaborado por: Yelmy Tatiana Castellanos Baez

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

273

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N° 26-12140

INFORMACIÓN DEL CLIENTE(A)		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)	RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT(A):	860012336 - 1	FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
TELÉFONO(A):	01 8000 94 9000	FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez	T (°C) MUESTREO:	18
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento, Ac. 26 #69-76 Torre 4 / Piso 9, Engativá, Bogotá, Cundinamarca	LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Portos Sabana 80 Bodega 3 - Km 2.5 Vía Medellín
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C	TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
COTIZACIÓN N°:	26-548	LOTE(A):	100528
ODS:	26-12010	PRODUCTO(A):	Ración conformada menú #10
		ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN RECEPCIÓN			
ID. MUESTRA:	26-31604	FECHA DE MUESTREO:	2026/07/10
CANTIDAD (g/mL):	1364	RESPONSABLE:	BIOPOLAB
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial	FECHA RECIBIDO:	2026/07/10
RECEPCIÓN T(°C):	18°C	OBSERVACIONES:	ROTULO ICONTEC:1021280; Rótulo greco 17973

Almacenamiento contramuestra: Análisis FQ – 15 días, Análisis MB – 5 días.

NTMD-0065-A2 = RACIÓN DE CAMPAÑA LISTA PARA CONSUMIR

Fecha de análisis	Parámetro	Resultado	LC	LD	Unidad	Técnica de referencia	Método	Valor permitido	Cumplimiento
2026/07/16	Peso Neto	1392	1,0	27,8	g	Gravimetric Method	NTC 1322	1420	CUMPLE
2026/07/24	Calorías/Calories	286	No Aplica	N.A	Kcal/100g3	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	49,1	No Aplica	N.A	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd 2023	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Grasa Total/ Total Fat	8,17	0,049	0,449	g / 100 g	Extracción hidrólisis ácida - Éter de petroleo	AOAC 925.12 (Modificado)	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Proteína	8,51	0,241	0,214	g/100g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total V.10. 2023-10-10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Fósforo Total	122	0,067	8,10	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 995.11	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 81-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N° 26-0708

2026/07/16	Humedad/Moisture	32,7	0,0743	0,589	g/100g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.06; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	1,50	0,047	0,153	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/17	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	4,19	0,500	0,308	g/100g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V5 2023/10/10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Calorías/Calories	4114	No Aplica	N.A	Calorías	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	>3380	CUMPLE
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	883	No Aplica	N.A	g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25 Ed 22nd-2023	>515	CUMPLE
2026/07/23	Grasa	114	0,044	6,26	g	Hidrólisis Ácida-Extracción Éter de petroleo	AOAC 925.12 Ed 22nd-2023; AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>105	CUMPLE
2026/07/23	Proteína	118	0,241	2,96	g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	>93	CUMPLE
2026/07/23	Fósforo Total	4358	0,067	218	mg	Colorimetric Method	AOAC 995.11	>800	CUMPLE
2026/07/16	Humedad/Moisture	456	0,0743	8,21	g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.06; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	20.8	0,047	2,13	g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	13,9	0,500	1,02	g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V5 2023/10/10.	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calórico Totales Proteína	11,5	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 40b No. 81-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS No. 26-12878

2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Grasa	24,9	No Aplica	N.A	%	Calculo	Calculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA		
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Carbohidratos	66,4	No Aplica	N.A	%	Calculo	Calculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA		
2026/07/22	Hierro (Fe) / Iron	1,41	0,0307	0,118	mg Fe/100g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA		
2026/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	80,3	1,74	7,02	mg Ca/100 g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA		
2026/07/23	Hierro (Fe) / Iron	19,6	0,0307	1,64	mg	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>17	CUMPLE		
2026/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	1118	1,74	97,7	mg	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>800	CUMPLE		

Biopolímeros Industriales S.A.S.
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS No. 26-31953

Léase:

LC: Límite de cuantificación

±: Incertidumbre

(*) Parámetros subcontratados

** Parámetros Internos Cliente

N.E: No Especifica - N.A: No Aplica

Formato fecha: yyyy/mm/dd

(A) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida
- Para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones analíticas; las muestras recibidos para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que apliquen, son previamente autorizadas por el cliente.

(A) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a: información del cliente, punto de captación y a otros datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizada por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal como se reciben

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.

La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para técnicas cuantitativas. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019: Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.

En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.

"ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 26-31953

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteina, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyen los parámetros de %calorico de proteina, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos."B

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Técnico
Químico alimentos PQA-004551

Fecha de expedición: 2026/07/28

FIN DEL INFORME

Elaborado por: Yelmy Tatiana Castellanos Baez

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

275

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N° 26-12048

INFORMACIÓN DEL CLIENTE(A)		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACIÓN ICONTEC (A)	RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT(A):	860012338 - 1	FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
TELÉFONO(A):	01 8000 94 9000	FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez	T (°C) MUESTREO:	18
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento, Ac. 26 #69-76 Torre 4 / Piso 9, Engativá, Bogotá, Cundinamarca	LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Porte Sabana 80 Bodega 3 - Km 2.5 vía Medellín
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C	TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
COTIZACIÓN N°:	26-546	LOTE(A):	100528
ODS:	26-12010	PRODUCTO(A):	Ración conformada menú #10
		ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN RECEPCIÓN			
ID. MUESTRA:	26-31805	FECHA DE MUESTREO:	2026/07/10
CANTIDAD (g/mL):	1384	RESPONSABLE:	BIOPOLAB
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial	FECHA RECIBIDO:	2026/07/10
RECEPCIÓN T(°C):	18°C	OBSERVACIONES:	ROTULO ICONTEC:102128; Rótulo greca17974

Almacenamiento contramuestra: Análisis FQ – 15 días. Análisis MB – 5 días.

NTMD 0068-37 RACIÓN DE CAMPAÑA LISTA PARA CONSUMIR

Fecha	Especificación	Resultado	LC	LD	Unidad	Metodología	Referencia	Límites	Conformidad
2026/07/16	Peso Neto	1388	1,0	27,8	g	Gravimetric Method	NTC 1322	±1420	CUMPLE
2026/07/24	Calorías/Calories	293	No Aplica	N.A	Kcal/100gB	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	49,3	No Aplica	N.A	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Grasa Total/ Total Fat	8,30	0,049	0,456	g / 100 g	Extracción hidrólisis ácida - Éter de petroleo	AOAC 925.12 (Modificado)	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Proteína	7,40	0,241	0,188	g/100g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N. 26-1201

2026/07/23	Fósforo Total	118	0,067	5,95	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 995.11	N.E	NO APLICA
2026/07/16	Humedad/Moisture	33,3	0,0743	0,599	g/100g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°–100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.08; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	1,69	0,047	0,173	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/17	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	4,15	0,500	0,305	g/100g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V5 2023/10/10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Calorías/Calories	407	No Aplica	N.A	Calorías	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	>3380	CUMPLE
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	685	No Aplica	N.A	g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd-2023	>515	CUMPLE
2026/07/23	Grasa	115	0,044	6,31	g	Hidrólisis Ácida-Extracción Éter de petroleo	AOAC 925.12 Ed 22nd-2023; AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>105	CUMPLE
2026/07/23	Proteína	103	0,241	2,59	g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	>93	CUMPLE
2026/07/23	Fósforo Total	4237	0,067	212	mg	Colorimetric Method	AOAC 995.11	>800	CUMPLE
2026/07/16	Humedad/Moisture	462	0,0743	8,32	g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°–100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.08; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	23,5	0,047	2,40	g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS N° 26-1248

2026/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	13,9	0,500	1,02	g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19, P-ER-A-30. V5 2023/10/10.	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Proteina	10,1	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Grasa	25,5	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Carbohidratos	87,3	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Hierro (Fe) / Iron	1,40	0,0307	0,117	mg Fe/100g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	94,3	1,74	8,24	mg Ca/100 g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Hierro (Fe) / Iron	19,5	0,0307	1,63	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>17	CUMPLE
2026/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	1309	1,74	114	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>800	CUMPLE

Biopolimeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE RESULTADOS No 26-31952

Léase:
LC: Límite de cuantificación
±: Incertidumbre
(*) Parámetros subcontratados
** Parámetros internos Cliente
N.E: No Especifica N.A: No Aplica
Formato fecha: yyyy/mm/dd
(^) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida
- Para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones analíticas; las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que apliquen, son previamente autorizadas por el cliente.
(^) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a: información del cliente, punto de captación y a otros datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizado por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal como se reciben.

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para técnicas cuantitativas. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019: Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.

ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 26-31952

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteina, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyen los parámetros de %calorico de proteina, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos.

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico
Químico alimentos PQA 004959

Fecha de expedición: 2026/07/28

FIN DEL INFORME

Elaborado por: Yeimy Tatiana Castellanos Baez

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-EP-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORMACIÓN DEL CLIENTE(A) / INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)	RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT(A):	860012336 - 1	FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
TELÉFONO(A):	01 8000 94 9000	FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez	T (° C) MUESTREO:	18
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento, Ac. 26 #69-76 Torre 4 / Piso 9. Engativá, Bogotá, Cundinamarca	LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Portos Sabana 80 Bodega 3 - Km 2.5 Vía Medellín
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C	TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
COTIZACIÓN N°:	26-546	LOTE(A):	020526
ODS:	26-12010	PRODUCTO(A):	Ración conformado menú#2
		ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN RECEPCIÓN

ID. MUESTRA:	26-31594	FECHA DE MUESTREO:	2026/07/10
CANTIDAD (g/mL):	1329	RESPONSABLE:	BIOPOLAB
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial	FECHA RECIBIDO:	2026/07/10
RECEPCIÓN T(°C):	18°C	OBSERVACIONES:	ROTULO ICONTEC:1021260; RÓTULO GRECO 17951

Almacenamiento contramuestra: Análisis FQ – 15 días, Análisis MB – 6 días

2026/07/15	Peso Neto	1385	1,0	27,3	g	Gravimetric Method	NTC 1322	<1420	CUMPLE
2026/07/24	Calorías/Calories	289	No Aplica	N.A	Kcal/100g	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	45,7	No Aplica	N.A	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25 Ed 22nd 2023	N.E	NO APLICA
2026/07/19	Grasa Total/ Total Fat	9,41	0,049	0,517	g / 100 g	Extracción hidrólisis ácida - Éter de petróleo	AOAC 925.32 (Modificado)	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Proteína	7,62	0,241	0,121	g/100g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 69b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 795 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2026/07/23	Fósforo Total	114	0,067	5,70	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 995.11	N.E	NO APLICA
2026/07/16	Humedad/Moisture	36,6	0,0743	0,659	g/100g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.08; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	1,82	0,047	0,186	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/17	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	4,49	0,500	0,330	g/100g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V5 2023/10/10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Calorías/Calories	3884	No Aplica	N.A	Calorías	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	>3360	CUMPLE
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	624	No Aplica	N.A	g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd-2023	>515	CUMPLE
2026/07/23	Grasa	128	0,044	7,03	g	Hidrólisis Ácida-Extracción Éter de petroleo	AOAC 925.12 Ed 22nd-2023; AOAC 922.06 Ed. 22nd-2023	>105	CUMPLE
2026/07/23	Proteína	104	0,241	2,81	g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	>93	CUMPLE
2026/07/23	Fósforo Total	3974	0,067	199	mg	Colorimetric Method	AOAC 995.11	>800	CUMPLE
2026/07/16	Humedad/Moisture	499	0,0743	8,98	g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.08; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	24,8	0,047	2,53	g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOFOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2026/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	13,8	0,500	0,599	g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V5 2023/10/10.	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Proteina	10,7	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Grasa	29,8	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Carbohidratos	64,3	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Hierro (Fe) / Iron	1,52	0,0307	0,127	mg Fe/100g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	74,4	1,74	8,50	mg Ca/100 g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Hierro (Fe) / Iron	20,7	0,0307	1,73	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>17	CUMPLE
2026/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	1015	1,74	88,8	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>600	CUMPLE

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
Conocimiento y Calidad

Código: F-CA-C2
Versión: 7
Fecha: 2020/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

[redacted]

Léase:

LC: Límite de cuantificación

±: Incertidumbre

(*) Parámetros subcontratados

** Parámetros Internos Cliente

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

Formato fecha: yyyy/mm/dd

(^) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestro comercial ya sea vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida
- Para cualquier aclaraciones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones analizadas, las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que aplique, son previamente autorizadas por el cliente

(^) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a: información del cliente, punto de captación y demás datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizada por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y está expresada en las mismas unidades del resultado

La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para análisis cuantitativos. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía EAC-GEC/2019 Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración simple de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es de 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.

En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo

---

"ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 20-31883

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteina, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyen los parámetros de % calorico de proteina, % calorico de grasa, % calorico en carbohidratos."

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Técnico
Químico Alimentos PQA-00495

Fecha de expedición: 2020/07/28

FIN DEL INFORME

Elaborado por: Yeimy Tatiana Castellanos Báez

Biopolab Laboratorios Industriales S.A.S
Carrera 45b No. 91-40 Bogotá, Colombia
Teléfono: (601) 794 3415
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2028/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORMACIÓN DEL CLIENTE(A) / INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)	RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT(A):	860012338 - 1	FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
TELÉFONO(A):	01 8000 94 9000	FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez	T (°C) MUESTREO:	18
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento, Ac. 25 #89-76 Torre 4 / Piso 9, Engativá, Bogotá, Cundinamarca	LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Portos Sabana 60 Bodega 3 - Km 2.5 vía Medellín
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C	TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
COTIZACIÓN N°:	26-546	LOTE(A):	020526
ODS:	28-12010	PRODUCTO(A):	Ración conformada menú#2
		ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN RECEPCIÓN

ID. MUESTRA:	26-31583	FECHA DE MUESTREO:	2026/07/10
CANTIDAD (g/mL):	1329	RESPONSABLE:	BIOPOLAB
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial	FECHA RECIBIDO:	2026/07/10
RECEPCIÓN T(°C):	18°C	OBSERVACIONES:	RÓTULO ICONTEC:1021253; RÓTULO GRECO 17068

Almacenamiento contramuestra: Análisis FQ – 15 días, Análisis MB – 5 días.

2026/07/15	Peso Neto	1371	1,0	27,4	g	Gravimetric Method	NTC 1322	1420	CUMPLE
2026/07/24	Calorías/Calories	279	No Aplica	N.A	Kcal/100g	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	45,1	No Aplica	N.A	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd 2023	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Grasa Total/ Total Fat	8,34	0,043	0,456	g / 100 g	Extracción hidrólisis ácida - Éter de petróleo	AOAC 925.12 (Modificado)	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Proteína	9,20	0,241	0,206	g/100g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total, V.10, 2023-10-10	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 45a No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2026/07/23	Fósforo Total.	100	0,067	5,00	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 995.11	N.E	NO APLICA
2026/07/16	Humedad/Moisture	36,5	0,0743	0,557	g/100g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°–100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 925.09; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	1,81	0,047	0,185	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/17	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	4,65	0,500	0,334	g/100g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V5 2023/10/10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Calorías/Calories	3828	No Aplica	N.A	Calorías	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	>3360	CUMPLE
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	619	No Aplica	N.A	g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd-2023	>515	CUMPLE
2026/07/23	Grasa	114	0,044	5,25	g	Hidrólisis Ácida-Extracción Éter de petroleo	AOAC 925.12 Ed 22nd-2023; AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>105	CUMPLE
2026/07/23	Proteína	112	0,241	2,81	g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	>93	CUMPLE
2026/07/23	Fósforo Total	3648	0,087	182	mg	Colorimetric Method	AOAC 995.11	>800	CUMPLE
2026/07/18	Humedad/Moisture	501	0,0743	9,02	g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°–100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 925.09; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	24,8	0,047	2,53	g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2025/01/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2026/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	13,7	0,003	1,01	g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19 P-ER-A-30. V8 2023/10/10.	NE	NO APLICA
2026/07/23	% Contenido Calórico Totales Proteína	11,8	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	NE	NO APLICA
2026/07/23	% Contenido Calórico Totales Grasa	28,0	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	NE	NO APLICA
2026/07/23	% Contenido Calórico Totales Carbohidratos	64,8	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	NE	NO APLICA
2026/07/22	Hierro (Fe) / Iron	1,97	0,0307	0,165	mg Fe/100g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21 P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	NE	NO APLICA
2026/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	64,5	1,74	5,64	mg Ca/100 g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	NE	NO APLICA
2026/07/23	Hierro (Fe) / Iron	27,0	0,0307	2,29	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21 P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>17	CUMPLE
2026/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	885	1,74	77,3	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>800	CUMPLE

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49a No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB

Código: F-LE-01
Versión: 7
Fecha: 2023/01/13

RESULTADOS DE ANÁLISIS

[redacted]

Léase:

LC: límite de cuantificación

±: Incertidumbre

(*) Parámetros subcontratados

** Parámetros internos Cliente

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

Formato fecha: yyyy/mm/dd

(A) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida
- Para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros Fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones analíticas, las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que apliquen, son previamente autorizadas por el cliente.

(A) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a: información del cliente, punto de captación y a otros datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizada por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos). La incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y está expresado en las mismas unidades del resultado.

La incertidumbre ha sido reportada con un factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para técnicas cuantitativas. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía RAC-GUI-03/2019 Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.

En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.

"ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 28-31584

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteina, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyen los parámetros de %calorico de proteina, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos."

Documento aprobado por:

Javier Eduardo [illegible]
Gerente Técnico
Químico Alimentos PQA-00435

Fecha de expedición: 2023/07/28

FIN DEL INFORME

Elaborado por: Yelmy Tatiana Castellanos Báez

Biopolab Industrias S.A.S
Calle 145b No. 91-43 Bogotá-Colombia
Teléfono: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORME DE ENSAYO No. 2026-0

INFORMACIÓN DEL CLIENTE(A)		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)	RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT(A):	860012336 - 1	FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
TELÉFONO(A):	01 6000 94 9000	FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez	T (°C) MUESTREO:	18
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento, Ac. 28 #69-76 Torre 4 / Piso 9, Engativá, Bogotá, Cundinamarca	LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Portos Sabana 60 Bodega 3 - Km 2.5 Vía Medellín
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C	TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
COTIZACIÓN Nº:	26-546	LOTE(A):	030526
ODS:	26-12010	PRODUCTO(A):	Ración conformada menú #3
		ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN RECEPCIÓN			
ID. MUESTRA:	26-31598	FECHA DE MUESTREO:	2026/07/10
CANTIDAD (g/mL):	1359	RESPONSABLE:	BIOPOLAB
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial	FECHA RECIBIDO:	2026/07/10
RECEPCIÓN T(ºC):	18°C	OBSERVACIONES:	ROTULO ICONTEC 1021268, Rótulo greco 17981

Almacenamiento contramuestra: Análisis FQ – 15 días, Análisis MB – 5 días.

FECHA ANÁLISIS	PARÁMETRO	RESULTADO	LQ	LD	UNIDAD	METODO	REFERENCIA	LIMITE	CUMPLE
2026/07/15	Peso Neto	1384	1,0	27,7	g	Gravimetric Method	NTC 1322	1420	CUMPLE
2026/07/24	Calorías/Calorías	272	No Aplica	N.A	Kcal/10 * 0g8	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	43,1	No Aplica	N.A	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd: 2023	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Graso Total/ Total Fat	8,35	0,049	0,458	g / 100 g	Extracción hidrólisis ácida - Éter de petroleo	AOAC 925.32 (Modificado)	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Proteína	8,36	0,241	0,210	g/100g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S.
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2023/07/23	Fósforo Total	193	0,057	8,40	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 995.11	NE	NO APLICA
2023/07/18	Humedad/Moisture	38,3	0,0743	0,659	g/100g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10, 925.09, 925.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2023/07/21	Cenizas/Ashes	1,65	0,047	0,103	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2023/07/17	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	4,37	0,500	0,321	g/100g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.43, AOAC 993.19 P-ER-A-03.15 2023/10/10	N.E	NO APLICA
2023/07/23	Calorías/Calories	3769	No Aplica	N.A	Calorías	Calculo	Cálculo Factor Atwater	>3330	CUMPLE
2023/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	697	No Aplica	N.A	g	Cálculo / Calculation	AOAC 935.29, Ed 22nd-2023	>0,5	CUMPLE
2023/07/23	Grasa	1'5	0,044	6,37	g	Hidrólisis Ácida-Extracción Éter de petróleo	AOAC 925.32 Ed 22nd-2023, AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>105	CUMPLE
2023/07/23	Proteína	116	0,241	2,91	g	Kjeldahl Method	P-CR-A-02 Determinación de proteína total V10. 2023-10-10	>93	CUMPLE
2023/07/23	Fósforo Total	5702	0,057	225	mg	Colorimetric Method	AOAC 995.11	>600	CUMPLE
2023/07/18	Humedad/Moisture	503	0,0743	9,54	g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10, 925.09, 925.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2023/07/21	Cenizas/Ashes	29,7	0,047	2,83	g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA

Biopolab Laboratorios S.A.S
Carrera 45B No. 91-40 Bogotá Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2026/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	13,8	0,500	101	g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. VS 2023/10/10.	NE	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calórico Totales Proteína	12,3	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	NE	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calórico Totales Grasa	27,6	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	NE	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calórico Totales Carbohidratos	53,3	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	NE	NO APLICA
2026/07/22	Hierro (Fe) / Iron	LQS	0,0307	0,155	mg Fe/100g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21 P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	NE	NO APLICA
2026/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	83,4	1,74	7,23	mg Ca/100 g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	NE	NO APLICA
2026/07/23	Hierro (Fe) / Iron	25,6	0,0307	2,15	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21 P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>17	CUMPLE
2026/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	1154	1,74	101	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>800	CUMPLE

Biopolab Laboratorios Industriales S.A.S
Carrera 43b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfono: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CONFIABILIDAD Y CALIDAD

Código: F-12-01
Versión: 7
Fecha: 2023/02/01

RESULTADOS DE ANÁLISIS

Lácteo:

LC: Límite de cuantificación

±: Incertidumbre

(*) Parámetros subcontratados

** Parámetros Internos Cliente

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

Formato fecha: yyyy/mm/dd

(A) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo electrónico siendo atendida inmediatamente
- Para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones analíticas, las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que aplique son previamente autorizadas por el cliente

(A) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a: Información del cliente, punto de captación y a otros datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizada por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal como se reciben

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y está expresada en las mismas unidades del resultado.

La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k = 2, para un nivel de confianza aproximada del 95%

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para técnicas cuantitativas. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo se basa en la guía IAC-GS 09/2019 Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.

En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo

"ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 20-31961

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteina, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyen los parámetros de %calorico de proteina, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos."

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Técnico
Químico alimentos PQA-004956

Fecha de expedición: 2023/07/28 FIN DEL INFORME Elaborado por: Valery Tatiana Castellanos Báez

Biopolab Industrias S.A.S
Carrera 45b No. 81-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (57) 7943455
www.biopolab.com

283

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-EX-01
Versión: 7
Fecha: 2028/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORMACIÓN DEL CLIENTE(A)

CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)	RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT(A):	860012339 - 1	FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
TELÉFONO(A):	018000 94 9000	FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez	T (°C) MUESTREO:	18
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento, Av. 28 #69-76 Torre 4 / Piso 8, Engativá, Bogotá, Cundinamarca	LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Portal Sabana 80 Bodega 3 A Km 2.5 Vía Medellín
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C	TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
COTIZACIÓN N°:	29-545	LOTE(A):	030526
ODS:	25-12020	PRODUCTO(A):	Ración conformada menú #3
		ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN RECEPCIÓN DE MUESTRAS

ID. MUESTRA:	25-31555	FECHA DE MUESTREO:	2025/07/10
CANTIDAD (g/mL):	1350	RESPONSABLE:	BIOPOLAB
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial	FECHA RECIBIDO:	2025/07/10
RECEPCIÓN T(°C):	18°C	OBSERVACIONES:	ROTULO ICONTEC 1021297; Rótulo gráco 17859

Almacenamiento contramuestra: Análisis FQ = 15 días, Análisis MB = 5 días.

2025/07/15	Peso Neto	1351	LD	27,0	g	Gravimetric Method	NTC 1322	41420	CUMPLE
2025/07/24	Calorías/Calories	267	No Aplica	N.A	Kcal/100g	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2025/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	42,3	No Aplica	N.A	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25, Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2025/07/18	Grasa total/ Total Fat	8,26	0,049	0,453	g / 100 g	Extracción Hidrólisis ácido - Éter de petróleo	AOAC 925.32 (Modificado)	N.E	NO APLICA
2025/07/18	Proteína	7,94	0,241	0,199	g/100g	Kjeldahl Method	P-EP-A-02 Determinación de proteína total, V.13, 2023-10-10	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 45 No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3425
www.biopolab.com

BIOPOLAB

Código: F-LB-02
Versión: 7
Fecha: 2022/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2023/07/23	Fósforo Total	187	0,037	0,35	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 965.17	NE	NO APLICA
2023/07/18	Humedad/Moisture	33,8	0,0743	0,710	g/100g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10 925.09, 925.07 Ed 22nd-2023	NE	NO APLICA
2023/07/21	Cenizas/Ashes	1,87	0,047	0,191	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	NE	NO APLICA
2023/07/17	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	4,28	0,500	0,514	g/100g	Digestión Enzimático-Gravimetrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19, P-ER-A-30 v5 2022/10/10	NE	NO APLICA
2023/07/23	Calorías/Calories	3532	No Aplica	N.A	Calorías	Cálculo	Calculo Factor Atwater	>3280	CUMPLE
2023/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	564	No Aplica	N.A	g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25 Ed 22nd 2023	>513	CUMPLE
2023/07/23	Grasa	1'4	0.044	0,03	g	Hidrólisis Ácida-Extracción Éter de petróleo	AOAC 925.32 Ed 22nd-2023; AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>105	CUMPLE
2023/07/23	Proteína	110	0,241	2,78	g	Kjeldahl Method	P-LB-A-02 Determinación de proteína total V.10 2023-10-10	>93	CUMPLE
2023/07/23	Fósforo Total	5748	0,037	237	mg	Colorimetric Method	AOAC 965.17	>300	CUMPLE
2023/07/18	Humedad/Moisture	547	0,0743	0,65	g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10 925.09, 925.07 Ed 22nd-2023	NE	NO APLICA
2023/07/21	Cenizas/Ashes	25,9	0,047	2,65	g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	NE	NO APLICA

Biopolab Industrias S.A.S
Carrera 43b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 734 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
Cumplimiento y Calidad

Código: F-CR-02
Versión: 7
Fecha: 2026/01/21

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2026/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	13,8	0,500	1,01	g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19 P-ER-A-20, V5 2023/10/10.	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calórico Totales Proteína	0,9	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calórico Totales Grasa	27,9	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calórico Totales Carbohidratos	63,4	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Hierro (Fe) / Iron	1,82	0,0307	0,153	mg Fe/100g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21 P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	103	1,74	9,00	mg Ca/100 g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Hierro (Fe) / Iron	25,1	0,0307	2,10	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21 P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>17	CUMPLE
2026/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	1420	1,74	124	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>800	CUMPLE

BiopolLimeres Industriales S.A.S
Carrera 45B No. 91-43 Bogotá-Colombia
Teléfono: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
Conocimiento y calidad

Código: F-ES-62
Versión: 7
Fecha: 2020/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

Base:

LC: Límite de cuantificación

±: Incertidumbre

(*) Parámetros subcontratados

** Parámetros Internos Cliente

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

formato fecha: yyyy/mm/dd

(A) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestro comercial ya sea vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida
- Para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones analíticas, las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que apliquen, con previamente autorizadas por el cliente

(*) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a la información del cliente, punto de captación y otros datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es recibida por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal como se reciben

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y está expresada en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para técnicas cuantitativas. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía EAC-GEC 02/2013 "Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración (Regla) de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.

"ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 26-31902

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteina, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyen los parámetros de %calorico de proteina, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos."

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Técnico
Químico-Alimentos-PQA-004358

Fecha de ejecución	2020/07/23	FIN DEL INFORME	Elaborado por:	Yenny Tatiana Castellanos Baez

Biopolab Industrias S.A.S
Carrera 45 No. 91-46 Bogotá-Colombia
Teléfonos (601) 744 3455
www.biopolab.com

285

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)	RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT(A):	8600012338 - 1	FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
TELÉFONO(A):	6106000 84 6000	FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez	T (°C) MUESTREO:	18
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento, Ac. 25 #60-76 Torre 4 / Piso 9, Engativa, Bogotá, Cundinamarca	LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Portal Sabana 80 Bodega 3 - Km 2.5 vía Medellín
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D C	TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
COTIZACIÓN N°:	26-646	LOTE(A):	040328
ODS:	26-12090	PRODUCTO(A):	Ración conformada menú #4
		ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

ID. MUESTRA:	26-31597	FECHA DE MUESTREO:	2026/07/13
CANTIDAD (g/mL):	1320	RESPONSABLE:	BIOPOLAB
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial	FECHA RECIBIDO:	2026/07/13
RECEPCIÓN T(°C):	10°C	OBSERVACIONES:	ROTULO ICONTEC1021263, Rótulo greco 17854

Almacenamiento contramuestra: Análisis FQ = 15 días. Análisis M = 5 días.

2026/07/15	Peso Neto	1330	LC	20,8	g	Gravimetric Method	NTC 1322	41420	CUMPLE
2026/07/24	Calorías/Calories	290	No Aplica	N.A	Kcal/100g	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	47,0	No Aplica	N.A	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25, Ed 22nd 2023	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Grasa Total/ Total Fat	8,37	0,040	0,400	g / 100 g	Extracción Hidrólisis ácida - Éter de petróleo	AOAC 922.32 (Modificado)	N.E	NO APLICA
2026/07/16	Proteína	8,73	0,241	0,219	g/100g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Fósforo Total	127	0,007	0,35	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 995.11	N.E	NO APLICA

Biopolamos Industriales S.A.S
Carrera 69B No. 81-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 784 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB

Código: F-EX-03
Versión: 7
Fecha: 2021/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2026/07/16	Humedad/Moisture	34,3	0,0743	0,417	g/100g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10, 925.09, 925.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	1,05	0,047	0,159	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric-Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/17	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	4,02	0,500	0,225	g/100g	Digestión Enzimático-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19 P-EX-A-30 V5 2023/10/10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Calorías/Calories	3551	No Aplica	N.A	Calorías	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	>3330	CUMPLE
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	633	No Aplica	N.A	g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25 Ed 22nd 2023	>535	CUMPLE
2026/07/23	Grasa	112	0,044	0,15	g	Indirecto Ácido-Extracción Éter de petróleo	AOAC 925.32 Ed 22nd-2023; AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>105	CUMPLE
2026/07/23	Proteína	117	0,241	2,94	g	Kjeldahl Method	P-EX-A-02 Determinación de proteína total Vid. 2023-IC-IC	>93	CUMPLE
2026/07/23	Fósforo Total	4278	0,067	214	mg	Colorimetric Method	AOAC 965.17	>800	CUMPLE
2026/07/16	Humedad/Moisture	453	0,0743	0,25	g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10, 925.09, 925.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/27	Cenizas/Ashes	22,0	0,047	2,25	g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric-Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	13,4	0,500	0,934	g	Digestión Enzimático-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19 P-EX-A-30 V5 2023/10/10	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calórico Total de Proteína	12,0	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA

Biopolab Industriales S.A.S
Carrera 43B No. 81-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos (601) 794 9455
www.biopolab.com

286

BIOPOLAB
COMPLEMENTOS Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2025/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2023/07/20	% Contenido Calorico Total es Grasa	28,0	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2023/07/20	% Contenido Calorico Totales * Carbohidratos	64,8	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2023/07/22	Hierro (Fe) / Iron	1,44	0,0307	0,121	mg Fe/100g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21 P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2023/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	83,1	1,74	7,25	mg Ca/100 g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2023/07/23	Hierro (Fe) / Iron	19,3	0,0307	1,62	mg	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21 P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>17	CUMPLE
2023/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	1111	1,74	97,1	mg	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>800	CUMPLE

Biopolamos Industriales S.A.S
Carrera 69b No. 81-40 Bogotá-Colombia
Teléfono: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB

Código: F-17-02
Versión: 7
Fecha: 2018/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

Léase:

LC: Límite de cuantificación

±: Incertidumbre

(*) Parámetros subcontratados

** Parámetros Internos Cliente

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

Formato fecha: yyyy/mm/dd

(A) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestro compañía ya sea vía telefónica, o al correo electrónico y será atendida
- Para eventuales repeticiones o ampliaciones con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones anteriores. las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo requerido establecido por el método de referencia para las técnicas en que apliquen, son previamente autorizadas por el cliente
(A) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a información del cliente, punto de captación y demás datos descriptivos de la muestra, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizado por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal como se reciben

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarado corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k = 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para técnicas cuantitativas. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía IAC-G8:09/2015 Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración simple de aceptación simple donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente se establecerá una regla de decisión diferente de mutua acuerdo.

"ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 20-31960

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteína, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyen los parámetros de %calorico de proteína, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos."

Documento aprobado por

Javier Eduardo Ardila
Gerente Técnico
Químico - Alimentos PQA-00495

Fecha de expedición:	2018/07/28	FIN DEL INFORME	Elaborado por:	Yelmy Tatiana Castellanos Base

Laboratorios Industriales S.A.S
Carrera 69a No. 91-41 Bogotá-Colombia
Teléfonos (601) 756 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORMACIÓN DEL CLIENTE(A) / INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)	RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT(A):	860012339 - 1	FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
TELÉFONO(A):	01 8000 94 9000	FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez	T (°C) MUESTREO:	18
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento, Ac. 26 #69-76 Torre 4 / Piso 9, Engativá, Bogotá, Cundinamarca	LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Portos Ebano 80 Bodega 3 - Km 2.5 Vía Medellín
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C	TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
COTIZACIÓN Nº:	26-545	LOTE(A):	040526
ODS:	26-12010	PRODUCTO(A):	Ración con formada menú #4
		ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN RECEPCIÓN

ID. MUESTRA:	26-31538	FECHA DE MUESTREO:	2026/07/10
CANTIDAD (g/mL):	1329	RESPONSABLE:	BIOPOLAB
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial	FECHA RECIBIDO:	2026/07/10
RECEPCIÓN T(°C):	19°C	OBSERVACIONES:	ROTULO ICONTEC 1021234; Pötvo greco 17855

Almacenamiento contramuestra: Análisis FQ = 15 días, Análisis MB = 5 días.

RESULTADOS

2026/07/15	Peso Neto	1329	1,0	27,3	g	Gravimetric Method	NTC 1322	41420	CUMPLE
2026/07/24	Calorías/Calories	302	No Aplica	NA	Kcal/100g	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	NE	NO APLICA
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	51,3	No Aplica	NA	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25, Ed 22nd 2023	NE	NO APLICA
2026/07/18	Grasa Total/ Total Fat	8,22	0,040	0,451	g / 100 g	Extracción Hidrólisis ácida - Éter de petróleo	AOAC 922.12 (Modificado)	NE	NO APLICA
2026/07/19	Proteína	7,83	0,241	0,137	g/100g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	NE	NO APLICA
2026/07/23	Fósforo Total	127	0,057	0,25	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 965.17	NE	NO APLICA

BIOPOLAB

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2021/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2023/07/18	Humedad/Moisture	310	0,0743	0,560	g/100g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10, 925.03, 925.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2023/07/21	Cenizas/Ashes	157	0,047	0,160	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric ignition in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2023/07/17	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fiber	422	0,530	3,310	g/100g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29 AOAC 991.42, AOAC 993.19 P-ER-A-30 V5 2023/10/10	N.E	NO APLICA
2023/07/23	Calorías/Calories	4128	No Aplica	N.A	Calorías	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	>3300	CUMPLE
2023/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	701	No Aplica	N.A	g	Cálculo / Calculation	AOAC 985.29. Ed 22nd 2023	>5,3	CUMPLE
2023/07/23	Grasa	172	0,044	8,15	g	Métodos Ácidos-Extracción tipo de petróleo	AOAC 925.32 Ed 22nd-2023, AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>10,5	Cumple
2023/07/23	Proteína	107	0,241	2,69	g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total VJO. 2023-10-10	>93	CUMPLE
2023/07/23	Fósforo Total	4332	0,037	217	mg	Colorimetric Method	AOAC 995.11	>800	CUMPLE
2023/07/18	Humedad/Moisture	424	0,0743	7,83	g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 925.03, 925.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2023/07/21	Cenizas/Ashes	215	0,047	2,20	g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric ignition in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2023/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fiber	13,7	0,500	1,01	g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42 AOAC 993.19 P-ER-A-30. V5 2023/10/10.	N.E	NO APLICA

Laboratorios Industriales B.A.S
Carrera 45B No. 91-43 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 756 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
EXPERIMENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 9
Fecha: 2023/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2023/07/23	% Contenido Calorico Totales Proteina	10,4	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2023/07/23	% Contenido Calorico Totales Grasa	24,5	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2023/07/23	% Contenido Calorico Totales Carbohidratos	67,9	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2023/07/22	Hierro (Fe) / Iron	L45	0,0307	0,22	mg Fe/100g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21 P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2023/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	68,6	L74	6,82	mg Ca/100 g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2023/07/23	Hierro (Fe) / Iron	10,8	0,0307	L68	mg	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21 P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>10	CUMPLE
2023/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	903	L74	73,4	mg	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>800	CUMPLE

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 47a No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3425
www.biopolab.com

BIOPOLAB

Código: F-14-02
Versión: 7
Fecha: 2020/02/18

RESULTADOS DE ANÁLISIS

[redacted]

Base:

LC: Límite de cuantificación

± Incertidumbre

(*) Parámetros subcontratados

** Parámetros internos Cliente

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

Formato fecha: yyyy/mm/dd

(A) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo electrónico será atendida
- Para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 6 días hábiles para parámetros microbiológicos

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones analíticas, las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que apliquen, son previamente autorizadas por el cliente

(A) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a la información del cliente, punto de captación y demás datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizado por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro analizado y esta expresada en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k = 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada está dada para técnicas cuantitativas. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía LAC-G8:09/2019 Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.

"ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 20-31959

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteina, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyen los parámetros de %calorico de proteina, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos."

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Avellaneda
Gerente Técnico
Químico alimentos PQA-004538

Fecha de expedición:	2020/07/28	FIN DEL INFORME	Elaborado por:	Yenny Tatiana Castellanos Baez

Biopolab Servicios Integrales S.A.S
Carrera 40b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfono: (601) 754 3455
www.biopolab.com

289

BIOPOLAB

Código: F-CA-08
Versión: 7
Fecha: 2026/02/18

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORMACIÓN DEL CLIENTE(A)		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)	RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT(A):	860012338 - 1	FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
TELÉFONO(A):	01 8000 94 6000	FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez	T (°C) MUESTREO:	18
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento, Av. 26 #69-76 Torre 4 / Piso 9, Engativá, Bogotá, Cundinamarca	LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Portos Cabana 60 Bodega 3 - Km 2.5 Vía Medellín
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C	TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
COTIZACIÓN N°:	20-548	LOTE(A):	050520
ODS:	29-12010	PRODUCTO(A):	Ración conformada menú #5
		ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN RECEPCIÓN MUESTRA			
ID. MUESTRA:	26-31500	FECHA DE MUESTREO:	2026/07/10
CANTIDAD (g/ml):	1354	RESPONSABLE:	BIOPOLAB
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial	FECHA RECIBIDO:	2026/07/10
RECEPCIÓN T(°C):	18°C	OBSERVACIONES:	ROTULO ICONTEC102.27L Rótulo greco 17984

Almacenamiento contramuestra: Análisis FQ = 15 días. Análisis MB = 5 días

FECHA DE ANÁLISIS	ANÁLISIS	RESULTADO	LD	LC	UNIDADES	METODO	REFERENCIA	ACREDITADO	CUMPLE
2026/07/15	Peso Neto	1381	LD	27,6	g	Gravimetric Method	NTC 1322	17420	CUMPLE
2026/07/24	Calorías/Calories	307	No Aplica	NA	Kcal/100g3	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	NE	NO APLICA
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	44,9	No Aplica	NA	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25, Ed 22nd 2023	NE	NO APLICA
2026/07/18	Grasa total/ Total Fat	11,8	0,049	0,831	g / 100 g	Extracción hidrólisis ácida - Éter de petróleo	AOAC 922.12 (Modificado)	NE	NO APLICA
2026/07/18	Proteína	8,00	0,241	0,201	g/100g	Kjeldahl Method	P-LR-A-02 Determinación de proteína total V.10. 2023-10-10	NE	NO APLICA
2026/07/23	Fósforo Total	127	0,097	8,35	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 995.11	NE	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 69 No. 91-43 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 784 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB

Código: F-CA-03
Versión: 7
Fecha: 2016/02/8

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2023/07/18	Humedad/Moisture	33,5	0,0743	0,003	g/100g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10, 925.09, 925.07 Ed 22nd-2023	NE	NO APLICA
2023/07/21	Cenizas/Ashes	2,03	0,047	0,213	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	NE	NO APLICA
2023/07/17	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	4,03	0,500	0,255	g/100g	Digestión Enzimático-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19 P-ER-A-39 V5 2023/10/10	NE	NO APLICA
2023/07/23	Calorías/Calories	423,6	No Aplica	N.A	Calorías	Calculo	Cálculo Factor Atwater	>0350	CUMPLE
2023/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	0,00	No Aplica	N.A	g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25 Ed 22nd-2023	>5,5	CUMPLE
2023/07/23	Grasa	15,3	0,044	8,67	g	Hidrólisis Ácida-Extracción Éter de petróleo	AOAC 922.02 Ed 22nd-2023, AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>10,5	CUMPLE
2023/07/23	Proteína	11	0,241	2,79	g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total V10. 2023-10-10	>9,3	CUMPLE
2023/07/23	Fósforo Total	4527	0,087	228	mg	Colorimetría Method	AOAC 995.11	>800	CUMPLE
2023/07/18	Humedad/Moisture	4,35	0,0743	6,33	g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 925.09, 925.07 Ed 22nd-2023	NE	NO APLICA
2023/07/21	Cenizas/Ashes	28,8	0,047	2,04	g	Análisis Gravimetrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	NE	NO APLICA
2023/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	13,8	0,503	1,01	g	Digestión Enzimático-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19 P-ER-A-39 V5 2023/10/10.	NE	NO APLICA

Biopolab Industriales S.A.S
Carrera 43 No. 91-43 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 734 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
Conocimiento y Calidad

Código: F-ER-01
Versión: 7
Fecha: 2021/02/8

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2025/07/29	% Contenido Calorico Totales Proteina	10,4	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2025/07/28	% Contenido Calorico Totales Grasa	33,8	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2025/07/28	% Contenido Calorico Totales Carbohidratos	58,8	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2025/07/22	Hierro (Fe) / Iron	L50	0,0307	0,126	mg Fe/100g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21 P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2025/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	123	L74	10,8	mg Ca/100 g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2025/07/23	Hierro (Fe) / Iron	20.7	0.0307	L73	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21 P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>17	CUMPLE
2025/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	1894	L74	148	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>800	CUMPLE

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 69B No. 91-43 Bogotá-Colombia
Teléfono: (601) 744 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB

Código: F-CR-02
Versión: 7
Fecha: 2021/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

Léase:

LC: Límite de cuantificación

±: Incertidumbre

(*) Parámetros subcontratados

** Parámetros internos Cliente

NE: No Específico NA: No Aplica

Formato fecha: yyyy/mm/dd

(A) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida
- Para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones analíticas, las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que apliquen, son previamente autorizadas por el cliente

(A) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a: Información del cliente, punto de captación y demás datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizada por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación de método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresada en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura (k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para técnicas cuantitativas. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía IAAC-GA:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo

"ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 26-31958

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteina, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyen los parámetros de %calorico de proteina, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos."

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Técnico
Químico alimentos PQA-00435

Fecha de expedición: 2021/07/28 FIN DEL INFORME Elaborado por: Yelmy Tatiana Castellanos Baez

Biopolab Industrias S.A.S
Carrera 43 No 81-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 744 3455
www.biopolab.com

291

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ES-01
Versión: 7
Fecha: 2018/02/08

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORMACIÓN DEL CLIENTE (A)

CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)	RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT(A):	860012336 - 1	FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
TELÉFONO(A):	01 8000 94 9000	FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez	T (°C) MUESTREO:	18
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento, Ac. 28 #62-78 Torre 4 / Piso 9, Engativá, Bogotá, Cundinamarca	LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Portal Sabana 60 Bodega 3 - Km 2.5 Vía Medellín
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C	TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
COTIZACIÓN N°:	26-546	LOTE(A):	050526
ODS:	26-12010	PRODUCTO(A):	Ración conformada menú #5
		ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN MUESTRA

ID. MUESTRA:	26-31500	FECHA DE MUESTREO:	2026/07/10
CANTIDAD (g/ml):	1354	RESPONSABLE:	BIOPOLAB
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial	FECHA RECIBIDO:	2026/07/10
RECEPCIÓN T(°C):	15°C	OBSERVACIONES:	POTULO ICONTEC:107272/ Rótulo grecat 17365

Almacenamiento contramuestra: Análisis FQ = 15 días, Análisis MB = 5 días

2026/07/15	Peso Neto	1394	LD	27,9	g	Gravimetric Method	NTC 1322	1420	CUMPLE
2026/07/24	Calorías/Calories	301	No Aplica	N A	Kcal/100gB	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	NE	NO APLICA
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	45,5	No Aplica	N A	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 985.29, Ed 22nd 2023	NE	NO APLICA
2026/07/16	Grasa Total/ Total Fat	9,78	0,043	0,537	g / 100 g	Extracción hidrólisis ácida - Éter de petróleo	AOAC 925.32 (Modificado)	NE	NO APLICA
2026/07/16	Proteína	8,75	0,241	0,223	g/100g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total V.10 2023-10-10	NE	NO APLICA
2026/07/23	Fósforo Total	140	0,097	7,00	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 965.17	NE	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 40a No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos (601) 734 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2023/07/18	Humedad/Moisture	32,9	0,0743	0,532	g/100g	Secado a 95-105°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-105°C	AOAC Official methods of analysis 925.10, 925.08, 925.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2023/07/21	Cenizas/Ashes	2,05	0,047	0,213	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2023/07/17	Fibra Dietaria Total / Dietary Fibre	4,15	0,100	0,305	g/100g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 992.16 P-[R-A-30 V5 2023/10/10	N.E	NO APLICA
2023/07/23	Calorías/Calories	4191	No Aplica	N.A	Calorías	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	>3380	CUMPLE
2023/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	648	No Aplica	N.A	g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25 Ed 22nd-2023	>615	CUMPLE
2023/07/23	Grasa	138	0,044	7,47	g	Hidrólisis Ácida-Extracción Éter de petróleo	AOAC 935.12 Ed 22nd-2023 AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>105	CUMPLE
2023/07/23	Proteína	122	0,241	3,08	g	Kjeldahl Method	P-[R-A-02 Determinación de proteína total V10 2023-10-10	>93	CUMPLE
2023/07/23	Fósforo Total	4856	0,087	244	mg	Colorimetric Method	AOAC 995.11	>800	CUMPLE
2023/07/10	Humedad/Moisture	459	0,0743	0,28	g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10, 925.08, 925.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2023/07/21	Cenizas/Ashes	28,8	0,047	2,92	g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2023/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	139	0,509	1,02	g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 992.16 P-[R-A-30 V5 2023/10/10	N.E	NO APLICA

Laboratorios Industriales S.A.S
Carrera 43 No. 91-43 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 756 3433
www.biopolab.com

BIOPOLAB
Experimento y Calidad

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/0

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2026/07/23	% Contenido Calorico Totales Proteina	11,6	No Aplica	NA	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	NE	NO APLICA
2026/07/23	% Contenido Calorico Totales Grasa	28,3	No Aplica	NA	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	NE	NO APLICA
2026/07/23	% Contenido Calorico Totales Carbohidratos	61,0	No Aplica	NA	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	NE	NO APLICA
2026/07/22	Hierro (Fe) / Iron	1,40	0,0337	0,117	mg Fe/100g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21 P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	NE	NO APLICA
2026/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	63,0	1,74	7,33	mg Ca/100g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	NE	NO APLICA
2026/07/23	Hierro (Fe) / Iron	12,5	0,0337	1,63	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21 P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>17	CUMPLE
2026/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	1300	1,74	102	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>500	CUMPLE

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 43b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CONFIANZA Y CALIDAD

Código: F-LA-02
Versión: 7
Fecha: 2019/02/18

RESULTADOS DE ANÁLISIS

[redacted]

Léase:

LC: Límite de cuantificación

±: Incertidumbre

(*) Parámetros subcontratados

** Parámetros Internos Cliente

NE: No Especifica NA: No Aplica

Formato fecha: yyyy/mm/dd

(A) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida
- Para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones analíticas; las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que apliquen, son previamente autorizadas por el cliente

(A) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a información del cliente, punto de captación y a otros datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizada por el cliente. los resultados emitidos corresponden a las muestras tal

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresada en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k = 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para técnicas cuantitativas. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía IAAC-GA09/2009: Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.

"ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 26-31987

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteina, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyen los parámetros de %calorico de proteina, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos."

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Técnico
Químico Alimentos PQA-004559

Fecha de expedición: 2019/07/29

FIN DEL INFORME

Elaborado por: Yenny Tatiana Castellanos Báez

Biopolab Industrias S.A.S
Carrera 43b No. 97-49 Bogotá Colombia
Teléfono: (601) 734 3425
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-LB-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/0

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORMACIÓN DE CLIENTE(A)		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	
CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)	RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT(A):	860012338 - 1	FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
TELÉFONO(A):	01 8000 94 0600	FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez	T (°C) MUESTREO:	19
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento, Ac. 26 #69-76 Torre 4 / Piso 9, Engativá, Bogotá, Cundinamarca	LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Fontes Sabana 80 Bodega 3 - Km 2.5 vía Medellín
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C	TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
COTIZACIÓN Nº:	25-548	LOTE(A):	080528
OOS:	26-12003	PRODUCTO(A):	Ración conformada menú #8
		ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN RECEPCIÓN DE LA MUESTRA			
ID. MUESTRA:	26-31001	FECHA DE MUESTREO:	2026/07/10
CANTIDAD (g/ml):	1331	RESPONSABLE:	BIOPOLAB
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial	FECHA RECIBIDO:	2026/07/10
RECEPCIÓN T(°C):	13°C	OBSERVACIONES:	ROTULO ICONTEC:1021275; Rótulo Greco 17983

Almacenamiento contramuestra: Análisis FQ = 15 días. Análisis MB = 8 días.

2026/07/15	Peso Neto	1401	LC	28,0	g	Gravimetric Method	NTC 1222	1423	CUMPLE
2026/07/24	Calorías/Calories	282	No Aplica	NA	Kcal/100gs	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	46,7	No Aplica	NA	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25, Ed 22nd 2023	N.E	NO APLICA
2026/07/19	Grasa Total/ Total Fat	7,93	0,043	0,433	g / 100 g	Extracción hidrólisis ácida - Éter de petróleo	AOAC 922.12 (Modificado)	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Proteína	8,22	0,241	0,250	g/100g	Kjeldahl Method	P-(R-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	N.E	NO APLICA

Biocolorantes Industriales S.A.S
Carrera 45 No 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (+57) 794 3435
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2026/07/23	Fósforo Total	13	0,057	5,65	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 995.11	N.E	NO APLICA
2026/07/16	Humedad/Moisture	25,3	0,0743	0,635	g/100g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95+-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10, 925.09, 925.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	1,02	0,047	0,096	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignition in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/17	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	4,32	0,500	0,317	g/100g	Digestión Enz mático-Gravimétrica	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 992.16 P-ER-A-30 V5 2022/10/10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Calorías/Calories	3934	No Aplica	N.A	Calorías	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	>3380	CUMPLE
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	654	No Aplica	N.A	g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25 Ed 22nd-2023	>5,3	CUMPLE
2026/07/23	Grasa	11	0,044	0,09	g	Hidrólisis Ácida-Extracción Éter de petróleo	AOAC 925.32 Ed 22nd-2023, AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>10,5	CUMPLE
2026/07/23	Proteína	15	0,241	2,68	g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total V10 2023-10-10	>93	CUMPLE
2026/07/23	Fósforo Total	1930	0,057	193	mg	Colorimetric Method	AOAC 995.11	>800	CUMPLE
2026/07/16	Humedad/Moisture	494	0,0743	0,03	g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95+-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10, 925.09, 925.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	28,8	0,047	2,74	g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignition in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA

Biopolab Industrial S.A.S
Carrera 45B No. 91-40 Bogotá Colombia
Teléfonos: (601) 756 8455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
Conocimiento y Calidad

Código:F-ER-C1
Versión:7
Fecha:2023/02/01

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2023/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	14,0	0,500	1,03	g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30, V3 2023/10/10.	N.E	NO APLICA
2023/07/23	% Contenido Calorico Totales Proteina	11,7	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2023/07/23	% Contenido Calorico Totales Grasa	29,3	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2023/07/23	% Contenido Calorico Totales Carbohidratos	58,1	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2023/07/22	Hierro (Fe) / Iron	1,91	0,0307	0,150	mg Fe/100g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 935.35 (2019) Ed 21 P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2023/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	66,0	1,74	7,52	mg Ca/100 g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2023/07/23	Hierro (Fe) / Iron	28,8	0,0307	2,25	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 935.35 (2019) Ed 21 P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>17	CUMPLE
2023/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	1204	1,74	135	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>800	CUMPLE

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 47b #79-91-40 Bogotá-Colombia
Teléfono: (601) 704 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

Léase:

LC: Límite de cuantificación

e: Incertidumbre

(*) Parámetros subcontratados

** Parámetros internos Cliente

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

Formato fecha: yyyy/mm/dd

(A) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea Vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida
- Para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones críticas. Las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que apliquen, son previamente autorizadas por el cliente

(A) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente diligenciada en información del cliente, punto de captación y demás datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizada por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal como se reciben

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y está expresada en las mismas unidades del resultado

La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura de 2, para un nivel de confianza aproximado de 95%

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para técnicas cuantitativas. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía IAAC-08 01/2013: Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentra exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo

"ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 26-319058

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteina, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyen los parámetros de %calorico de proteina, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos.

Documento aprobado por

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Técnico
Químico Alimentos PQA-00195

Fecha de expedición: 2026/07/28 **FIN DEL INFORME** Elaborado por: Yenny Tatiana Castellanos Báez

BIOPOLAB

Código: F-LB-02
Versión: 7
Fecha: 2023/03/13

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORMACIÓN DEL CLIENTE(A)

CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)	RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT(A):	860012339 - 1	FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
TELÉFONO(A):	01 8000 84 6000	FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez	T(°C) MUESTREO:	18
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento, Ac. 26 #69-76 Torre 4 / Piso 9, Engativá, Bogotá, Cundinamarca	LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Portos Sabana 80 Bodega 3 - Km 2.5 Vía Medellín
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C	TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
COTIZACIÓN N°:	20-545	LOTE(A):	080526
ODS:	26-72010	PRODUCTO(A):	Ración contramando menú #8
		ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN RECEPCIÓN

ID. MUESTRA:	25-31802	FECHA DE MUESTREO:	2026/07/10
CANTIDAD (g/ml):	1281	RESPONSABLE:	BIOPOLAB
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial	FECHA RECIBIDO:	2026/07/10
RECEPCIÓN T(°C):	18°C	OBSERVACIONES:	ROTULO ICONTEC1021276; Rótulo griego 17933

Almacenamiento contramuestras: Análisis FQ = 15 días Análisis MB = 5 días.

2026/07/15	Peso Neto	1382	1.0	27.8	g	Gravimetric Method	NTC 1322	41429	CUMPLE
2026/07/24	Calorías/Calories	287	No Aplica	N.A	kcal/100g	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	40.6	No Aplica	N.A	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd 2023	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Grasa Total/ Total Fat	8.67	0.049	0.478	g / 100 g	Extracción hidrólisis ácida - Éter de petróleo	AOAC 925.12 (Modificado)	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Proteína	7.60	0.241	0.196	g/100g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total V.10. 2023-10-13	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Fósforo Total	138	0.057	5.49	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 995.11 -	N.E	NO APLICA

Biopolab Empresas Industriales S.A.S
Carrera 43b No. 91-43 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB

Código F-LA-02
Versión 3
Fecha 2020/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2023/07/19	Humedad/Moisture	15.1	0.0743	0.032	g/100g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10, 925.09, 925.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2023/07/21	Cenizas/Ashes	1.66	0.047	0.200	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2023/07/17	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	4.29	0.500	0.315	g/100g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19 P-ER-A-30, V5 2022/10/10	N.E	NO APLICA
2023/07/23	Calorías/Calories	3321	No Aplica	N.A	Calorías	Calculo	Cálculo Factor Atwater	>3300	CUMPLE
2023/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	0.43	No Aplica	N.A	g	Calculo / Calculation	AOAC 986.25, Ed 22nd 2023	>5.5	CUMPLE
2023/07/23	Grasa	120	0.044	0.59	g	Hidrólisis Ácida-Extracción Éter de petróleo	AOAC 922.12 Ed 22nd-2023, AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>1.05	CUMPLE
2023/07/23	Proteína	1.08	0.241	2.71	g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total V.10. 2022-10-10	>93	CUMPLE
2023/07/23	Fósforo Total	3722	0.007	1.33	mg	Colorimetric Method	AOAC 995.11	>800	CUMPLE
2023/07/21	Cenizas/Ashes	2.71	0.047	2.77	g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2023/07/18	Humedad/Moisture	4.95	0.0743	8.73	g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10, 925.09, 925.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2023/07/23	Fibra Dietaria Total / Dietary Fibre	13.8	0.500	1.01	g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19 P-ER-A-30 V5 2022/10/10.	N.E	NO APLICA

Biopolab Laboratorios Industriales S.A.S
Carrera 43a No. 21-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos (601) 744 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
Cumplimiento y Calidad

Código: F-CP-02
Versión: 2
Fecha: 2025/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Proteina	10,9	No Aplica	NA	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	NE	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Grasa	27,2	No Aplica	NA	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	NE	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Carbohidratos	64,9	No Aplica	NA	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	NE	NO APLICA
2026/07/22	Hierro (Fe) / Iron	1,89	0,0307	0,158	mg Fe/100g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21 P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	NE	NO APLICA
2026/07/22	Calcio (Ca) / Calcium	70,2	1,74	5,14	mg Ca/100 g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	NE	NO APLICA
2026/07/23	Hierro (Fe) / Iron	26,1	0,0307	2,13	mg	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21 P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>17	CUMPLE
2026/07/23	Calcio (Ca) / Calcium	970	1,74	64,8	mg	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>800	CUMPLE

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 45b No. 91-43 Bogotá-Colombia
Teléfonos. (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB

Código: F-12-01
Versión: 7
Fecha: 2023/02/01

RESULTADOS DE ANÁLISIS

[redacted]

Léase:

LC: Límite de cuantificación

±: Incertidumbre

(*) Parámetros subcontratados

** Parámetros internos Cliente

N.E: No Especifico N.A: No Aplica

Formato fecha: yyyy/mm/dd

(1) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el laboratorio de Microbiología y Fisicoquímico de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida
- Para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será conservada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones analíticas, las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que aplique, son previamente cotizadas por el cliente.
(A) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a información del cliente, punto de captación y demás datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizada por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresada en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura de 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para técnicas cuantitativas. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía EAC-G8:09/2019 Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.

"ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 26-31050

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteina, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyen los parámetros de %calorico de proteina, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos."

Documento aprobado por:

[redacted]
Gerente Técnico
Químico Alimentos PQA-00450

Fecha de expedición: 2023/07/28 — FIN DEL INFORME — Elaborado por: Yenny Tatiana Castellanos Baez

297

BIOPOLAB
Cumplimiento y Calidad

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2019/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORMACIÓN DEL CLIENTE(A) / INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)	RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT(A):	860012338 - 1	FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
TELÉFONO(A):	01 8000 94 9000	FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez	T (°C) MUESTREO:	18
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento, Ac. 25 #69-76 Torre 4 / Piso 9. Engativá, Bogotá, Cundinamarca	LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Portos Sabana 80 Bodega 3 - Km 2.5 Vía Medellín
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C	TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
COTIZACIÓN N°:	26-548	LOTE(A):	100325
ODS:	26-12010	PRODUCTO(A):	Ración conformada mecú 810
		ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN RECEPCIÓN

ID. MUESTRA:	26-31503	FECHA DE MUESTREO:	2026/07/10
CANTIDAD (g/mL):	1254	RESPONSABLE:	BIOPOLAB
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial	FECHA RECIBIDO:	2026/07/10
RECEPCIÓN T(°C):	15°C	OBSERVACIONES:	ROTULO ICONTEC1021270; Rótulo greco 17972

Almacenamiento contramuestra: Análisis FQ = 15 días, Análisis MB = 6 días.

RESULTADOS

2026/07/15	Peso Neto	1412	1,0	28,2	g	Gravimetric Method	NTC 1322	1420	CUMPLE
2026/07/24	Calorías/Calories	297	No Aplica	N.A	Kcal/100gs	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	50,6	No Aplica	N.A	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25, Ed 22nd 2023	N.E	NO APLICA
2026/07/19	Grasa Total/ Total Fat	8,15	0,040	0,447	g / 100 g	Extracción Hidrólisis ácido – Éter de petróleo	AOAC 925.32 (Modificado)	N.E	NO APLICA
2026/07/15	Proteína	7,42	0,241	0,155	g/100g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total V.10. 2023-10-10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Fósforo Total	127	0,037	8,25	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 975.31	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 45b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfono: (601) 794 3435
www.biopolab.com

BIOPOLAB

Código: F-LB-02
Versión: 7
Fecha: 2021/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2023/07/15	Humedad/Moisture	32,1	0,0743	0,578	g/100g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10, 925.09, 925.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2023/07/21	Cenizas/Ashes	1,68	0,047	0,170	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2023/07/17	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	4,23	0,500	0,200	g/100g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19, P-ER-A-30 V5 2023/10/10	N.E	NO APLICA
2023/07/23	Calorías/Calories	4195	No Aplica	NA	Calorías	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	>3330	CUMPLE
2023/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	715	No Aplica	NA	g	Cálculo / Calculation	AOAC 923.09 Ed 22nd 2023	>515	CUMPLE
2023/07/23	Grasa	115	0,044	8,51	g	Hidrólisis Ácida-Extracción Etéreo Soxhlet	AOAC 922.12 Ed 22nd-2023, AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>105	CUMPLE
2023/07/23	Proteína	103	0,241	2,64	g	Applicant Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total V10. 2023-10-10	>93	CUMPLE
2023/07/23	Fósforo Total	4523	0,037	229	mg	Colorimetric Method	AOAC 965.17	>800	CUMPLE
2023/07/15	Humedad/Moisture	454	0,0743	8,17	g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10, 925.09, 925.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2023/07/21	Cenizas/Ashes	23,4	0,047	2,33	g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2023/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	141	0,500	1,03	g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19 P-ER-A-30 V5 2023/10/10.	N.E	NO APLICA

Biopolab Nutrición Industrial S.A.S
Carrera 69 No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfono: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2025/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2026/07/28	% Contenido Calórico Totales Proteína	9,98	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Grasa	24,7	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Carbohidratos	68,2	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Hierro (Fe) / Iron	1,40	0,0307	0,117	mg Fe/100g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	69,5	1,74	6,07	mg Ca/100 g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Hierro (Fe) / Iron	19,8	0,0307	1,66	mg	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>17	CUMPLE
2026/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	982	1,74	85,8	mg	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>800	CUMPLE

Biopolimeros Industriales S.A.S
Carrera 43b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

Léase:

LC: Límite de cuantificación

±: Incertidumbre

(*) Parámetros Subcontratados

** Parámetros Internos Cliente

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

Formato fecha: yyyy/mm/dd

(A) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida
- Para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones analíticas; las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que apliquen, son previamente autorizadas por el cliente.

(A) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrado por el cliente asociada a: información del cliente, punto de captación y a otros datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizada por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.

La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para técnicas cuantitativas. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019: Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentra exactamente en el límite de la especificación.

En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.

"ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 26-31964

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteína, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyen los parámetros de %calorico de proteina, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos."

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico
Química alimentos PQA-00495

Fecha de expedición: 2026/07/28

FIN DEL INFORME

Elaborado por: Yaimy Tatiana Castellanos Baez

BIOPOLAB
COMPLEMENTO Y ALIMENTOS

Código: F-CS-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORMACIÓN DEL CLIENTE(A) — INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)	RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT(A):	860012336 - 1	FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
TELÉFONO(A):	01 6060 94 9000	FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez	T (° C) MUESTREO:	18
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento, Ac. 26 #69-76 Torre 4 / Piso 9, Engativá, Bogotá, Cundinamarca	LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Portal Sabana 80 Bodega 3 - Km 2.5 Vía Medellín
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C	TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
COTIZACIÓN N°:	26-546	LOTE(A):	IC0526
ODS:	26-1280	PRODUCTO(A):	Ración conformada menú #10
		ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN RECEPCIÓN

ID. MUESTRA:	26-31604	FECHA DE MUESTREO:	2026/02/10
CANTIDAD (g/ml):	1384	RESPONSABLE:	BIOPOLAB
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial	FECHA RECIBIDO:	2026/02/10
RECEPCIÓN T(°C):	18°C	OBSERVACIONES:	ROTULO ICONTEC: 021260; Rótulo greco 17273

Almacenamiento contramuestra: Análisis FQ – 15 días, Análisis MB – 5 días

RESULTADOS

2026/02/15	Peso Neto	1392	1.0	27.8	g	Gravimetric Method	NTC 1322	41420	CUMPLE
2026/02/24	Calorías/Calories	293	No Aplica	N.A	Kcal/100 Cgs	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/02/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	40,1	No Aplica	N.A	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25, Ed 22nd 2023	N.E	NO APLICA
2026/02/18	Grasa Total/ Total Fat	8,17	0.042	0,448	g / 100 g	Extracción hidrólisis ácida - Éter de petróleo	AOAC 922.12 (Modificado)	N.E	NO APLICA
2026/02/22	Proteína	8.51	0,241	0,714	g/100g	Kjeldahl Method	P-(R-A-02 Determinación de proteína total. V.10 2023-10-10	N.E	NO APLICA
2026/02/23	Fósforo Total	122	0,067	0.10	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 935.11	N.E	NO APLICA

Biopolab Industries S.A.S
Carrera 69B No. 81-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 784 5456
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2026/07/18	Humedad/Moisture	32,7	0,0743	0,589	g/100g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.08; 925.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	1,60	0,047	0,153	g/100g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/17	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	4,19	0,500	0,308	g/100g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V5. 2023/10/10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Calorías/Calories	414	No Aplica	N.A	Calorías	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	>3360	CUMPLE
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	683	No Aplica	N.A	g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25. Ed 22nd-2023	>515	CUMPLE
2026/07/23	Grasa	114	0,044	6,26	g	Hidrólisis Ácida-Extracción Éter de petroleo	AOAC 925.12 Ed 22nd-2023; AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>105	CUMPLE
2026/07/23	Proteína	118	0,241	2,96	g	Kjeldahl Method.	P-ER-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	>93	CUMPLE
2026/07/23	Fósforo Total	4356	0,067	218	mg	Colorimetric Method	AOAC 995.11	>800	CUMPLE
2026/07/16	Humedad/Moisture	456	0,0743	8,21	g	Secado a 95-100°C-Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 926.08; 926.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	20,8	0,047	2,13	g	Análisis Gravimétrico-Calcinación 550°C/Gravimetric Ignited in Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	13,9	0,500	1,02	g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V5 2023/10/10.	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Proteina	11,5	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 81-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

300

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Grasa	24,9	No Aplica	N.A	%	Calculo	Calculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Carbohidratos	66,4	No Aplica	N.A	%	Calculo	Calculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Hierro (Fe) / Iron	1,41	0,0307	0,118	mg Fe/100g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21 P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	80,3	1,74	7,02	mg Ca/100 g	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 - Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Hierro (Fe) / Iron	19,6	0,0307	1,64	mg	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21 P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>17	CUMPLE
2026/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	1118	1,74	97,7	mg	Calcination at 550°C- Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	>800	CUMPLE

Biopolímeros Industriales S.A.S.
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
COMPROMISO Y CUIDADO

Código: F-LI-07
Versión: 7
Fecha: 2025/03/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

Léase:

LC: Límite de cuantificación

±: Incertidumbre

(*) Parámetros subcontratados

** Parámetros Internos Cliente

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

Formato fecha: yyyy/mm/dd

(A) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentado a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida
- Para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones analíticas; las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que apliquen, son previamente autorizadas por el cliente

(A) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a: información del cliente, punto de captación y a otros datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizada por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal como se reciben

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.

La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para técnicas cuantitativas. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019: Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 "Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.

En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.

"ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 26-31953

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteina, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyen los parámetros de %calorico de proteina, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos."

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Técnico
Químico Alimentos PQA 004951

Fecha de expedición: 2026/07/28

FIN DEL INFORME

Elaborado por: Yelmy Tatiana Castellanos Baez

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
Conocimiento e Calidad

Código: F-EX-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

INFORMACIÓN DE CLIENTE(A) / INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

CLIENTE(A):	INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TECNICAS Y CERTIFICACION ICONTEC (A)	RESPONSABLE PROCESO CLIENTE(A):	AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES
NIT(A):	830012338 - 1	FECHA FABRICACIÓN(A):	may-26
TELÉFONO(A):	01 8000 94 9000	FECHA VENCIMIENTO(A):	may-27
CONTACTO(A):	Carolina Gutiérrez	T (°C) MUESTREO:	13
DIRECCIÓN(A):	Edificio Elemento, Ac. 26 #69 - 76 Torre 4 / Piso 9, Engativá, Bogotá, Cundinamarca	LUGAR DE RECOGIDA(A):	Parque Industrial Portos Sabana BD Bodega 3 - Km 2,5 Vía Madrid
CIUDAD(A):	BOGOTÁ D.C	TIPO DE MUESTRA:	Producto terminado
COTIZACIÓN N°:	26-548	LOTE(A):	100523
ODS:	25-12030	PRODUCTO(A):	Ración conformada menú #10
		ESTADO(A):	PRODUCTO TERMINADO

INFORMACIÓN RECEPCIÓN

ID. MUESTRA:	25-31309	FECHA DE MUESTREO:	2026/07/10
CANTIDAD (g/ml):	1354	RESPONSABLE:	BIOPOLAB
TIPO DE EMPAQUE:	Empaque comercial	FECHA RECIBIDO:	2026/07/13
RECEPCIÓN T(°C):	13°C	OBSERVACIONES:	ROTULO ICONTEC 1022281, Rótulo griego17374

Almacenamiento contramuestra: Anáisis FQ – 15 días, Análisis M/B – 5 días.

2026/07/15	Peso Neto	1309	LD	27,8	g	Gravimetric Method	NTC 1322	0420	CUMPLE
2026/07/24	Calorías/Calorías	293	No Aplica	NA	Kcal/100g	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	NE	NO APLICA
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	43,3	No Aplica	NA	g/100g	Cálculo / Calculation	AOAC 980.25 Ed 22nd-2023	NE	NO APLICA
2026/07/19	Grasa Total/ Total Fat	8,30	0,040	0,455	g / 100 g	Extracción hidrólisis ácida - Éter de petróleo	AOAC 925.32 (Modificado)	NE	NO APLICA
2026/07/22	Proteína	7,40	0,241	0,350	g/100g	Kjeldahl Method	P-EX-A-02 Determinación de proteína total. V.10. 2023-10-10	NE	NO APLICA

Biopolímeros Industriales S.A.S.
Carrera 45b No. 81-40 Bogotá-Colombia
Teléfono: (601) 794 3455
www.biopol.com.co

BIOPOLAB

Código: F-ER-01
Versión: 7
Fecha: 2023/12/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2026/07/23	Fósforo Total	1.9	0,097	5,93	mg P/100g	Colorimetric Method	AOAC 965.17	N.E	NO APLICA
2026/07/18	Humedad/Moisture	33.3	0,0743	0.030	g/100g	Secado a 95-100°C+ Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 925.09; 925.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	1.03	0.047	0,073	g/100g	Análisis Gravimétrico+ Calcinación 550°C/Gravimetría Ignición en Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/17	Fibra Dietaria Total / Dietary Fibre	4.15	0.030	0.305	g/100g	Digestión Enzimático-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19, P-ER-A-30 V5 2020/10/10	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Calorías/Calories	407.1	No Aplica	N.A	Calorías	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	>333.0	CUMPLE
2026/07/23	Carbohidratos Totales / Total Carbohydrate	68.5	No Aplica	N.A	g	Cálculo / Calculation	AOAC 986.25 Ed 22nd-2023	>5.5	CUMPLE
2026/07/23	Grasa	1.3	0.044	0,51	g	Análisis Ácido+ Extracción Éter de petróleo	AOAC 920.12 Ed 22nd-2023, AOAC 922.06 Ed 22nd-2023	>0.5	CUMPLE
2026/07/23	Proteína	10.3	0.241	2.00	g	Kjeldahl Method	P-ER-A-02 Determinación de proteína total V.10 2023-10-10	>9.2	CUMPLE
2026/07/23	Fósforo Total	423.7	0.097	512	mg	Colorimetric Method	AOAC 965.17	>80.0	CUMPLE
2026/07/18	Humedad/Moisture	46.2	0.0743	8.32	g	Secado a 95-100°C+ Gravimétrico/Loss on Drying (Moisture) at 95°-100°C	AOAC Official methods of analysis 925.10; 925.09; 925.07 Ed 22nd-2023	N.E	NO APLICA
2026/07/21	Cenizas/Ashes	23.8	0.047	2.40	g	Análisis Gravimétrico+ Calcinación 550°C/Gravimetría Ignición en Furnace at 550°C	AOAC 923.03 22nd-2023	N.E	NO APLICA

Biopolab Laboratorios S.A.S
Carrera 45 Bis A 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos (601) 734 3455
www.biopolab.com

BIOPOLAB
CUMPLIMIENTO Y CALIDAD

Código: F-ER-02
Versión: 7
Fecha: 2026/02/11

RESULTADOS DE ANÁLISIS

2026/07/23	Fibra Dietaria Total/ Dietary Fibre	13,9	0,500	1,02	g	Digestión Enzimática-Gravimétrico	AOAC 985.29, AOAC 991.42, AOAC 993.19. P-ER-A-30. V5 2023/10/10.	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Proteina	10,1	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Grasa	25,5	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/28	% Contenido Calorico Totales Carbohidratos	67,3	No Aplica	N.A	%	Cálculo	Cálculo Factor Atwater	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Hierro (Fe) / Iron	1,40	0,0307	0,117	mg Fe/100g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/22	Calcio (Ca) /Calcium	94,3	1,74	8,24	mg Ca/100 g	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	N.E	NO APLICA
2026/07/23	Hierro (Fe) / Iron	19,5	0,0307	1,83	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	AOAC 985.35 (2019) Ed 21. P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	≥17	CUMPLE
2026/07/23	Calcio (Ca) /Calcium	1309	1,74	114	mg	Calcination at 550°C-Flame Atomic Absorption Spectrometry (FAAS)	P-ER-A-23 Determinación de minerales y metales pesados en alimentos por Cenizas - AAS	≥800	CUMPLE

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

RESULTADOS DE ANÁLISIS

Léase:

LC: Límite de cuantificación

±: Incertidumbre

(*) Parámetros subcontratados

** Parámetros Internos Cliente

N.E: No Especifica N.A: No Aplica

Formato fecha: yyyy/mm/dd

(A) Información suministrada por el cliente

- Estos resultados son válidos únicamente para esta muestra recibida y analizada en el Laboratorio de Microbiología y Fisicoquímica de Biopolab SAS
- Este informe de resultados no se puede reproducir y solo aplica para los resultados de la muestra analizada.
- Cualquier inquietud o reclamación puede ser presentada a nuestra compañía ya sea vía telefónica, o al correo e inmediatamente será atendida
- Para eventuales repeticiones o inquietudes con los análisis y resultados reportados la muestra será almacenada 15 días hábiles después de ser emitido el informe para parámetros fisicoquímicos, y 5 días hábiles para parámetros microbiológicos.

DESCARGO DE RESPONSABILIDAD:

Los resultados se pueden ver afectados por desviaciones o incumplimientos en las especificaciones analíticas; las muestras recibidas para análisis fuera del tiempo regulatorio establecido por el método de referencia para las técnicas en que apliquen, son previamente autorizadas por el cliente.

(A) BIOPOLAB no se hace responsable por la información suministrada por el cliente asociada a: información del cliente, punto de captación y a otros datos descriptivos de la misma, ni de las condiciones al momento de la toma cuando es realizada por el cliente. Los resultados emitidos corresponden a las muestras tal como se reciben

INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN

Los resultados de los análisis presentan una incertidumbre que ha sido estimada a través de la confirmación del método (aplica para valores cuantitativos), la incertidumbre declarada corresponde específicamente al resultado del parámetro evaluado y esta expresado en las mismas unidades del resultado.
La incertidumbre ha sido reportada con un Factor de Cobertura k= 2, para un nivel de confianza aproximado del 95%.

REGLA DE DECISIÓN

La regla de decisión aplicada es válida para técnicas cuantitativas. Para establecer la conformidad de un resultado en referencia con un requisito normativo, se basa en la guía IAC-G8:09/2019: Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de estar por fuera del límite de tolerancia es del 50% cuando la medición se encuentre exactamente en el límite de la especificación.
En el caso en que la regla de decisión no se ajuste a las necesidades o requerimientos del cliente, se establecerá una regla de decisión diferente de mutuo acuerdo.

ESTE INFORME ANULA Y REEMPLAZA AL INFORME DE RESULTADOS No 26-31852

CAMBIO HECHO: % Contenido calorico en proteina, grasa y carbohidrato.

MOTIVO DEL CAMBIO: Por solicitud del cliente, se incluyen los parametros de %calorico de proteina, %calorico de grasa, % calorico en carbohidratos.

Documento aprobado por:

Javier Eduardo Muñoz
Gerente Tecnico
Químico-alimentos-PQA-004959

Fecha de expedición: 2026/07/22 **FIN DEL INFORME** Elaborado por: Yelmy Tatiana Castellanos Baez

Biopolímeros Industriales S.A.S
Carrera 49b No. 91-40 Bogotá-Colombia
Teléfonos: (601) 794 3455
www.biopolab.com

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES

303

MEMORANDO

Cota - Cundinamarca, 04/09/2026

No. 20261407001927 63 ALDG-DPR-14070

PARA: Cont. Pub. Esp. Sandra Patricia Bolaños Rodríguez
Secretaria General

DE: Ing. Martha Cecilia Porras Corredor
Directora Dirección de Producción.

ASUNTO: Remisión de informes de supervisión y solicitud de aval para pago a proveedores

Me permito remitir formalmente los informes de supervisión presentados por el equipo designado para la supervisión de contratos derivados del contrato interadministrativo de Raciones de Campaña.

A la fecha, el Contrato Interadministrativo suscrito con el Ministerio de Defensa Nacional se encuentra a la espera de pronunciamiento oficial por parte de dicha entidad. No obstante, los proveedores contratados por la Agencia Logística cumplieron la entrega de los bienes, componentes e insumos requeridos.

En virtud de lo anterior, acogiendo las recomendaciones de los supervisores y bajo el principio de buena fe y cumplimiento de las obligaciones contractuales, me permito solicitar su autorización para proceder con el trámite de pago a los proveedores por las entregas efectivamente recibidas con resultado de laboratorios con concepto cumple, evitando así contingencias jurídicas, moras y/o afectaciones.

Quedamos atentos, de ser pertinente, para realizar el trámite de pago.

Cordialmente,

MARTHA PORRAS CORREDOR

Ing. MARTHA CECILIA PORRAS CORREDOR
Directora de Producción

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.

Registro de auditoría

Detalles

NOMBRE DEL ARCHIVO	MEMORANDO ENVIO DE INFORMES DE SUPERVISIÓN SANDRA - 7/9/26, 14:35.pdf
ESTADO	Firmado
MARCA DE TIEMPO DEL ESTADO	2026/09/07 19:57:25 UTC

Actividad

ENVIADA	sandra.isaza@agencialogistica.gov.co ha **enviado** una solicitud de firma a: • MARTHA PORRAS CORREDOR (martha.porras@agencialogistica.gov.co)	2026/09/07 19:36:02 UTC
FIRMADO	**Firmado** por MARTHA PORRAS CORREDOR (martha.porras@agencialogistica.gov.co)	2026/09/07 19:57:25 UTC
COMPLETADO	Todos los firmantes han firmado este documento y ya se ha **completado**	2026/09/07 19:57:25 UTC

La dirección de correo indicada arriba para cada firmante puede estar asociada a una cuenta de Google. Puede ser la dirección de correo electrónico principal asociada a la cuenta o una secundaria.

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES

MEMORANDO

Bogotá, 14-10-2026

No 2026110000220983 ALSG -11000

PARA: P.D. CESAR RAMSES ROJAS LOPEZ, – Supervisora Contrato No. 001-034-2026

DE: Contadora Publica Sandra Patricia Bolaños Rodríguez, secretaria general Encargada - Ordenadora Del Gasto Contrato No. 001-034-2026

ASUNTO: Pago Contrato No. 001-034-2026 - **DRYCOL S.A.S**

Cordial saludo,

En mi condición de Ordenadora del Gasto, y con fundamento en la documentación que reposa en el expediente contractual, así como en las verificaciones, informes y certificaciones efectuadas por la supervisión, se procede a efectuar la valoración de las circunstancias relacionadas con el trámite de pago de las prestaciones ejecutadas en desarrollo del contrato, con el propósito de establecer la procedencia de continuar las actuaciones administrativas correspondientes.

De acuerdo con lo evidenciado en el Informe de Supervisión y los soportes que sustentan las verificaciones allí consignadas, la supervisión contractual da cuenta de la entrega y recepción de los bienes objeto del trámite de pago, así como de la realización de las verificaciones técnicas previstas contractualmente. En particular, el referido informe señala que fueron efectuados los análisis de laboratorio correspondientes a los productos entregados y que, conforme con los resultados obtenidos, estos cumplen con las especificaciones técnicas y condiciones de calidad objeto de verificación. En consecuencia, para efectos del presente análisis, la Ordenación del Gasto parte de la información, verificaciones y certificaciones incorporadas por la supervisión en el ejercicio de las funciones que le corresponden.

Ahora bien, dentro de los documentos previstos contractualmente para el trámite de pago se contemplan, entre otros, los resultados de los análisis de laboratorio y el certificado de conformidad de la ración conformada. Frente a

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

este último documento, de los antecedentes disponibles se advierte que su expedición se encuentra relacionada con el Contrato Interadministrativo No. 01/2026 MDN-EJC-ARC-FAC-PONAL, suscrito entre el Ministerio de Defensa Nacional y la Agencia Logística de las Fuerzas Militares – ALFM, cuyo objeto corresponde a la *"Adquisición de raciones de campaña listas para consumir NTM 0065 – A7 de conformidad con la Norma Técnica"*.

La referencia al citado contrato interadministrativo tiene como única finalidad contextualizar la circunstancia que actualmente incide en la disponibilidad del certificado de conformidad y garantizar la debida trazabilidad de las actuaciones. En consecuencia, su consideración dentro del presente análisis no comporta un pronunciamiento sobre las causas que dieron lugar a dicha situación, sobre la imputabilidad de las mismas ni sobre las consecuencias jurídicas que eventualmente puedan derivarse de aquel negocio jurídico, aspectos que deberán ser objeto de valoración en el escenario contractual correspondiente.

En ese contexto, la situación particular relacionada con la disponibilidad del certificado de conformidad debe ser analizada conjuntamente con los demás elementos que obran en el expediente y que permiten establecer la ejecución material de las prestaciones, su entrega y recepción por parte de la Entidad y las verificaciones técnicas efectuadas durante la ejecución contractual. La valoración para efectos del pago no puede desconocer las condiciones originalmente pactadas, pero tampoco puede realizarse de manera aislada respecto de la realidad material de la ejecución y de los soportes que acreditan las prestaciones efectivamente recibidas.

Desde esta perspectiva, corresponde considerar los principios de buena fe, responsabilidad y economía que orientan la actuación contractual de las entidades públicas, así como la necesidad de preservar la correspondencia entre las prestaciones efectivamente ejecutadas y las obligaciones económicas derivadas de ellas. Tales principios deben aplicarse de manera armónica con las condiciones contractuales y con la documentación que permita verificar objetiva y suficientemente la efectiva ejecución y recibo de las prestaciones.

En consecuencia, cuando se encuentre debidamente acreditado que los bienes fueron efectivamente entregados y recibidos por la Entidad, que se realizaron las verificaciones técnicas exigibles y que los resultados disponibles permiten establecer su conformidad técnica, tales circunstancias constituyen elementos relevantes para determinar la procedencia de continuar el trámite

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

relevantes para determinar la procedencia de continuar el trámite administrativo de pago, sin perjuicio de la verificación de los demás requisitos administrativos, financieros, presupuestales, contables y jurídicos que resulten aplicables.

La circunstancia de que el plazo de ejecución contractual haya finalizado no impide, por sí misma, valorar las prestaciones ejecutadas durante su vigencia ni adelantar las actuaciones administrativas necesarias para determinar las obligaciones económicas derivadas de aquellas. En todo caso, dicha valoración debe sustentarse en los documentos que integran el expediente y en las certificaciones emitidas por quienes ejercieron la supervisión, preservando la trazabilidad de las actuaciones y la correspondencia entre lo efectivamente ejecutado, recibido y reconocido.

Bajo las anteriores consideraciones, y teniendo en cuenta que, conforme a lo consignado por la supervisión contractual y a los soportes que integran el expediente, se encuentran acreditadas la ejecución de las prestaciones objeto de cobro, la entrega y recepción de los bienes, así como su conformidad técnica frente a las especificaciones contractualmente exigidas, resulta procedente continuar con el trámite de pago correspondiente al Contrato de Compraventa No. 001-034-2026, suscrito el 17 de marzo de 2026 entre la AGENCIA LOGÍSTICA DE LAS FUERZAS MILITARES y DRYCOL S.A.S, cuyo objeto consiste en **"ADQUIRIR COMIDAS LISTAS, PANADERIA LARGA VIDA, ENERGETICOS, EMPAQUES Y OTROS PRODUCTOS O MATERIAS PRIMAS DESTINADAS AL ENSAMBLE DE RACIONES DE CAMPAÑA EN LA AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES".**

LOTE	PRODUCTO
2	ALMENDRAS TOST. GIRASOL X 25 GRS.
17	FRUTA MIXTA CON MANI X 50 GRS.
20	KIT (2 AZUCAR (5g) - 2 SAL (1g) - 2 CAFE GRANULADO (2g)
22	LECHE CONDENSADA X 100 GRS.
28	MANI SALADO X 50 GRS.
39	PANELA X 125 GRS.
50	TURRON X 25 GRS.
51	UVAS PASAS Y CHOCOLATE X 50 G.

Lo anterior, sin perjuicio de la verificación de los demás requisitos administrativos, financieros y documentales que correspondan.

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

dependencias competentes para efectos de la ordenación y materialización del pago.

Para estos efectos, deberá garantizarse que el expediente contractual contenga los soportes de entrega y recibo de los bienes, los resultados de los análisis y verificaciones técnicas efectuadas, las certificaciones e informes de la supervisión y las demás actuaciones relacionadas con el cumplimiento de las condiciones previstas para el pago. De igual manera, deberá conservarse la documentación relacionada con las gestiones adelantadas respecto del certificado de conformidad, de manera que exista trazabilidad suficiente sobre las circunstancias que inciden actualmente en su disponibilidad.

Sea del caso advertir que, la continuidad del trámite de pago en los términos señalados no comporta modificación, sustitución, dispensa o eliminación de los requisitos contractualmente establecidos, ni constituye una declaración general sobre la inexigibilidad del certificado de conformidad. Corresponde exclusivamente a la valoración de las circunstancias particulares acreditadas documentalmente respecto de las prestaciones efectivamente ejecutadas y recibidas, para efectos de determinar las actuaciones administrativas y financieras que resulten procedentes.

En consecuencia, la decisión que se adopte respecto del pago deberá circunscribirse a las prestaciones respecto de las cuales exista soporte suficiente de su ejecución, entrega, recepción y conformidad técnica, sin extender sus efectos a situaciones distintas ni constituir precedente respecto de obligaciones o circunstancias que deban ser objeto de valoración independiente.

Finalmente, lo anterior se entiende sin perjuicio de las facultades, derechos y acciones que correspondan a la Agencia Logística de las Fuerzas Militares – ALFM respecto de los asuntos que permanezcan pendientes de definición, particularmente aquellos relacionados con el certificado de conformidad y con las consecuencias jurídicas que, de ser el caso, deban determinarse en el marco del Contrato Interadministrativo No. 01/2026 MDN-EJC-ARC-FAC-PONAL.

En todo caso, si como resultado de la definición de la situación jurídica y contractual del referido contrato interadministrativo se determina que las raciones adquiridas no serán recibidas por el Ministerio de Defensa Nacional, la ALFM deberá adoptar oportunamente las medidas administrativas, jurídicas, técnicas, financieras y contables que resulten necesarias para salvaguardar los recursos públicos comprometidos y evitar la pérdida, deterioro, vencimiento o disposición ineficiente de los bienes recibidos en desarrollo de la contratación derivada. Para tal efecto, deberá evaluarse y definirse, con la debida

EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977

AGENCIA LOGÍSTICA
FUERZAS MILITARES

antelación y de conformidad con el régimen jurídico aplicable, la alternativa que permita su adecuada destinación, aprovechamiento o disposición, incluida, cuando jurídicamente resulte procedente, la baja de los bienes y la determinación del mecanismo mediante el cual puedan ser destinados a otra entidad, organismo o tercero habilitado para recibirlos y utilizarlos conforme a su naturaleza y finalidad. Lo anterior deberá adelantarse con plena trazabilidad, mediante las autorizaciones y soportes correspondientes, procurando preservar el valor y utilidad de los bienes y prevenir cualquier afectación al patrimonio público, sin perjuicio de las acciones contractuales, administrativas o judiciales a que haya lugar.

En los anteriores términos, dejo planteada mi posición en calidad de Ordenadora del Gasto, en atención a las responsabilidades y deberes que me asisten y con fundamento en la información, verificaciones y soportes puestos en conocimiento por la supervisión contractual, así como en los demás documentos que obran en el expediente. Lo anterior, con el propósito de adoptar las decisiones que correspondan dentro del ámbito de mis competencias, garantizando la adecuada gestión contractual, la debida protección de los recursos públicos y la salvaguarda de los intereses de la Agencia Logística de las Fuerzas Militares – ALFM.

Cordialmente,

Cont. Pub. SANDRA PATRICIA BOLAÑOS RODRÍGUEZ
Secretaría General Encargada
Agencia Logística de las Fuerzas Militares

Anexo: N/A
Copias: Martha Cecilia Porras Corredor

Elaboró: Alix Ariza Chacón
Gestora Grupo Contractual

Revisó: PD. Tulia Yaneth Martínez Ardila
Cargo: Coordinadora Grupo Gestión Contractual

Aprobó: Abg. Luz Adriana Ricaurte Diaz
Cargo: Subdirectora General de Contratación

Reviso: Abg. Cindy Constanza Mesa Morales
Cargo: OPS Debidos Procesos

ICONTEC COLOMBIA CERTIFICACIÓN ISO 9001:2015
EMPRESA CERTIFICADA
Certificate No.
LAT-0977