REPUBLICA DE COLOMBIA

IDENTIFICACION PERSONAL

CEDULA DE CIUDADANIA

NUIP 71632095

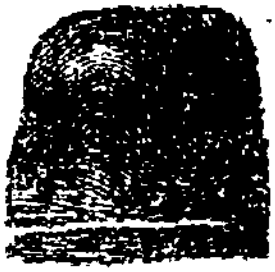
GONZALEZ VILLA

APELLIDOS

SERGIO LEON

NOMBRES





MODO DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO 25-ABR-1963

BELMIRA
(ANTIOQUIA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.70
ESTATURA

B+
G.S. RH

M
SEXO

05-AGO-1981 MEDELLIN
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
NOMBRE Y APELLIDOS



A-0100150-32362475-M-0071632095-20020516 0648600226A 02 0610003561

DIAN

Formulario del Registro Único Tributario

001

2. Concepto 0 2 Actualización

4. Número de formulario 141278523629

(415)7707212489984(8020) 000014127852362 9

5. Número de Identificación Tributaria (NIT)	6. DV	12. Dirección seccional	14. Buzón electrónico
8 9 0 9 0 4 4 7 8	6	Operativa de Grandes Contribuyentes 3	1

IDENTIFICACIÓN

24. Tipo de contribuyente	25. Tipo de documento	26. Número de identificación	
Persona jurídica 1			

Lugar de expedición	28. País	29. Departamento	30. Ciudad/Municipio

31. Primer apellido	32. Segundo apellido	33. Primer nombre	34. Otros nombres

35. Razón social
COOPERATIVA COLANTA Y PODRÁ UTILIZAR LA DENOMINACIÓN ABREVIADA COLANTA. LA COOPERATIVA PODRÁ UTILIZAR ADEMÁS LOS SIG

36. Nombre comercial	37. Sigla
COOPERATIVA COLANTA	COLANTA

UBICACIÓN

38. País	39. Departamento	40. Ciudad/Municipio
COLOMBIA 1 6 9	Antioquia 0 5	Medellín 0 0 1

41. Dirección principal
CL 74 64 A 51

42. Correo electrónico notificacionesdian@colanta.com.co

43. Código postal	44. Teléfono 1	45. Teléfono 2
0 5 0 0 3 4	6 0 4 4 4 5 5 5 5 5	3 1 1 3 0 3 8 7 9 3

CLASIFICACIÓN

Actividad económica

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

Responsabilidades, Calidades y Atributos

53. Código: 3 4 7 8 9 10 13 14 18 19 33 41 42 48 52 55 62 63 64

- 03- Impuesto al patrimonio
- 04- Impto renta y compl. régimen especial
- 07- Retención en la fuente a título de rent
- 08- Retención timbre nacional
- 09- Retención en la fuente en el impuesto
- 10- Obligado aduanero
- 13- Gran contribuyente
- 14- Informante de exogena
- 18- Precios de transferencia
- 19- Productor de bienes y/o servicios exen
- 33- Impuesto nacional al consumo
- 41- Declaración anual de activos en el exte
- 42- Obligado a llevar contabilidad
- 48 - Impuesto sobre las ventas - IVA
- 52 - Facturador electrónico
- 55 - Informante de Beneficiarios Finales
- 62 - Impuesto nacional sobre productos plá
- 63 - Impuestos a las bebidas ultraprocese
- 64 - Impuesto producto comestible ultrapro

Usuarios aduaneros

54. Código: 2 2 | 2 3

Exportadores

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

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

Para uso exclusivo de la DIAN

59. Anexos SI [ ] NO [X] 60. No. de Folios: 0 61. Fecha 2026-09-16 / 08:23:38AM

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

Firma del solicitante:

Sin perjuicio de las verificaciones que la DIAN realice.

Firma autorizada:

984. Nombre GONZALEZ VILLA SERGIO LEON

985. Cargo Representante legal Certificado

Fecha generación documento PDF: 16-09-2026 08:25:43AM

DOCUMENTO CERTIFICADO SIN COSTO

Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia
CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL
Fecha de expedición: 02/10/2026 - 1:10:20 PM

CAMARA DE COMERCIO DE MEDELLIN PARA ANTIOQUIA

Recibo No.: 0031001065 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: fDlpkaklgbRkmcin

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

CON FUNDAMENTO EN LAS INSCRIPCIONES EFECTUADAS EN EL REGISTRO DE ENTIDADES DE LA ECONOMÌA SOLIDARIA, LA CÁMARA DE COMERCIO CERTIFICA:

NOMBRE, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

Razón social:	COOPERATIVA COLANTA Y PODRÁ UTILIZAR LA DENOMINACIÓN ABREVIADA COLANTA. LA COOPERATIVA PODRÁ UTILIZAR ADEMÁS LOS SIGUIENTES NOMBRES: COOPERATIVA MONTEFRIO; COOPERATIVA MERCOLANTA; COOPERATIVA FRIGOCOLANTA; COOPERATIVA AGROCOLANTA; COLANTA PECUARIA; FERTICOLANTA; SALES COLANTA; CONCENTRADOS COLANTA Y ECOLANTA
Sigla:	COLANTA
Nit:	890904478-6
Domicilio principal:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

INSCRIPCION

Inscripción No.:	21-000487-24
Fecha inscripción:	15 de Enero de 1997
Último año renovado:	2026
Fecha de renovación:	19 de Marzo de 2026
Grupo NIIF:	Grupo I. NIIF Plenas.

UBICACIÓN

Dirección del domicilio principal:	Calle 74 64 A 51
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Correo electrónico:	colanta@colanta.com.co
Teléfono comercial 1:	4455555
Teléfono comercial 2:	4457000
Teléfono comercial 3:	No reportó
Página web:	No reportó

Dirección para notificación judicial:	Calle 74 64 A 51
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Correo electrónico de notificación:	colanta@colanta.com.co

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Teléfono para notificación 1: 4455555
Teléfono para notificación 2: 4457000
Teléfono para notificación 3: No reportó

La persona jurídica COOPERATIVA COLANTA Y PODRÁ UTILIZAR LA DENOMINACIÓN ABREVIADA COLANTA. LA COOPERATIVA PODRÁ UTILIZAR ADEMÁS LOS SIGUIENTES NOMBRES: COOPERATIVA MONTEFRIO; COOPERATIVA MERCOLANTA; COOPERATIVA FRIGOCOLANTA; COOPERATIVA AGROCOLANTA; COLANTA PECUARIA; FERTICOLANTA; SALES COLANTA; CONCENTRADOS COLANTA Y ECOLANTA SI autorizó para recibir notificaciones personales a través de correo electrónico, de conformidad con lo establecido en los artículos 291 del Código General del Proceso y 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo

CONSTITUCIÓN

Que mediante certificado especial del 4 de diciembre de 1994, expedido por el Dancoop, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 7o., del Decreto 0427 de marzo 5 de 1996, en el cual se indica el reconocimiento de personería jurídica según Resolución No.255, del 24 de junio de 1964, inscrito en esta Cámara de Comercio el 15 de enero de 1997 , con el No.514 del Libro I, se constituyó la Entidad sin ánimo de lucro denominada COOPERATIVA LECHERA "COLANTA LTDA".

REFORMAS ESPECIALES

Acta No.38, del 23 de marzo de 2000, de la Asamblea General, inscrita en esta Cámara de Comercio el 19 de abril de 2000 con el No.0188 del Libro I, por medio de la cual entre otras reformas la Cooperativa cambia su denominación por COOPERATIVA COLANTA LTDA, y podrá utilizar la denominación social abreviada: "COLANTA LTDA".

Acta No.40 del 14 de marzo de 2002, de la Asamblea General de Asociados, inscrita en esta Cámara de Comercio el 19 de julio de 2002, con el No.2265 del Libro I, mediante la cual, entre otras reformas, la Cooperativa cambió su denominación social por la de COOPERATIVA COLANTA LTDA., y podrá utilizar la denominación social abreviada: COLANTA LTDA. La Cooperativa podrá utilizar además los siguientes nombres AGROINSO ISOA LTDA., LECASA LTDA.

Además, en el contenido del acta se indica:

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

COLANTA se constituyó el 19 de abril de 1964 con el nombre de Cooperativa Lechera de Antioquia Ltda.

En la Asamblea General Ordinaria XXXIII celebrada el 11 de abril de 1996 dentro de la Reforma de estatutos aprobada, se modificó su nombre así: Cooperativa Lechera COLANTA Ltda.

En la Asamblea General Ordinaria XXXVII del 23 de marzo de 2000, dentro de la reformas aprobadas se modificó su nombre así Cooperativa COLANTA Ltda, pudiendo utilizar la sigla COLANTA LTDA.

Acta No.42, del 18 de marzo de 2004, de la XLI Asamblea General Ordinaria, inscrita en esta Cámara de Comercio el 3 de agosto de 2004, con el No.2747 del Libro I, mediante la cual, entre otras reformas la cooperativa cambia su denominación así COOPERATIVA COLANTA LTDA. y podrá utilizar la denominación social abreviada COLANTA LTDA. La Cooperativa podrá utilizar además los siguientes nombres: COOPERATIVA AGROINSO LTDA., COOPERATIVA ISO LTDA., COOPERATIVA LECASA LTDA., COOPERATIVA MONTEFRIO LTDA.

Escritura pública No. 6256, de septiembre 28 de 2007, de la Notaría 29a. de Medellín, inscrita en esta Cámara de Comercio el 28 de septiembre de 2007, con el No. 4138 del Libro I, mediante la cual se solemnizó la ESCISIÓN entre las entidades COOPERATIVA COLANTA LTDA (21-487-24) entidad escindida y COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO COLANTA (21-10494-24) entidad beneficiaria.

Acta No.052 del 20 de marzo de 2014, de la Asamblea General Ordinaria, inscrita en esta Cámara de Comercio el 13 de mayo de 2014, con el No.392 del Libro III, mediante la cual entre otras reformas se aprobó el cambio de nombre de la entidad y en adelante se denominará COOPERATIVA COLANTA y podrá utilizar la denominación social abreviada COLANTA. La Cooperativa podrá utilizar además los siguientes nombres: COOPERATIVA MONTEFRIO; COOPERATIVA MERCOLANTA; COOPERATIVA FRIGOCOLANTA; COOPERATIVA AGROCOLANTA; COLANTA PECUARIA;FERTICOLANTA; SALES COLANTA; CONCENTRADOS COLANTA; ECOLANTA.

Acta No.055 del 15 de marzo de 2017, de la Asamblea de Asociados, inscrita en esta Cámara de Comercio el 26 de julio de 2017 con el No.1339 del Libro III. Aclarada por Acta de Presidente y Secretario del 17 de enero de 2018, inscrita en esta cámara de comercio el 18 de enero de 2018, con el No. 11 del Libro III.

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Resolución número 2019321003375 del 28/06/2019, de la Superintendencia de la Economía Solidaria de Bogotá, registrada en esta Cámara de Comercio el 17/07/2019, en el libro 3o., bajo el No. 549, mediante la cual se aprobó el acuerdo de Incorporación de la entidad COOPERATIVA COLANTA Y PODRÁ UTILIZAR LA DENOMINACIÓN ABREVIADA COLANTA. LA COOPERATIVA PODRÁ UTILIZAR ADEMÁS LOS SIGUIENTES NOMBRES: COOPERATIVA MONTEFRIO; COOPERATIVA MERCOLANTA; COOPERATIVA FRIGOCOLANTA; COOPERATIVA AGROCOLANTA; COLANTA PECUARIA (487-24) como entidad INCORPORANTE y la entidad COOPERATIVA MULTIACTIVA DE GANADEROS Y PRODUCTORES DE LECHE DEL ORIENTE ANTIOQUEÑO UNILAC (DOMICILIADA EN ORIENTE ANTIOQUEÑO) como entidad INCORPORADA.

Extracto de Acta No.871 del 23 de marzo de 2018 del Consejo de Administración, inscrita en esta Cámara de Comercio el 09 de abril de 2021 con el No. 196 del Libro III, por medio de la cual se perfecciona el compromiso de incorporación de la COOPERATIVA COLANTA Y PODRÁ UTILIZAR LA DENOMINACIÓN ABREVIADA COLANTA. LA COOPERATIVA PODRÁ UTILIZAR ADEMÁS LOS SIGUIENTES NOMBRES: COOPERATIVA MONTEFRIO; COOPERATIVA MERCOLANTA; (487-24) como entidad INCORPORANTE y la entidad COOPERATIVA INTEGRAL LECHERA DEL CESAR COOLESAR con Nit: 892-300-430-8 (Domiciliada en Valledupar) como entidad INCORPORADA.

ENTIDAD QUE EJERCE INSPECCION, VIGILANCIA Y CONTROL

Supersindentencia de Economía Solidaria

ÓRDENES DE AUTORIDAD COMPETENTE

Por Resolución número 20204200030057 del 19 de junio de 2020, de la Superintendencia de Vigilancia y Seguridad Privada, inscrito (a) en esta cámara de comercio el 11 de septiembre de 2020 bajo el número 392 del libro III del registro de entidades sin ánimo de lucro, resuelve renovar la licencia de funcionamiento para la prestación del servicio de vigilancia y seguridad privada al Departamento de Seguridad de la COOPERATIVA COLANTA LTDA. con NIT 890.904.478?6, por el término de cinco (5) años, con domicilio principal en la Calle 74 No. 64A-51 de la ciudad de Medellín, Antioquia, para operar en las modalidades de vigilancia fija y escolta a personas, con la utilización de armas de fuego y medio tecnológico hasta con 04 escoltas, de conformidad con lo expuesto en la parte motiva del presente acto administrativo.

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Por resolución No. 2021321001225 del 05 de marzo de 2021 de la Superintendencia de la Economía Solidaria, inscrita en esta Cámara de Comercio el 09 de abril de 2021 con el No. 197 del Libro III, resuelve Autorizar la fusión por incorporación de la Cooperativa Integral Lechera del Cesar,COOLESAR, identificada con Nit 892-300-430-8, cuyo domicilio principal está ubicado en el municipio Valledupar (Cesar), en la dirección calle 44 No. 21- 140 barrio villa Leonor, a la Cooperativa Colanta Ltda., identificada con Nit 890.904.478?6, cuyo domicilio principal está ubicado en la ciudad de Medellín- Antioquia, en la dirección calle 74 No. 64 a - 51, con fundamento en los motivos expuestos en los considerandos del presente acto administrativo.

AUTORIZACION ACTIVIDAD FINANCIERA: Que según resolución No.0504, del 4 de julio de 2003, de la Superintendencia de la Economía Solidaria, protocolizada en la escritura No.914, del 18 de octubre de 2003, de la Notaría 24a. de Medellín, registrada en esta Cámara el 23 de octubre de 2003, en el libro 1o., bajo el No.3525, se autoriza a la COOPERATIVA COLANTA LTDA, con NIT. 890.904.478-6, con domicilio principal en la ciudad de Medellín, Departamento de Antioquia, República de Colombia, para ejercer la actividad financiera, a través de una sección especializada, conservando las condiciones en las que fue analizada para acogerse a la norma.

TERMINO DE DURACIÓN

Que la Entidad sin Animo de Lucro no se halla disuelta y su duración es indefinida.

OBJETO SOCIAL

La Cooperativa es de carácter multiactiva y su objeto es la defensa de la economía y actividades sociales de los cooperados, en todos los órdenes de su industria, trabajo y ocupación; estos esfuerzos y actividades están dirigidos a la financiación, producción, industrialización, distribución y comercialización de la leche, carne y sus derivados, alimentos y bebidas, así como de los demás bienes, materias primas, productos, equipos y servicios del sector agropecuario en general y la prestación de servicios relacionados con dichas actividades, extendiendose la acción social en beneficio del Asociado y su familia y al desarrollo en general de la región que le sirve como radio de acción, todo dentro de las más genuinas normas de la cooperación.

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Para cumplir y desarrollar el objeto del acuerdo cooperativo, desarrollará entre otras, las siguientes actividades:

1. Producción y Fomento

Fomentar la producción agropecuaria y la integración con sus asociados en ganado bovino, porcino y especies menores y demás productos agropecuarios, mediante la aplicación de las más adecuadas técnicas de producción. El Consejo de Administración podrá reglamentar la materia.

2. Procesamiento y mercadeo.

Recibir de los Asociados su producción para su procesamiento, transformación y comercialización.

La Cooperativa podrá tener plantas, laboratorios, agencias, almacenes, depósitos y demás establecimientos para recibo, clasificación, distribución y venta de los productos y servicios por todos los medios que considere convenientes.

Distribuir por intermedio de sus almacenes y de terceros, todos los productos.

3.Consumo

La Cooperativa podrá establecer secciones de consumo. El Consejo podrá reglamentar la materia.

4.Conexas y complementarias

Podrá adelantar las demás actividades económicas, sociales, culturales y de servicio, conexas o complementarias de las anteriores y que estén destinadas a desarrollar los objetivos generales.

Parágrafo 1. La Cooperativa podrá brindar y prestar a sus asociados productos y servicios diferentes a los previstos en el presente artículo, por intermedio de instituciones auxiliares, fundaciones, y demás formas asociativas, que podrá crear directamente o en asocio con otras entidades preferiblemente del sector solidario, en beneficio de sus asociados, en condiciones de equidad.

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Parágrafo 2°. El Consejo de Administración, por razones de interés social y bienestar colectivo, previo estudio de factibilidad, podrá autorizar la ejecución de actividades y prestación de servicios de la cooperativa a terceros no asociados. En este caso, los excedentes que se produzcan por éstos serán llevados a un fondo social no susceptible de repartición, determinado por la Asamblea General.

La Cooperativa respetará las diferencias étnicas, políticas y religiosas, y no podrá destinar recursos a actividades diferentes a las contempladas en su objeto social.

PATRIMONIO

$22.644.541

REPRESENTACIÓN LEGAL

El Gerente será el Representante Legal de la Cooperativa y el ejecutor de las disposiciones y acuerdos del Consejo de Administración.

La Cooperativa tendrá igualmente u Representante Legal Suplente o Subgerente que reemplazará al principal en sus ausencias temporales y en las definitivas, hasta designacion del principal.

FACULTADES Y LIMITACIONES DEL REPRESENTANTE LEGAL

FUNCIONES DEL GERENTE: Son funciones del Gerente:

1.Nombrar y remover los empleados subalternos de la Cooperativa.

2.Suspender en sus funciones a los empleados de la Cooperativa por faltas comprobadas y dar cuenta al Consejo de Administración.

3.Organizar y dirigir la Cooperativa, de acuerdo con las disposiciones del Consejo de Administración.

4.Elaborar y someter a la Aprobación del Consejo de Administración, los reglamentos de carácter interno de la Cooperativa.

5.Presentar para la aprobación del Consejo de Administración, los contratos y las operaciones en que tenga interés la Cooperativa.

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

6.Supervigilar diariamente al estado de caja y cuidar que se mantengan en seguridad, los bienes y valores de la Cooperativa.

7.Celebrar actos contratos y operaciones cuyo valor no exceda de dos mil (2.000) salarios mínimos mensuales legales vigentes. Igualmente podrá el Gerente celebrar con instituciones financieras, actos y contratos cuya cuantia no exceda de diez mil (10.000) salarios mínimos legales mensuales vigentes. Esta limitación por la cuantía no se aplicará en lo que respecta a la participación en licitaciones y contrataciones públicas y privadas con el objeto de vender los productos fabricados y/o comercializados por la Cooperativa o de bienes y servicios que hagan parte de su portafolio comercial, así como tampoco en lo que respecta a la adquisición y enajenación de productos, materias primas, insumos, mercancías y de aquellos con que negociare habitualmente la Cooperativa.

Para la celebración de actos o contratos cuya cuantía exceda de dos mil (2.000) salarios mínimos mensuales legales vigentes y que no se hallen comprendidos en las circunstancias del inciso anterior, el Gerente deberá obtener la autorización del Consejo de Administración.

8.Enviar oportunamente a la Superintendencia de la Economía Solidaria, los informes de contabilidad y todos los datos estadísticos e informes requeridos por dicha entidad.

9.Presentar al Consejo de Administración, el proyecto de distribución de excedentes correspondientes a cada ejercicio, que se deba remitir a la Superintendencia de la Economía Solidaria para su aprobación.

10.Desempeñar todas las demás funciones propias de su cargo.

11.Presentar al Consejo de Administración el proyecto de presupuesto anual de rentas y gastos para su aprobación.

12.Coordinar las actividades de educación y capacitación prestada por el Comité de Educación Central y aprobadas por el Consejo de Administración.

13.Nombrar apoderados especiales y generales que representen judicial y extrajudicialmente a La Cooperativa, pudiendo delegar en ellos para cada proceso la facultad de comprometer económicamente en las audiencias de conciliación, a La Cooperativa.

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

14. Ejecutar las políticas y directrices impartidas por el Consejo de Administración, en lo que se relaciona con el Sarlaft, disponer los recursos técnicos y humanos para implementar y mantener su funcionamiento.

15. Convocar al Consejo de Administración a reuniones ordinarias o extraordinarias.

El Gerente deberá rendir informe y cuentas comprobadas de su gestión al Consejo de Administración y a la Asamblea al final de su período y cuando se retire de su cargo.

LIMITACIONES, PROHIBICIONES Y AUTORIZACIONES ESTABLECIDAS EN LOS ESTATUTOS:

Que dentro de las funciones del Consejo de Administración, está:

Autorizar en cada caso al Gerente para celebrar actos y contratos, cuya cuantía exceda de dos mil (2.000) salarios mínimos mensuales legales vigentes. Igualmente podrá autorizar al Gerente para celebrar contratos cuya cuantía exceda de diez mil (10.000) salarios mínimos legales mensuales vigentes. Esta limitación en cuanto a la cuantía, no se aplicará en lo que respecta a la participación en licitaciones y contrataciones públicas y privadas con el objeto de vender los productos fabricados y/o comercializados por la Cooperativa o de bienes y servicios que hagan parte de su portafolio comercial, asi como tampoco en lo que respecta a la adquisición y enajenación de productos, materias primas, insumos, mercancías y de aquellos con que negociare habitualmente la Cooperativa.

NOMBRAMIENTOS

REPRESENTANTES LEGALES

Por Extracto de Acta No.973 del 24 de abril de 2026, de la Consejo de Administracion, inscrito(a) en esta Cámara de Comercio el 24 de junio de 2026, con el No.549 del Libro III, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
GERENTE	SERGIO LEON GONZALEZ VILLA	C.C. 71.632.095

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

SUBGERENTE JUAN MANUEL CERON ALZATE C.C. 70.976.666

CONSEJO DE ADMINISTRACIÓN

Por Acta No.064 del 18 de marzo de 2026, de la Asamblea de Asociados, inscrita en esta Cámara de Comercio el 28 de abril de 2026, con el No.283 del Libro III, se designó a:

PRINCIPALES

NOMBRE	IDENTIFICACION
DANIEL FERNANDO CUARTAS TAMAYO	C.C. 71.621.987
LUIS CARLOS GOMEZ MC EWEN	C.C. 70.975.904
NOE DE JESUS ARBOLEDA JARAMILLO	C.C. 70.190.950
JOSE FRANCISCO CASTRO LACOUTURE	C.C. 77.171.987
JOSE ISAAC SEPULVEDA ARANGO	C.C. 15.319.779

SUPLENTES

NOMBRE	IDENTIFICACION
EDUARDO ANDRES GONZALEZ CARDONA	C.C. 70.785.018
MARGARITA MARIA URIBE SIERRA	C.C. 42.885.222
SANTIAGO MEJIA RESTREPO	C.C. 75.072.234
JOSE IGNACIO TAMAYO CASTRO	C.C. 17.081.198
ERNEY LISANDRO BARRIENTOS LONDOÑO	C.C. 71.851.042

REVISORES FISCALES

Por Acta No.064 del 18 de marzo de 2026, de la Asamblea de Asociados, inscrita en esta Cámara de Comercio el 28 de abril de 2026, con el No.284 del Libro III, se designó a:

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
FIRMA REVISORA FISCAL	AUREN CONSULTORES MEDELLIN S.A.S	NIT 900.347.225-5

Por Comunicación del 20 de marzo de 2026, de la Firma Revisora Fiscal, inscrita en esta Cámara de Comercio el 28 de abril de 2026, con el No.284 del Libro III, se designó a:

REVISOR FISCAL PRINCIPAL	RAUL ALBERTO MENCO VARGAS	C.C. 19.872.348 T.P. 66200-T

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

REVISOR FISCAL SUPLENTE.	PAULA ANDREA ORJUELA RAMIREZ	C.C. 1.037.616.217 T.P. 193849-T

PODERES

Acto:	PODER- ORTORGAMIENTO
Documento:	ESCRITURA PUBLICA Nro.: 16
Fecha:	2011/01/18
Procedencia:	NOTARÍA 24a. DE MEDELLIN
Nombre Apoderado:	SONIA BEATRIZ ALAYON ARBOLEDA
Identificación:	42690739
Clase de Poder:	GENERAL
Inscripción:	2011/01/25 Libro: 1 Nro.: 162

Facultades del Apoderado:

Le confiere PODER GENERAL para que en nombre y representación de la Cooperativa Colanta Ltda., actúe en las siguientes áreas del derecho:

a) Podrá instaurar ante cualquier jurisdicción y contestar demandas que comprometan el interés de la Cooperativa, atender en todo sentido, el curso de los procesos, proponiendo excepciones, interponiendo recursos; solicitando pruebas, asistiendo a su práctica, conciliando y haciendo los arreglos de todo carácter, bien sea judiciales o extrajudiciales en beneficio de la Cooperativa; y absolver cualquier interrogatorio de partes, incluso pudiendo admitir a título de confesión, todo acto o hecho jurídico que se ciña a la verdad.

b) Queda plenamente facultada para conciliar, judicial y extrajudicialmente, en los términos del artículo 101 y concordantes del código del procedimiento civil, y en la ley 640 de 2001, o las que la subroguen o modifiquen, en materia laboral, civil, administrativa y penar, bien sea por pasiva o por activa. Por lo tanto, tiene autonomía para comprometer la entidad representada por la poderdante, dentro de un marco de interés y beneficio.

c) Queda facultada también para tramitar legalizar, perfeccionar y firmar los contratos en que figure como contratante o contratista la COOPERATIVA COLANTA LTDA. en cumplimiento de su objeto social. Así como también para firmar escrituras públicas, en donde sea otorgante dicha

empresa, relacionadas con su objeto social, y en especial con las garantías reales: la cancelación de las mismas, o las daciones en pago a favor de la entidad, por concepto de préstamos a trabajadores y/o distribuidores de la Cooperativa Colanta Ltda., así como los endosos y desendosos de títulos valores que sirvan como garantía para la Cooperativa. Podrá igualmente ceder títulos hipotecarios, otorgados o cedidos a favor de la Cooperativa.

d) En materia penal, queda autorizada plenamente para denunciar a su leal saber y entender, la comisión de los delitos que afecten las personas, bienes e instalaciones de la Cooperativa, y también para constituirse en parte civil, cuando lo estime conveniente.

e) En materia administrativa, también podrá representar a la COOPERATIVA COLANTA LTDA. Ante todas las autoridades gubernamentales del orden nacional y territorial.

f) De la misma manera queda autorizada para apersonarse en todas las diligencias relacionadas con las autoridades policivas, aduaneras, agrarias y de cualquier otro carácter en que por cualquier razón deba intervenir la Cooperativa.

g) En general la doctora SONIA BEATRIZ ALAYON ARBOLEDA queda investida con todas las facultades necesarias en los procesos o situaciones judiciales o extrajudiciales en que figure aquella por activa o por pasiva, tales como recibir, conciliar, desistir, transigir, sustituir, reasumir poderes. Podrá tachar de falso cualquier documento que en los juicios sea aportado por la parte contraria.

Se le confieren tan amplias facultades que en ningún momento pueda decirse que en la Cooperativa no pueda ser representada por ella en todo aquello en que deba intervenir. Todo lo anterior se entiende en relación con los aspectos legales, judiciales, y extrajudiciales mencionados.

Acto: PODER- ORTORGAMIENTO
Documento: ESCRITURA PUBLICA Nro.: 250 Fecha: 2012/04/02
Procedencia: REPRESENTANTE LEGAL
Nombre Apoderado: LUIS GUILLERMO SANCHEZ RIOS
Identificación: 98522969
Clase de Poder: GENERAL
Inscripción: 2012/04/20 Libro: 1 Nro.: 1537

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Facultades del Apoderado:

a) Podrá instaurar ante cualquier jurisdicción y contestar demandas que comprometan el interés de la Cooperativa, atender en todo sentido el curso de los procesos, proponiendo excepciones, interponiendo recursos, solicitando pruebas, asistiendo a su práctica, conciliando y haciendo los arreglos de todo carácter, bien sea judiciales o extrajudiciales, en beneficio de la Cooperativa; y absolver cualquier interrogatorio de partes, incluso pudiendo admitir a titulo de confesión, todo acto o hecho jurídico que se ciña a la verdad.

b) Queda plenamente facultado para conciliar, judicial y extrajudicialmente, en los términos del artículo 101 y concordantes del código del procedimiento civil, y en 1 ley 640 de 2001, o las que la subroguen o modifiquen, en materia laboral, civil, administrativa y penal, bien sea por pasiva o por activa. Por lo tanto, tiene autonomía para comprometer la entidad representada por el poderdante, dentro de un marco de interés y beneficio.

c) Queda facultado también para tramitar legalizar, perfeccionar y firmar los contratos en que figure como contratante o contratista la COOPERATIVA COLANTA LTDA., en cumplimiento de su objeto social. Así como también para firmar escrituras públicas, en donde sea otorgante dicha empresa, relacionadas con su objeto social, y en especial con las garantías reales, la cancelación de las mismas, o las daciones en pago a favor de la entidad, por concepto de préstamos a trabajadores y/o distribuidores de la Cooperativa Colanta Ltda., así como los endosos y desendosos de títulos valores que sirvan como garantía para la Cooperativa. Podrá igualmente ceder títulos hipotecarios, otorgados o cedidos a favor de la Cooperativa.

d) En materia penal, queda autorizado plenamente para denunciar a su leal saber y entender, la comisión de los delitos que afecten las personas, bienes e instalaciones de la Cooperativa, y también para constituirse en parte civil, cuando lo estime conveniente.

e) En materia administrativa, también podrá representar a la COOPERATIVA COLANTA LTDA. Ante todas las autoridades gubernamentales del orden nacional y territorial.

f) De la misma manera queda autorizado para apersonarse en todas las diligencias relacionadas con las autoridades policivas, aduaneras,

agrarias y de cualquier otro carácter en que por cualquier razón deba intervenir la Cooperativa.

g) En general el doctor LUIS GUILLERMO SANCHEZ RIOS queda investido con todas las facultades necesarias en los procesos o situaciones judiciales o extrajudiciales en que figure aquella por activa o por pasiva, tales como recibir, conciliar, desistir, transigir, sustituir, reasumir poderes.

Podrá tachar de falso cualquier documento que en los juicios sea aportado por la parte contraria.

Se le confieren tan amplias facultades que en ningún momento pueda decirse que en la Cooperativa no pueda ser representada por ella en todo aquello en que deba intervenir. Todo lo anterior se entiende en relación con los aspectos legales, judiciales, y extrajudiciales mencionados. instrumento.

Acto: PODER OTORGAMIENTO ECONOMIA SOLIDARIA
Documento: ESCRITURA PÚBLICA Nro.: 363 Fecha: 2017/04/17 DE LA NOTARIA 24a., DE MEDELLIN
Procedencia: REPRESENTANTE LEGAL
Nombre Apoderado: GUILLERMO LEON MUNERA VILLEGAS
Identificación: 15328338
Clase de Poder: GENERAL
Inscripción: 2017/05/11 Libro: 3 Nro.: 1085

Facultades del Apoderado:

Para que en nombre y representación de la COOPERATIVA COLANTA, actue en las siguientes áreas del Derecho:

a) Podrá instaurar y contestar demandas ante cualquier jurisdicción que comprometan el interés de la cooperativa, atender en todo sentido el curso de los procesos, proponiendo excepciones, interponiendo recursos, solicitando pruebas, asistiendo a su práctiva, conciliando y haciendo los arreglos de todo carácter, bien sea judiciales o extrajudiciales, en beneficio de la cooperativa y absolver cualquier interrogatorio de parte, incluso pudiento admitir a título de confesión, todo acto o hecho jurídico que se da a la verdad. Esta atribución comprende la representación de la cooperativa ante Tribunales de Arbitramento y ante cualquier persona o entidad en la que se tramite algun mecanismo

alternativo de la solución de conflictos (MASC) contodas las facultades antedichas.

b) Queda plenamente facultado para conciliar, judicial y extrajudicialmente en los términos del articulo 372 y concordantes del código general del proceso y en código de procedimiento penal, la ley 640 de 2001, o las que le subroguen o modifiquen, en materia laboral, civil, administrativa y penal, bien sea por pasiva o por activa. Por lo tanto, tiene autonomía para comprometer la entidad representada por el poderdante, dentro de un marco de interés y beneficio.

c) Queda facultado tambien para tramitar legalizar, perfeccionar y firmar los contratos en que figure como contratante o contratista la COOPERATIVA COLANTA, en cumplimiento de su objeto social. Así como también para firmar escrituras públicas, en donde sea otorgante dicha empresa, relacionadas con su objeto social, y en especial con las garantías reales, la cancelación de las mismas, o las daciones en pago a favor de la entidad, por concepto de préstamos a trabajadores y/o distribuidores de la Cooperativa Colanta, así como los endosos y desendosos de títulos valores que sirvan como garantía para la Cooperativa. Podrá igualmente ceder títulos hipotecarios, otorgados o cedidos a favor de la Cooperativa.

d) En materia penal, queda autorizado plenamente para denunciar a su leal saber y entender, la comisión de los delitos que afecten a los asociados, personas, bienes, derechos e instalaciones de la Cooperativa, y también para representar a la cooperativa como victima, cuando lo estime conveniente, incluyendo pero sin limitarse a la representación en incidentes de negación integral, cobro de perjuicios, en la aceptación o conciliación en dichos trámites.

e) En materia administrativa, también podrá representar a la COOPERATIVA COLANTA ante todas las autoridades públicas, judiciales, administrativas y de control, del nivel nacional y territorial, y ante particulares que cumplan funciones administrativas o judiciales.

f) De la misma manera queda autorizado para representar a la COOPERATIVA COLANTA en todas las diligencias relacionadas con las autoridades policivas, aduaneras, agrarias y de cualquier otro carácter en que por cualquier razón deba intervenir la Cooperativa.

g) En general el doctor GUILLERMO LEON MUNERA VILLEGAS queda investido

---

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

---

con todas las facultades necesarias en los procesos o situaciones judiciales o extrajudiciales en que figure aquella por activa o por pasiva, tales como recibir, conciliar, desistir, transigir, sustituir, reasumir, pedir adjudicación por cuenta del crédito a nombre de la COOPERATIVA COLANTA. Podrá tachar de falso cualquier documento que en los juicios sea aportado por la parte contraria.

Acto:	PODER OTORGAMIENTO ECONOMIA SOLIDARIA
Documento:	ESCRITURA PÚBLICA Nro.: 580 Fecha: 2017/06/08 DE LA NOTARÍA 24a. DE MEDELLÍN
Procedencia:	REPRESENTANTE LEGAL
Clase de Poder:	GENERAL
Inscripción:	2017/06/12 Libro: 3 Nro.: 1204
Nombre Apoderado:	PABLO ANDRÉS FRANCO BENÍTEZ
Identificación:	8033243

Facultades del Apoderado:

Se confiere PODER GENERAL, para que en nombre y representación de la COOPERATIVA, actúen en las siguientes áreas del Derecho:

A) Podrán instaurar y contestar demandas ante cualquier jurisdicción que comprometan el interés de la cooperativa, atender en todo sentido el curso de los procesos, proponiendo excepciones, interponiendo recursos, solicitando pruebas, asistiendo a su práctica, conciliando y haciendo los arreglos de todo carácter, bien sea judiciales o extrajudiciales, en beneficio de la cooperativa; y absolver cualquier interrogatorio de parte, incluso pudiendo admitir a título de confesión, todo acto o hecho jurídico que se da a la verdad. Esta atribución comprende la representación legal de la Cooperativa a título de apoderado general y la defensa de los intereses de la cooperativa ante las diferentes autoridades judiciales, administrativas, de control, o que hagan parte de cualquier órgano del Estado, así mismo ante particulares que ejerzan función administrativa o pública, ante Tribunales de Arbitramento y ante cualquier persona o entidad en la que se tramite algún mecanismo alternativo de la solución de conflictos (MASC), con todas las facultades antedichas.

B) Quedan plenamente facultados para conciliar, judicial y extrajudicialmente en los términos del artículo 372 y concordantes del código general del proceso, y en código de procedimiento penal, la Ley

640 de 2001 de o las que la subroguen o modifiquen, en materia laboral, civil, administrativa y penal, bien sea por pasiva o por activa Por lo tanto, tienen autonomía para comprometer la entidad representada por el poderdante, dentro de un marco de interés y beneficio.

C) Quedan facultados también para tramitar, legalizar, perfeccionar y firmar los contratos en que figure como contratante o contratista la COOPERATIVA, en cumplimiento de su objeto social, facultad que comprende todos los actos necesarios para llevar a cabo la gestión de legalización, perfeccionamiento y cualquier otro acto precontractual, contractual o de liquidación del contrato respectivo. Así mismo, se faculta para firmar escrituras públicas, en donde sea otorgante la Cooperativa, relacionadas con su objeto social, y en especial con las garantías reales, la cancelación de la mismas, o las daciones en pago a favor de la entidad, por concepto de préstamos a trabajadores, clientes con contratos de suministro, distribuidores o cualquier otra persona natural o jurídica con la que se tenga relación por la Cooperativa, así como los endosos y desendosos de títulos valores que sirvan como garantía para la Cooperativa. Podrán igualmente ceder títulos hipotecarios, otorgados o cedidos a favor de la Cooperativa.

D) En materia penal, quedan autorizados plenamente para denunciar a su leal saber y entender, la comisión de los delitos que afecten a los asociados o a los bienes, derechos e instalaciones de la cooperativa, y de las personas que, en ella laboren, que sean asociadas a las mismas, o hagan parte de sus árganos de administración, vigilancia, control o educación, y también para representar a la cooperativa como víctima, cuando lo estime conveniente, incluyendo pero sin limitarse a la representación en incidentes de indemnización integral, cobro de perjuicios, así como en la aceptación o conciliación en dichos trámites.

E) En materia administrativa; también podrán representar a la COOPERATIVA ante todas las autoridades públicas, judiciales, administrativas, de control, o de organismos autónomos del nivel nacional y territorial, y ante particulares que cumplan funciones administrativas, públicas o judiciales.

F) De la misma manera quedan autorizados para representar a la COOPERATIVA en todas las diligencias relacionadas con las autoridades policivas, aduaneras, agrarias y de cualquier otro carácter en que por cualquier razón deba intervenir la cooperativa.

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

G) Para representar a la Cooperativa ante entidades del sector solidario de cualquier grado, entidades sin ánimo de lucro, mutuales, sociedades civiles y comerciales, sociedad de economía mixta y cualquier otra organización en la que la cooperativa tenga participación, en todo Io relacionado con las acciones o intereses sociales que posean en las mismas, con derecho a intervenir con voz y voto en los consejos de administración, juntas de vigilancia, asambleas generales, juntas de socios o cualquier otro órgano de administración o control, o como miembro de juntas directivas, consejos de administración y juntas de vigilancia, o cualquier otro árgano de administración o control, pudiendo ejercer los actos de administración que le corresponde como asociado, socio o miembro de ella con facultad suficiente para cobrar y recibir dividendos y participaciones, suscribir acciones, hacer aportes, disponer de los mismos o aumentar los ya hechos, y en general todos los derechos y facultades que le corresponde como socio o asociado, según el caso.

H) En general, el Doctor PABLO ANDRÉS FRANCO BENÍTEZ, quedando investido con todas las facultades necesarias en los procesos o situaciones judiciales o extrajudiciales en que la COOPERATIVA figure por activa o por pasiva, tales como recibir, conciliar, transigir, desistir, sustituir, reasumir, pedir adjudicación por cuenta del crédito a nombre de la COOPERATIVA. Podrán tachar de falso cualquier documento que en los juicios sea aportado por la parte contraria.

Los comparecientes fueron advertidos que el presente poder conserva su vigencia hasta tanto sea expresamente revocado mediante escritura pública debidamente otorgada por el(la) (los) poderdante (es) o hasta tanto no se compruebe su fallecimiento.

Acto:	PODER OTORGAMIENTO ECONOMIA SOLIDARIA
Documento:	ESCRITURA PÚBLICA Nro.: 189 Fecha: 2019/02/22 DE LA NOTARÍA 24a. DE MEDELLÍN
Procedencia:	REPRESENTANTE LEGAL
Nombre Apoderado:	ERIKA NATALIA HENAO SANCHEZ
Identificación:	32111238
Clase de Poder:	GENERAL

Inscripción: 2019/03/12 Libro: 3 Nro.: 68

Facultades del Apoderado:

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Para que en nombre y representación de la COOPERATIVA COLANTA, actúe en las siguientes áreas del Derecho:

A) Podrá instaurar y contestar demandas en representación de la cooperativa ante cualquier juridicción, atender en todo sentido el curso de los procesos proponiendo excepciones, interponiendo recursos, solicitando pruebas, asistiendo a su práctica, conciliando y haciendo arreglos de todo carácter, bien sea judiciales o extrajudiciales, en beneficio de la cooperativa y absolver cualquier interrogatorio de parte, incluso pudiendo admitir a título de confesión, todo acto o hecho juridico que se da a la verdad. Esta atribución comprende la representación legal de la Cooperativa a título de apoderado general y como representante judicial en la defensa de los intereses de la cooperativa ante las diferentes autoridades judiciales, administrativas, de control, autónomas, y de cualquier otra que haga parte de los órganos del Estado; así mismo ante particulares que ejerzan función administrativa o pública y judicial, ante Tribunales de Arbitramento y ante cualquier persona o entidad en la que se tramite algún mecanismo alternativo de solución de conflictos (MASC), con todas las facultades antedichas.

B) Queda plenamente facultado para conciliar, judicial y extrajudicialmente en los términos del artículo 372 y concordantes del código general del proceso, y en el código de procedimiento penal, la ley 640 de 2001, o las que la subroguen o modifiquen, en materia laboral, civil, administiva y penal, bien sea por pasiva o por activa.

Por lo tanto, tiene autorización para comprometer la entidad representada por el poderdante, dentro de un marco de interés y beneficio.

C) Queda facultado también para tramitar, realizar, perfeccionar y firmar todo tipo de contrato público o privado. Esta facultad comprende todos los actos necesarios para llevar a cabo la gestión de legalización, perfeccionamiento y cualquier otro acto precontractual, contractual y de liquidación del contrato respectivo, cualquiera sea su naturaleza o modalidad, en especial pero sin limitarse a contratos de trabajo, contratos de prestación de servicios y demás actos necesarios y pertinentes para la debida gestión de selección y demás actos necesarios y pertinentes para la debida gestión de selección y vinculación del talento humano, en que figure como contratante o contratista la COOPERATIVA COLANTA, en umplimiento de su objeto social. Bajo esta

atribución podrá también presentar peticiones respetuosas, ejercer derechos, recursos y acciones constitucionales legales, en desarrollo de todas las etapas del proceso contractual y precontractual.

Así mismo, se faculta para firmar escrituras públicas, en donde sea otorgante la Cooperativa, relacionadas con su objeto social, y en especial, pero sin limitarse garantías reales, la cancelación de las mismas, las daciones en pago o cualquier otro acto procedente respecto de estos, a favor de la COOPERATIVA, por concepto de préstamos a trabajadores o cualquier otra persona natural o jurídica con la que tenga relación la Cooperativa, así como los denosos y desendosos de títulos valores que sirvan como garantía para la Cooperativa Colanta.

Podrá igualmente recibir, aceptar, ceder, endosar, desendosar, cancelar o levantar, títulos y garantías hipotecarios, prendas, garantías bancacrias y cualquier otro tipo de garantía otorgada o cedida a favor de la Cooperativa en virtud de préstamos a trabajadores, clientes o de cualquier otra persona natural o jurídica que haya contraido obligación con la COOPERATIVA COLANTA.

D) Queda además plenamente facultado para representar a la COOPERATIVA COLANTA ante las autoridades públicas, especialmente pero sin limitarse en ello, ante el MINISTERIO DE TRABAJO en todos los trámites y diligencias adelantados por este organismo o por quien haga sus veces, en cualquier de sus dependencias nacionales o territoriales. Esta facultad comprende la atención de requerimientos de asistencia a audiencias, prestación de recursos, petición de pruebas y su práctica, dar declaraciones y testimonios en los procesos adelantados por dicha entidad, celebrar conciliaciones, transacciones y cualquier otro mecanismo alternativo de resolución de conflictos y en general representanr a la Cooperativa COLANTA en la defensa de sus intereres,

E) Se otorga poder para representar ala Cooperativa Colanta ante cooperativas y demás entidades del sector solidario, sociedades civiles y comerciales en todo lo relacionado con los aportes, acciones, cuotas de participación, intereses sociales o cualquier otra forma de partificación que posea en las mismas, así mismo para representar a la cooperativa en procesos de fusión, incorporación, escisión, reorganización o integración empresarial, con derecho a intervenir con voz y voto en las asambleas generales, juntas de socios o como miembro de consejos de administracion o juntas directivas y cualquier otro órgano de administración o vigilancia, pudiendo ejercer los actos de

administración que le corresponda como socio o miembro de ella con facultad suficiente para cobrar y recibir dividendos, aportes y participaciones, suscribir acciones, hacer aportes o aumentar los ya hechos y en general todos los derechos y facultades que le corresponde como socia o asociada, según sea el caso.

F) En materia penal, policiva y administrativa, queda autorizada plenamente para denunciar a su leal saber y entender la comisión de los delitos, contravenciones, faltas, comportaminentos contrarios a la convivencia que afecten a los asociados o a los bienes, derechos e instalaciones de la cooperativa de las personas que en ella laboren, que sean asociadas a las mismas, o hagan parte de sus órganos de administración, vigilancia, contro o educación, y también para representar a la cooperativa como victima, cual lo estime conveniente, incluyendo pero sin limitarse a la representación en incidentes de indemnización integral,. cobro de perjuicios, así como en la aceptación o conciliación en dichos trámites.

G) En general, la Doctora ERIKA NATALIA HENAO SÁNCHEZ queda investida con todas las facultades inherentes y necesarias para el correcto y completo ejercicio de los mandatos precedentes, en los procesos y procedimientos judiciales y extrajudiciales, administrativos, públicos y privados, en los que. la COOPERATIVA COLANTA actúe por activa o por pasiva, incluyendo pero sin limitarse a: recibir conciliar, transigir, desistir, sustituir, reasumir, pedir adjudicación por cuenta del crédito a nombre de la Cooperativam así como de todas las demás facultades inherentes al derecho de postulación ejercida.

. REFORMAS DE ESTATUTOS

Los estatutos de la entidad han sido reformados así:

DOCUMENTO			INSCRIPCION		
Acta No.38	del 23/03/2000	Asamblea	188	del 19/04/2000	del L.I
Acta No.40	del 14/03/2002	Asamblea	2265	del 19/07/2002	del L.I
Acta No.42	del 18/03/2004	Asamblea	2747	del 03/08/2004	del L.I
Acta No.43	del 17/03/2005	Asamblea	1230	del 20/04/2005	del L.I
Acta No.45	del 22/03/2007	Asamblea	1169	del 18/04/2007	del L.I
E.P No.6256	del 28/09/2007	Not.29 Med	4138	del 28/09/2007	del L.I
Acta No.048	del 18/03/2010	Asamblea	1937	del 26/05/2010	del L.I
Acta No.052	del 20/03/2014	Asamblea	392	del 13/05/2014	del L.III

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Acta No.057 del 20/03/2019 Asamblea 263 del 24/04/2019 del L.III
Res No 2019321003375 28/06/2019 S.E.S 549 del 17/07/2019 del L.III
E.Acta No.871 23/03/2018 Cons Admón 196 del 09/04/2021 del L.III
Acta No.060 del 16/03/2022 Asamblea 615 del 22/09/2022 del L.III
Acta No.062 del 13/03/2024 Asamblea 376 del 21/05/2024 del L.III

CONTRATOS

ACTO: CONTRATO DE PRENDA
DATOS DEL DOCUMENTO: DEL 12 DE MARZO DE 1997.

ACREEDOR: INSTITUTO DE FOMENTO INDUSTRIAL
DEUDOR: COOPERATIVA LECHERA DE ANTIOQUIA LTDA "COLANTA"

BIENES: EL EMPACADO DE LECHE EN POLVO, GENERACION EN FRIO, PROCESAMIENTO DE QUESO, CONTROL DE CALIDAD, PROCESAMIENTO DE QUESILLO, CAVAS EXTERIORES, PROCESAMIENTO DE AREQUIPE, PROCESAMIENTO DE QUESO HOLANDES, PROCESAMIENTO DE QUESO CREMA, RECIBO DE CANECAS, PASTERIZACION, LABOARTORIO DE CULTIVOS, ENERGIA Y EQUIPO ADICIONAL.

UBICACIÓN: MUNICIPIO DE SAN PEDRO (ANTIOQUIA)
VALOR DE LA OBLIGACIÓN: $3.316.386.667.oo
VIGENCIA DE LA OBLIGACIÓN: HASTA EL DIA (31) DE DICIEMBRE DE 2007.

DATOS DE INSCRIPCIÓN: REGISTRADO EN ESTA CÁMARA EL 28 DE MAYO DE 1997, EN EL LIBRO 11o., FOLIO 23, BAJO EL No. 156.

MODIFICACIÓN: Según Contrato Privado de octubre 29 de 2001, inscrito en esta Cámara de Comercio el 24 de octubre de 2003, en el libro 11o.,bajo el No. 312. Mediante la cual el INSTITUTO DE FOMENTO INDUSTRIAL IFI CEDE a BANCAFE LA GRANTIA PRENDARIA CONSTITUIDA A SU FAVOR POR COOPERATIVA LECHERA DE ANTIOQUIA LTDA "COLANTA". Mediante contrato suscrito el dia (12) de marzo de 1997.

EL MENCIONADO GRAVAMEN SE ENCUENTRA DEBIDAMENTE REGISTRADO EN LA CÁMARA DE COMERCIO DE MEDELLIN, EN EL LIBRO 11o., FOLIO 23, BAJO EL No. 156.

ACTO: PRENDA ABIERTA
DATOS DEL DOCUMENTO: PRIVADO DEL 20 DE JUNIO DE 2003

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

ACREEDOR: BANCAFE S.A.
DEUDOR: COOPERATIVA COLANTA LTDA.

BIENES: EL EMPACADO DE LECHE EN POLVO, GENERACION EN FRIO, PROCESAMIENTO DE QUESO, CONTROL DE CALIDAD, PROCESAMIENTO DE QUESILLO, CAVAS EXTERIORES, PROCESAMIENTO DE AREQUIPE, PROCESAMIENTO DE QUESO HOLANDES, PROCESAMIENTO DE QUESO CREMA, RECIBO DE CANECAS, PASTERIZACION, LABORATORIO DE CULTIVOS, PULVERIZACIÓN DE LECHE, ENERGIA Y EQUIPO ADICIONAL. ETC.

UBICACIÓN: AVENIDA 49 No. 43-282 BARRIO MIRAFLOREZ DE SAN PEDRO DE LOS MILAGROS.
VALOR DE LA OBLIGACIÓN: $8.500.000.000.oo
VIGENCIA DE LA OBLIGACIÓN: (10) AÑOS, CONTADOS DESDE LA FIRMA DE ESTE DOCUMENTO.

DATOS DE INSCRIPCIÓN: REGISTRADO EN ESTA CÁMARA EL 28 DE AGOSTO DE 2003, EN EL LIBRO 1o. No. 2877.

RECURSOS CONTRA LOS ACTOS DE INSCRIPCIÓN

De conformidad con lo establecido en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo y la Ley 962 de 2005, los actos administrativos de registro, quedan en firme dentro de los diez (10) días hábiles siguientes a la fecha de inscripción, siempre que no sean objeto de recursos. Para estos efectos, se informa que para la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia, los sábados NO son días hábiles.

Una vez interpuestos los recursos, los actos administrativos recurridos quedan en efecto suspensivo, hasta tanto los mismos sean resueltos, conforme lo prevé el artículo 79 del Código de Procedimiento Administrativo y de los Contencioso Administrativo.

A la fecha y hora de expedición de este certificado, NO se encuentra en curso ningún recurso contra actos de inscripción.

SITUACIÓN(ES) DE CONTROL / GRUPO EMPRESARIAL

GRUPO EMPRESARIAL

GRUPO EMPRESARIAL

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

MATRIZ: 000487-24 COOPERATIVA COLANTA Y PODRÁ UTILIZAR LA DENOMINACIÓN ABREVIADA COLANTA. LA COOPERATIVA PODRÁ UTILIZAR ADEMÁS LOS SIGUIENTES NOMBRES: COOPERATIVA MONTEFRIO; COOPERATIVA MERCOLANTA; COOPERATIVA FRIGOCOLANTA; COOPERATIVA AGROCOLANTA; COLANTA PECUARIA; FERTICOLANTA; SALES COLANTA; CONCENTRADOS COLANTA Y ECOLANTA
SIGLA: COLANTA
DOMICILIO: MEDELLÍN - COLOMBIANA
ACTIVIDAD: FINANCIACIÓN, PRODUCCIÓN, INDUSTRIALIZACIÓN, DISTRIBUCIÓN Y COMERCIALIZACIÓN DE LA LECHE, CARNE Y SUS DERIVADOS, ALIMENTOS Y BEBIDAS, ASÍ COMO LOS DEMÁS BIENES, MATERIAS PRIMAS, PRODUCTOS, EQUIPOS Y SERVICIOS DEL SECTOR AGROPECUARIO EN GENERAL Y LA PRESTACIÓN DE SERVICIOS RELACIONADOS CON DICHAS ACTIVIDADES.
DOCUMENTO: DOCUMENTO PRIVADO DE JULIO 13 DE 2020
DATOS INSCRIPCION: Libro 3 Nro. 292 27/07/2020
MODIFICACION: DOCUMENTO DOCUMENTO PRIVADO DE JULIO 13 DE 2020
DATOS INSCRIPCION: Libro 3 Nro. 293 27/07/2020

CONTROLA DIRECTAMENTE A:

010494 24 COOPERATIVA DE AHORRO Y CREDITO COLANTA
SIGLA: A. Y C. COLANTA
DOMICILIO: MEDELLÍN - COLOMBIANA
Filial
PRESUPUESTO: ARTICULO 261-NUMERAL 1 DEL CODIGO DE COMERCIO: NOVENTA Y CINCO POR CIENTO (95%)
ACTIVIDAD: PRESTAR A SUS ASOCIADOS SERVICIOS DE AHORRO Y CRÉDITO.
DOCUMENTO: DOCUMENTO PRIVADO DE JULIO 13 DE 2020
DATOS INSCRIPCION: Libro 3 Nro. 292 27/07/2020
MODIFICACION: DOCUMENTO DOCUMENTO PRIVADO DE JULIO 13 DE 2020
DATOS INSCRIPCION: Libro 3 Nro. 293 27/07/2020

DISCOLÁCTEOS S.A.S.
DOMICILIO: GIRON - COLOMBIANA
Filial
PRESUPUESTO: ARTICULO 261-NUMERAL 1 DEL CODIGO DE COMERCIO: 100% DE LAS ACCIONES QUE COMPONEN EL CAPITAL DE LA SOCIEDAD.
ACTIVIDAD: DISTRIBUCIÓN, TRANSPORTE, PRODUCCIÓN, COMERCIALIZACIÓN Y VENTA DE LECHE LÍQUIDA Y EN POLVO, DERIVADOS

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

LÁCTEOS, PRODUCTOS CÁRNICOS Y SUS DERIVADOS Y CUALQUIER CLASE DE ALIMENTOS Y BEBIDAS EN GENERAL.
DOCUMENTO: DOCUMENTO PRIVADO DE JULIO 13 DE 2020
DATOS INSCRIPCION: Libro 3 Nro. 292 27/07/2020
MODIFICACION: DOCUMENTO DOCUMENTO PRIVADO DE JULIO 13 DE 2020
DATOS INSCRIPCION: Libro 3 Nro. 293 27/07/2020

CLASIFICACIÓN DE ACTIVIDADES ECONÓMICAS - CIIU

Actividad principal código CIIU: 1040
Actividad secundaria código CIIU: 1090
Otras actividades código CIIU: 1011, 4631

ESTABLECIMIENTO(S) DE COMERCIO

A nombre de la persona jurídica figuran matriculados en esta Cámara de Comercio los siguientes establecimientos de comercio/sucursales o agencias:

Nombre:	AGROCOLANTA BARBOSA
Matrícula No.:	21-414572-02
Fecha de Matrícula:	10 de Agosto de 2005
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 21 - 16 - 31
Municipio:	BARBOSA, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA LA FERIA
Matrícula No.:	21-414598-02
Fecha de Matrícula:	10 de Agosto de 2005
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 64 c Carrera 103 EE 98
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA LA 10
Matrícula No.:	21-430102-02
Fecha de Matrícula:	12 de Julio de 2006
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Dirección:	Calle 10 41 A 34
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA CARÌBE NO 1
Matrícula No.:	21-430103-02
Fecha de Matrícula:	12 de Julio de 2006
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 64 C 72 198
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA LA NUTIBARA
Matrícula No.:	21-430104-02
Fecha de Matrícula:	12 de Julio de 2006
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Transversal 39 b 74 40
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA CARIBE NO 2
Matrícula No.:	21-430105-02
Fecha de Matrícula:	12 de Julio de 2006
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 72 64 C 24
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	AGROCOLANTA AUTOPISTA
Matrícula No.:	21-430107-02
Fecha de Matrícula:	12 de Julio de 2006
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 64 C 72 157
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA PLAZA BOTERO
Matrícula No.:	21-431790-02

Recibo No.: 0031001065 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: fDlpkaklgbRkmcin

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Fecha de Matrícula:	14 de Agosto de 2006
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 52 53 16
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA LA ORIENTAL
Matrícula No.:	21-431798-02
Fecha de Matrícula:	14 de Agosto de 2006
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 47 50 24
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA MARACAIBO
Matrícula No.:	21-431804-02
Fecha de Matrícula:	14 de Agosto de 2006
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 53 49 125
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA GIRARDOT
Matrícula No.:	21-431805-02
Fecha de Matrícula:	14 de Agosto de 2006
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 43 49 17
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA SAN PEDRO
Matrícula No.:	21-431808-02
Fecha de Matrícula:	14 de Agosto de 2006
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 52 44 c 07
Municipio:	SAN PEDRO DE LOS MILAGROS, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Nombre:	MERCOLANTA ESTADIO
Matrícula No.:	21-431809-02
Fecha de Matrícula:	14 de Agosto de 2006
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 77 B 48 74
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	CARNICOS LA MINORISTA
Matrícula No.:	21-431810-02
Fecha de Matrícula:	14 de Agosto de 2006
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 55 A 57 36 SEC 8 LOCAL 1 Y 2
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA ARANJUEZ
Matrícula No.:	21-431812-02
Fecha de Matrícula:	14 de Agosto de 2006
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 95 49 51
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA SANTA ROSA
Matrícula No.:	21-431815-02
Fecha de Matrícula:	14 de Agosto de 2006
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	AVENIDA 38 CRA 28 A 110
Municipio:	SANTA ROSA DE OSOS, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	AGROCOLANTA SAN DIEGO
Matrícula No.:	21-433709-02
Fecha de Matrícula:	20 de Septiembre de 2006

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 46 37 63
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	AGROCOLANTA FERIA DE GANADOS
Matrícula No.:	21-433711-02
Fecha de Matrícula:	20 de Septiembre de 2006
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 64 B 103 FF 140 LOCAL 164
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	AGROCOLANTA ENTRERRIOS
Matrícula No.:	21-437258-02
Fecha de Matrícula:	02 de Enero de 2007
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 12 13 70
Municipio:	ENTRERRIOS, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	AGROCOLANTA PINTADA
Matrícula No.:	21-437261-02
Fecha de Matrícula:	02 de Enero de 2007
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 30 30 135
Municipio:	LA PINTADA, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	AGROCOLANTA BELMIRA
Matrícula No.:	21-437262-02
Fecha de Matrícula:	02 de Enero de 2007
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 21 19 86
Municipio:	BELMIRA, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Nombre:	AGROCOLANTA LIBORINA
Matrícula No.:	21-437263-02
Fecha de Matrícula:	02 de Enero de 2007
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 10 9 16
Municipio:	LIBORINA, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	AGROCOLANTA CAROLINA
Matrícula No.:	21-437264-02
Fecha de Matrícula:	02 de Enero de 2007
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 49 49 06 PARQUE PRINCIPAL
Municipio:	CAROLINA, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	AGROCOLANTA DON MATIAS
Matrícula No.:	21-437272-02
Fecha de Matrícula:	02 de Enero de 2007
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	TRONCAL DEL NORTE ENTRADA PRINCIPAL
Municipio:	DON MATIAS, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	AGROCOLANTA YARUMAL
Matrícula No.:	21-437273-02
Fecha de Matrícula:	02 de Enero de 2007
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	CARRERA 19 A ENTRE CALLE 25 56
Municipio:	YARUMAL, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	AGROCOLANTA ANGOSTURA
Matrícula No.:	21-437274-02
Fecha de Matrícula:	02 de Enero de 2007
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 10 11 04

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Municipio:	ANGOSTURA, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Nombre:	AGROCOLANTA ARAGON
Matrícula No.:	21-437277-02
Fecha de Matrícula:	02 de Enero de 2007
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	PARQUE PRINCIPAL - CORREGIMIENTO SANTA ROSA DE OSOS
Municipio:	SANTA ROSA DE OSOS, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Nombre:	AGROCOLANTA OVEJAS
Matrícula No.:	21-437280-02
Fecha de Matrícula:	02 de Enero de 2007
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	VEREDA OVEJAS SECTOR YARUMO
Municipio:	SAN PEDRO DE LOS MILAGROS, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Nombre:	AGROCOLANTA SANTA ROSA
Matrícula No.:	21-437282-02
Fecha de Matrícula:	02 de Enero de 2007
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Av 38 28 a 115 LA VARIANTE
Municipio:	SANTA ROSA DE OSOS, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Nombre:	AGROCOLANTA FRONTINO
Matrícula No.:	21-437803-02
Fecha de Matrícula:	16 de Enero de 2007
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 32 29 03
Municipio:	FRONTINO, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Nombre:	AGROCOLANTA CAÑASGORDAS
Matrícula No.:	21-437804-02
Fecha de Matrícula:	16 de Enero de 2007
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	PARQUE PRINCIPAL NO.30 - 26
Municipio:	CAÑASGORDAS, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	AGROCOLANTA SAN JOSE
Matrícula No.:	21-437807-02
Fecha de Matrícula:	16 de Enero de 2007
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 20 19 50
Municipio:	SAN JOSE DE LA MONTAÑA, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	AGROCOLANTA SAN PEDRO DE LOS MILAGROS
Matrícula No.:	21-437808-02
Fecha de Matrícula:	16 de Enero de 2007
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 52 44 c 07
Municipio:	SAN PEDRO DE LOS MILAGROS, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA LA 70
Matrícula No.:	21-467910-02
Fecha de Matrícula:	02 de Octubre de 2008
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 70 44 A 04
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA SAN DIEGO
Matrícula No.:	21-467920-02
Fecha de Matrícula:	02 de Octubre de 2008

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 46 37 63
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA FRONTINO
Matrícula No.:	21-475238-02
Fecha de Matrícula:	31 de Marzo de 2009
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 32 29 03
Municipio:	FRONTINO, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	AGROCOLANTA VALDIVIA
Matrícula No.:	21-476148-02
Fecha de Matrícula:	21 de Abril de 2009
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 11 11 11
Municipio:	VALDIVIA, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA LA PINTADA
Matrícula No.:	21-485992-02
Fecha de Matrícula:	07 de Diciembre de 2009
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Av 30 30 A 12
Municipio:	LA PINTADA, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA LA MOTA
Matrícula No.:	21-486071-02
Fecha de Matrícula:	11 de Diciembre de 2009
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Diagonal 75 B 1 80
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Nombre:	MERCOLANTA CUCUTA
Matrícula No.:	21-486072-02
Fecha de Matrícula:	11 de Diciembre de 2009
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 54 49 72
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA PLACITA DE FLÓREZ
Matrícula No.:	21-486073-02
Fecha de Matrícula:	11 de Diciembre de 2009
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 39 50. 25
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA LA 78
Matrícula No.:	21-486074-02
Fecha de Matrícula:	11 de Diciembre de 2009
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 78 45 D 35
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA BELEN
Matrícula No.:	21-486075-02
Fecha de Matrícula:	11 de Diciembre de 2009
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 77 A 31 16
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA DON MATIAS PARQUE
Matrícula No.:	21-491729-02
Fecha de Matrícula:	06 de Abril de 2010
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 29 28 05

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Municipio:	DON MATIAS, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Nombre:	MERCOLANTA YARUMAL
Matrícula No.:	21-491730-02
Fecha de Matrícula:	06 de Abril de 2010
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 21 21 68
Municipio:	YARUMAL, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Nombre:	MERCOLANTA ENTRERRIOS
Matrícula No.:	21-491732-02
Fecha de Matrícula:	06 de Abril de 2010
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 10 13 55
Municipio:	ENTRERRIOS, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Nombre:	AGROCOLANTA JARDIN
Matrícula No.:	21-491733-02
Fecha de Matrícula:	06 de Abril de 2010
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	CL.9 SANTANDER # 5-61
Municipio:	JARDIN, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Nombre:	MERCOLANTA SANTA GEMA
Matrícula No.:	21-501128-02
Fecha de Matrícula:	20 de Octubre de 2010
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 81 33 AA 7
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Nombre:	AGROCOLANTA CAUCASIA
Matrícula No.:	21-515038-02
Fecha de Matrícula:	28 de Julio de 2011

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	CRA. 20 Diagonal la Y 29 A - 08
Municipio:	CAUCASIA, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA SAN JOSE DE LA MONTAÑA
Matrícula No.:	21-515039-02
Fecha de Matrícula:	28 de Julio de 2011
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 20 20 60/62
Municipio:	SAN JOSE DE LA MONTAÑA, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA PLAZA BELLO
Matrícula No.:	21-518298-02
Fecha de Matrícula:	04 de Octubre de 2011
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 46 51 37
Municipio:	BELLO, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA ESTACIÓN BELLO
Matrícula No.:	21-518327-02
Fecha de Matrícula:	04 de Octubre de 2011
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 44 46 64
Municipio:	BELLO, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA SANTA ROSA PARQUE
Matrícula No.:	21-519937-02
Fecha de Matrícula:	09 de Noviembre de 2011
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 31 30 15
Municipio:	SANTA ROSA DE OSOS, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Nombre:	MERCOLANTA CAUCASIA
Matrícula No.:	21-528088-02
Fecha de Matrícula:	12 de Abril de 2012
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 20 14 36 AV. PAJONAL
Municipio:	CAUCASIA, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA SAN CRISTOBAL
Matrícula No.:	21-536095-02
Fecha de Matrícula:	07 de Septiembre de 2012
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 62 130 92
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA EL DIAMANTE
Matrícula No.:	21-543143-02
Fecha de Matrícula:	07 de Febrero de 2013
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Transversal 79 C 85 40
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	COOPERATIVA COLANTA-CÁRNICOS SAN PEDRO DE LOS MILAGROS
Matrícula No.:	21-546252-02
Fecha de Matrícula:	26 de Marzo de 2013
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 52 44 A 39/47 Y CARRERA 52 No.44-69
Municipio:	SAN PEDRO DE LOS MILAGROS, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	COOPERATIVA COLANTA - PLANTA LACTEOS

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

	SAN PEDRO DE LOS MILAGROS Y LABORATORIO DE CALIDAD DE LECHE
Matrícula No.:	21-546253-02
Fecha de Matrícula:	26 de Marzo de 2013
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 49 40 86 Y AVENIDA 49 No. 43 282
Municipio:	SAN PEDRO DE LOS MILAGROS, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	COOPERATIVA COLANTA-PLANTA JENARO PEREZ G.
Matrícula No.:	21-546254-02
Fecha de Matrícula:	26 de Marzo de 2013
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 74 64 A 51
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	COOPERATIVA COLANTA,FRIGOCOLANTA (GUILLERMO GAVIRIA)
Matrícula No.:	21-546287-02
Fecha de Matrícula:	27 de Marzo de 2013
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	VEREDA SAN JUAN KM 6 SANTA ROSA
Municipio:	SANTA ROSA DE OSOS, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	COOPERATIVA COLANTA-QUESERA ENTRERRIOS
Matrícula No.:	21-546289-02
Fecha de Matrícula:	27 de Marzo de 2013
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 12 13 40 y 13 60 SECTOR LA BOMBA
Municipio:	ENTRERRIOS, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	COOPERATIVA COLANTA-QUESERA SAN PEDRO DE LOS M.
Matrícula No.:	21-546427-02
Fecha de Matrícula:	01 de Abril de 2013
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 44 D 49 47/41/31/23/15 Y Carrera 50 44 D 04/14/16 Y CALLE 45 No 48 211
Municipio:	SAN PEDRO DE LOS MILAGROS, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA BELMIRA
Matrícula No.:	21-550416-02
Fecha de Matrícula:	07 de Junio de 2013
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 19 20 23
Municipio:	BELMIRA, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA TRINIDAD
Matrícula No.:	21-559451-02
Fecha de Matrícula:	19 de Noviembre de 2013
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 59 25 28
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA BARBOSA
Matrícula No.:	21-568307-02
Fecha de Matrícula:	11 de Abril de 2014
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 17 16 11
Municipio:	BARBOSA, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Recibo No.: 0031001065 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: fDlpkaklgbRkmcin

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Nombre:	MERCOLANTA CARIBE 3
Matrícula No.:	21-570128-02
Fecha de Matrícula:	14 de Mayo de 2014
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	CRA 64 C 72-226
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA LIBORINA
Matrícula No.:	21-588144-02
Fecha de Matrícula:	26 de Marzo de 2015
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 9 9 12
Municipio:	LIBORINA, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA SANTA FE DE ANTIOQUIA
Matrícula No.:	21-588512-02
Fecha de Matrícula:	01 de Abril de 2015
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Cra 9 Calle 13 7 103 LOCAL 01
Municipio:	SANTAFE DE ANTIOQUIA, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA LA CHOZA
Matrícula No.:	21-588513-02
Fecha de Matrícula:	01 de Abril de 2015
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 51 53 34
Municipio:	BELLO, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA CABAÑAS
Matrícula No.:	21-592135-02
Fecha de Matrícula:	03 de Junio de 2015
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Dirección: Carrera 58 27 A 35
Municipio: BELLO, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre: COOPERATIVA COLANTA PLANTA PANIFICADORA
Matrícula No.: 21-605865-02
Fecha de Matrícula: 15 de Febrero de 2016
Ultimo año renovado: 2026
Categoría: Establecimiento-Principal
Dirección: Calle 74 64 A 60 /72
Municipio: MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre: MERCOLANTA BUENOS AIRES
Matrícula No.: 21-615824-02
Fecha de Matrícula: 18 de Julio de 2016
Ultimo año renovado: 2026
Categoría: Establecimiento-Principal
Dirección: Calle 49 32 49
Municipio: MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre: MERCOLANTA LA VISITACION
Matrícula No.: 21-628423-02
Fecha de Matrícula: 16 de Febrero de 2017
Ultimo año renovado: 2026
Categoría: Establecimiento-Principal
Dirección: Carrera 32 4 SUR - 80 LOCAL 127
Municipio: MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre: MERCOLANTA SOPETRAN
Matrícula No.: 21-631194-02
Fecha de Matrícula: 22 de Marzo de 2017
Ultimo año renovado: 2026
Categoría: Establecimiento-Principal
Dirección: Calle 9 9 15
Municipio: SOPETRAN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre: MERCOLANTA LA 64

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Matrícula No.:	21-631506-02
Fecha de Matrícula:	24 de Marzo de 2017
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 50 64 B 72
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	PLANTA PROCESADORA PROLINCO
Matrícula No.:	21-665923-02
Fecha de Matrícula:	04 de Septiembre de 2018
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	KM 76 TRONCAL DE LA COSTA
Municipio:	SANTA ROSA DE OSOS, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA AGUACATALA
Matrícula No.:	21-669940-02
Fecha de Matrícula:	02 de Noviembre de 2018
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 48 15 SUR 30 LOCAL 1
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	COMERCIALIZADORA PROLINCO
Matrícula No.:	21-669948-02
Fecha de Matrícula:	02 de Noviembre de 2018
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 65 74. 61
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	AGROCOLANTA LLANOS DE CUIVÁ
Matrícula No.:	21-673296-02
Fecha de Matrícula:	16 de Enero de 2019
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	LLANOS DE CUIVÁ

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Municipio:	ANGOSTURA, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Nombre:	PLANTA PROCESADORA HELADO COLANTA
Matrícula No.:	21-702855-02
Fecha de Matrícula:	27 de Mayo de 2020
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 75 64 B 57
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Nombre:	COOPERATIVA COLANTA CONCENTRADOS SAN PEDRO DE LOS MILAGROS
Matrícula No.:	21-708223-02
Fecha de Matrícula:	10 de Septiembre de 2020
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	vereda la pulgarina km 1.5 via san pedro de los milagros
Municipio:	SAN PEDRO DE LOS MILAGROS, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Nombre:	EMISORA RADIO MAS
Matrícula No.:	21-721569-02
Fecha de Matrícula:	12 de Abril de 2021
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Parque Principal, CC Omnicentro Local 301
Municipio:	SANTA ROSA DE OSOS, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Nombre:	PUNTO DE VENTA PROLINCO SANTA ROSA
Matrícula No.:	21-724873-02
Fecha de Matrícula:	15 de Junio de 2021
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Planta Prolinco Santa Rosa. Km 6 VÍa Santa Rosa Yarumal

---

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Municipio:	SANTA ROSA DE OSOS, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Nombre:	PANADERIA MERCOLANTA
Matrícula No.:	21-736295-02
Fecha de Matrícula:	29 de Noviembre de 2021
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 74 64 A 72
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Nombre:	MERCOLANTA CENTRO PARK EXPRESS
Matrícula No.:	21-737886-02
Fecha de Matrícula:	11 de Enero de 2022
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 45 53 63 LOCAL 103 EDIFICIO CENTRO PARK
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Nombre:	RECANTO BOLIVARIANA
Matrícula No.:	21-758745-02
Fecha de Matrícula:	21 de Octubre de 2022
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Circular 1 70 01
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Nombre:	MERCOLANTA LA 76
Matrícula No.:	21-779421-02
Fecha de Matrícula:	01 de Septiembre de 2023
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 76 32 E 06
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Nombre:	RECANTO LA STRADA

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Matrícula No.:	21-779443-02
Fecha de Matrícula:	01 de Septiembre de 2023
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 43 A 1 SUR 150 LOCAL 275, MALL LA STRADA
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA SAN JERONIMO
Matrícula No.:	21-779444-02
Fecha de Matrícula:	01 de Septiembre de 2023
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 27 10 A 67 LOCAL 8
Municipio:	SAN JERÓNIMO, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	RECANTO TRONCAL DON MATIAS
Matrícula No.:	21-785193-02
Fecha de Matrícula:	12 de Diciembre de 2023
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	TRONCAL DEL NORTE ENLIADA DON MATIAS
Municipio:	DON MATIAS, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA EXPRESS CARIBE
Matrícula No.:	21-793887-02
Fecha de Matrícula:	23 de Abril de 2024
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 74 64 C 39
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	RECANTO EAFIT
Matrícula No.:	21-798361-02
Fecha de Matrícula:	02 de Julio de 2024
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Carrera 49 7 SUR 50

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Nombre:	MERCOLANTA SAN. JUAN
Matrícula No.:	21-800430-02
Fecha de Matrícula:	31 de Julio de 2024
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 44 51 24/26/30 PRIMER PISO
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Nombre:	MERCOLANTA SAN JOAQUIN
Matrícula No.:	21-800432-02
Fecha de Matrícula:	31 de Julio de 2024
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Circular 1 66 B 102 Y 106
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Nombre:	PARQUEADERO PUBLICO COLANTA
Matrícula No.:	21-803072-02
Fecha de Matrícula:	11 de Septiembre de 2024
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 20 21 15
Municipio:	BELMIRA, ANTIOQUIA, COLOMBIA
Nombre:	RECANTO Y MERCOLANTA EXPRESS LLANO VERDE
Matrícula No.:	21-811576-02
Fecha de Matrícula:	10 de Febrero de 2025
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Vda. Ovejas, Sector Yarumo, Vía Ppal Med. San Pedro de los Milagros, Km 11+400
Municipio:	SAN PEDRO DE LOS MILAGROS, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Nombre:	RECANTO PROVEEDURIA
Matrícula No.:	21-831181-02
Fecha de Matrícula:	19 de Noviembre de 2025
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 30 65 315
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	EXPENDIO DE CARNES PROVEEDURIA
Matrícula No.:	21-831182-02
Fecha de Matrícula:	19 de Noviembre de 2025
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Calle 30 65 315
Municipio:	MEDELLÍN, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	MERCOLANTA EXPRESS LA DESPENSA
Matrícula No.:	21-833281-02
Fecha de Matrícula:	14 de Enero de 2026
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Vereda pie de cuesta, sector bocas del suroeste
Municipio:	AMAGA, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	RECANTO AMAGÁ
Matrícula No.:	21-833282-02
Fecha de Matrícula:	14 de Enero de 2026
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Vereda pie de Cuesta Sector Bocas del Suroeste
Municipio:	AMAGA, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	AGROCOLANTA AMAGA
Matrícula No.:	21-835361-02
Fecha de Matrícula:	12 de Febrero de 2026

Recibo No.: 0031001065 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: fDlpkaklgbRkmcin

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	VEREDA PIE DE CUESTA SECTOR BOCAS DEL SUROESTE
Municipio:	AMAGA, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	RECANTO SAN FELIX
Matrícula No.:	21-848959-02
Fecha de Matrícula:	21 de Agosto de 2026
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	VEREDA LAS HUERTAS
Municipio:	BELLO, ANTIOQUIA, COLOMBIA

Nombre:	COOPERATIVA COLANTA - PLANTA LÁCTEOS SANTA ROSA DE OSOS
Matrícula No.:	21-850580-02
Fecha de Matrícula:	11 de Septiembre de 2026
Ultimo año renovado:	2026
Categoría:	Establecimiento-Principal
Dirección:	Av 38 No. 28 A 70
Municipio:	SANTA ROSA DE OSOS, ANTIOQUIA, COLOMBIA

SI DESEA OBTENER INFORMACIÓN DETALLADA DE LOS ANTERIORES ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO O DE AQUELLOS MATRICULADOS EN UNA JURISDICCIÓN DIFERENTE A LA DEL PROPIETARIO, DEBERÁ SOLICITAR EL CERTIFICADO DE MATRÍCULA MERCANTIL DEL RESPECTIVO ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO.

LA INFORMACIÓN CORRESPONDIENTE A LOS ESTABLECIMIENTOS DE COMERCIO, AGENCIAS Y SUCURSALES, QUE LA PERSONA JURÍDICA TIENE MATRICULADOS EN OTRAS CÁMARAS DE COMERCIO DEL PAÍS, PODRÁ CONSULTARLA EN WWW.RUES.ORG.CO.

SE RECOMIENDA VERIFICAR EL PORTAL WWW.GARANTIASMOBILIARIAS.COM.CO DONDE PUEDEN OBRAR INSCRIPCIONES ADICIONALES RELATIVAS A GARANTIAS MOBILIARIAS, CONTRATOS QUE GARANTICEN OBLIGACIONES O LIMITACIONES DE LA PROPIEDAD.

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es grande.

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria $4.678.014.975.832,00

Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el período - CIIU: 1040

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

Este certificado refleja la situación jurídica registral de la entidad, a la fecha y hora de su expedición.

Este certificado cuenta con plena validez jurídica según lo dispuesto en la ley 527 de 1999. En él se incorporan tanto la firma mecánica que es una representación gráfica de la firma del Secretario de la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia, como la firma digital y la respectiva estampa cronológica, las cuales podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos PDF.

Si usted expidió el certificado a través de la plataforma virtual, puede imprimirlo con la certeza de que fue expedido por la Cámara de Comercio de Medellín para Antioquia. La persona o entidad a la que usted le va a entregar el certificado puede verificar su contenido de manera ilimitada, durante 60 días calendario contados a partir del momento de su expedición, ingresando a www.certificadoscamara.com y digitando el código de verificación que se encuentra en el encabezado del presente documento. El certificado a validar corresponde a la imagen y contenido del certificado creado en el momento en que se generó en las taquillas o a través de la plataforma virtual de la Cámara.

.....
.....

Recibo No.: 0031001065 Valor: $00

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: fDlpkaklgbRkmcin

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

SANDRA MILENA MONTES PALACIO
Vicepresidente de Registros



CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: eldZnihlLKdGcNEb

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

ENTIDAD CONTRATANTE: AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL PACIFICO
MUNICIPIO: CALI
NÚMERO DEL CONTRATO: 012-001-2014
FECHA DE INICIO: 2014/03/06
VALOR DEL CONTRATO EN PESOS: 30.000.000
CLASIFICACIÓN DEL CONTRATO:
50131700 PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA
50112000 CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS
FECHA INSCRIPCION: 2014/08/13
NÚMERO DEL REGISTRO EN EL LIBRO I DE LOS PROPONENTES: 4972

ENTIDAD CONTRATANTE: AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL PACIFICO
MUNICIPIO: CALI
NÚMERO DEL CONTRATO: 012-046-2014
FECHA DE INICIO: 2014/07/11
VALOR DEL CONTRATO EN PESOS: 50.000.000
CLASIFICACIÓN DEL CONTRATO:
50131700 PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA
50112000 CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS
50192300 POSTRES Y DECORACIONES DE POSTRES
50192400 MERMELADAS Y GELATINAS Y PASTAS DE UNTAR DE NUEZ Y DULCE Y
CONSERVAS DE FRUTA
50202300 BEBIDAS NO ALCOHÓLICAS
50401800 FRÍJOLES
50403200 MAÍCES
50404500 LENTEJAS
50405400 ALVERJAS
10121800 ALIMENTO PARA PERROS Y GATOS
FECHA INSCRIPCION: 2014/09/05
NÚMERO DEL REGISTRO EN EL LIBRO I DE LOS PROPONENTES: 5356

ENTIDAD CONTRATANTE: AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL PACIFICO
MUNICIPIO: CALI
NÚMERO DEL CONTRATO: 012-113-2014
FECHA DE INICIO: 2014/12/24
VALOR DEL CONTRATO EN PESOS: 61.500.000
CLASIFICACIÓN DEL CONTRATO:
50112000 CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS

CÓDIGO DE VERIFICACIÓN: eldZnihlLKdGcNEb

Verifique el contenido y confiabilidad de este certificado, ingresando a www.certificadoscamara.com y digite el respectivo código, para que visualice la imagen generada al momento de su expedición. La verificación se puede realizar de manera ilimitada, durante 60 días calendario, contados a partir de la fecha de su expedición.

50131800 QUESO
50131700 PRODUCTOS DE LÈCHE Y MANTEQUILLA
FECHA INSCRIPCION: 2015/02/16
NÚMERO DEL REGISTRO EN EL LIBRO I DE LOS PROPONENTES: 431

ENTIDAD CONTRATANTE: AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL PACIFICO
MUNICIPIO: CALI
NÚMERO DEL CONTRATO: 012-090-2015
FECHA DE INICIO: 2015/09/21
VALOR DEL CONTRATO EN PESOS: 40.000.000
CLASIFICACIÓN DEL CONTRATO:
50131700 PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA
FECHA INSCRIPCION: 2015/10/05
NÚMERO DEL REGISTRO EN EL LIBRO I DE LOS PROPONENTES: 5613

ENTIDAD CONTRATANTE: AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL LLANOS ORIENTALES
MUNICIPIO: VILLAVICENCIO
NÚMERO DEL CONTRATO: 009-246-2015
FECHA DE INICIO: 2015/12/14
VALOR DEL CONTRATO EN PESOS: 64.400.000
CLASIFICACIÓN DEL CONTRATO:
50161500 CHOCOLATES, AZÚCARES, EDULCORANTES PRODUCTOS
FECHA INSCRIPCION: 2016/01/18
NÚMERO DEL REGISTRO EN EL LIBRO I DE LOS PROPONENTES: 129

ENTIDAD CONTRATANTE: AGENCIA LOGISTICA FUERZAS MILITARES REGIONAL PACIFICO
MUNICIPIO: CALI
NÚMERO DEL CONTRATO: 012-051-2015
FECHA DE INICIO: 2015/05/20
VALOR DEL CONTRATO EN PESOS: 60.000.000
CLASIFICACIÓN DEL CONTRATO:
50131700 PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA
50192600 ACOMPAÑAMIENTOS PREPARADOS
50131700 PRODUCTOS DE LECHE Y MANTEQUILLA
50112000 CARNES PROCESADAS Y PREPARADAS
FECHA INSCRIPCION: 2016/02/17
NÚMERO DEL REGISTRO EN EL LIBRO I DE LOS PROPONENTES: 408

ENTIDAD CONTRATANTE: AGENCIA LOGISTICA DE LAS FUERZAS MILITARES REGIONAL LLANOS ORIENTALES

invima	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 07	Fecha de emisión: 2024-06-04

Ciudad - Departamento	N PEDRO DE LOS MILAGROS / ANTIOQ	Fecha	2025-05-21, 2025-05-22, 2025-05-23

DATOS GENERALES

Razón social	COOPERATIVA COLANTA PLANTA DE DERIVADOS CARNICOS		
Dirección	CR 52 No 44A-47		
Representante Legal	SERGIO LEON GONZALEZ VILLA		
Código inscripción planta	8909044786-6	NIT	890904478-6
Teléfonos	8686242	Correo electrónico de notificacion judicial;alterno	gustavoba@colanta.com.co;invcarnicos@colanta.com.co
Grupo de trabajo territorial	OCCIDENTE 1	Oficio comisorio	7305-0604-25

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Solicitud , Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, Decreto 2162 de 1983, y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	281	Maquilas	NO APLICA

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	8 2.1 Derivados cárnicos frescos, tratados o no térmicamente

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO	Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
	Jamón	1.725	UAÑO
	Chorizos	4.346	UAÑO
	Salchichón	998	UAÑO
	Carne para Hamburguesa	210	UAÑO
	Butifarra	211	UAÑO
	Morcilla	630	UAÑO
	Mortadela	232	UAÑO
	Tocineta	265	UAÑO
	Salchichas	1.354	UAÑO
	Producto especial de temporada (Lomo de cerdo ahumado, pernil de cerdo ahumado, pollo relleno con piña y pimentón, jamón bufette y cañón tropical).	182	UAÑO
	Costillas preasadas	29	UAÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
	JHONATAN RUIZ AGUIRRE	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC1
	EDISON GIRALDO OSORIO	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT OC1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA	Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
	GUSTAVO ADOLFO BENAVIDES ATEHORTUA	JEFE DE PLANTA	CC	98.536.549
	NELSON ENRIQUE MUNERA GONZALEZ	COORDINADOR DE PRODUCCIÓN	CC	70.195.241

2/12

Invima	INSPECCION VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCION
	INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código IVC INS FM114	Versión 07	Fecha de emisión 2024-08-04

Ciudad - Departamento	SAN PEDRO DE LOS MILAGROS / ANTIOQUIA	Fecha	2025-05-21 2025-05-22; 2025-05-23

DATOS GENERALES

Razón social	COOPERATIVA COLANTA PLANTA DE DERIVADOS CARNICOS
Dirección	CR 82 No 44A 47

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 8.2.1	91.38	Subcategoría		Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría		Subcategoría		Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría		Subcategoría		Medida sanitaria de seguridad aplicada por retirado o a producto	NO
Subcategoría		Subcategoría		¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría		Promedio total del porcentaje de cumplimiento	91,38
Subcategoría	-	Subcategoría		Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a)	Aceptable	(ar)	Aceptable con requerimientos	(i)	Inaceptable	(IVC) Inspección vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 8.2.1.1.1.1.2-1.5-3.4.8.4 De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y sus reglamentarios en particular la Resolución 2674 de 2013, Decreto 2162 De 1983 y demás reglamentación sanitaria aplicable
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	En el Registro sanitario RSA-0011499-2021 no se encuentra amparada la sede ubicada en San Pedro de los Milagros
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Obra concepto 7305-0804 25 Acta en Excel Visita realizada en atención a Solicitud radicado 20251072981, 20253084434 Solicitud de cara endosina Trasladó Respecto al radicado 20253084434 donde se remite solicitud de acceso de IVC con radicado 20251073237 para el producto carne de res molida marca Colanta se puede determinar que dicho producto no se elaborada en esta sede el producto es elaborado en la sede de Santa Rosa de Osos - Antioquia Por lo anteriormente expuesto se remite dicho radicado para que sea atendido en el lugar de fabricación
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: JHONATAN RUIZ AGUIRRE
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC1

Firma:
Nombre: EDISON GIRALDO OSORIO
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT OC1

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma
Nombre: GUSTAVO ADOLFO RENAVIDES ATEHORTUA
Cargo: JEFE DE PLANTA
Documento: CC 98 536 549

Firma
Nombre: NELSON ENRIQUE MUNERA GONZALEZ
Cargo: COORDINADOR DE PRODUCCION
Documento: CC 70 195 241

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma
Nombre
Cargo
Documento

Firma
Nombre
Cargo
Documento

5/12

Outlook

Fw: SOLICITUD DE COTIZACION FT RS DERIVADOS CARNICOS

Desde Calidad e Inocuidad <inocuidad@nutriceres.gov.co>
Fecha Jue 22/10/2026 0:30
Para Maria Camila Ospina <juridicacnutriceres@outlook.com>

Cordial saludo Camí

Te comparto revisión de fichas aprobadas y validadas

Obtener Outlook para Android

From: Auxiliar Calidad e Inocuidad M. Camila Uribe A <calidadennutriceres@outlook.com>
Sent: Wednesday, 21 October 2026 18:57:46
To: Calidad e Inocuidad <inocuidad@nutriceres.gov.co>
Subject: RE: SOLICITUD DE COTIZACION FT RS DERIVADOS CARNICOS

Cordial saludo,

Una vez realizada la revisión de las fichas técnicas y los registros sanitarios correspondientes a los productos derivados cárnicos, se verifica que la documentación cumple con los requisitos establecidos y que los registros sanitarios se encuentran vigentes.

Por lo anterior, se emite **visto bueno a la documentación revisada**, al evidenciar conformidad en los aspectos verificados.

Quedó atenta a cualquier requerimiento adicional.

María Camila Uribe Agudelo
Auxiliar Calidad e Inocuidad
Nutriceres
Nutrición consciente

De: Calidad e Inocuidad <inocuidad@nutriceres.gov.co>
Enviado: martes, 20 de octubre de 2026 17:02
Para: calidadennutriceres <calidadennutriceres@outlook.com>
Asunto: RV: SOLICITUD DE COTIZACION FT RS DERIVADOS CARNICOS

p:s:i

Cordialmente,

Nutriceres
Nutrición consciente
Felipe Calvia Co...
Ing. Calidad e inocuidad
Cel 3148568169
www.nutriceres.gov.co

De: Maria Camila Ospina Valencia <juridicacnutriceres@outlook.com>
Enviado: martes, 20 de octubre de 2026 16:54
Para: Calidad e Inocuidad <inocuidad@nutriceres.gov.co>
Asunto: RV: SOLICITUD DE COTIZACION FT RS DERIVADOS CARNICOS

Buenas Tardes Felipe
De acuerdo con la conversación , te adjunto los documentos para verificar el componente tecnico para el contrato de embutidos crt
La idea es poder ingresar la necesidad al comite del jueves 22 octubre

Muchas gracias!

RESOLUCION Nro. 2022003958 del 3 de Marzo de 2022

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

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20221027385 de fecha 2022/03/03 el (la) Señor(a) MARIA VICTORIA USSA CABRERA actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

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

REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-0017490-2022
VIGENTE HASTA:	2027/03/03
EXPEDIENTE:	20222163 **RADICACION:** 20221027385
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	SALCHICHA MIXTA DE CERDO, RES, POLLO NOMBRE DE FANTASÍA: WEST, CAVANNA, PARA TODAS LAS VARIEDADES APLICA O NO LA DENOMINACIÓN "PREMIUM",
MARCA:	COLANTA®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®, SALCHICHA WEST®, COLANTA CALIDAD SELECTA®,
PRESENTACION COMERCIAL:	36 g, 72 g, 108 g, 144 g, 180 g, 215 g, 250 g, 288 g, 430 g y 1000 g. - Salchicha peso variable: desde 1 g hasta 5000 g con incrementos de 1 g. - Presentación en peso variable: desde 1 g hasta 10000 g con incrementos de 1 g.,
TITULAR(ES):	COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA,
FABRICANTE(S):	COOPERATIVA COLANTA - CARNICOS SAN PEDRO DE LOS MILAGROS con domicilio en SAN PEDRO - ANTIOQUIA, COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA,

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

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

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

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 3 de Marzo de 2022

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

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

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

Esta espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firma válida

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2022.03.03 16:30:2[illegible]
Razón: INVIMA
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS.

RESOLUCION Nro. 2022003958 del 3 de Marzo de 2022

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

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20221027385 de fecha 2022/03/03 el (la) Señor(a) MARIA VICTORIA USSA CABRERA actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

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

REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-0017490-2022
VIGENTE HASTA:	2027/03/03
EXPEDIENTE:	20222163 **RADICACION:** 20221027385
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	SALCHICHA,MIXTA DE CERDO, RES, POLLO NOMBRE DE FANTASÍA: WEST, CAVANNA, PARA TODAS LAS VARIEDADES APLICA O NO LA DENOMINACIÓN "PREMIUM",
MARCA:	COLANTA®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®, SALCHICHA WEST®, COLANTA CALIDAD SELECTA®,
PRESENTACION COMERCIAL:	36 g, 72 g, 108 g, 144 g, 180 g, 215 g, 250 g, 288 g, 430 g y 1000 g. - Salchicha peso variable: desde 1 g hasta 5000 g con incrementos de 1 g. - Presentación en peso variable: desde 1 g hasta 10000 g con incrementos de 1 g.,
TITULAR(ES):	COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA,
FABRICANTE(S):	COOPERATIVA COLANTA - CARNICOS SAN PEDRO DE LOS MILAGROS con domicilio en SAN PEDRO - ANTIOQUIA, COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA,

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

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

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

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 3 de Marzo de 2022

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firma válida

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2022.03.03 16:30:28 COT
Razón: INVIMA
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

RESOLUCION Nro. 2025033214 del 1 de Agosto de 2025

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

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20251154007 de fecha 2025/06/10 el (la) Señor(a) MARIA VICTORIA USSA CABRERA actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Renovación Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

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

RENOVACION DE REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-0011474-2021
EXPEDIENTE:	20196995 **RADICACION:** 20251154007
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	1. MORCILLA (BOCADITOS DE MORCILLA, MORCILLA TIPO CÓCTEL, MORCILLA PARA BROCHETA, MORCILLA BROCHETA, BLACK PUDDING). 2. MORCILLA. (PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, MEZCLADO, EMBUTIDO Y COCIDO) NOMBRE DE FANTASÍA: 1.MORCILLA ARTESANAL, 2.MORCILLA TIPO ARTESANAL, 3.MORCILLA ESTILO ARTESANAL,
MARCA:	COLANTA®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®, COLANTA CALIDAD SELECTA®,
PRESENTACION COMERCIAL:	10 g, 15 g, 25 g, 30 g, 50 g, 62.5 g, 75 g, 100 g, 108 g, 125 g, 150 g, 200 g, 215 g, 225 g, 250 g, 285 g, 300 g, 400 g, 430 g, 450 g, 500 g, 600 g, 625 g, 750 g, 800 g, 900 g, 1000 g, 1125 g, 1200 g, 1250 g, 1400 g, 1500 g, 1800 g, 2000 g, 2500 g, 3125 g,
TITULAR(ES):	COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA,
FABRICANTE(S):	COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO Ubicado en la Calle 74 No. 64 A - 51, con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA, COOPERATIVA COLANTA - CARNICOS SAN PEDRO DE LOS MILAGROS Ubicado en la CARRERA 52 # 44 A

39 /47, con domicilio en SAN PEDRO - ANTIOQUIA,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y sus modificaciones, si es el caso. De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

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

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 1 de Agosto de 2025

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Validez desconocida
Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2025.08.01 08:47:23 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

RESOLUCION Nro. 2025059602 del 18 de Noviembre de 2025

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

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20251334967 de fecha 2025/11/13 el (la) Señor(a) MARIA VICTORIA USSA CABRERA actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Renovación Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

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

RENOVACION DE REGISTRO SANITARIO No.: RSA-0011499-2021

EXPEDIENTE: 20197164 **RADICACION:** 20251334967

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: IJAMÓN DE CERDO: VARIEDAD JAMÓN. NOMBRE DE FANTASÍA: SNACK, SNACK COLANTA, SNACK DE JAMÓN. PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, INYECTADO, MEZCLADO, EMBUTIDO, MOLDEADO, COCIDO. NOMBRE DE FANTASÍA: TODAS LAS VARIEDADES PUEDEN LLEVAR O NO LA DENOMINACIÓN 'SELECCIONADO'. JAMÓN DE CERDO VARIEDAD: JAMÓN CON MEZCLA DE PIMIENTAS PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, INYECTADO Y/O MEZCLADO, EMBUTIDO, MOLDEADO, COCIDO. NOMBRE DE FANTASÍA: PUEDE UTILIZAR O NO EL NOMBRE DE FANTASÍA: JAMÓN PASTRAMI, PASTRAMI. TODAS LAS VARIEDADES PUEDEN LLEVAR O NO LA DENOMINACIÓN 'SELECCIONADO'. JAMÓN DE CERDO: VARIEDAD JAMÓN BUFFET. PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, INYECTADO Y/O MEZCLADO, EMBUTIDO, MOLDEADO, COCIDO. NOMBRE DE FANTASÍA: PUEDE UTILIZAR O NO EL NOMBRE DE FANTASÍA: JAMÓN BUFFET. TODAS LAS VARIEDADES PUEDEN LLEVAR O NO LA DENOMINACIÓN 'SELECCIONADO'. JAMÓN DE CERDO: VARIEDAD JAMÓN. NOMBRE DE FANTASÍA: SNACK, SNACK COLANTA, SNACK DE JAMÓN. NOMBRE DE FANTASÍA: TODAS LAS VARIEDADES PUEDEN LLEVAR O NO LA DENOMINACIÓN 'SELECCIONADO'. JAMÓN DE CERDO: VARIEDAD JAMÓN BUFFET. NOMBRE DE FANTASÍA: PUEDE UTILIZAR O NO EL NOMBRE DE FANTASÍA: JAMÓN BUFFET. TODAS LAS VARIEDADES PUEDEN LLEVAR O NO LA DENOMINACIÓN 'SELECCIONADO'. JAMÓN DE CERDO: VARIEDAD JAMÓN

BUFFET, NOMBRE DE FANTASÍA: PUEDE UTILIZAR O NO EL NOMBRE DE FANTASÍA: JAMÓN BUFFET. TODAS LAS VARIEDADES PUEDEN LLEVAR O NO LA DENOMINACIÓN 'SELECCIONADO'. JAMÓN DE CERDO: VARIEDAD JAMÓN BUFFET, NOMBRE DE FANTASÍA: PUEDE UTILIZAR O NO EL NOMBRE DE FANTASÍA: JAMÓN BUFFET. TODAS LAS VARIEDADES PUEDEN LLEVAR O NO LA DENOMINACIÓN 'SELECCIONADO'. JAMÓN DE CERDO VARIEDAD: JAMÓN CON MEZCLA DE PIMIENTAS NOMBRE DE FANTASÍA: PUEDE UTILIZAR O NO EL NOMBRE DE FANTASÍA: JAMÓN PASTRAMI, PASTRAMI. TODAS LAS VARIEDADES PUEDEN LLEVAR O NO LA DENOMINACIÓN 'SELECCIONADO'. JAMÓN DE CERDO VARIEDAD: JAMÓN CON MEZCLA DE PIMIENTAS NOMBRE DE FANTASÍA: PUEDE UTILIZAR O NO EL NOMBRE DE FANTASÍA: JAMÓN PASTRAMI, PASTRAMI. TODAS LAS VARIEDADES PUEDEN LLEVAR O NO LA DENOMINACIÓN 'SELECCIONADO'. JAMÓN DE CERDO VARIEDAD: JAMÓN CON MEZCLA DE PIMIENTAS NOMBRE DE FANTASÍA: PUEDE UTILIZAR O NO EL NOMBRE DE FANTASÍA: JAMÓN PASTRAMI, PASTRAMI. TODAS LAS VARIEDADES PUEDEN LLEVAR O NO LA DENOMINACIÓN 'SELECCIONADO'. JAMÓN DE CERDO VARIEDAD: JAMÓN CON MEZCLA DE PIMIENTAS JAMÓN DE CERDO: VARIEDAD JAMÓN. NOMBRE DE FANTASÍA: TODAS LAS VARIEDADES PUEDEN LLEVAR O NO LA DENOMINACIÓN 'SELECCIONADO'. JAMÓN DE CERDO: VARIEDAD JAMÓN. NOMBRE DE FANTASÍA: TODAS LAS VARIEDADES PUEDEN LLEVAR O NO LA DENOMINACIÓN 'SELECCIONADO'. JAMÓN DE CERDO: VARIEDAD JAMÓN. NOMBRE DE FANTASÍA: TODAS LAS VARIEDADES PUEDEN LLEVAR O NO LA DENOMINACIÓN 'SELECCIONADO'. JAMÓN DE CERDO: VARIEDAD JAMÓN BUFFET. NOMBRE DE FANTASÍA: PUEDE UTILIZAR O NO EL NOMBRE DE FANTASÍA: JAMÓN BUFFET. TODAS LAS VARIEDADES PUEDEN LLEVAR O NO LA DENOMINACIÓN 'SELECCIONADO'. JAMÓN DE CERDO VARIEDAD: JAMÓN CON MEZCLA DE PIMIENTAS NOMBRE DE FANTASÍA: PUEDE UTILIZAR O NO EL NOMBRE DE FANTASÍA: JAMÓN PASTRAMI, PASTRAMI. TODAS LAS VARIEDADES PUEDEN LLEVAR O NO LA DENOMINACIÓN 'SELECCIONADO'. JAMÓN DE CERDO: VARIEDAD JAMÓN. NOMBRE DE FANTASÍA: TODAS LAS VARIEDADES PUEDEN LLEVAR O NO LA DENOMINACIÓN 'SELECCIONADO'. JAMÓN DE CERDO: VARIEDAD: JAMÓN CON MEZCLA DE ESPECIAS (PUEDE UTILIZAR O NO EL NOMBRE FANTASÍA JAMÓN MEDITERRÁNEO, JAMÓN ESPECIADO), JAMÓN DE CERDO: VARIEDAD JAMÓN. JAMÓN DE CERDO VARIEDAD: JAMÓN BUFFET. JAMÓN DE CERDO: VARIEDAD JAMÓN CON MEZCLA DE PIMIENTAS (PUEDE UTILIZAR O NO EL NOMBRE FANTASÍA JAMÓN PASTRAMI, PASTRAMI). JAMÓN DE CERDO: VARIEDAD JAMÓN CON MEZCLA DE PIMIENTAS .

MARCA: COLANTA®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®, COLANTA CALIDAD SELECTA®,

PRESENTACION COMERCIAL: 21 g, 23 g, 50 g, 100 g, 125 g, 150 g, 225 g, 250 g, 315 g, 450 g, 500 g, 800 g, 900 g, 1000 g, 1500 g, 2000 g, 2500 g, 3000 g.
Peso variable: desde 10 g hasta 5000 g con incrementos de 1 g.
Tajado peso variable: desde 10 g hasta 5000 g con incrementos d,

TITULAR(ES): COOPERATIVA COLANTA LTDA, COLANTA LTDA con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA,

FABRICANTE(S): COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO Ubicado en la Calle 74 No. 64 A - 51, con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA, COOPERATIVA COLANTA - CARNICOS SAN PEDRO DE LOS MILAGROS Ubicado en la CARRERA 52 No. 44 A - 47 DE SAN PEDRO DE LOS MILAGROS, con domicilio en SAN PEDRO - ANTIOQUIA,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 810 de 2021 y sus modificaciones, si es el caso. De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

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

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 18 de Noviembre de 2025

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

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

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

Esta espacio, hasta la firma se considera en blanco.

INVIMA

Firmado digitalmente por CESAR AUGUSTO MALAGON GONZALEZ
Fecha: 18-11-2025
Hora: 11:13:44

CESAR AUGUSTO MALAGON GONZALEZ

Cesar Augusto Malagon Gonzalez
DIRECTOR(E) DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

RESOLUCION NO. 2026008575 DEL 23 de Febrero de 2026

Por la cual se corrige una Resolución

La Directora de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

EXPEDIENTE: 20197165 **RADICACIÓN:** 20251355166
REGISTRO SANITARIO: RSA-0011498-2021 **VIGENCIA** 26/11/2030

ANTECEDENTES

Mediante Resolución N° 2025061479 del 26 de Noviembre de 2025 Por la cual se concede una Renovación de Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo) RSA-0011498-2021 EXPEDIENTE: 20197165 RADICACION: 20251348515 MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER PRODUCTO: MORTADELA. PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, EMULSIFICADO, EMBUTIDO, COCIDO.NOMBRE DE FANTASÍA: PARA TODAS LAS VARIEDADES PUEDE APLICAR O NO LA DENOMINACIÓN 'SELECCIONADA' MORTADELA. PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, EMULSIFICADO, EMBUTIDO, COCIDO. NOMBRE DE FANTASÍA: PARA TODAS LAS VARIEDADES PUEDE APLICAR O NO LA DENOMINACIÓN 'SELECCIONADA' MORTADELA VARIEDAD: MORTADELA PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, EMULSIFICADO, EMBUTIDO, COCIDO. SELECCIONADA, MARCA: COLANTA®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®, COLANTA CALIDAD SELECTA®., PRESENTACION COMERCIAL: 100 g, 112.5 g, 150 g, 225 g, 250 g, 450 g, 500 g, 900 g y 1000 g. Peso variable presentación: Desde 8 g hasta 3500 g con incrementos de 1 g. Peso variable tajada: Desde 5 g hasta 1000 g con incrementos de 1 g. Este producto puede ir en presentación conju, TITULAR(ES): COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA, FABRICANTE(S): COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO Ubicado en la Calle 74 No. 64 A - 51, con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA, COOPERATIVA COLANTA - CARNICOS SAN PEDRO DE LOS MILAGROS Ubicado en la CARRERA 52 # 44 A - 47, con domicilio en SAN PEDRO - ANTIOQUIA,

Mediante Radicado No. 20251355166 de fecha 28/11/2025 el interesado, solicitó corrige de la Resolución No 2025061479 del 26 de noviembre de 2025, en el sentido de que se indique la presentación comercial completa.

CONSIDERACIONES

Que una vez evaluada la información que obra en el expediente, se estableció que al interesado le asiste la razón, por la cual deberá enmendarse el error.

Que teniendo en cuenta lo previsto en el Artículo 45 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, según el cual: "CORRECCIÓN DE ERRORES FORMALES. En cualquier tiempo, de oficio o a petición de parte, se podrán corregir los errores simplemente formales contenidos en los actos administrativos, ya sean aritméticos, de digitación, de transcripción o de omisión de palabras. En ningún caso la corrección dará lugar a cambios en el sentido material de la decisión, ni revivirá los términos legales para demandar el acto. Realizada la corrección, esta deberá ser notificada o comunicada a todos los interesados, según corresponda.", este Instituto considera procedente acceder a lo solicitado y en consecuencia la Dirección de

RESOLUCION NO. 2026008575 DEL 23 de Febrero de 2026

Por la cual se corrige una Resolución

La Directora de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

Alimentos y Bebidas,

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO-. CORREGIR la Resolución No 2025061479 del 26 de Noviembre de 2025 en su artículo primero, en lo referente a presentación comercial, por las razones expuestas en la parte considerativa de este proveído.

ARTICULO SEGUNDO-. En consecuencia, el Artículo primero de la Resolución No 2025061479 del 26 de Noviembre de 2025, en lo referente a presentación comercial quedará así:

ARTICULO PRIMERO: Conceder RENOVACION DE REGISTRO SANITARIO por el termino de Cinco (5) años al producto que se describe a continuación:

REGISTRO SANITARIO No.: RSA-0011498-2021

EXPEDIENTE: 20197165

RADICACION: 20251348515

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: MORTADELA. PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, EMULSIFICADO, EMBUTIDO, COCIDO.NOMBRE DE FANTASÍA: PARA TODAS LAS VARIEDADES PUEDE APLICAR O NO LA DENOMINACIÓN 'SELECCIONADA' MORTADELA. PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, EMULSIFICADO, EMBUTIDO, COCIDO. NOMBRE DE FANTASÍA: PARA TODAS LAS VARIEDADES PUEDE APLICAR O NO LA DENOMINACIÓN 'SELECCIONADA' MORTADELA VARIEDAD: MORTADELA PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, EMULSIFICADO, EMBUTIDO, COCIDO. SELECCIONADA,

MARCA: COLANTA®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®, COLANTA CALIDAD SELECTA®.,

PRESENTACION COMERCIAL:100 g, 112.5 g, 150 g, 225 g, 250 g, 450 g, 500 g, 900 g y 1000 g. Peso variable
presentación: Desde 8 g hasta 3500 g con incrementos de 1 g. Peso variable tajada: Desde 5 g hasta 1000 g con incrementos de 1 g. Este producto puede ir en presentación **conjunta con los productos cobijados bajo los siguientes registros sanitarios: RSA-0007977-2019, RSA-0011470-2021, RSA-0009289-2019, RSA-0007121-2018**

RESOLUCION NO. 2026008575 DEL 23 de Febrero de 2026

Por la cual se corrige una Resolución

La Directora de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el decreto 2078 del 8 de octubre del 2012, con base en lo previsto por la ley 9a. de 1979, Decreto - Ley 019 de 2012, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013, Resolución 719 de 2015.

TITULAR(ES): COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO con domicilio en
MEDELLIN - ANTIOQUIA,

FABRICANTE(S): COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO Ubicado en la Calle 74 No. 64 A - 51, con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA, COOPERATIVA COLANTA - CARNICOS SAN PEDRO DE LOS MILAGROS Ubicado en la CARRERA 52 # 44 A - 47, con domicilio en SAN PEDRO - ANTIOQUIA,

ARTICULO TERCERO-. Notificar la presente Resolución al interesado advirtiéndole que contra ella no procede recurso alguno conforme al numeral 1 del artículo 87 del Código Contencioso Administrativo. En firme, el presente acto administrativo quedará agotada la vía gubernativa.

ARTICULO CUARTO -. Esta Resolución rige a partir de la fecha de su ejecutoria.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C., el 23 de Febrero de 2026

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Proyectó: Legal: cescobarl, Técnico: jmolanov Revisó. cordina_alimentosProyectó Legal: jmolanov, Técnico: cescobarl Revisó: cordina_alimentosjmolanov, Legal: Claudia Escobar L., Revisó Nubia Martinez

Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 23-02-2026 Hora: 18:05:39

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR

RESOLUCION Nro. 2023025660 del 9 de Junio de 2023

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

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20231154461 de fecha 2023/06/09 el (la) Señor(a) MARIA VICTORIA USSA CABRERA actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

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

REGISTRO SANITARIO No.: RSA-0026227-2023

VIGENTE HASTA: 2028/06/09

EXPEDIENTE: 20256752 **RADICACION:** 20231154461

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: BUTIFARRA..PRODUCTO CÁRNICO, PROCESADO, EMULSIFICADO, EMBUTIDO, AHUMADO, COCIDO (NOMBRES DE FANTASÍA: 'SELECCIONADA', 'BUTIFARRA COLANTA'),

MARCA: COLANTA®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®, COLANTA CALIDAD SELECTA®,

PRESENTACION COMERCIAL: 25 g, 50 g, 100 g, 225 g, 250g, 450 g, 500 g, 750 g, 1000 g, 1500 g, 2000 g, 2500 g, 3000 g. Butifarra peso variable: desde 25 g hasta 5000 g, con incremento de 1g. Presentación peso variable de 25 g a 10000g, con incrementos de 1g. ,Puede ir o no en presentación conjunta con los productos de los siguientes registros: RSA-0007110-2018, RSA-0011459-2021, RSA-0011474-2021.,

TITULAR(ES): COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA,

FABRICANTE(S): COOPERATIVA COLANTA - CARNICOS SAN PEDRO DE LOS MILAGROS Ubicado en la CARRERA 52 N 44 A 47, con domicilio en SAN PEDRO - ANTIOQUIA, COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO Ubicado en la CALLE 74

N° 64 A -51, con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA,

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

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

ARTICULO CUARTO: AUTORIZAR el agotamiento de 314004 unidad (es) de etiquetas en sus diferentes presentaciones comerciales y marcas autorizadas amparadas bajo el Registro Sanitario Nro. RSAA01I21003, expediente Nro. 19940585. Así mismo, para alimentos importados cobija las importaciones del producto con las etiquetas que declaran el citado registro.

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 9 de Junio de 2023

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

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

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

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Firma válida

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023.06.09 17:15:30 GOT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

RESOLUCION Nro. 2023053518 del 14 de Noviembre de 2023

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

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20231288454 de fecha 2023/11/14 el (la) Señor(a) MARIA VICTORIA USSA CABRERA actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Renovación Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

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

RENOVACION DE REGISTRO SANITARIO No.: RSA-0007110-2018

EXPEDIENTE: 20155475 **RADICACION:** 20231288454

MODALIDAD: FABRICAR Y VENDER

PRODUCTO: CHORIZO DE CERDO VARIEDADES: CHORIZO MIXTO DE CERDO Y POLLO (NOMBRES DE FANTASIA: CHORIZO SANTARROSANO CÓCTEL, CHORIZO SANTARROSANO BROCHETA, CHORIZO SANTARROSANO, CHORIZO SANTARROSANO TAJADO. PARA TODAS LAS VARIEDADES PRESENTACIONES COMERCIALES APLICA LA DENOMINACIÓN O NO DE 'LÍNEA ESTÁNDAR O ESTÁNDAR').; 2. CHORIZO DE CERDO (NOMBRES DE FANTASIA: CHORIZO DE ANTAÑO, PARRILLERO IDEAL PARA ASAR) 3. CHORIZO DE CERDO (NOMBRES DE FANTASIA: CHORIZO ARGENTINO, PARRILLERO IDEAL PARA ASAR).; 4. CHORIZO DE CERDO (NOMBRES DE FANTASIA: CHORIZO CON CHAMPIÑONES Y PIMENTÓN, CHORIZO DE CERDO CON CHAMPIÑONES Y PIMENTÓN PARA TODAS LAS VARIEDADES APLICA O NO LA DENOMINACIÓN 'PREMIUM'). 5. CHORIZO DE CERDO (NOMBRES DE FANTASIA: CHORIZO SANTARROSANO, CHORIZO SANTARROSANO CÓCTEL, CHORIZO SANTARROSANO BROCHETA, CHORIZO SANTARROSANO TAJADO, MEDALLONES DE CHORIZO SANTARROSANO, MEDALLONES SANTARROSANOS , CHORIBURGER SANTARROSANO. PARA TODAS LAS VARIEDADES APLICA O NO LA DENOMINACIÓN 'PREMIUM').,

MARCA: COLANTA®, MONTEFRIO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®, COLANTA CALIDAD SELECTA®, PARRILLERO, COLANTA CARNES,

PARRILLERAS,

PRESENTACION COMERCIAL: Chorizo peso variable: Desde 1g g hasta 3500 g con incrementos de 1 g. Tajada peso variable: Desde 1g hasta 2000g Presentación en peso variable: 15 g a 5000g con incrementos de 1 g.En cajas de polietileno inyectadas de alta densidad, con las siguientes un,

TITULAR(ES): COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA,

FABRICANTE(S): COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO Ubicado en la Calle 74 No. 64 A - 51 , con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA, COOPERATIVA COLANTA - CÁRNICOS SAN PEDRO DE LOS MILAGROS Ubicado en la Carrera 52 No. 44A-47, San Pedro de los Milagros, con domicilio en SAN PEDRO - ANTIOQUIA,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso. De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

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

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá.D.C. el 14 de Noviembre de 2023

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

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

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

Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2023.11.14 10:55:20 COT
Razón: Firma
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

Este espacio a partir de la firma se considera en blanco.

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

RESOLUCION Nro. 2024010506 del 8 de Marzo de 2024

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

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

ANTECEDENTES

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

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

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

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

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

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20241056622 de fecha 2024/03/08 el (la) Señor(a) MARIA VICTORIA USSA CABRERA actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Renovación Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

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

RESUELVE

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

RENOVACION DE REGISTRO SANITARIO No.:	RSA-0008148-2019
EXPEDIENTE:	20164375 **RADICACION:** 20241056622
MODALIDAD:	FABRICAR Y VENDER
PRODUCTO:	HAMBURGUESA MIXTA DE RES Y CERDO VARIEDAD PREASADA NOMBRE DE FANTASÍA: PARA TODAS LAS VARIEDADES APLICA O NO LA DENOMINACIÓN 'ESTÁNDAR'; HAMBURGUESA MIXTA DE RES Y CERDO VARIEDAD PRECOCIDA NOMBRE DE FANTASÍA: PARA TODAS LAS VARIEDADES APLICA O NO LA DENOMINACIÓN 'PREMIUM'; HAMBURGUESA MIXTA DE RES Y CERDO VARIEDAD PREASADA NOMBRE DE FANTASÍA: PARA TODAS LAS VARIEDADES APLICA O NO LA DENOMINACIÓN 'PREMIUM'. ALBONDIGÓN MIXTO DE RES Y POLLO CON VERDURAS COCIDO; HAMBURGUESA MIXTA DE RES Y CERDO VARIEDAD COCIDA NOMBRE DE FANTASÍA: 1. HAMBURGUESA CERVECERA, 2.PARA TODAS LAS VARIEDADES APLICA O NO LA DENOMINACIÓN 'PREMIUM'.,
MARCA:	COLANTA ®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®, SAN PIETRO®, COLANTA CALIDAD SELECTA®, LÍNEA CERVECERA.,
PRESENTACION COMERCIAL:	21 g, 23 g, 25 g, 30 g, 50 g, 62.5 g, 75 g, 100 g, 108 g, 125 g, 150 g, 180 g, 200 g, 215 g, 225 g, 250 g, 285 g, 300 g, 315 g, 350 g, 400 g, 430 g, 450 g, 500 g, 600 g, 625 g, 750 g, 800 g, 900 g, 1000 g, 1200 g, 1250 g, 1400 g, 1500 g, 1800 g, 2000 g, ,Peso variable: desde 100 g hasta 3500 g con incrementos de 1 g.

Peso variable en presentación: desde 8 g hasta 5000 g con incrementos de 1 g.
Peso variable: desde 100 g hasta 8000 g con incrementos de 1 g.
Tajado peso variable : desde 15 g hasta 3500 g con incrementos de 1 g.
Peso variable tajada: desde 1 g hasta 500g con incrementos de 1g.
Tajado peso variable: desde 15 g hasta 3500 g con incrementos de 1 g.

TITULAR(ES): COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA,

FABRICANTE(S): COOPERATIVA COLANTA - CÁRNICOS SAN PEDRODE LOS MILAGROS Ubicado en la Carrera 52 No. 44A-47, con domicilio en SAN PEDRO - ANTIOQUIA, COOPERATIVA COLANTA - COOPERATIVA MONTEFRIO Ubicado en la Calle 74 No. 64 A - 51, con domicilio en MEDELLIN - ANTIOQUIA,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso. De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

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

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

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

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

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 8 de Marzo de 2024

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

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

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

Firmado digitalmente por ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
Fecha: 2024.03.08 09:40:51 COT
Razón: InvimaFirma
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

Este espacio en blanco se considera en blanco.

ALBA ROCIO JIMENEZ TOVAR
DIRECTORA(E) TECNICA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	HAMBURGUESA PREASADA LÍNEA ESTÁNDAR

Unidad Estratégica	Cárnica	Macroproceso	Diseño y Desarrollo del Producto	Área Organizacional que genera	Investigación y Desarrollo	Área Organizacional donde aplica	Todos	Sede	Planta Derivados Cárnicos San Pedro

Elaboró	Revisó	Aprobó	Fecha de Emisión	Fecha Última Revisión
Ing. Yelson S. Restrepo T. Analista Investigación y Desarrollo	Ing. Olga Rodriguez G. Coord. Investigación Y Desarrollo Ing. Nelson E. Munera G. Coord. Producción Esp. Sandra Y. Osorio. H Coord. Control Calidad	Esp. Gustavo Benavides Jefe Planta Derivados Cárnicos	2023-09-18	2023-09-18
			Versión	0
			Código	10218

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	**Nombre técnico:** HAMBURGUESA MIXTA DE RES Y CERDO VARIEDAD PREASADA. PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, FORMADO, PREASADO. **Nombre de fantasía:** PARA TODAS LAS VARIEDADES APLICA O NO LA DENOMINACIÓN "ESTÁNDAR"
CLAIMS	Ninguno
No. DE REGISTRO	RSA-0008148-2019
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®.
DEFINICIÓN	Producto cárnico procesado, homogeneizado, picado o ambos, formado, sometido o no a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido.
COMPOSICIÓN	Carne (res y cerdo), agua, proteína vegetal (soya), almidón (papa, trigo, arveja y/o yuca), tocino de cerdo, sal, presabor (harina de maíz, especias y extractos de especias naturales, regulador de acidez (tripolifosfato de sodio (BPM)), proteína vegetal hidrolizada, sal, aroma natural (humo)), mezcla para saborizar (vinagre, limón, extractos naturales (toronja, té verde, romero, orégano)), reguladores de acidez (polifosfatos de sodio y potasio (BPM), mezcla (sal, maltodextrina, proteína vegetal hidrolizada (soya, maíz), extracto de levadura, colorante caramelo (BPM)).
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene trigo y soya. Se procesa en una planta que usa leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Selección de materias primas, molido, mezclado, formado, preasado mínimo a 72 °C, enfriado, empacado al vacío y refrigerado entre 0 °C y 4 °C.

Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**	**HAMBURGUESA PREASADA LÍNEA ESTÁNDAR**

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color Externo: Café claro.

Olor: Cárnico.

Sabor: Cárnico, picante.

Textura: Esponjosa, jugosa.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Proteína, en fracción de masa (g/100g)	11,2	___
Grasa, en fracción de masa (g/100g)	___	11.2

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

Convenciones

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

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

No Aplica.

Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	HAMBURGUESA PREASADA LÍNEA ESTÁNDAR

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	25 g, 30 g, 50 g, 62.5 g, 75 g, 100 g, 108 g, 125 g, 150 g, 200 g, 215 g, 225 g, 250 g, 285 g, 300 g, 400 g, 430 g, 450 g, 500 g, 600 g, 625 g, 750 g, 800 g, 900 g, 1000 g, 1200 g, 1250 g, 1400 g, 1500 g, 1800 g, 2000 g, 2500 g, 3125 g. Peso variable en presentación: desde 8 g hasta 5000 g con incrementos de 1 g. Peso variable tajada: desde 1 g hasta 500g con incrementos de 1g.
TIPOS DE EMPAQUE	Película superior coextruida alta barrera, ofrece barrera a gases, humedad y aromas, cuenta con el diseño gráfico correspondiente impreso en la película superior, o con etiqueta adhesiva en polipropileno cavitado con adhesivo de seguridad. Película inferior coextruida alta barrera multicapa, ofrece barrera a gases, humedad y aroma.
EMBALAJE	En cajas de polietileno de alta densidad inyectadas, con 30 unidades en canastilla verde y 45 en canastilla roja para la presentación de 400 g
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Conserve el producto refrigerado (temperatura ideal entre 0 °C y 4 °C). Después de abierto el empaque, conservarlo en refrigeración y consumirlo en el menor tiempo posible.
DISTRIBUCIÓN	Transporte en canastas y vehículos refrigerados, control de temperatura en almacenamiento, distribución y en exhibidores comerciales por parte de la fuerza de ventas.
SEGURIDAD	Libre de sustancias tóxicas adulterantes. Libre de materias extrañas que puedan afectar la salud del consumidor.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	50 días refrigerada entre 0 °C y 4 °C La fecha de vencimiento se indica en el empaque Después de abierto, consumase en el menor tiempo posible.

Nutriente	Unidad	100 g	Porción		
			70 g	50 g	91 g
Calorías	Kcal	124	87	62	114
Grasa total	g	4,7	3,3	2,4	4,3
Grasa saturada	g	2,0	1,4	1,0	1,9
Grasa trans	mg	110	77	55	100
Carbohidratos totales	g	6,4	4,5	3,2	5,8
Fibra dietaria total	g	0	0	0	0
Azúcares totales	g	0	0	0	0
Azúcares añadidos	g	0	0	0	0
Proteína	g	14	9,8	7,0	13
Sodio	mg	1159	811	579	1055
Vitamina A	µg ER	6,0	4,2	3,0	5,5
Vitamina D	µg	0	0	0	0
Hierro	mg	1,6	1,1	0,79	1,4
Calcio	mg	178	124	89	162
Zinc	mg	2,4	1,7	1,2	2,2

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

Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**	**HAMBURGUESA PREASADA LÍNEA ESTÁNDAR**

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Se recomienda realizar cocción (hornear, asar, freír). Para uso industrial y como ingrediente para formulaciones y preparaciones alimenticias en servicios de alimentación, establecimientos de gastronomía y hotelería, y para consumo en hogares. Producto para personas sanas, no es apto para las personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto. Se sugiere consultar indicaciones de consumo con un nutricionista dietista y/o médico.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Utilice como medida casera la unidad para la adecuada interpretación de la información nutricional. Cantidad de referencia: 70 g para la hamburguesa (Resolución 810 del 2021). Cantidad real del producto (peso de cada unidad): 1 unidad (100 g)
DIRECCIÓN DE PLANTA	Cooperativa Colanta Cooperativa Montefrío Planta procesadora: Cra. 52 # 44A -47, San Pedro de los Milagros (Antioquia). (Derivados Cárnicos COLANTA®) Sede principal, Calle 74 No. 64 A 51. Medellín, Antioquia.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Decreto 2162 de 1983	Ministerio de Salud	ago-01	Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados.
Resolución 2674 de 2013	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 719 de 2015	Ministerio de salud y protección social.	mar-15	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Decreto 60 de 2002	Ministerio de Salud	ene-02	Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
Norma Técnica Colombiana NTC 1325	ICONTEC	ago-08	Productos cárnicos; carnes frías; productos de salsamentaría; charcutería; chacinería; embutidos; productos a base de carne; producto alimenticio.
Resolución 810 de 2021	Ministerio de salud y protección social.	jun-21	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de salud y protección social.	dic-22	Por el cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37, y 40 de la resolución 810 del 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
N.A	N.A	Heidy L. Casas C.	Heidy Lucía Casas C.

Colanta® Sabe más, Sabe a campo	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO			JAMÓN DE CERDO					
Unidad Estratégica	Cárnica	**Macroproceso**	Diseño y Desarrollo del Producto	**Área Organizacional que genera**	Investigación y desarrollo	**Área Organizacional donde aplica**	Todas	**Sede**	Planta Derivados Cárnicos San Pedro
Elaboró		**Revisó**		**Aprobó**		**Fecha de Emisión**		**Fecha de actualización**	
Esp. Daniela Giraldo Urrego. Analista Investigación y Desarrollo		Ing. Nelson E. Munera G. Coordinador de Producción Derivados Cárnicos Esp. Sandra Y. Osorio. H. Coord. Control Calidad Derivados Cárnicos		Msc José L. Calderín C. Jefe Investigación y Desarrollo Esp. Gustavo A. Benavides A. Jefe Planta Derivados Cárnicos.		2023-04-18		2026-07-08	
						Versión		4	
						Código		9887	

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	**Nombre técnico:** JAMÓN DE CERDO: VARIEDAD JAMÓN. **Nombre de fantasía:** 1. SNACK, 2. SNACK COLANTA, 3. SNACK DE JAMÓN. PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, INYECTADO, MEZCLADO, EMBUTIDO, MOLDEADO,COCIDO. TODAS LAS VARIEDADES PUEDEN LLEVAR O NO LA DENOMINACIÓN "SELECCIONADO".
CLAIMS	Ninguno.
No. DE REGISTRO	RSA-0011499-2021
MARCA	*COLANTA®*
DEFINICIÓN	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con músculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido.
COMPOSICIÓN	Carne de cerdo, agua, almidón (papa, trigo, yuca y/o arveja), mezcla [sal, cloruro de potasio, aroma natural (salado)], proteína vegetal (soya), sabor natural (jamón), maltodextrina, reguladores de acidez (polifosfatos de sodio y potasio (BPM)), estabilizante (carragenina), mezcla funcional [regulador de acidez (acetato de sodio (BPM), diacetato de sodio (BPM), ácido cítrico (BPM)), conservante (cultivo bacteriano), aceite de girasol], vinagre, mezcla funcional [reguladores de acidez (polifosfatos de sodio (BPM), citrato de sodio (BPM), acetato de sodio (BPM), ácido acético (BPM)), conservante (ácido sórbico (máx. 0,1%)), antioxidante (eritorbato de sodio (máx. 0,05%)), sal)], proteína animal, azúcar, aroma artificial (jamón), conservante (nitrito de sodio (máx. 0,02%)), colorante natural (betanina (BPM), cochinilla C.I. 75470 (BPM) y annato C.I. 75120 (BPM)), extracto de romero.
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene trigo y soya. Se procesa en una planta que usa soya y leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Selección de materias primas, inyección, molido, mezclado, embutido en funda artificial permeable o impermeable ahumada, cocido mínimo a 72 °C, enfriado, tajado, empacado al vacío y almacenado a temperatura de refrigeración entre 0 °C y 4 °C.

Colanta Sabe más, Sabe a campo	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	JAMÓN DE CERDO

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Apariencia: En forma de lonjas con perímetro cuadrado y/o redondo, con superficie aterciopelada húmeda y con poros internos.
Color: Rosado claro.
Olor: Cárnico, ahumado, graso, salino, dulce, condimentado y especiado.
Sabor: Cárnico, ahumado, graso, salino, dulce, condimentado y especiado.
Textura: Blanda, masticable, cohesiva, fibrosa, friable, jugosa, elástica, grasa y húmeda.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo	
Proteína, en fracción de masa (g/100g)	*12,0*	*18,0**	
Grasa, en fracción de masa (g/100g)	*1,0**	*5,0*	
Sodio, en fracción de masa (mg/100g)		Hasta el 8 de noviembre del 2024	A partir del 9 de noviembre de 2024
		931	846

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	n	m	M	C
Rto. de Aerobios Mesófilos, UFC/g	3	—	100.000	1
Rto. de Coliformes, UFC/g	3	100	500	1
Rto. de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	_	_
Rto. esporas Clostridium sulfito reductor, UFC/g	3	<10	100	1
Rto. De Escherichia Coli UFC/g	3	<10	_	_
Detección de Salmonella /25 g	3	Ausencia		—
Detección de Listeria Monocytogenes /25 g	3	Ausencia		—

Convenciones

UFC: Unidades Formadoras de colonia.
n: Número de muestras.
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
C: Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
<: Léase menor de.
** Límite mínimo de %Grasa y máximo de %Proteína usados como control interno de proceso.*

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES No aplica.

Colanta Sabe más, Sabe a campo	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	JAMÓN DE CERDO

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES	
PRESENTACIONES COMERCIALES	*1. Jamón de Cerdo 143 g.* *2. Jamón de Cerdo 225 g.* *3. Jamón de Cerdo 250 g.* *4. Jamón de Cerdo 450 g.* *5. Jamón de Cerdo 902 g.* *6. Jamón de Cerdo 2,5 kg.* *Este producto puede ir en presentación conjunta con los productos cobijados bajo los siguientes registros sanitarios: RSA-0025473-2023 (Queso tipo mozzarella); RSA-006499-2018 (Queso fundido).*
TIPOS DE EMPAQUE	Película superior coextruida alta barrera multicapa, ofrece barrera a gases, humedad y aromas, cuenta con el diseño gráfico correspondiente impreso en la película superior, o con etiqueta adhesiva en polipropileno cavitado con adhesivo de seguridad. Película inferior coextruida alta barrera a multicapa, ofrece barrera a gases, humedad y aromas.
EMBALAJE	*En cajas de polietileno inyectadas de alta densidad* *1. Jamón de Cerdo 143 g. (84 unidades)* *2. Jamón de Cerdo 225 g. (60 unidades)* *3. Jamón de Cerdo 250 g. (60 unidades)* *4. Jamón de Cerdo 450 g. (30 unidades)* *5. Jamón de Cerdo 902 g. (15 unidades)* *6. Jamón de Cerdo 2,5 kg. (7 unidades)*
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Conserve el producto refrigerado (entre 0 °C y 4 °C). Después de abierto el empaque, conservarlo en refrigeración y consumirlo en el menor tiempo posible.
DISTRIBUCIÓN	Transporte en canastas y vehículos refrigerados, control de temperatura en almacenamiento, distribución y en exhibidores comerciales por parte de la fuerza de ventas.
SEGURIDAD	Libre de sustancias tóxicas adulterantes. Libre de materias extrañas que puedan afectar la salud del consumidor.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	Jamón: 40 días refrigerado entre 0 °C y 4 °C. La fecha de vencimiento se indica en el empaque. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

Colanta® Sabe más, Sabe a campo	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	JAMÓN DE CERDO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutriente	Unidad	Porción					
		100 g	17 g	21 g	25 g	34 g	38 g
Calorías	Kcal	98	17	20	24	33	37
Grasa total	g	1,6	0,3	0,3	0,4	0,6	0,6
Grasa saturada	g	0,5	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2
Grasa trans	mg	0	0	0	0	0	0
Carbohidratos totales	g	6,8	1,2	1,4	1,7	2,3	2,6
Fibra dietaria total	g	0	0	0	0	0	0
Azúcares totales	g	2,1	0,3	0,4	0,5	0,7	0,8
Azúcares añadidos	g	2,1	0,3	0,4	0,5	0,7	0,8
Proteína	g	14	2,3	2,9	3,4	4,7	5,2
Sodio	mg	708	120	149	177	241	269
Vitamina A	µg ER	0	0	0	0	0	0
Vitamina D	µg	0	0	0	0	0	0
Hierro	mg	0,73	0,12	0,15	0,18	0,25	0,28
Calcio	mg	17	2,9	3,6	4,3	5,8	6,5
Zinc	mg	0,94	0,16	0,2	0,23	0,32	0,36

Etiquetado frontal	
Sello exceso en azúcares	No
Sello exceso en sodio	Sí
Sello exceso en grasas saturadas	No
Sello exceso en grasas trans	No
Sello Contiene edulcorantes	No
Sello positivo	No

Colanta Sabe más, Sabe a campo	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	JAMÓN DE CERDO

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Listo para consumir. Para uso industrial y como ingrediente para formulaciones y preparaciones alimenticias en servicios de alimentación, establecimientos de gastronomía y hotelería, y para consumo en hogares. Producto para niños mayores de 4 años y adultos, no es apto para las personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto. Se sugiere consultar indicaciones de consumo con un nutricionista dietista y/o médico.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Utilice como medida casera la unidad para la adecuada interpretación de la información nutricional. Cantidad de referencia: 30 g para jamón tajado (Resolución 810 del 2021). Cantidad real del producto (peso de cada unidad): 1 tajada (21 g) 2 tajadas (34 g) 4 tajadas (50 g)
DIRECCIÓN DE PLANTA	Cooperativa Colanta Cooperativa Montefrío Planta procesadora: Cra. 52 # 44A -47, San Pedro de los Milagros (Antioquia). (Derivados Cárnicos COLANTA®) Sede principal, Calle 74 No. 64 A 51, Medellín, Antioquia.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Decreto 2162 de 1983	Ministerio de Salud	ago-01	Por el cual se reglamenta parcialmente el titulo V de la ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados.
Resolución 2674 de 2013	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 719 de 2015	Ministerio de salud y protección social.	mar-15	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Decreto 60 de 2002	Ministerio de Salud	ene-02	Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
Norma Técnica Colombiana NTC 1325	ICONTEC	ago-08	Productos cárnicos; carnes frías; productos de salsamentaría; charcutería; chacinería; embutidos; productos a base de carne; producto alimenticio.

Colanta Sabe más, Sabe a campo	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	JAMÓN DE CERDO

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Resolución 2013 de 2020	Ministerio de salud y protección social.	nov-20	Por el cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la estrategia nacional de reducción del consumo de sodio y se dictan otras disposiciones.
Resolución 810 de 2021	Ministerio de salud y protección social.	jun-21	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de salud y protección social.	dic-22	Por el cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37, y 40 de la resolución 810 del 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano,
Resolución 0254 de 2023	Ministerio de salud y protección social.	feb-23	Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021
Resolución 2066 de 2024	Ministerio de salud y protección social.	oct-24	Por la cual se establece el reglamento técnico que define los usos y contenidos máximos de grasas trans industriales y de aceites parcialmente hidrogenados y se dictan otras disposiciones.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
3	1. Se actualizan los parámetros fisicoquímicos de grasa y proteína. 2. Se anexa en las especificaciones una nueva convención. 3.Se actualiza las presentaciones comerciales. 4.Se actualiza el embalaje.	Heidy L. Casas C.	

Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO**			**SALCHICHA COMÚN, SALCHICHA XL, SALCHICHA TÍPICA, SALCHICHA HOTDOG**					
Unidad Estratégica	Cárnica	**Macroproceso**	Diseño y Desarrollo del Producto	**Área Organizacional que genera**	Investigación y Desarrollo	**Área Organizacional donde aplica**	Todos	**Sede**	Planta Derivados Cárnicos San Pedro
Elaboró		**Revisó**		**Aprobó**		**Fecha de Emisión**		**Fecha de actualización**	
Esp. Daniela Giraldo Urrego. Analista Investigación y Desarrollo		Ing. Nelson E. Munera G. Coordinador de Producción Derivados Cárnicos Esp. Sandra Y. Osorio. H Coordinadora Control Calidad Derivados Cárnicos		Esp. Gustavo A. Benavides A. Jefe Planta Derivados Cárnicos MsC. José Luis Calderín C. Jefe Investigación y Desarrollo.		2023/04/18		2026-07-08	
						Versión		3	
						Código		9889	

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	Nombre técnico: SALCHICHA MIXTA DE POLLO Y RES. PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, EMULSIFICADO, EMBUTIDO Y COCIDO. Nombre de fantasía: 1.SALCHICHA, 2.SALCHICHA XL, 3.SALCHICHA TÍPICA, 4.SALCHICHA TIPO PERRO, 5. SALCHICHA SUPERPERRO, 6. SALCHICHA PERRO, 7. SALCHICHA PERRO CALIENTE, 8. SALCHICHA HOT DOG, 9. SALCHICHA MINI PERRO, 10. SALCHICHA MINI HOT DOG. PARA TODAS LAS VARIEDADES APLICA O NO LA DENOMINACIÓN "SELECCIONADA".
CLAIMS	Ninguno
No: DE REGISTRO	RSA-0007977-2019

Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	SALCHICHA COMÚN, SALCHICHA XL, SALCHICHA TÍPICA, SALCHICHA HOTDOG

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®, COLANTA CALIDAD SELECTA®.
DEFINICIÓN	Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas de diámetro máximo de 45 mm.
COMPOSICIÓN	**Composición (Salchicha, salchicha XL, salchicha superperro, Hot Dog):** Carne (carne de pollo separada mecánicamente, carne de res), agua, tocino de cerdo, almidón, proteína animal, proteína vegetal (soya), sal, saborizante [sal, harina de maíz, azúcar, especias y extractos de especias naturales, extracto de levadura, acidulante (acido cítrico (BPM)), aroma natural (humo)], estabilizante [sulfato de calcio(BPM), celulosa (BPM), alginato de sodio (BPM), goma guar(BPM), difosfatos (máx. 0,5%)], regulador de acidez (pirofosfato de tetrapotasio, tripolifosfato pentasódico máx. 0,5%), sal curante [sal, conservante (nitrito de sodio máx. 0.02%)], antioxidante (eritorbato de sodio (máx. 0,05%)), colorante natural (rojo carmín (Color Index 75470 BPM)) **Composición (Salchicha típica):** Carne (carne de pollo separada mecánicamente, carne de res), agua, tocino de cerdo, almidón, proteína animal, proteína vegetal (soya), sal, saborizante [sal, harina de maíz, azúcar, especias y extractos de especias naturales, extracto de levadura, acidulante (acido cítrico (BPM)), aroma natural (humo)], mezcla para saborizar a [vinagre, limón, extractos naturales (té verde, romero, orégano, cebolla)], estabilizante [sulfato de calcio (BPM), celulosa (BPM), alginato de sodio (BPM), goma guar (BPM), difosfatos (máx. 0,5%)], regulador de acidez (pirofosfato de tetrapotasio, tripolifosfato pentasódico máx. 0,5%), sal curante [sal, conservante (nitrito de sodio (máx. 0.02%)], antioxidante (eritorbato de sodio (0,05%)), colorante natural (rojo carmín (Color Index 75470 BPM))
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene soya y trigo. Se procesa en una planta que usa soya y leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Selección de materias primas, molido, mezclado, emulsificado, embutido en funda artificial semipermeable, cocido a mínimo 72 ºC, enfriado, porcionado, empacado al vacío y refrigerado entre 0 ºC y 4 ºC.

Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	SALCHICHA COMÚN, SALCHICHA XL, SALCHICHA TÍPICA, SALCHICHA HOTDOG

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Apariencia: En forma cilíndrica, con película protectora superficial, húmeda, homogénea y con poros internos.
Color: color salmón o rosa pálido.
Olor: Condimento, graso, salado, cárnico.
Sabor: Cárnico, condimento, salado, graso, umami, sensación picante, metálico.
Textura: Brillante, húmeda, masticable, grasa, cohesiva, dura, granulosa, lisa, fibrosa.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Salchicha común, salchicha XL, salchicha típica, salchicha Hot Dog

Requisitos	Mínimo	Máximo	
Proteína, en fracción de masa (g/100g)	12,0	*18,0**	
Grasa, en fracción de masa (g/100g)	*5,0**	18,0	
Sodio, en fracción de masa (mg/100g)	—	Hasta el 8 de noviembre del 2024	A partir del 9 de noviembre de 2024
		930	871

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

Convenciones

UFC: Unidades Formadoras de colonia.
n: Número de muestras.
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
C: Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
<: Léase menor de.
** Límite mínimo de %Grasa y máximo de %Proteína usados como control interno de proceso.*

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

No Aplica.

Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	SALCHICHA COMÚN, SALCHICHA XL, SALCHICHA TÍPICA, SALCHICHA HOTDOG

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	*1. Salchicha común 90g (2 Unidades)* *2. Salchicha común 225g (5 Unidades)* *3. Salchicha común 450g (10 unidades)* *4. Salchicha XL 360g (4 unidades)* *5. Salchicha XL 900g (10 unidades)* *6. Salchicha XL 1800g (20 unidades)* *7.Salchicha Hot Dog 770 g (10 unidades)* *8. Salchicha Típica 225g (36 unidades)*
TIPOS DE EMPAQUE	**Salchicha Común, Salchicha XL, Salchicha Típica, Salchicha Hot Dog:** Película superior coextruida alta barrera, ofrece barrera a gases, humedad y aromas, cuenta con el correspondiente diseño gráfico impreso o con etiqueta adhesiva en polipropileno cavitado con adhesivo de seguridad. Película inferior coextruida alta barrera, ofrece barrera a gases, humedad y aromas. **Salchicha Común y Salchicha XL:** Tripa de poliamida o celulosa, calibre 23mm a 26 mm, permeable al humo y vapor de agua. **Salchicha Típica:** Tripa de celulosa o poliamida, calibre 18 mm, permeable al humo y vapor de agua. **Salchicha Hot Dog:** Tripa de poliamida o celulosa, calibre 23mm a 26 mm, permeable al humo y vapor de agua.
EMBALAJE	*En cajas de polietileno de alta densidad inyectadas, con las siguientes unidades por canastilla para cada presentación:* *1. Salchicha común 90 g (96 Unidades)* *2. Salchicha común 225 g (48 Unidades)* *3. Salchicha común 450 g (30 unidades)* *4. Salchicha XL 360 g (24 unidades)* *5. Salchicha XL 900 g (12 unidades)* *7. Salchicha XL 1800 g (6 unidades)* *8. Salchicha Hot Dog 770 g (18 unidades)* *9. Salchicha Típica 225g (9 unidades)*
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Conserve el producto refrigerado (temperatura ideal entre 0 ºC y 4 ºC). Después de abierto el empaque, conservarlo en refrigeración y consumirlo en el menor tiempo posible.
DISTRIBUCIÓN	Transporte en canastas y vehículos refrigerados, control de temperatura en almacenamiento, distribución y en exhibidores comerciales por parte de la fuerza de ventas.
SEGURIDAD	Libre de sustancias tóxicas adulterantes. Libre de materias extrañas que puedan afectar la salud del consumidor.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	**Salchicha Común, Salchicha XL, Salchicha Hot Dog :** 50 días refrigerada entre 0 ºC y 4 ºC. **Salchicha Típica:** 60 días refrigerada entre 0 ºC y 4 ºC. La fecha de vencimiento se indica en el empaque. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

Colanta
Sabe más
Sabe a campo

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

SALCHICHA COMÚN, SALCHICHA XL, SALCHICHA TÍPICA, SALCHICHA HOTDOG

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Salchicha común, salchicha XL, salchicha hot dog.

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

Etiquetado frontal

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

Colanta
Sabe más
Sabe a campo

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

SALCHICHA COMÚN, SALCHICHA XL, SALCHICHA TÍPICA, SALCHICHA HOTDOG

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

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

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

Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	SALCHICHA COMÚN, SALCHICHA XL, SALCHICHA TÍPICA, SALCHICHA HOTDOG

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo o para hornear, asar o freír. Para uso industrial y como ingrediente para formulaciones y preparaciones alimenticias en servicios de alimentación, establecimientos de gastronomía y hotelería, y para consumo en hogares. Producto para niños mayores de 4 años y adultos, no es apto para las personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto. Se sugiere consultar indicaciones de consumo con un nutricionista dietista y/o médico.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Utilice como medida casera la unidad para la adecuada interpretación de la información nutricional. Cantidad de referencia: 40 g para la salchicha (Resolución 810 del 2021). Cantidad real del producto (peso de cada unidad): **Salchicha XL:** 1 unidad (90 g) o 1 unidad (100 g) **Salchicha:** 1 unidad (45 g) **Salchicha Típica:** 2 unidades (50 g) **Salchicha Hot Dog:** 1 unidad (Aprox 39 g) o 1 unidad (77 g)
DIRECCIÓN DE PLANTA	Cooperativa Colanta Cooperativa Montefrio Planta procesadora: Cra. 52 # 44A -47, San Pedro de los Milagros (Antioquia). (Derivados Cárnicos COLANTA®) Sede principal: Calle 74 No. 64 A 51. Medellín, Antioquia.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Decreto 2162 de 1983	Ministerio de Salud	ago-01	Por el cual se reglamenta parcialmente el titulo V de la ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados.
Resolución 2674 de 2013	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 719 de 2015	Ministerio de salud y protección social.	mar-15	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	SALCHICHA COMÚN, SALCHICHA XL, SALCHICHA TÍPICA, SALCHICHA HOTDOG

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

Decreto 60 de 2002	Ministerio de Salud	ene-02	Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
Norma Técnica Colombiana NTC 1325	ICONTEC	ago-08	Productos cárnicos; carnes frías; productos de salsamentaría; charcutería; chacinería; embutidos; productos a base de carne; producto alimenticio.
Resolución 2013 de 2020	Ministerio de salud y protección social.	nov-20	Por el cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la estrategia nacional de reducción del consumo de sodio y se dictan otras disposiciones.
Resolución 810 de 2021	Ministerio de salud y protección social.	jun-21	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de salud y protección social.	dic-22	Por el cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37, y 40 de la resolución 810 del 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.
Resolución 2066 de 2024	Ministerio de salud y protección social.	oct-24	Por la cual se establece el reglamento técnico que define los usos y contenidos máximos de grasas trans industriales y de aceites parcialmente hidrogenados y se dictan otras disposiciones.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
2	1. Se actualizan los parámetros fisicoquímicos de grasa y proteína. 2. Se anexa en las especificaciones una nueva convención. 3.Se actualiza las presentaciones comerciales. 4.Se actualiza el embalaje. 5. Inclusión de la Resolución 2066 de 2024, como referencia normativa.	Heidy L. Casas C.	Heidy Laura Casas C.

DOCUMENTO ORIGINAL

Colanta Sabor más Sabor a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)			SALCHICHÓN CERVECERO					
Unidad Estratégica	Cárnica	Macroproceso	Diseño y Desarrollo del Producto	Área Organizacional que genera	Investigación y Desarrollo	Área Organizacional donde aplica	Todas	Sede	Planta Derivados Cárnicos - San Pedro

Elaboró	Revisó	Aprobó	Fecha de Emisión	Fecha Última Revisión
			2023-07-24	2023-07-24
	Ing. Olga Rodriguez G. Coord. Investigación Y Desarrollo		Versión	0
Ing. Yelson S. Restrepo T. Analista Investigación y Desarrollo	Ing. Nelson E. Munera G. Coord. Producción Esp. Sandra Y. Osorio. H Coord. Control Calidad	Esp. Gustavo Benavides Jefe Planta Derivados Cárnicos	Código	10105

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	**Nombre técnico:** SALCHICHÓN MIXTO DE RES Y CERDO. PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, MEZCLADO, EMBUTIDO, AHUMADO, COCIDO. **Nombre de fantasía:** TODAS LAS VARIEDADES PUEDEN LLEVAR O NO LA DENOMINACIÓN "PREMIUM" Y EL NOMBRE "CERVECERO"
CLAIMS	Ninguno
No. DE REGISTRO	RSA-0011477-2021
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®, COLANTA CALIDAD SELECTA®.
DEFINICIÓN	Producto cárnico procesado, embutido, cocido que en su superficie de corte exhibe trozos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm embutido.
COMPOSICIÓN	Carne (res y cerdo), agua, tocino de cerdo, almidón (papa, trigo, arveja y/o yuca), proteína vegetal (soya), proteína animal, sal, mezcla para saborizar (sal, regulador de acidez (tripolifosfato de sodio (BPM)), azúcar, harina de trigo, sabor natural (cervecero), salvado de trigo, antioxidante (eritorbato de sodio (máx. 0.05%)), aroma natural (humo), acentuador de sabor (glutamato monosódico (BPM))), reguladores de acidez (polifosfatos de sodio y potasio (BPM)), comino molido, conservantes (sorbato de potasio (máx. 0.1%), nitrito de sodio (máx. 0.02%)), sabor natural (humo), colorante natural (Carmín CI 75470 (BPM)).
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene trigo y soya. Se procesa en una planta que usa leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Selección de materias primas, molido, mezclado, embutido en tunda artificial permeable impresa, ahumado, secado y cocido mínimo a 72 °C, enfriado, separado y puede ser tajado, presentaciones tajadas empacadas al vacío y refrigerado entre 0 °C y4 °C.

Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	SALCHICHÓN CERVECERO

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Apariencia: Húmeda, grasosa, opaca, presencia de trozos, grasa y carne.
Color: Rosado fuerte con presencia de trozos de carne y grasa. Carta Pantone 161330 TPX.
Olor: Cárnico, salado, dulce, graso, condimento salchichón y humo.
Sabor: Cárnico, salado, dulce, ácido, umami, graso, metálico, especiado, humo, condimento salchichón, picante y astringente.
Textura: Dura, cohesiva, masticable, granulosa, grasosa, sebosa, húmeda, rechinante, fibrosa y recubrimiento.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo	
Proteína, en fracción de masa (g/100 g)	12	—	
Grasa, en fracción de masa (g/100 g)	—	19,2	
Sodio, en fracción de masa (mg/100 g)	—	Hasta el 8 de noviembre del 2024	A partir del 9 de noviembre de 2024
		974	820

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

Convenciones

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

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

No aplica.

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES

150 g, 100 g, 125 g, 225 g, 250 g, 450 g, 500 g, 625 g, 900 g, 1000 g, 2000 g.

Tajado en peso variable: desde 15 g hasta 3500 g con incrementos de 1 g.
Barra en peso variable: desde 15 g hasta 3500 g con incrementos de 1 g.

TIPOS DE EMPAQUE

Barra: Tripa fibrosa permeable.
Funda de fibrosa-celulosa reforzada con fibra de lana con barrera en la capa exterior con humo revestido, cuenta con un porcentaje de merma cercano al 0%.
Funda plástica cero merma
Tajado: Película superior coextruida alta barrera a multicapa, ofrece barrera a gases, humedad y aromas, cuenta con el diseño gráfico correspondiente impreso en la película superior, o con etiqueta adhesiva en polipropileno con adhesivo de alta seguridad cavitado.
Película inferior coextruida alta barrera a multicapa, ofrece barrera a gases, humedad y aromas.

EMBALAJE

En cajas de polietileno inyectadas de alta densidad, con las siguientes unidades de cada referencia por canastilla: 12 uds. X 1000 g y 24 uds. x 500g.

ALMACENAMIENTO Y MANEJO

Conserve el producto refrigerado (temperatura ideal entre 0 °C y 4 °C).
Después de abierto el empaque, conservarlo en refrigeración y consumirlo en el menor tiempo posible.

DISTRIBUCIÓN

Transporte en canastas y vehículos refrigerados, control de temperatura en almacenamiento, distribución y en exhibidores comerciales por parte de la fuerza de ventas.

SEGURIDAD

Libre de sustancias tóxicas adulterantes.
Libre de materias extrañas que puedan afectar la salud del consumidor.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Barras: 40 días refrigerada entre 0 °C y 4 °C.
Tajado: 50 días refrigerada entre 0 °C y 4 °C.
La fecha de vencimiento se indica en el empaque.
Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

DOCUMENTO ORIGINAL

Colanta	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**			**BUTIFARRA**					
Unidad Estratégica	Cárnica	**Macroproceso**	Diseño y Desarrollo del Producto	**Área Organizacional que genera**	Investigación y Desarrollo	**Área Organizacional donde aplica**	Todos	**Sede**	Planta Derivados Cárnicos San Pedro
Elaboró		**Revisó**		**Aprobó**		**Fecha de Emisión**		**Fecha Última Revisión**	
Ing. Yelson S. Restrepo T. Analista Investigación y Desarrollo		Ing. Olga Rodríguez G. Coord. Investigación Y Desarrollo Ing. Nelsón E. Munera G. Coord. Producción Esp. Sandra Y. Osorio. H Coordinador Control Calidad		Esp. Gustavo Benavides Jefe Planta Derivados Cárnicos		2023-04-18		2023-08-01	
						Versión		1	
						Código		9884	

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	**Nombre técnico:** BUTIFARRA. PRODUCTO CÁRNICO, PROCESADO, EMULSIFICADO, EMBUTIDO, AHUMADO, COCIDO. **Nombre de fantasía:** TODAS LAS VARIEDADES PUEDEN LLEVAR O NO LA DENOMINACIÓN "SELECCIONADA".
CLAIMS	Ninguno.
No. DE REGISTRO	*RSA-0026227-2023*
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®, COLANTA CALIDAD SELECTA®.
DEFINICIÓN	Producto cárnico procesado homogenizado, cocido, embutido en tripa comestible, elaborado a base de carne, adicionado de sal, grasa y especias. De sabor picante, que puede contener o no sales de curación, manteniendo el color pálido característico. No contiene colorantes.
COMPOSICIÓN	Carne (res, cerdo), agua, tocino de cerdo, almidón (arveja, trigo, papa y/o yuca), proteína animal, proteína vegetal (soya), regutadores de acidez (polifosfatos de sodio (BPM), lactato de sodio (BPM)), sabor natural (butifarra), mezcla para saborizar (vinagre, limón, extractos naturales (té verde, romero, orégano, cebolla)), sal, especias.
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene soya y trigo. Se procesa en una planta que usa leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Selección de materias primas, molido, mezclado, emulsificado, embutido en tripa de colágeno, ahumado, cocido mínimo 72 ° C, enfriado, porcionado, empacado al vacío y refrigerado entre 0 °C y 4 °C.

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Apariencia:** Brillante, grasa, húmeda. **Color:** Externo: 16-0924 TPX Croissant. Interno:14-1310 TPX Cameo Rosc. **Olor:** Condimento, pimienta, graso, picante, cárnico. **Sabor:** Pimienta, cárnico, graso, umaml, salado. Sensación picante, sensación ardiente, sensación astringente. **Textura:** Fibrosa, masticable, dura, gomosa, húmeda y grasa.				
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**Requisitos**	**Mínimo**		**Máximo**	
	Proteína, en fracción de masa (g/100 g)	13,6		—	
	Grasa, en fracción de masa (g/100 g)	—		16,8	
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**Requisitos**	**n**	**m**	**M**	**C**
	Recuento de Aerobios Mesófilos, UFC/g	3	—	100000	1
	Recuento de Coliformes, UFC/g	3	100	500	1
	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	—	—
	Recuento esporas Clostridium sulfito reductor, UFC/g	3	<10	100	1
	Recuento De Escherichia Coli UFC/g	3	<10	—	—
	Detección de Salmonella /25g	3	Ausencia		—
	Detección de Listeria Monocytogenes /25g	3	Ausencia		—
	Convenciones **UFC:** Unidades Formadoras de colonia. **n:** Número de muestras. **m:** Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad. **M:** Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable. **C:** Número de muestras permitidas con resultados entre m y M. <: Léase menor de.				
CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	No Aplica.				

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	BUTIFARRA	Página 2 de 3

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	25 g, 50 g, 100 g, 225 g, 250g, 450 g, 500 g, 750 g, 1000 g, 1500 g, 2000 g, 2500 g, 3000 g. Butifarra peso variable: desde 25 g hasta 5000 g, con incremento de 1g. Presentación peso variable de 25 g a 10000g, con incrementos de 1g.
TIPOS DE EMPAQUE	Película superior coextruida alta barrera, ofrece barrera a gases, humedad y aromas, cuenta con el correspondiente diseño gráfico impreso o con etiqueta adhesiva en polipropileno cavitado con adhesivo de seguridad. Película inferior coextruida alta barrera, ofrece barrera a gases, humedad y aromas.
EMBALAJE	En cajas de polietileno de alta densidad inyectadas, con las siguientes unidades por canastilla para cada presentación: 72 uds. x 100 g, 36 uds. x 250 g y 15 uds. x 500 g.
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Conserve el producto refrigerado a una temperatura entre 0 °C y 4 °C). Después de abierto el empaque, conservarlo en refrigeración y consumirlo en el menor tiempo posible.
DISTRIBUCIÓN	Transporte en canastas y vehículos refrigerados, control de temperatura en almacenamiento, distribución y en exhibidores comerciales por parte de la fuerza de ventas.
SEGURIDAD	Libre de sustancias tóxicas adulterantes. Libre de materias extrañas que puedan afectar la salud del consumidor.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	45 días refrigerada entre 0 °C y 4 °C. La fecha de vencimiento se indica en el empaque. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutriente	Unidad	Porción	
		100 g	50 g
Calorías	Kcal	217	110
Grasa total	g	14	7,1
Grasa saturada	g	6,4	3,2
Grasa trans	mg	0	0
Carbohidratos totales	g	5,7	2,8
Fibra dietaria total	g	0	0
Azúcares totales	g	0	0
Azúcares añadidos	g	0	0
Proteína	g	17	8,7
Sodio	mg	1447	724
Vitamina A	µg ER	0	0
Vitamina D	µg	0,28	0,14
Hierro	mg	1,7	0,85
Calcio	mg	46	23
Zinc	mg	1,8	0,91

Etiquetado frontal	
Sello exceso en azúcares	NO
Sello exceso en sodio	SI
Sello exceso en grasas saturadas	SI
Sello exceso en grasas trans	NO
Sello Contiene edulcorantes	NO
Sello positivo	NO

DOCUMENTO ORIGINAL

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	BUTIFARRA	Página 3 de 3

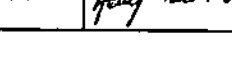
3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Cocinar antes de consumir (hornear, asar, freír). Para uso industrial y como ingrediente para formulaciones y preparaciones alimenticias en servicios de alimentación, establecimientos de gastronomía y hotelería, y para consumo en hogares. Producto para personas sanas, no es apto para las personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto. Se sugiere consultar indicaciones de consumo con un nutricionista dietista y/o médico.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Utilice como medida casera la unidad para la adecuada interpretación de la información nutricional. Cantidad de referencia: 50 g para cárnicos embutidos (Resolución 810 del 2021). Cantidad real del producto: 2 unidades (50 g)
DIRECCIÓN DE PLANTA	Cooperativa Colanta Cooperativa Montefrío Planta procesadora: Cra. 52 # 44A -47, San Pedro de los Milagros (Antioquia). (Derivados Cárnicos COLANTA®) Sede principal, Calle 74 No. 64 A 51, Medellín, Antioquia.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Decreto 2162 de 1983	Ministerio de Salud	ago-01	Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados.
Resolución 2674 de 2013	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 719 de 2015	Ministerio de salud y protección social.	mar-15	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Decreto 60 de 2002	Ministerio de Salud	ene-02	Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
Norma Técnica Colombiana NTC 1325	ICONTEC	ago-08	Productos cárnicos; carnes frías; productos de salsamentaría; charcutería; chacinería; embutidos; productos a base de carne; producto alimenticio.
Resolución 810 de 2021	Ministerio de salud y protección social.	jun-21	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de salud y protección social.	dic-22	Por el cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37, y 40 de la resolución 810 del 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
0	1. Cambio en el registro sanitario por actualización del mismo (registro anterior: RSAA01I21003)	Heidy L. Casas C.	

Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	CHORIZO DE ANTAÑO	

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	n	m	M	C
Rto. de Aerobios Mesófilos, UFC/g	3	—	100.000	1
Rto. de Coliformes, UFC/g	3	100	500	1
Rto. de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	*<100*	–	–
Rto. esporas Clostridium sulfito reductor, UFC/g	3	*<10*	*100*	*1*
Rto. De Escherichia Coli UFC/g	3	*<10*	–	–
Detección de Salmonella /25 g	3	Ausencia		—
Detección de Listeria Monocytogenes /25 g	3	Ausencia		—

Convenciones

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

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	No aplica.

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	125 g, 225 g, 250 g, 450 g, 500 g, 750g, 1000 g, 1250 g, 1500 g, 1800 g, 2000 g. Chorizo peso variable: Desde 1g hasta 3500 g con incrementos de 1 g. Presentación en peso variable: 15 g a 5000g con incrementos de 1 g.
TIPOS DE EMPAQUE	Película superior coextruida alta barrera, ofrece barrera a gases, humedad y aromas, cuenta con el correspondiente diseño gráfico impreso o con etiqueta adhesiva en polipropileno cavitado con adhesivo de seguridad. Película inferior coextruida alta barrera, ofrece barrera a gases, humedad y aromas.
EMBALAJE	En cajas de polietileno inyectadas de alta densidad, con las siguientes unidades por canastilla: 16 unidades por canasta.
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Conserve el producto refrigerado (temperatura ideal entre 0°C y 4°C) Después de abierto el empaque, consérvelo en refrigeración y consumirlo en el menor tiempo posible.
DISTRIBUCIÓN	Transporte en canastas y vehículos refrigerados, control de temperatura en almacenamiento, distribución y en exhibidores comerciales por parte de la fuerza de ventas.
SEGURIDAD	Libre de sustancias tóxicas adulterantes. Libre de materias extrañas que puedan afectar la salud del consumidor.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	40 días refrigerado entre 0°C y 4°C. La fecha de vencimiento se indica en el empaque. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**			**CHORIZO DE ANTAÑO**				Página 1 de 4	
Unidad Estratégica	Cárnica	**Macroproceso**	Diseño y Desarrollo del Producto	**Área Organizacional que genera**	Investigación y Desarrollo	**Área Organizacional donde aplica**	Todos	**Sede**	Planta Derivados Cárnicos San Pedro
Elaboró		**Revisó**		**Aprobó**		**Fecha de Emisión**		**Fecha Última Revisión**	
Ing. Yelson S. Restrepo T. Analista Investigación y Desarrollo		Ing. Olga Rodríguez G. Coord. Investigación Y Desarrollo Ing. Nelson E. Munera G. Coord. Producción Esp. Sandra Y. Osorio. H Coord. Control Calidad		MI. Nicolás E. Fonseca P Jefe Investigación y Desarrollo Esp. Gustavo A. Benavides A. Jefe Planta Derivados Cárnicos		2023-12-26		2023-12-26	
						Versión		0	
						Código		10502	

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	**Nombre técnico:** CHORIZO DE CERDO. PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, MOLIDO, MEZCLADO, EMBUTIDO, AHUMADO, COCIDO **Nombre de fantasía:** "CHORIZO DE ANTAÑO"
CLAIMS	Ninguno.
No. DE REGISTRO	RSA-0007110-2018
MARCA	COLANTA CALIDAD SELECTA, COLANTA®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIMONTÉS®, PARRILLERO; COLANTA CARNES.
DEFINICIÓN	Producto cárnico procesado, obtenido por molido o picado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido.
COMPOSICIÓN	Carne de cerdo, tocino de cerdo, agua, cebolla, proteína vegetal (soya), sal de ajo, sal, mezcla para saborizar (vinagre, limón, extractos naturales (té verde, romero, orégano y cebolla)), comino, sabor natural (humo), conservante (nitrito de sodio (máx. 0.02%)).
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene soya. Se procesa en una planta que usa trigo y leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Selección de materias primas, molido, mezclado, embutido en tripa de colágeno, ahumado, cocido a mínimo 72°C, porcionado, empacado al vacío y refrigerado entre 0°C y 4°C.

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Apariencia: En forma Cilíndrica, superficie lisa, húmeda y con presencia de partículas de grasa Color: Beige a rosado claro Olor: Cárnico, graso, salino, condimentado Sabor: Cárnico, graso, salino, especiado Textura: Firme, masticable, cohesivo, fibroso, adhesivo, elástica, graso			
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**Requisitos**	**Mínimo**	**Máximo**	
	Proteína, en fracción de masa (g/100g)	13	-	
	Grasa, en fracción de masa (g/100g)	-	22	
	Sodio, en fracción de masa (mg/100g)	-	Hasta el 8 de noviembre del 2024	A partir del 9 de noviembre de 2024
			906	857

Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	CHORIZO DE ANTAÑO

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutriente	Unidad	Porción		
		100 g	62,5 g	50 g
Calorías	Kcal	251	160	125
Grasa total	g	17	11	8,5
Grasa saturada	g	4,0	2,5	2,0
Grasa trans	mg	0	0	0
Carbohidratos totales	g	8,5	5,3	4,2
Fibra dietaria total	g	0	0	0
Azúcares totales	g	0	0	0
Azúcares añadidos	g	0	0	0
Proteína	g	16	10	8,0
Sodio	mg	766	479	383
Vitamina A	µg ER	18	12	9,2
Vitamina D	µg	0,14	0,09	0,07
Hierro	mg	1,9	1,2	0,93
Calcio	mg	35	22	18
Zinc	mg	1,3	0,84	0,67

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

Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	CHORIZO DE ANTAÑO	Página 4 de 4

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Cocinar antes de consumir (hornear, asar, freír). Para uso industrial y como ingrediente para formulaciones y preparaciones alimenticias en servicios de alimentación, establecimientos de gastronomía y hotelería, y para consumo en hogares. Producto para personas sanas, no es apto para las personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto. Se sugiere consultar indicaciones de consumo con un nutricionista dietista y/o médico.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Utilice como medida casera la fracción de unidad para la adecuada interpretación de la información nutricional. Cantidad de referencia: 62,5 g para chorizo (Resolución 810 del 2021).
DIRECCIÓN DE PLANTA	Cooperativa Colanta Cooperativa Montefrío Planta procesadora: Cra. 52 # 44A -47, San Pedro de los Milagros (Antioquia). (Derivados Cárnicos COLANTA®) Sede principal, Calle 74 No. 64 A 51. Medellín, Antioquia.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Decreto 2162 de 1983	Ministerio de Salud	ago-01	Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados.
Resolución 2674 de 2013	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 719 de 2015	Ministerio de salud y protección social.	mar-15	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Decreto 60 de 2002	Ministerio de Salud	ene-02	Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
Norma Técnica Colombiana NTC 1325	ICONTEC	ago-08	Productos cárnicos; carnes frías; productos de salsamentaría; charcutería; chacinería; embutidos; productos a base de carne; producto alimenticio.
Resolución 2013 de 2020	Ministerio de salud y protección social.	nov-20	Por 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.
Resolución 810 de 2021	Ministerio de salud y protección social.	jun-21	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de salud y protección social.	dic-22	Por el cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37, y 40 de la resolución 810 del 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
N.A	N.A	Heidy L. Casas C.	

Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**	**HAMBURGUESA PREASADA LÍNEA ESTÁNDAR**

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color Externo: Café claro.

Olor: Cárnico.

Sabor: Cárnico, picante.

Textura: Esponjosa, jugosa.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Proteína, en fracción de masa (g/100g)	11,2	___
Grasa, en fracción de masa (g/100g)	___	11.2

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

Convenciones

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

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

No Aplica.

Colanta Sabe más Sabe a campo **FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**	**HAMBURGUESA PREASADA LÍNEA ESTÁNDAR**

Unidad Estratégica	Cárnica	**Macroproceso**	Diseño y Desarrollo del Producto	**Área Organizacional que genera**	Investigación y Desarrollo	**Área Organizacional donde aplica**	Todos	**Sede**	Planta Derivados Cárnicos San Pedro

Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**	**Fecha de Emisión**	**Fecha Última Revisión**
	Olga María Rodríguez G. Ing. Olga Rodriguez G. Coord. Investigación Y Desarrollo Ing. Nelson E. Munera G. Coord. Producción		2023-09-18	2023-09-18
			Versión	0
Ing. Yelson S. Restrepo T. Analista Investigación y Desarrollo	Esp. Sandra Y. Osorio. H Coord. Control Calidad	Esp. Gustavo Benavides Jefe Planta Derivados Cárnicos	**Código**	10218

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	**Nombre técnico:** HAMBURGUESA MIXTA DE RES Y CERDO VARIEDAD PREASADA. PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, FORMADO, PREASADO. **Nombre de fantasía:** PARA TODAS LAS VARIEDADES APLICA O NO LA DENOMINACIÓN "ESTÁNDAR"
CLAIMS	Ninguno
No. DE REGISTRO	RSA-0008148-2019
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®.
DEFINICIÓN	Producto cárnico procesado, homogeneizado, picado o ambos, formado, sometido o no a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido.
COMPOSICIÓN	Carne (res y cerdo), agua, proteína vegetal (soya), almidón (papa, trigo, arveja y/o yuca), tocino de cerdo, sal, presabor (harina de maíz, especias y extractos de especias naturales, regulador de acidez (tripolifosfato de sodio (BPM)), proteína vegetal hidrolizada, sal, aroma natural (humo)), mezcla para saborizar (vinagre, limón, extractos naturales (toronja, té verde, romero, orégano)), reguladores de acidez (polifosfatos de sodio y potasio (BPM), mezcla (sal, maltodextrina, proteína vegetal hidrolizada (soya, maíz), extracto de levadura, colorante caramelo (BPM)).
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene trigo y soya. Se procesa en una planta que usa leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Selección de materias primas, molido, mezclado, formado, preasado mínimo a 72 °C, enfriado, empacado al vacío y refrigerado entre 0 °C y 4 °C.

Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**	**HAMBURGUESA PREASADA LÍNEA ESTÁNDAR**

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	25 g, 30 g, 50 g, 62.5 g, 75 g, 100 g, 108 g, 125 g, 150 g, 200 g, 215 g, 225 g, 250 g, 285 g, 300 g, 400 g, 430 g, 450 g, 500 g, 600 g, 625 g, 750 g, 800 g, 900 g, 1000 g, 1200 g, 1250 g, 1400 g, 1500 g, 1800 g, 2000 g, 2500 g, 3125 g. Peso variable en presentación: desde 8 g hasta 5000 g con incrementos de 1 g. Peso variable tajada: desde 1 g hasta 500g con incrementos de 1g.
TIPOS DE EMPAQUE	Película superior coextruida alta barrera, ofrece barrera a gases, humedad y aromas, cuenta con el diseño gráfico correspondiente impreso en la película superior, o con etiqueta adhesiva en polipropileno cavitado con adhesivo de seguridad. Película inferior coextruida alta barrera multicapa, ofrece barrera a gases, humedad y aroma.
EMBALAJE	En cajas de polietileno de alta densidad inyectadas, con 30 unidades en canastilla verde y 45 en canastilla roja para la presentación de 400 g
ALMACENAMIENTO Y MÁNEJO	Conserve el producto refrigerado (temperatura ideal entre 0 °C y 4 °C). Después de abierto el empaque, conservarlo en refrigeración y consumirlo en el menor tiempo posible.
DISTRIBUCIÓN	Transporte en canastas y vehículos refrigerados, control de temperatura en almacenamiento, distribución y en exhibidores comerciales por parte de la fuerza de ventas.
SEGURIDAD	Libre de sustancias tóxicas adulterantes. Libre de materias extrañas que puedan afectar la salud del consumidor.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	50 días refrigerada entre 0 °C y 4 °C La fecha de vencimiento se indica en el empaque Después de abierto, consumase en el menor tiempo posible.

Nutriente	**Unidad**	**100 g**	**Porción**		
			70 g	**50 g**	**91 g**
Calorías	Kcal	124	87	62	114
Grasa total	g	4,7	3,3	2,4	4,3
Grasa saturada	g	2,0	1,4	1,0	1,9
Grasa trans	mg	110	77	55	100
Carbohidratos totales	g	6,4	4,5	3,2	5,8
Fibra dietaria total	g	0	0	0	0
Azúcares totales	g	0	0	0	0
Azúcares añadidos	g	0	0	0	0
Proteína	g	14	9,8	7,0	13
Sodio	mg	1159	811	579	1055
Vitamina A	µg ER	6,0	4,2	3,0	5,5
Vitamina D	µg	0	0	0	0
Hierro	mg	1,6	1,1	0,79	1,4
Calcio	mg	178	124	89	162
Zinc	mg	2,4	1,7	1,2	2,2

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

Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**	**HAMBURGUESA PREASADA LÍNEA ESTÁNDAR**

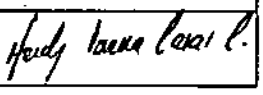
3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Se recomienda realizar cocción (hornear, asar, freír). Para uso industrial y como ingrediente para formulaciones y preparaciones alimenticias en servicios de alimentación, establecimientos de gastronomía y hotelería, y para consumo en hogares. Producto para personas sanas, no es apto para las personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto. Se sugiere consultar indicaciones de consumo con un nutricionista dietista y/o médico.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Utilice como medida casera la unidad para la adecuada interpretación de la información nutricional. Cantidad de referencia: 70 g para la hamburguesa (Resolución 810 del 2021). Cantidad real del producto (peso de cada unidad): 1 unidad (100 g)
DIRECCIÓN DE PLANTA	Cooperativa Colanta Cooperativa Montefrío Planta procesadora: Cra. 52 # 44A -47, San Pedro de los Milagros (Antioquia). (Derivados Cárnicos COLANTA®) Sede principal, Calle 74 No. 64 A 51, Medellín, Antioquia.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Decreto 2162 de 1983	Ministerio de Salud	ago-01	Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados.
Resolución 2674 de 2013	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 719 de 2015	Ministerio de salud y protección social.	mar-15	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Decreto 60 de 2002	Ministerio de Salud	ene-02	Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
Norma Técnica Colombiana NTC 1325	ICONTEC	ago-08	Productos cárnicos; carnes frías; productos de salsamentaría; charcutería; chacinería; embutidos; productos a base de carne; producto alimenticio.
Resolución 810 de 2021	Ministerio de salud y protección social.	jun-21	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de salud y protección social.	dic-22	Por el cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37, y 40 de la resolución 810 del 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
N.A	N.A	Heidy L. Casas C.	

Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**	**HAMBURGUESA PREASADA LÍNEA PREMIUM**

Unidad Estratégica	Cárnica	Macroproceso	Diseño y Desarrollo del Producto	Área Organizacional que genera	Investigación y Desarrollo	Área Organizacional donde aplica	Todos	Sede	Planta Derivados Cárnicos San Pedro

Elaboró	Revisó	Aprobó	Fecha de Emisión	Fecha Última Revisión
Ing. Yeison S. Restrepo T. Analista Investigación y Desarrollo	Ing. Olga Rodriguez G. Coord. Investigación Y Desarrollo Ing. Nelson E. Munera G. Coord. Producción Esp. Sandra Y. Osorio. H Coord. Control Calidad	Esp. Gustavo Benavides Jefe Planta Derivados Cárnicos	2023-09-18 **Versión** **Código**	2023-09-18 0 10219

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	**Nombre técnico:** HAMBURGUESA MIXTA DE RES Y CERDO VARIEDAD PREASADA PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO. FORMADO, PREASADO. **Nombre de fantasía:** PARA TODAS LAS VARIEDADES APLICA O NO LA DENOMINACIÓN "PREMIUM"
CLAIMS	Ninguno
No. DE REGISTRO	RSA-0008148-2019
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®, COLANTA CALIDAD SELECTA ®
DEFINICIÓN	Producto cárnico procesado, homogeneizado, picado o ambos, formado, sometido o no a tratamiento térmico, elaborado a base de carne y con la adición de sustancias de uso permitido.
COMPOSICIÓN	Carne (res y cerdo), agua, tocino de cerdo, proteína vegetal (soya), sal, almidón (papa, trigo, arveja y/o yuca), presabor (sal, sabor artificial (hamburguesa), regulador de acidez (tripolifosfato de sodio (BPM)), azúcar, aroma natural (humo), antioxidante (eritorbato de sodio (máx. 0.05%))), mezcla para saborizar (vinagre, limón, extractos naturales (toronja, té verde, romero, orégano)), mezcla (sal, maltodextrina, proteína vegetal hidrolizada (soya, maíz), extracto de levadura, colorante caramelo (BPM)), reguladores de acidez (polifosfatos de sodio y potasio (BPM)).
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene soya y trigo Se procesa en una planta que usa leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Selección de materias primas, molido, mezclado, formado, preasado mínimo a 72 °C, enfriado, empacado al vacío y refrigerado entre 0 °C y 4 °C.

Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	HAMBURGUESA PREASADA LÍNEA PREMIUM

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Color Externo : Café claro.

Olor: Cárnico.

Sabor: Cárnico, picante.

Textura: Esponjosa, jugosa

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo
Proteína, en fracción de masa (g/100g)	16	—
Grasa, en fracción de masa (g/100g)	—	12.3

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

Convenciones

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

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

No Aplica.

Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	HAMBURGUESA PREASADA LÍNEA PREMIUM

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	25 g, 30 g, 50 g, 62.5 g, 75 g, 100 g, 108 g, 125 g, 150 g, 200 g, 215 g, 225 g, 250 g, 285 g, 300 g, 400 g, 430 g, 450 g, 500 g, 600 g, 625 g, 750 g, 800 g, 900 g, 1 kg, 1.2 kg, 1.25 kg, 1.4 kg, 1.5 kg, 1.8 kg, 2 kg, 2.5 kg, 3.125 kg. Peso variable en presentación: desde 8 g hasta 5000 g con incrementos de 1 g. Peso variable tajada: desde 1 g hasta 500g con incrementos de 1g.
TIPOS DE EMPAQUE	Película superior sin impresión coextruida con alta barrera, ofrece barrera a gases, humedad y aromas. Película inferior coextruida alta barrera multicapa, ofrece barrera a gases, humedad y aroma. Caja POLYBOARD resistente a la refrigeración, cuenta con el diseño gráfico correspondiente impreso.
EMBALAJE	En cajas de polietileno de alta densidad inyectadas, con 12 unidades en canastilla verde y 24 en canastilla roja para la presentación de 500 g
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Conserve el producto refrigerado (temperatura ideal entre 0 °C y 4 °C). Después de abierto el empaque, conservarlo en refrigeración y consumirlo en el menor tiempo posible.
DISTRIBUCIÓN	Transporte en canastas y vehículos refrigerados, control de temperatura en almacenamiento, distribución y en exhibidores comerciales por parte de la fuerza de ventas.
SEGURIDAD	Libre de sustancias tóxicas adulterantes. Libre de materias extrañas que puedan afectar la salud del consumidor.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	40 días refrigerada entre 0 °C y 4 °C La fecha de vencimiento se indica en el empaque Después de abierto, consumase en el menor tiempo posible.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutriente	Unidad	100 g	Porción	
			70 g	62 g
Calorías	Kcal	146	102	89
Grasa total	g	6,8	4,7	4,2
Grasa saturada	g	2,6	1,8	1,6
Grasa trans	mg	130	91	81
Carbohidratos totales	g	1,2	0,9	0,8
Fibra dietaria total	g	0	0	0
Azúcares totales	g	0	0	0
Azúcares añadidos	g	0,1	0,1	0,1
Proteína	g	20	14	12
Sodio	mg	1059	742	657
Vitamina A	µg ER	6,0	4,2	3,7
Vitamina D	µg	0,20	0,14	0,12
Hierro	mg	1,8	1,2	1,1
Calcio	mg	32	22	20
Zinc	mg	4,1	2,8	2,5

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

Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**	**HAMBURGUESA PREASADA LÍNEA PREMIUM**

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Cocinar antes de consumir (hornear, asar, freír). Para uso industrial y como ingrediente para formulaciones y preparaciones alimenticias en servicios de alimentación, establecimientos de gastronomía y hotelería, y para consumo en hogares. Producto para personas sanas, no es apto para las personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto. Se sugiere consultar indicaciones de consumo con un nutricionista dietista y/o médico.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Utilice como medida casera la unidad para la adecuada interpretación de la información nutricional. Cantidad de referencia: 70 g para la hamburguesa (Resolución 810 del 2021). Cantidad real del producto (peso de cada unidad): 1 unidad (125 g)
DIRECCIÓN DE PLANTA	Cooperativa Colanta Cooperativa Montefrío Planta procesadora: Cra. 52 # 44A -47, San Pedro de los Milagros (Antioquia). (Derivados Cárnicos COLANTA®) Sede principal, Calle 74 No. 64 A 51. Medellín, Antioquia.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Decreto 2162 de 1983	Ministerio de Salud	ago-01	Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados.
Resolución 2674 de 2013	Ministerio de Salud y Protección Social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 719 de 2015	Ministerio de Salud y Protección Social.	mar-15	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Decreto 60 de 2002	Ministerio de Salud	ene-02	Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
Norma Técnica Colombiana NTC 1325	ICONTEC	ago-08	Productos cárnicos; carnes frías; productos de salsamentaría; charcutería; chacinería; embutidos; productos a base de carne; producto alimenticio.
Resolución 810 de 2021	Ministerio de Salud y Protección Social.	jun-21	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de Salud y Protección Social.	dic-22	Por el cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37, y 40 de la resolución 810 del 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
N.A	N.A	Heidy L. Casas C.	Heidy Lucía Casas C.

Colanta Sabe más, Sabe a campo	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO			JAMÓN DE CERDO					
Unidad Estratégica	Cárnica	Macroproceso	Diseño y Desarrollo del Producto	Área Organizacional que genera	Investigación y desarrollo	Área Organizacional donde aplica	Todas	Sede	Planta Derivados Cárnicos San Pedro
Elaboró		**Revisó**		**Aprobó**		**Fecha de Emisión**		**Fecha de actualización**	
Esp. Daniela Giraldo Urrego. Analista Investigación y Desarrollo		Ing. Nelson E. Munera G. Coordinador de Producción Derivados Cárnicos Esp. Sandra Y. Osorio. H Coord. Control Calidad Derivados Cárnicos		Msc José L. Calderín C. Jefe Investigación y Desarrollo Esp. Gustavo A. Benavides A. Jefe Planta Derivados Cárnicos.		2023-04-18		2026-07-08	
						Versión		4	
						Código		9887	

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	**Nombre técnico:** JAMÓN DE CERDO: VARIEDAD JAMÓN. **Nombre de fantasía:** 1. SNACK, 2. SNACK COLANTA, 3. SNACK DE JAMÓN. PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, INYECTADO, MEZCLADO, EMBUTIDO, MOLDEADO,COCIDO. TODAS LAS VARIEDADES PUEDEN LLEVAR O NO LA DENOMINACIÓN "SELECCIONADO".
CLAIMS	Ninguno.
No. DE REGISTRO	RSA-0011499-2021
MARCA	*COLANTA®*
DEFINICIÓN	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, moldeado o prensado, elaborado con músculo sea éste entero o troceado, con la adición de sustancias de uso permitido.
COMPOSICIÓN	Carne de cerdo, agua, almidón (papa, trigo, yuca y/o arveja), mezcla [sal, cloruro de potasio, aroma natural (salado)], proteína vegetal (soya), sabor natural (jamón), maltodextrina, reguladores de acidez (polifosfatos de sodio y potasio (BPM)), estabilizante (carragenina), mezcla funcional [regulador de acidez (acetato de sodio (BPM), diacetato de sodio (BPM), ácido cítrico (BPM)), conservante (cultivo bacteriano), aceite de girasol], vinagre, mezcla funcional [reguladores de acidez (polifosfatos de sodio (BPM), citrato de sodio (BPM), acetato de sodio (BPM), ácido acético (BPM)), conservante (ácido sórbico (máx. 0,1%)), antioxidante (eritorbato de sodio (máx. 0,05%)), sal)], proteína animal, azúcar, aroma artificial (jamón), conservante (nitrito de sodio (máx. 0,02%)), colorante natural (betanina (BPM), cochinilla C.I. 75470 (BPM) y annato C.I. 75120 (BPM)), extracto de romero.
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene trigo y soya. Se procesa en una planta que usa soya y leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Selección de materias primas, inyección, molido, mezclado, embutido en funda artificial permeable o impermeable ahumada, cocido mínimo a 72 °C, enfriado, tajado, empacado al vacío y almacenado a temperatura de refrigeración entre 0 °C y 4 °C.

Sabe más, Sabe a campo	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	JAMÓN DE CERDO

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Apariencia: En forma de lonjas con perímetro cuadrado y/o redondo, con superficie aterciopelada húmeda y con poros internos.
Color: Rosado claro.
Olor: Cárnico, ahumado, graso, salino, dulce, condimentado y especiado.
Sabor: Cárnico, ahumado, graso, salino, dulce, condimentado y especiado.
Textura: Blanda, masticable, cohesiva, fibrosa, friable, jugosa, elástica, grasa y húmeda.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo	
Proteína, en fracción de masa (g/100g)	*12,0*	*18,0**	
Grasa, en fracción de masa (g/100g)	*1,0**	*5,0*	
Sodio, en fracción de masa (mg/100g)	-	Hasta el 8 de noviembre del 2024	A partir del 9 de noviembre de 2024
		931	846

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	n	m	M	C
Rto. de Aerobios Mesófilos, UFC/g	3	—	100.000	1
Rto. de Coliformes, UFC/g	3	100	500	1
Rto. de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	_	_
Rto. esporas Clostridium sulfito reductor, UFC/g	3	<10	100	1
Rto. De Escherichia Coli UFC/g	3	<10	_	_
Detección de Salmonella /25 g	3	Ausencia		—
Detección de Listeria Monocytogenes /25 g	3	Ausencia		—

Convenciones

UFC: Unidades Formadoras de colonia.
n: Número de muestras.
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
C: Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
<: Léase menor de.
** Límite mínimo de %Grasa y máximo de %Proteína usados como control interno de proceso.*

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

No aplica.

Colanta Sabe más, Sabe a campo	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	JAMÓN DE CERDO

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	*1. Jamón de Cerdo 143 g.* *2. Jamón de Cerdo 225 g.* *3. Jamón de Cerdo 250 g.* *4. Jamón de Cerdo 450 g.* *5. Jamón de Cerdo 902 g.* *6. Jamón de Cerdo 2,5 kg* *Este producto puede ir en presentación conjunta con los productos cobijados bajo los siguientes registros sanitarios: RSA-0025473-2023 (Queso tipo mozzarella); RSA-006499-2018 (Queso fundido).*
TIPOS DE EMPAQUE	Película superior coextruida alta barrera multicapa. ofrece barrera a gases, humedad y aromas, cuenta con el diseño gráfico correspondiente impreso en la película superior, o con etiqueta adhesiva en polipropileno cavitado con adhesivo de seguridad. Película inferior coextruida alta barrera a multicapa, ofrece barrera a gases, humedad y aromas.
EMBALAJE	*En cajas de polietileno inyectadas de alta densidad* *1. Jamón de Cerdo 143 g. (84 unidades)* *2. Jamón de Cerdo 225 g. (60 unidades)* *3. Jamón de Cerdo 250 g. (60 unidades)* *4. Jamón de Cerdo 450 g. (30 unidades)* *5. Jamón de Cerdo 902 g. (15 unidades)* *6. Jamón de Cerdo 2,5 kg. (7 unidades)*
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Conserve el producto refrigerado (entre 0 °C y 4 °C). Después de abierto el empaque, conservarlo en refrigeración y consumirlo en el menor tiempo posible.
DISTRIBUCIÓN	Transporte en canastas y vehículos refrigerados, control de temperatura en almacenamiento, distribución y en exhibidores comerciales por parte de la fuerza de ventas.
SEGURIDAD	Libre de sustancias tóxicas adulterantes. Libre de materias extrañas que puedan afectar la salud del consumidor.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	Jamón: 40 días refrigerado entre 0 °C y 4 °C. La fecha de vencimiento se indica en el empaque. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

Colanta
Sabe más, Sabe a campo

FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO

JAMÓN DE CERDO

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutriente	Unidad	Porción					
		100 g	17 g	21 g	25 g	34 g	38 g
Calorías	Kcal	98	17	20	24	33	37
Grasa total	g	1,6	0,3	0,3	0,4	0,6	0,6
Grasa saturada	g	0,5	0,1	0,1	0,1	0,2	0,2
Grasa trans	mg	0	0	0	0	0	0
Carbohidratos totales	g	6,8	1,2	1,4	1,7	2,3	2,6
Fibra dietaria total	g	0	0	0	0	0	0
Azúcares totales	g	2,1	0,3	0,4	0,5	0,7	0,8
Azúcares añadidos	g	2,1	0,3	0,4	0,5	0,7	0,8
Proteína	g	14	2,3	2,9	3,4	4,7	5,2
Sodio	mg	708	120	149	177	241	269
Vitamina A	µg ER	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø
Vitamina D	µg	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø	Ø
Hierro	mg	0,73	0,12	0,15	0,18	0,25	0,28
Calcio	mg	17	2,9	3,6	4,3	5,8	6,5
Zinc	mg	0,94	0,16	0,2	0,23	0,32	0,36

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

Colanta Sabe más, Sabe a campo	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	JAMÓN DE CERDO

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Listo para consumir. Para uso industrial y como ingrediente para formulaciones y preparaciones alimenticias en servicios de alimentación, establecimientos de gastronomía y hotelería, y para consumo en hogares. Producto para niños mayores de 4 años y adultos, no es apto para las personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto. Se sugiere consultar indicaciones de consumo con un nutricionista dietista y/o médico.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Utilice como medida casera la unidad para la adecuada interpretación de la información nutricional. Cantidad de referencia: 30 g para jamón tajado (Resolución 810 del 2021). Cantidad real del producto (peso de cada unidad): 1 tajada (21 g) 2 tajadas (34 g) 4 tajadas (50 g)
DIRECCIÓN DE PLANTA	Cooperativa Colanta Cooperativa Montefrío Planta procesadora: Cra. 52 # 44A -47, San Pedro de los Milagros (Antioquia). (Derivados Cárnicos COLANTA®) Sede principal. Calle 74 No. 64 A 51. Medellín, Antioquia.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Decreto 2162 de 1983	Ministerio de Salud	ago-01	Por el cual se reglamenta parcialmente el titulo V de la ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados.
Resolución 2674 de 2013	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 719 de 2015	Ministerio de salud y protección social.	mar-15	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Decreto 60 de 2002	Ministerio de Salud	ene-02	Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
Norma Técnica Colombiana NTC 1325	ICONTEC	ago-08	Productos cárnicos; carnes frías; productos de salsamentaría; charcutería; chacinería; embutidos; productos a base de carne; producto alimenticio.

Colanta Sabe más, Sabe a campo	FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO	JAMÓN DE CERDO

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Resolución 2013 de 2020	Ministerio de salud y protección social.	nov-20	Por el cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la estrategia nacional de reducción del consumo de sodio y se dictan otras disposiciones.
Resolución 810 de 2021	Ministerio de salud y protección social.	jun-21	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de salud y protección social.	dic-22	Por el cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37, y 40 de la resolución 810 del 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.
Resolución 0254 de 2023	Ministerio de salud y protección social.	feb-23	Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021
Resolución 2066 de 2024	Ministerio de salud y protección social.	oct-24	Por la cual se establece el reglamento técnico que define los usos y contenidos máximos de grasas trans industriales y de aceites parcialmente hidrogenados y se dictan otras disposiciones.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
3	1. Se actualizan los parámetros fisicoquímicos de grasa y proteína. 2. Se anexa en las especificaciones una nueva convención. 3.Se actualiza las presentaciones comerciales. 4.Se actualiza el embalaje.	Heidy L. Casas C.	Heidy Lucía Casas C.

Colanta Sabe más, Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	MORCILLA, MORCILLA PARA BROCHETA, BLACK PUDDING								
Unidad Estratégica	Cárnica	Macroproceso	Diseño y Desarrollo del Producto	Área Organizacional que genera	Investigación y Desarrollo	Área Organizacional donde aplica	Todos	Sede	Planta Derivados Cárnicos San Pedro	
Elaboró		Revisó		Aprobó		Fecha de Emisión		Fecha de actualización		
Ing. Yelson S. Restrepo T. Analista Investigación y Desarrollo		Ing. Nelson E. Munera G. Coord. Producción Esp. Sandra Y. Osorio. H Coordinador Control Calidad Derivados Cárnicos		MsC Jose Luis Claderín C. Jefe Investigación y Desarrollo Esp. Gustavo Benavides Jefe Planta Cárnicos		2023-05-30		2025-12-02		
						Versión		1		
						Código		9882		

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	Nombre técnico: MORCILLA (BOCADITOS DE MORCILLA, MORCILLA TIPO CÓCTEL, MORCILLA PARA BROCHETA, *MORCILLA BROCHETA*, BLACK PUDDING). PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, MEZCLADO, EMBUTIDO Y COCIDO.
CLAIMS	Ninguno
No. DE REGISTRO	RSA-0011474-2021
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®, COLANTA CALIDAD SELECTA®.
DEFINICIÓN	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado sobre la base de sangre, con el agregado o no de grasa, cuero, o piel de cerdo, vísceras picadas, arroz, leguminosas, tubérculos y especias.
COMPOSICIÓN	*Composición : Arroz, sangre de cerdo y/o res, tocino, proteína animal, carne de cerdo, regulador de acidez [mezcla de, lactato de potasio (BPM), acetato de potasio (BPM), diacetato de sodio (máx 2,5 %), lactato de sodio (BPM), acetato de sodio (BPM)], proteína vegetal (soya), cebolla puerro, condimento [especias naturales, proteína vegetal (soya), harina de trigo, extracto de especias naturales], sal, comino, sal curante [sal, conservante (nitrito de sodio máx 0,02%)], extracto de romero.*
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene trigo y soya.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	*Selección de materias primas, molienda, mezclado, embutido en tripa de colágeno, cocido mínimo a 72 °C, enfriado, porcionado, empacado al vacío y refrigerado entre 0 °C y 4 °C.*

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	*Apariencia: Cilíndrica, superficie lisa, brillante y húmeda, con presencia de partículas especias, grasa, trozos de sangre y cereal (arroz).* *Color: Pardo oscuro con presencia de partículas propias de las especias, cebolla y arroz.* *Olor: Cárnico, graso, salino, dulce, ácido, condimentado y ahumado.* *Sabor: Cárneo, metálico, cárnico, graso, salino, dulce, ácido, condimentado, ahumado.* *Textura: Masticable, grumosa, cohesiva, fibrosa, adhesiva, elástica, grasa, húmeda.*

Sabor Colanto Sabe más. Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	MORCILLA, MORCILLA PARA BROCHETA, BLACK PUDDING

2. ESPECIFICACIONES

	Requisitos	Mínimo	Máximo
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	Proteína, en fracción de masa (g / 100 g)	7,5	—
	Grasa, en fracción de masa (g / 100 g)	—	12

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Requisitos	n	m	M	C
	Rto. de Aerobios Mesófilos, UFC/g	3	—	100.000	1
	Rto. de Coliformes, UFC/g	3	100	500	1
	Rto. de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	—	—
	Rto. esporas Clostridium sulfito reductor, UFC/g	3	<10	100	1
	Rto. De Escherichia Coli UFC/g	3	<10	—	—
	Detección de Salmonella /25 g	3	Ausencia		—
	Detección de Listeria Monocytogenes /25 g	3	Ausencia		—
	Convenciones UFC: Unidades formadoras de colonia. n: Número de muestras. m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad. M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable. C: Número de muestras permitidas con resultados entre m y M. <: Léase menor de.				

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	No aplica

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	*225 g, 300 g, 450 g, 1.125 g.*
TIPOS DE EMPAQUE	Película superior coextruida alta barrera, ofrece barrera a gases, humedad y aromas, cuenta con el correspondiente diseño gráfico impreso o con etiqueta adhesiva en polipropileno cavitado con adhesivo de seguridad. Película inferior coextruida alta barrera, ofrece barrera a gases, humedad y aromas.
EMBALAJE	*En cajas de polietileno de alta densidad invectadas.*
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Conserve el producto refrigerado a una temperatura de 4°C +/- 2°C Después de abierto el empaque, conservarlo en refrigeración y consumirlo en el menor tiempo posible.
DISTRIBUCIÓN	Transporte en canastas y vehículos refrigerados, control de temperatura en almacenamiento, distribución y en exhibidores comerciales por parte de la fuerza de ventas.
SEGURIDAD	Libre de sustancias tóxicas adulterantes. Libre de materias extrañas que puedan afectar la salud del consumidor.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	40 días refrigerada (4°C +/- 2°C). La fecha de vencimiento se indica en el empaque. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

DOCUMENTO ORIGINAL

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutriente	Unidad	Porción				
		100 g	63 g	60 g	56 g	50 g
Calorías	Kcal	207	131	127	118	106
Grasa total	g	9.6	6.1	5.8	5.4	4.8
Grasa saturada	g	4.4	2.8	2.7	2.5	2.2
Grasa trans	mg	0	0	0	0	0
Carbohidratos totales	g	21	13	13	12	11
Fibra dietaria total	g	1.6	1.0	1.0	0.9	0.8
Azúcares totales	g	0	0	0	0	0
Azúcares añadidos	g	0	0	0	0	0
Proteína	g	10	6.5	6.2	5.8	5.2
Sodio	mg	632	398	379	354	316
Vitamina A	µg ER	0	0	0	0	0
Vitamina D	µg	0	0	0	0	0
Hierro	mg	4.8	3.0	2.9	2.7	2.4
Calcio	mg	27	17	16	15	13
Zinc	mg	2.0	1.3	1.2	1.1	1.0

Etiquetado frontal

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

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Cocinar antes de consumir (hornear, asar o freír). Para uso industrial y como ingrediente para formulaciones y preparaciones alimenticias en servicios de alimentación, establecimientos de gastronomía y hotelería, y para consumo en hogares. Producto para personas sanas, no es apto para las personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto. Se sugiere consultar Indicaciones de consumo con un nutricionista dietista y/o médico.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Utilice como medida casera la unidad para la adecuada interpretación de la información. Cantidad de referencia 50 g para cárnicos embutidos (Resolución 810 del 2021). Cantidad real del producto (peso de cada unidad): Morcilla: 1 unidad (63 g) o 1 unidad (56 g) Brocheta: 2 unidades (50 g) Tipo cóctel y black pudding: 4 unidades (60 g)
DIRECCIÓN DE PLANTA	Cooperativa Colanta, Cooperativa Montefrío Planta procesadora: Cra. 52 # 44A -47, San Pedro de los Milagros (Antioquia). (Derivados Cárnicos COLANTA®) Sede principal, Calle 74 No. 64 A 51. Medellín, Antioquia.

Colanta Sabe más. Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	MORCILLA, MORCILLA PARA BROCHETA, BLACK PUDDING

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Decreto 2162 de 1983	Ministerio de Salud	ago-01	Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados.
Resolución 2674 de 2013.	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 719 de 2015	Ministerio de salud y protección social.	mar-15	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Norma Técnica Colombiana NTC 1325 de 2008	ICONTEC	ago-20	Productos cárnicos; carnes frías; productos de salsamentaría; charcutería; chacinería; embutidos; productos a base de carne; producto alimenticio.
Decreto 60 de 2002	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
Resolución 810 de 2021	Ministerio de salud y protección social.	jun-21	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de salud y protección social.	dic-22	Por el cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37, y 40 de la resolución 810 del 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
V0	1. Cambio de composición del producto. 2. Se elimina la leche como alérgeno del producto. 3. Se actualiza la descripción del proceso. 4. Ajuste de la descripción sensorial del producto. 5. Se actualizan las presentaciones comerciales, acorde a lo que se está comercializando. 6. Se ajusta la descripción del embajale del producto.	Heidy L. Casas C.	P.A.T

Colanta Sabe rico Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**			**MORTADELA**					Página 1 de 4
Unidad Estratégica	Cárnica	**Macroproceso**	Diseño y Desarrollo del Producto	**Área Organizacional que genera**	Investigación y Desarrollo	**Área Organizacional donde aplica**	Todas	**Sede**	Planta Derivados Cárnicos - San Pedro

Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**	**Fecha de Emisión**	**Fecha Última Revisión**
Ing. Yeisoń S. Restrepo T. Analista Investigación y Desarrollo	Ing. Olga Rodriguéz G. Coord. Investigacion Y Desarrollo Ing. Nelson E. Munera G. Coord. Producción Esp. Sandra Y. Osorio. H Coord. Control Calidad	Esp. Gustavo Benavides Jefe Planta Derivados Cárnicos	2023-06-05	2023-06-05
			Versión	0
			Código	9997

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	**Nombre técnico:** MORTADELA. PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, EMULSIFICADO, EMBUTIDO, COCIDO. **Nombre de fantasía:** PARA TODAS LAS VARIEDADES PUEDE APLICAR O NO LA DENOMINACIÓN "SELECCIONADA"
CLAIMS	Ninguno
No. DE REGISTRO	RSA-0011498-2021
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®, COLANTA CALIDAD SELECTA®.
DEFINICIÓN	Producto procesado, cocido, embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, introducido en tripas autorizadas, con diámetro superior a 80 mm, sometido a tratamiento término y ahumado o no.
COMPOSICIÓN	Carne (res, cerdo, pollo separado mecánicamente), agua, almidón (papa, trigo, yuca y/o arveja), proteína vegetal (soya), tocino de cerdo, presabor (sal, harina de arroz, acentuador de sabor (glutamato monosódico (BPM)), antioxidante (eritorbato de sodio máx. 0.04%), sabor natural (mortadela)), estabilizante (carragenina), sal, proteína animal, vinagre, reguladores de acidez (polifosfatos de sodio y potasio (BPM)), mezcla funcional (acentuador de sabor (glucono-delta-lactona (BPM)), estabilizante (alginato de sodio), regulador de acidez (polifosfato de sodio (BPM), citrato de sodio (BPM), acetato de sodio (BPM), ácido acético (BPM)), conservante (ácido sórbico (máx. 0.1%)), antioxidante (eritorbato de sodio (máx. 0.01%))), colorante natural (carmín C.I. 75470 (BPM)), conservante (nitrito de sodio (máx. 0.02%)).
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene trigo y soya. Se procesa en una planta que usa leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Selección de materias primas, molido, mezclado, emulsificado, embutido en funda artificial permeable y/o impermeable, cocción mínimo 72 °C, enfriado, tajado, empacado al vacío y refrigerado entre 0 °C y 4 °C.

Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**	**MORTADELA**

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Aparlencia: En forma de lonjas con perímetro circular, con superficie aterciopelada húmeda y con poros internos.

Color: Rosado fuerte.

Olor: Cárnico, ahumado, graso, salino, condimentado y especiado.

Sabor: Cárnico, ahumado, graso, salino, condimentado y especiado.

Textura: Blanda, masticable, cohesiva, fibrosa, jugosa, elástica, grasa y húmeda.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo	
Proteína, en fracción de masa (g/100 g)	10,4	—	
Grasa, en fracción de masa (g/100 g)	—	18	
Sodio, en fracción de masa (mg/100 g)	—	Hasta el 8 de noviembre del 2024	A partir del 9 de noviembre de 2024
		934	912

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

Convenciones

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

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

No aplica.

Colanta Sabor más Sabor a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**	**MORTADELA**

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	100 g, 112.5 g, 150 g, 225 g, 250 g, 450 g, 500 g, 900 g y 1000 g. Peso variable presentación: Desde 8 g hasta 3500 g con incrementos de 1 g. Peso variable tajada: Desde 5 g hasta 1000 g con incrementos de 1 g. Este producto puede ir en presentación conjunta con los productos cobijados bajo los siguientes registros sanitarios: RSA-0007977-2019 RSA-0011470-2021 RSA-0009289-2019 RSA-0007121-2018
TIPOS DE EMPAQUE	Película superior coextruida alta barrera, ofrece barrera a gases, humedad y aromas, cuenta con el correspondiente diseño gráfico impreso o con etiqueta adhesiva en polipropileno cavitado con adhesivo de seguridad. Película inferior coextruida alta barrera, ofrece barrera a gases, humedad y aromas.
EMBALAJE	En cajas de polietileno inyectadas de alta densidad, con las siguientes unidades por canastilla para cada referencia: 15 uds. x 500 g, 45 uds. x 250 g y 48 uds. x 125 g.
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Conserve el producto refrigerado (temperatura ideal entre 0 °C y 4 °C). Después de abierto el empaque, conservarlo en refrigeración y consumirlo en el menor tiempo posible.
DISTRIBUCIÓN	Transporte en canastas y vehículos refrigerados, control de temperatura en almacenamiento, distribución y en exhibidores comerciales por parte de la fuerza de ventas.
SEGURIDAD	Libre de sustancias tóxicas adulterantes. Libre de materias extrañas que puedan afectar la salud del consumidor.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	70 días refrigerada entre 0 °C y 4 °C. La fecha de vencimiento se indica en el empaque. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutriente	Unidad	Por porción		
		100 g	34 g	30 g
Calorías	Kcal	208	72	64
Grasa total	g	15	5,2	4,6
Grasa saturada	g	5,6	1,9	1,7
Grasa trans	mg	0	0	0
Carbohidratos totales	g	5,3	1,8	1,6
Fibra dietaria total	g	0	0	0
Azúcares totales	g	0	0	0
Azúcares añadidos	g	0	0	0
Proteína	g	13	4,6	4,0
Sodio	mg	603	205	181
Vitamina A	µg ER	0	0	0
Vitamina D	µg	0,38	0,13	0,11
Hierro	mg	3,4	1,1	1,0
Calcio	mg	127	43	38
Zinc	mg	1,7	0,57	0,50

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

Colanta Sabe rico Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**	**MORTADELA**

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo. Para uso Industrial y como ingrediente para formulaciones y preparaciones alimenticias en servicios de alimentación, establecimientos de gastronomía y hotelería, y para consumo en hogares. Producto para personas sanas, no es apto para las personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto. Se sugiere consultar indicaciones de consumo con un nutricionista dietista y/o médico.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Utilice como medida casera la tajada para la adecuada interpretación de la información nutricional. Cantidad de referencia: 30 g para la mortadela (Resolución 810 del 2021). Cantidad real del producto (peso de cada unidad): 2 tajadas (34 g) o 2 tajadas (30 g)
DIRECCIÓN DE PLANTA	Cooperativa Colanta Cooperativa Montefrío Planta procesadora: Cra. 52 # 44A -47, San Pedro de los Milagros (Antioquia). (Derivados Cárnicos COLANTA®) Sede principal, Calle 74 No. 64 A 51. Medellín, Antioquia.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Decreto 2162 de 1983	Ministerio de Salud	ago-01	Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados.
Resolución 2674 de 2013	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 719 de 2015	Ministerio de salud y protección social.	mar-15	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Decreto 60 de 2002	Ministerio de Salud	ene-02	Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
Norma Técnica Colombiana NTC 1325	ICONTEC	ago-08	Productos cárnicos; carnes frías; productos de salsamentaría; charcutería; chacinería; embutidos; productos a base de carne; producto alimenticio.
Resolución 2013 de 2020	Ministerio de salud y protección social.	nov-20	Por 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.
Resolución 810 de 2021	Ministerio de salud y protección social.	jun-21	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de salud y protección social.	dic-22	Por el cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37, y 40 de la resolución 810 del 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
N.A	N.A	Heidy L. Casas C.	

Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	SALCHICHA COMÚN, SALCHICHA XL, SALCHICHA TÍPICA, SALCHICHA HOTDOG							
Unidad Estratégica	Cárnica	**Macroproceso**	Diseño y Desarrollo del Producto	**Área Organizacional que genera**	Investigación y Desarrollo	**Área Organizacional donde aplica**	Todos	**Sede**	Planta Derivados Cárnicos San Pedro

Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**	**Fecha de Emisión**	**Fecha de actualización**
	Ing. Nelson E. Munera G. Coordinador de Producción Derivados Cárnicos	Esp. Gustavo A. Benavides A. Jefe Planta Derivados Cárnicos	2023/04/18	2026-07-08
			Versión	3
Esp. Daniela Giraldo Urrego. Analista Investigación y Desarrollo	Esp. Sandra Y. Osorio. H Coordinadora Control Calidad Derivados Cárnicos	MsC. José Luis Calderín C. Jefe Investigación y Desarrollo.	**Código**	9889

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	Nombre técnico: SALCHICHA MIXTA DE POLLO Y RES. PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, EMULSIFICADO, EMBUTIDO Y COCIDO. Nombre de fantasía: 1.SALCHICHA, 2.SALCHICHA XL, 3.SALCHICHA TÍPICA, 4.SALCHICHA TIPO PERRO, 5. SALCHICHA SUPERPERRO, 6. SALCHICHA PERRO, 7. SALCHICHA PERRO CALIENTE, 8. SALCHICHA HOT DOG, 9. SALCHICHA MINI PERRO, 10. SALCHICHA MINI HOT DOG. PARA TODAS LAS VARIEDADES APLICA O NO LA DENOMINACIÓN "SELECCIONADA".
CLAIMS	Ninguno
No. DE REGISTRO	RSA-0007977-2019

Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	SALCHICHA COMÚN, SALCHICHA XL, SALCHICHA TÍPICA, SALCHICHA HOTDOG

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO	
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®, COLANTA CALIDAD SELECTA®.
DEFINICIÓN	Producto cárnico procesado, embutido, cocido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas de diámetro máximo de 45 mm.
COMPOSICIÓN	**Composición (Salchicha, salchicha XL, salchicha superperro, Hot Dog):** Carne (carne de pollo separada mecánicamente, carne de res), agua, tocino de cerdo, almidón, proteína animal, proteína vegetal (soya), sal, saborizante [sal, harina de maíz, azúcar, especias y extractos de especias naturales, extracto de levadura, acidulante (ácido cítrico (BPM)), aroma natural (humo)], estabilizante [sulfato de calcio(BPM), celulosa (BPM), alginato de sodio (BPM), goma guar(BPM), difosfatos (máx. 0,5%)], regulador de acidez (pirofosfato de tetrapotasio, tripolifosfato pentasódico máx. 0,5%), sal curante [sal, conservante (nitrito de sodio máx. 0.02%)], antioxidante (eritorbato de sodio (máx. 0,05%)), colorante natural (rojo carmín (Color Index 75470 BPM)) **Composición (Salchicha típica):** Carne (carne de pollo separada mecánicamente, carne de res), agua, tocino de cerdo, almidón, proteína animal, proteína vegetal (soya), sal, saborizante [sal, harina de maíz, azúcar, especias y extractos de especias naturales, extracto de levadura, acidulante (ácido cítrico (BPM)), aroma natural (humo)], mezcla para saborizar a [vinagre, limón, extractos naturales (té verde, romero, orégano, cebolla)], estabilizante [sulfato de calcio (BPM), celulosa (BPM), alginato de sodio (BPM), goma guar (BPM), difosfatos (máx. 0,5%)], regulador de acidez (pirofosfato de tetrapotasio, tripolifosfato pentasódico máx. 0,5%), sal curante [sal, conservante (nitrito de sodio (máx. 0.02%)], antioxidante (eritorbato de sodio (0,05%)), colorante natural (rojo carmín (Color Index 75470 BPM))
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene soya y trigo. Se procesa en una planta que usa soya y leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Selección de materias primas, molido, mezclado, emulsificado, embutido en funda artificial semipermeable, cocido a mínimo 72 °C, enfriado, porcionado, empacado al vacío y refrigerado entre 0 °C y 4 °C.

Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	SALCHICHA COMÚN, SALCHICHA XL, SALCHICHA TÍPICA, SALCHICHA HOTDOG

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Apariencia: En forma cilíndrica, con película protectora superficial, húmeda, homogénea y con poros internos.
Color: color salmón o rosa pálido.
Olor: Condimento, graso, salado, cárnico.
Sabor: Cárnico, condimento, salado, graso, umami, sensación picante, metálico.
Textura: Brillante, húmeda, masticable, grasa, cohesiva, dura, granulosa, lisa, fibrosa.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Salchicha común, salchicha XL, salchicha típica, salchicha Hot Dog

Requisitos	Mínimo	Máximo	
Proteína, en fracción de masa (g/100g)	12,0	*18,0**	
Grasa, en fracción de masa (g/100g)	*5,0**	18,0	
Sodio, en fracción de masa (mg/100g)	—	Hasta el 8 de noviembre del 2024: 930	A partir del 9 de noviembre de 2024: 871

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

Convenciones

UFC: Unidades Formadoras de colonia.
n: Número de muestras.
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
C: Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
<: Léase menor de.
** Límite mínimo de %Grasa y máximo de %Proteína usados como control interno de proceso.*

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

No Aplica.

Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	SALCHICHA COMÚN, SALCHICHA XL, SALCHICHA TÍPICA, SALCHICHA HOTDOG

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES	
PRESENTACIONES COMERCIALES	*1. Salchicha común 90g (2 Unidades)* *2. Salchicha común 225g (5 Unidades)* *3. Salchicha común 450g (10 unidades)* *4. Salchicha XL 360g (4 unidades)* *5. Salchicha XL 900g (10 unidades)* *6. Salchicha XL 1800g (20 unidades)* *7.Salchicha Hot Dog 770 g (10 unidades)* *8. Salchicha Típica 225g (36 unidades)*
TIPOS DE EMPAQUE	**Salchicha Común, Salchicha XL, Salchicha Típica, Salchicha Hot Dog:** Película superior coextruida alta barrera, ofrece barrera a gases, humedad y aromas, cuenta con el correspondiente diseño gráfico impreso o con etiqueta adhesiva en polipropileno cavitado con adhesivo de seguridad. Película inferior coextruida alta barrera, ofrece barrera a gases, humedad y aromas. **Salchicha Común y Salchicha XL:** Tripa de poliamida o celulosa, calibre 23mm a 26 mm, permeable al humo y vapor de agua. **Salchicha Típica:** Tripa de celulosa o poliamida, calibre 18 mm, permeable al humo y vapor de agua. **Salchicha Hot Dog**: Tripa de poliamida o celulosa, calibre 23mm a 26 mm, permeable al humo y vapor de agua.
EMBALAJE	*En cajas de polietileno de alta densidad inyectadas, con las siguientes unidades por canastilla para cada presentación:* *1. Salchicha común 90 g (96 Unidades)* *2. Salchicha común 225 g (48 Unidades)* *3. Salchicha común 450 g (30 unidades)* *4. Salchicha XL 360 g (24 unidades)* *5. Salchicha XL 900 g (12 unidades)* *7. Salchicha XL 1800 g (6 unidades)* *8. Salchicha Hot Dog 770 g (18 unidades)* *9. Salchicha Típica 225g (9 unidades)*
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Conserve el producto refrigerado (temperatura ideal entre 0 °C y 4 °C). Después de abierto el empaque, conservarlo en refrigeración y consumirlo en el menor tiempo posible.
DISTRIBUCIÓN	Transporte en canastas y vehículos refrigerados, control de temperatura en almacenamiento, distribución y en exhibidores comerciales por parte de la fuerza de ventas.
SEGURIDAD	Libre de sustancias tóxicas adulterantes. Libre de materias extrañas que puedan afectar la salud del consumidor.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	**Salchicha Común, Salchicha XL, Salchicha Hot Dog :** 50 días refrigerada entre 0 °C y 4 °C. **Salchicha Típica:** 60 días refrigerada entre 0 °C y 4 °C. La fecha de vencimiento se indica en el empaque. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

Colanta
Sabe más
Sabe a campo

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

SALCHICHA COMÚN, SALCHICHA XL, SALCHICHA TÍPICA, SALCHICHA HOTDOG

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Salchicha común, salchicha XL, salchicha hot dog.

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

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

Colanta
Sabe más
Sabe a campo

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO

SALCHICHA COMÚN, SALCHICHA XL, SALCHICHA TÍPICA, SALCHICHA HOTDOG

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

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

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

Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	SALCHICHA COMÚN, SALCHICHA XL, SALCHICHA TÍPICA, SALCHICHA HOTDOG

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo o para hornear, asar o freír. Para uso industrial y como ingrediente para formulaciones y preparaciones alimenticias en servicios de alimentación, establecimientos de gastronomía y hotelería, y para consumo en hogares. Producto para niños mayores de 4 años y adultos, no es apto para las personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto. Se sugiere consultar Indicaciones de consumo con un nutricionista dietista y/o médico.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Utilice como medida casera la unidad para la adecuada interpretación de la información nutricional. Cantidad de referencia: 40 g para la salchicha (Resolución 810 del 2021). Cantidad real del producto (peso de cada unidad): **Salchicha XL:** 1 unidad (90 g) o 1 unidad (100 g) **Salchicha:** 1 unidad (45 g) **Salchicha Típica:** 2 unidades (50 g) **Salchicha Hot Dog:** 1 unidad (Aprox 39 g) o 1 unidad (77 g)
DIRECCIÓN DE PLANTA	Cooperativa Colanta Cooperativa Montefrio Planta procesadora: Cra. 52 # 44A -47, San Pedro de los Milagros (Antioquia). (Derivados Cárnicos COLANTA®) Sede principal: Calle 74 No. 64 A 51. Medellín, Antioquia.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Decreto 2162 de 1983	Ministerio de Salud	ago-01	Por el cual se reglamenta parcialmente el titulo V de la ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados.
Resolución 2674 de 2013	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 719 de 2015	Ministerio de salud y protección social.	mar-15	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	SALCHICHA COMÚN, SALCHICHA XL, SALCHICHA TÍPICA, SALCHICHA HOTDOG

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

Decreto 60 de 2002	Ministerio de Salud	ene-02	Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
Norma Técnica Colombiana NTC 1325	ICONTEC	ago-08	Productos cárnicos; carnes frías; productos de salsamentaría; charcutería; chacinería; embutidos; productos a base de carne; producto alimenticio.
Resolución 2013 de 2020	Ministerio de salud y protección social.	nov-20	Por el cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la estrategia nacional de reducción del consumo de sodio y se dictan otras disposiciones.
Resolución 810 de 2021	Ministerio de salud y protección social.	jun-21	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de salud y protección social.	dic-22	Por el cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37, y 40 de la resolución 810 del 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.
Resolución 2066 de 2024	Ministerio de salud y protección social.	oct-24	Por la cual se establece el reglamento técnico que define los usos y contenidos máximos de grasas trans industriales y de aceites parcialmente hidrogenados y se dictan otras disposiciones.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
2	1. Se actualizan los parámetros fisicoquímicos de grasa y proteína. 2. Se anexa en las especificaciones una nueva convención. 3.Se actualiza las presentaciones comerciales. 4.Se actualiza el embalaje. 5. Inclusión de la Resolución 2066 de 2024, como referencia normativa.	Heidy L. Casas C.	

Colanta Sabe más, Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	SALCHICHA WEST					
Unidad Estratégica	Cárnica	**Macroproceso**	Diseño y Desarrollo del Producto	**Área Organizacional que genera**	Investigación y desarrollo	**Área Organizacional donde aplica**	Todas	**Sede**	Planta Derivados Cárnicos San Pedro

Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**	**Fecha de Emisión**	**Fecha de actualización**
	Ing. Nelson E. Munera G. Coordinador de Producción Derivados Cárnicos	Esp. Gustavo A. Benavides A. Jefe Planta Derivados Cárnicos	2023-05-30	2026-07-08
Esp. Daniela Giraldo Urrego. Analista Investigación y Desarrollo	Esp. Sandra Y. Osorio. H Coordinadora Control Calidad Derivados Cárnicos	MsC. José Luis Calderín C. Jefe Investigación y Desarrollo.	**Versión**	2
			Código	9983

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	**Nombre técnico:** SALCHICHA MIXTA DE CERDO, RES Y POLLO PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, EMULSIFICADO, EMBUTIDO, AHUMADO Y COCIDO. **Nombre de fantasía:** WEST, CAVANNA, PARA TODAS LAS VARIEDADES APLICA O NO LA DENOMINACIÓN "PREMIUM"
CLAIMS	Ninguno.
No. DE REGISTRO	RSA-0017490-2022
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®, SALCHICHA WEST®, COLANTA CALIDAD SELECTA®
DEFINICIÓN	Producto cárnico procesado, cocido, embutido, elaborado a base de carne, con la adición de sustancias de uso permitido, introducido en tripas naturales o artificiales aprobadas de diámetro máximo de 45 mm.
COMPOSICIÓN	Carne (cerdo, res, pollo separado mecánicamente), agua, proteína animal, almidón, sal, glucosa, mezcla para saborizar (sal, harina de trigo, sabor artificial (salchicha), acentuador de sabor (glutamato monosódico (BPM))), reguladores de acidez (polifosfatos de sodio y potasio (BPM)), sabor natural (humo), antioxidante (eritorbato de sodio (máx. 0.05%) o ascorbato de sodio (BPM)), conservante (nitrito de sodio (máx. 0.02%)).
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene trigo. Se procesa en una planta que usa soya y leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Selección de materias primas, molido, mezclado, embutido en funda artificial semipermeable, ahumado, cocido a mínimo 72 °C, enfriado, porcionado, empacado al vacío y refrigerado entre 0 °C 4 °C.

Colanta Sabe más, Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	SALCHICHA WEST

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Apariencia:** grasa, brillante, presencia de trozos, grasa y carne. **Color:** Rosa pálido con betas blancas **Olor:** cárnico, salado, dulce, graso, condimento salchicha, humo, especiado. **Sabor:** cárnico, salado, dulce, ácido, umami, graso, metálico, especiado, humo, condimento salchicha, sensación picante, sensación astringente. **Textura:** duro, cohesivo, masticable, granuloso, grasa, seboso, húmeda, rechinante, fibrosa, recubrimiento, jugosa.				
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**Requisitos**	**Mínimo**		**Máximo**	
	Proteína, en fracción de masa (g/100g)	*14,0*		*20,0**	
	Grasa, en fracción de masa (g/100g)	*7,0**		18,0	
	Sodio, en fracción de masa (mg/100g)	-		Hasta el 8 de noviembre del 2024	A partir del 9 de noviembre de 2024
				930	871
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**Requisitos**	**n**	**m**	**M**	**C**
	Rto. de Aerobios Mesófilos, UFC/g	3	—	100.000	1
	Rto. de Coliformes, UFC/g	3	100	500	1
	Rto. de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	_	_
	Rto. esporas Clostridium sulfito reductor, UFC/g	3	<10	100	1
	Rto. De Escherichia Coli UFC/g	3	<10	_	_
	Detección de Salmonella /25 g	3	Ausencia		—
	Detección de Listeria Monocytogenes /25 g	3	Ausencia		—
	Convenciones **UFC:** Unidades Formadoras de colonia. **n:** Número de muestras. **m:** Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad. **M:** Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable. **C:** Número de muestras permitidas con resultados entre m y M. <: Léase menor de. ** Límite mínimo de %Grasa y máximo de %Proteína usados como control interno de proceso.*				
CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	No aplica.				

Colanta Sabe más, Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	SALCHICHA WEST

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	*Salchicha West 72 g (2 unidades)* *Salchicha West 138 g (5 unidades)* *Salchicha West 215 g (6 unidades)* *Salchicha West 430 g (12 unidades)*
TIPOS DE EMPAQUE	Película superior coextruida alta barrera a multicapa, ofrece barrera a gases, humedad y aromas, cuenta con el diseño gráfico correspondiente impreso en la película superior, o con etiqueta adhesiva en polipropileno con adhesivo de alta seguridad cavitado. Película inferior coextruida alta barrera a multicapa, ofrece barrera a gases, humedad y aromas.
EMBALAJE	*En cajas de polietileno inyectadas de alta densidad, con las siguientes unidades por canastilla:* *Salchicha West 72 g (120 unidades)* *Salchicha West 138 g (80 unidades)* *Salchicha West 215 g (60 unidades)* *Salchicha West 430 g (24 unidades)*
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Conserve el producto refrigerado (temperatura ideal entre 0°C y 4°C). Después de abierto el empaque, conservarlo en refrigeración y consumirlo en el menor tiempo posible.
DISTRIBUCIÓN	Transporte en canastas y vehículos refrigerados, control de temperatura en almacenamiento, distribución y en exhibidores comerciales por parte de la fuerza de ventas.
SEGURIDAD	Libre de sustancias tóxicas adulterantes. Libre de materias extrañas que puedan afectar la salud del consumidor.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	40 días refrigerado entre 0°C y 4°C. La fecha de vencimiento se indica en el empaque. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutriente	Unidad	Porción		
		100 g	36 g	*28 g*
Calorías	Kcal	210	75	*58*
Grasa total	g	15	5,4	*4,2*
Grasa saturada	g	6,7	2,4	*1,9*
Grasa trans	mg	0	0	*0*
Carbohidratos totales	g	3,7	1,3	*1,0*
Fibra dietaria total	g	0	0	*0*
Azúcares totales	g	1,1	0,4	*0,3*
Azúcares añadidos	g	1,1	0,4	*0,3*
Proteína	g	15	5,3	*4,1*
Sodio	mg	652	235	*183*
Vitamina A	µg ER	83	30	*23*
Vitamina D	µg	0	0	*0*
Hierro	mg	0,97	0,35	*0,27*
Calcio	mg	130	47	*36*
Zinc	mg	1,8	0,65	*0,5*

Colanta Sabe más, Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	SALCHICHA WEST

INFORMACIÓN NUTRICIONAL	**Etiquetado frontal**	
	Sello exceso en azúcares	NO
	Sello exceso en sodio	SI
	Sello exceso en grasas saturadas	SI
	Sello exceso en grasas trans	NO
	Sello Contiene edulcorantes	NO
	Sello positivo	NO

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo o para hornear, asar, freír. Para uso industrial y como ingrediente para formulaciones y preparaciones alimenticias en servicios de alimentación, establecimientos de gastronomía y hotelería, y para consumo en hogares. Producto para niños mayores de 4 años y adultos, no es apto para las personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto. Se sugiere consultar indicaciones de consumo con un nutricionista dietista y/o médico.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Utilice como medida casera la unidad para la adecuada interpretación de la información nutricional. Tamaño de la unidad: 36 g y 28 g (está última sólo para la presentación de 138 g).
DIRECCIÓN DE PLANTA	Cooperativa Colanta Cooperativa Montefrío Planta procesadora: Cra. 52 # 44A -47, San Pedro de los Milagros (Antioquia). (Derivados Cárnicos COLANTA®) Sede principal, Calle 74 No. 64 A 51. Medellín, Antioquia.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Decreto 2162 de 1983	Ministerio de Salud	ago-01	Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados.
Resolución 2674 de 2013	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 719 de 2015	Ministerio de salud y protección social.	mar-15	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Colanta Sabe más, Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO	SALCHICHA WEST

Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Decreto 60 de 2002	Ministerio de Salud	ene-02	Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
Norma Técnica Colombiana NTC 1325	ICONTEC	ago-08	Productos cárnicos; carnes frías; productos de salsamentaría; charcutería; chacinería; embutidos; productos a base de carne; producto alimenticio.
Resolución 2013 de 2020	Ministerio de salud y protección social.	nov-20	Por el cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la estrategia nacional de reducción del consumo de sodio y se dictan otras disposiciones.
Resolución 810 de 2021	Ministerio de salud y protección social.	jun-21	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de salud y protección social.	dic-22	Por el cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37, y 40 de la resolución 810 del 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.
Resolución 0254 de 2023	Ministerio de salud y protección social.	feb-23	Por la cual se corrige un yerro en la Resolución 2492 de 2022, modificatoria de la Resolución 810 de 2021
Resolución 2066 de 2024	Ministerio de salud y protección social.	oct-24	Por la cual se establece el reglamento técnico que define los usos y contenidos máximos de grasas trans industriales y de aceites parcialmente hidrogenados y se dictan otras disposiciones.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
1	1. Se actualizan los parámetros fisicoquímicos de grasa y proteína. 2. Se anexa en las especificaciones una nueva convención. 3.Se actualiza las presentaciones comerciales. 4.Se actualiza el embalaje.	Heidy L. Casas	

Colanta	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)			SALCHICHÓN CERVECERO					
Unidad Estratégica	Cárnica	Macroproceso	Diseño y Desarrollo del Producto	Área Organizacional que genera	Investigación y Desarrollo	Área Organizacional donde aplica	Todas	Sede	Planta Derivados Cárnicos - San Pedro

Elaboró	Revisó	Aprobó	Fecha de Emisión	Fecha Última Revisión
			2023-07-24	2023-07-24
	Olga Lucía Rodríguez G. Ing. Olga Rodriguez G. Coord. Investigación Y Desarrollo		Versión	0
Ing. Yelson S. Restrepo T. Analista Investigación y Desarrollo	Ing. Nelson E. Munera G. Coord. Producción Esp. Sandra Y. Osorio. H Coord. Control Calidad	Esp. Gustavo Benavides Jefe Planta Derivados Cárnicos	Código	10105

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	**Nombre técnico:** SALCHICHÓN MIXTO DE RES Y CERDO. PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, MEZCLADO, EMBUTIDO, AHUMADO, COCIDO. **Nombre de fantasía:** TODAS LAS VARIEDADES PUEDEN LLEVAR O NO LA DENOMINACIÓN "PREMIUM" Y EL NOMBRE "CERVECERO"
CLAIMS	Ninguno
No. DE REGISTRO	RSA-0011477-2021
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®, COLANTA CALIDAD SELECTA®.
DEFINICIÓN	Producto cárnico procesado, embutido, cocido que en su superficie de corte exhibe trozos de carne y grasa visibles, con la adición de sustancias de uso permitido y cuyo diámetro es mayor o igual a 40 mm embutido.
COMPOSICIÓN	Carne (res y cerdo), agua, tocino de cerdo, almidón (papa, trigo, arveja y/o yuca), proteína vegetal (soya), proteína animal, sal, mezcla para saborizar (sal, regulador de acidez (tripolifosfato de sodio (BPM)), azúcar, harina de trigo, sabor natural (cervecero), salvado de trigo, antioxidante (eritorbato de sodio (máx. 0.05%)), aroma natural (humo), acentuador de sabor (glutamato monosódico (BPM))), reguladores de acidez (polifosfatos de sodio y potasio (BPM)), comino molido, conservantes (sorbato de potasio (máx. 0.1%), nitrito de sodio (máx. 0.02%)), sabor natural (humo), colorante natural (Carmín CI 75470 (BPM)).
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene trigo y soya. Se procesa en una planta que usa leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Selección de materias primas, molido, mezclado, embutido en funda artificial permeable impresa, ahumado, secado y cocido mínimo a 72 °C, enfriado, separado y puede ser tajado, presentaciones tajadas empacadas al vacio y refrigerado entre 0 °C y4 °C.

Colanta	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	SALCHICHÓN CERVECERO

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Apariencia: Húmeda, grasosa, opaca, presencia de trozos, grasa y carne.
Color: Rosado fuerte con presencia de trozos de carne y grasa. Carta Pantone 161330 TPX.
Olor: Cárnico, salado, dulce, graso, condimento salchichón y humo.
Sabor: Cárnico, salado, dulce, acido, umami, graso, metálico, especiado, humo, condimento salchichón, picante y astringente.
Textura: Dura, cohesiva, masticable, granulosa, grasosa, sebosa, húmeda, rechinante, fibrosa y recubrimiento.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo	
Proteína, en fracción de masa (g/100 g)	12	—	
Grasa, en fracción de masa (g/100 g)	—	19,2	
Sodio, en fracción de masa (mg/100 g)	—	Hasta el 8 de noviembre del 2024	A partir del 9 de noviembre de 2024
		974	820

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

Convenciones

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

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

No aplica.

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES

150 g, 100 g, 125 g, 225 g, 250 g, 450 g, 500 g, 625 g, 900 g, 1000 g, 2000 g.

Tajado en peso variable: desde 15 g hasta 3500 g con incrementos de 1 g.
Barra en peso variable: desde 15 g hasta 3500 g con incrementos de 1 g.

TIPOS DE EMPAQUE

Barra: Tripa fibrosa permeable.
Funda de fibrosa-celulosa reforzada con fibra de lana con barrera en la capa exterior con humo revestido, cuenta con un porcentaje de merma cercano al 0%.
Funda plástica cero merma
Tajado: Película superior coextruida alta barrera a multicapa, ofrece barrera a gases, humedad y aromas, cuenta con el diseño gráfico correspondiente impreso en la película superior, o con etiqueta adhesiva en polipropileno con adhesivo de alta seguridad cavitado.
Película inferior coextruida alta barrera a multicapa, ofrece barrera a gases, humedad y aromas.

EMBALAJE

En cajas de polietileno inyectadas de alta densidad, con las siguientes unidades de cada referencia por canastilla: 12 uds. X 1000 g y 24 uds. x 500g.

ALMACENAMIENTO Y MANEJO

Conserve el producto refrigerado (temperatura ideal entre 0 °C y 4 °C).
Después de abierto el empaque, conservarlo en refrigeración y consumirlo en el menor tiempo posible.

DISTRIBUCIÓN

Transporte en canastas y vehículos refrigerados, control de temperatura en almacenamiento, distribución y en exhibidores comerciales por parte de la fuerza de ventas.

SEGURIDAD

Libre de sustancias tóxicas adulterantes.
Libre de materias extrañas que puedan afectar la salud del consumidor.

TIEMPO DE VIDA ÚTIL

Barras: 40 días refrigerada entre 0 °C y 4 °C.
Tajado: 50 días refrigerada entre 0 °C y 4 °C.
La fecha de vencimiento se indica en el empaque.
Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

Colanta Sabe rico Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	SALCHICHÓN CERVECERO

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutriente	Unidad	Por porción	
		100 g	50 g
Calorías	Kcal	223	110
Grasa total	g	16	7,9
Grasa saturada	g	7,2	3,6
Grasa trans	mg	0	0
Carbohidratos totales	g	4,7	2,4
Fibra dietaria total	g	0	0
Azúcares totales	g	0	0
Azúcares añadidos	g	0,2	0,1
Proteína	g	15	7,4
Sodio	mg	777	388
Vitamina A	µg ER	0	0
Vitamina D	µg	0,42	0,21
Hierro	mg	1,9	0,97
Calcio	mg	74	37
Zinc	mg	1,8	0,89

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

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Listo para consumo. Se recomienda calentar o cocinar antes de consumir (hornear, asa o freír). Para uso industrial y como ingrediente para formulaciones y preparaciones alimenticias en servicios de alimentación, establecimientos de gastronomía y hotelería, y para consumo en hogares. Producto para personas sanas, no es apto para las personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto. Se sugiere consultar indicaciones de consumo con un nutricionista dietista y/o médico.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Utilice como medida casera la rebanada para la adecuada interpretación de la información nutricional. Cantidad de referencia: 50 g para cárnicos embutidos (Resolución 810 del 2021).
DIRECCIÓN DE PLANTA	Cooperativa Colanta Cooperativa Montefrio Planta procesadora: Cra. 52 # 44A -47, San Pedro de los Milagros (Antioquia). (Derivados Cárnicos COLANTA®) Sede principal, Calle 74 No. 64 A 51, Medellín, Antioquia.

Colanta	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	SALCHICHÓN CERVECERO

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Decreto 2162 de 1983	Ministerio de Salud	ago-01	Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados.
Resolución 2674 de 2013	Ministerio de Salud y Protección Social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 719 de 2015	Ministerio de Salud y Protección Social.	mar-15	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Decreto 60 de 2002	Ministerio de Salud	ene-02	Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
Norma Técnica Colombiana NTC 1325	ICONTEC	ago-08	Productos cárnicos; carnes frías; productos de salsamentaría; charcutería; chacinería; embutidos; productos a base de carne; producto alimenticio.
Resolución 2013 de 2020	Ministerio de Salud y Protección Social.	nov-20	Por 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.
Resolución 810 de 2021	Ministerio de Salud y Protección Social.	jun-21	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de Salud y Protección Social.	dic-22	Por el cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37, y 40 de la resolución 810 del 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
N.A	N.A	Heidy L. Casas C.	Heidy Lucía Casas C.

Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**			**SALCHICHÓN FINO (SALCHICHÓN DE CARNE DE RES Y POLLO)**					
Unidad Estratégica	Cárnica	**Macroproceso**	Diseño y Desarrollo del producto	**Área Organizacional que genera**	Investigación y Desarrollo	**Área Organizacional donde aplica**	Todas	**Sede**	Planta Derivados Cárnicos San Pedro
Elaboró		**Revisó**		**Aprobó**		**Fecha de Emisión**		**Fecha Ultima Revisión**	
Ing. Yeison S. Restrepo T. Analista Investigación y Desarrollo		Ing.. Olga Rodriguez G. Coord. Investigación Y Desarrollo Ing. Nelson E. Munera G. Coord. Producción Esp. Sandra Y. Osorio. H Coord. Control Calidad		Esp. Gustavo Benavides Jefe Planta Derivados Cárnicos		2023-07-24 **Versión** **Código**		2023-07-24 0 10104	

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO	
NOMBRE	**Nombre técnico:** SALCHICHÓN DE CARNE DE RES Y POLLO. PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, EMULSIFICADO, EMBUTIDO, COCIDO. **Nombre de fantasía:** PUEDE LLEVAR O NO EL NOMBRE DE FANTASÍA "SALCHICHÓN FINO"
CLAIMS	Ninguno
No. DE REGISTRO	RSA-0011470-2021
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®, COLANTA CALIDAD SELECTA®.
DEFINICIÓN	Es el producto procesado cocido, embutido, elaborado con ingredientes y aditivos de uso permitido, introducido en tripas autorizadas con un diámetro entre 45 mm y 80 mm, ahumado o sometido a tratamiento térmico.
COMPOSICIÓN	Carne (carne de res, carne de pollo separada mecánicamente), agua, tocino de cerdo, proteína animal, almidón (papa, yuca, arveja y/o trigo), proteína vegetal (soya), harina de arroz, sal, cloruro de potasio, gelificante (carragenina (BPM)), regulador de acidez (polifosfatos de sodio y potasio (BPM)), especias y extractos de especias, azúcar, sabor artificial (cárnico), sabor natural (humo), antioxidante (eritorbato de sodio (máx. 0,05%) o ascorbato de sodio (BPM)), conservante (nitrito de sodio (máx. 0.02%)) colorante natural (rojo carmín (Color Index 75470) y/o annato (Color Index 75120)).
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene soya y trigo. Se procesa en una planta que usa leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Selección de materias primas, molido, mezclado, emulsificado, embutido en funda artificial impermeable impresa, cocido a mínimo 72 ºC, enfriado, separado y refrigerado entre 0 ºC y 4 ºC.

Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	SALCHICHÓN FINO (SALCHICHÓN DE CARNE DE RES Y POLLO)

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

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

Color: Rosado fuerte.

Olor: Cárnico, ahumado, graso, salino, condimentado y especiado.

Sabor: Cárnico, ahumado, graso, salino, condimentado y especiado.

Textura: Blanda, masticable, cohesiva, fibrosa, jugosa, elástica, grasa y húmeda.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	Mínimo	Máximo	
Proteína, en fracción de masa (g/100 g)	10,4	—	
Grasa, en fracción de masa (g/100 g)	—	14,4	
Sodio, en fracción de masa (mg/100 g)	—	Hasta el 8 de noviembre del 2024	A partir del 9 de noviembre de 2024
		974	820

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

Convenciones

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

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

No aplica

Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	SALCHICHÓN FINO (SALCHICHÓN DE CARNE DE RES Y POLLO)

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	100 g, 125 g, 225 g, 250 g, 450 g, 500 g, 625 g, 900 g, 950 g, 1000 g, 1500g, 2000g Peso variable: desde 15 g hasta 3500 g con incrementos de 1 g. Este producto puede ir en presentación conjunta con los productos cobijados bajo los siguientes registros sanitarios: RSA-0007977-2019, RSA-0011498-2021
TIPOS DE EMPAQUE	Tripa artificial: Material coextruído (no comestible) con 5 capas elaborada con poliamida y poliolefinos, impermeable a gases y vapor de agua, de buen brillo. En forma de tubo.
EMBALAJE	En cajas de polietileno inyectadas de alta densidad, con las siguientes unidades de cada referencia por canastilla: 4 uds. x 1000 g, 26 uds. x 500 g, 15 uds. x 500 g + 125 g, 40 uds. x 250 g y 84 uds. x 125 g.
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Conserve el producto refrigerado (temperatura ideal entre 0 °C y 4 °C). Después de abierto el empaque, conservarlo en refrigeración y consumirlo en el menor tiempo posible.
DISTRIBUCIÓN	Transporte en canastas y vehículos refrigerados, control de temperatura en almacenamiento, distribución y en exhibidores comerciales por parte de la fuerza de ventas.
SEGURIDAD	Libre de sustancias tóxicas adulterantes. Libre de materias extrañas que puedan afectar la salud del consumidor.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	65 días refrigerada entre 0 °C y 4 °C. La fecha de vencimiento se indica en el empaque. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutriente	Unidad	Porción	
		100 g	50 g
Calorías	Kcal	180	89
Grasa total	g	12	5,8
Grasa saturada	g	4,3	2,2
Grasa trans	mg	0	0
Carbohidratos totales	g	5,0	2,5
Fibra dietaria total	g	0	0
Azúcares totales	g	0	0
Azúcares añadidos	g	0	0
Proteína	g	13	6,6
Sodio	mg	675	338
Vitamina A	µg ER	0	0
Vitamina D	µg	0,28	0,14
Hierro	mg	2,1	1,1
Calcio	mg	85	43
Zinc	mg	1,6	0,79

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

Colanta Sabe más Sabe a campo	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	SALCHICHÓN FINO (SALCHICHÓN DE CARNE DE RES Y POLLO)

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Producto listo para consumo o para hornear, asar o freír. Para uso industrial y como ingrediente para formulaciones y preparaciones alimenticias en servicios de alimentación, establecimientos de gastronomía y hotelería, y para consumo en hogares. Producto para personas sanas, no es apto para las personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto. Se sugiere consultar indicaciones de consumo con un nutricionista dietista y/o médico.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Utilice como medida casera la rebanada para la adecuada interpretación de la información nutricional. Cantidad de referencia: 50 g para cárnicos embutidos (Resolución 810 del 2021).
DIRECCIÓN DE PLANTA	Cooperativa Colanta Cooperativa Montefrio Planta procesadora: Cra. 52 # 44A -47, San Pedro de los Milagros (Antioquia). (Derivados Cárnicos COLANTA®) Sede principal, Calle 74 No. 64 A 51. Medellín, Antioquia.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Decreto 2162 de 1983	Ministerio de Salud	ago-01	Por el cual se reglamenta parcialmente el titulo V de la ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados.
Resolución 2674 de 2013.	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 719 de 2015	Ministerio de salud y protección social.	mar-15	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Decreto 60 de 2002	Ministerio de la Protección Social.	ene-02	Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
Norma Técnica Colombiana NTC 1325	ICONTEC	ago-08	Productos cárnicos; carnes frías; productos de salsamentaría; charcutería; chacinería; embutidos; productos a base de carne; producto alimenticio.
Resolución 2013 de 2020	Ministerio de salud y protección social.	nov-20	Por el cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la estrategia nacional de reducción del consumo de sodio y se dictan otras disposiciones.
Resolución 5109 de 2005	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materia primas de alimentos para consumo humano.
Resolución 810 de 2021	Ministerio de salud y protección social.	jun-21	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de salud y protección social.	dic-22	Por el cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37, y 40 de la resolución 810 del 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
N.A	N.A	Heidy L. Casas C.	

Colanta	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO**			**CHORIZO CAMPESINO**					
				DOCUMENTO ORIGINAL					
Unidad Estratégica	**Cárnica**	**Macroproceso**	**Diseño y Desarrollo del Producto**	**Área Organizacional que genera**	**Investigación y Desarrollo**	**Área Organizacional donde aplica**	**Todas**	**Sede**	**Planta Derivados Cárnicos San Pedro**
Elaboró		**Revisó**		**Aprobó**		**Fecha de Emisión**		**Fecha de actualización**	
Esp. Daniela Giraldo Urrego. Analista Investigación y Desarrollo		Ing. Nelson E. Munera G. Coordinador de Producción Derivados Cárnicos Esp. Sandra Y. Osorio. H Coordinadora Control Calidad Derivados Cárnicos		Esp. Gustavo A. Benavides A. Jefe Planta Derivados Cárnicos MsC. José Luis Calderín C. Jefe Investigación y Desarrollo.		2023-09-18		2026-06-18	
						Versión		1	
						Código		10215	

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	**Nombre técnico:** CHORIZO MIXTO DE CARNE DE CERDO Y RES (CHORIZO CAMPESINO, CHORIZO CAMPESINO BROCHETA). PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, MEZCLADO, EMBUTIDO, AHUMADO, PRECOCIDO. **Nombre fantasía:** PARA TODAS LAS VARIEDADES APLICA O NO LA DENOMINACIÓN "SELECCIONADO".
CLAIMS	Ninguno.
No. DE REGISTRO	RSA-0007110-2018
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®, COLANTA CALIDAD SELECTA®.
DEFINICIÓN	Producto cárnico procesado, obtenido por molido o picado, cocido, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido.
COMPOSICIÓN	Carne (cerdo, res), agua, tocino de cerdo, proteína animal, presabor chorizo (harina de maíz, sal, azúcar, especias, sabor artificial (chorizo), acentuador de sabor (glutamato monosódico), antioxidante (eritorbato de sodio (máx. 0,03%)), aroma natural (humo)), proteína vegetal (soya), almidón, sal, mezcla para saborizar (vinagre, limón, extractos naturales (toronja, té verde, romero, orégano)), regulador de acidez (polifosfatos de sodio y potasio (BPM)), colorantes naturales (achiote C.I. 75120 (BPM), rojo remolacha o carmín C.I. 75470 (BPM)), sabor natural (humo), conservante (nitrito de sodio, máx. 0.02%), antioxidante (eritorbato de sodio (máx. 0,05%))
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene soya y trigo. Se procesa en una planta que usa leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Selección de materias primas, molido, mezclado, embutido en tripa de colágeno, ahumado, precocido mínimo a 65 °C, enfriado, porcionado, empacado al vacío y refrigerado entre 0 °C y 4 °C.

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Apariencia: Brillante, húmeda, presencia de partículas de grasa y carne. Color: Rojizo. Olor: Cárnico, graso, humo, salino, condimento chorizo, dulce, ácido, especiado. Sabor: Cárnico, salado, dulce, ácido, umami, graso, ahumado, condimento, especias, astringente, picante. Textura: Duro, masticable, granuloso, cohesivo, fibroso, graso, seboso, rechinante, recubrimiento.

Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO**	**CHORIZO CAMPESINO**

DOCUMENTO ORIGINAL

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	**Requisitos**	**Mínimo**		**Máximo**	
	Proteína, en fracción de masa (g/100g)	12,0		20,0*	
	Grasa, en fracción de masa (g/100g)	7,0*		19,0	
	Sodio, en fracción de masa (mg/100g)	—		Hasta el 8 de noviembre del 2024	A partir del 9 de noviembre de 2024
				906	857
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	**Requisitos**	**n**	**m**	**M**	**C**
	Recuento de Aerobios Mesófilos, UFC/g	3	-	100.000	1
	Recuento de Coliformes, UFC/g	3	100	500	1
	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	-	1
	Recuento esporas Clostridium sulfito reductor, UFC/g	3	<10	100	1
	Recuento de Escherichia Coli, UFC/g	3	<10	-	-
	Detección de Salmonella /25 g	3	Ausencia		-
	Detección de Listeria Monocytogenes /25 g	3	Ausencia		-
	Convenciones **UFC:** Unidades Formadoras de colonia. **n:** Número de muestras. **m:** Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad. **M:** Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable **C:** Número de muestras permitidas con resultados entre m y M. <: Léase menor de. * Limite mínimo de %Grasa y máximo de %Proteína usados como control interno de proceso.				
CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	No Aplica				

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	1. Chorizo campesino 100g (2 unidades) 2. Chorizo campesino 250g (5 unidades) 3. Chorizo campesino 450g (9 unidades) 4 Chorizo campesino 2500 (50 unidades) 5. Segun requerimiento del cliente.
TIPOS DE EMPAQUE	Película superior coextruida alta barrera y/o bolsa termoencogible multicapa, ofrece barrera a gases, humedad y aromas, cuenta con el diseño gráfico correspondiente impreso en la película superior, o con etiqueta adhesiva en polipropileno cavitado con adhesivo de seguridad. Película inferior coextruida alta barrera multicapa, ofrece barrera a gases, humedad y aroma. Bolsa de polietileno de baja densidad para chorizo a granel.
EMBALAJE	En cajas de polietileno de alta densidad inyectadas, con las siguientes unidades por canastilla para cada presentación: 1. Chorizo campesino 100g (96 unidades) 2. Chorizo campesino 250g (36 unidades) 3. Chorizo campesino 450g (24 unidades) 4. Chorizo campesino 2500 (6 unidades) 5. Segun requerimiento del cliente.

Colanta	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	CHORIZO CAMPESINO

DOCUMENTO ORIGINAL

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Conserve el producto refrigerado (temperatura ideal entre 0 °C y 4 °C). Después de abierto el empaque, conservarlo en refrigeración y consumirlo en el menor tiempo posible.
DISTRIBUCIÓN	Transporte en canastas y vehículos refrigerados, control de temperatura en almacenamiento, distribución y en exhibidores comerciales por parte de la fuerza de ventas.
SEGURIDAD	Libre de sustancias tóxicas adulterantes. Libre de materias extrañas que puedan afectar la salud del consumidor.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	65 días refrigerado entre 0 °C y 4 °C. La fecha de vencimiento se indica en el empaque. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutriente	Unidad	Porción	
		100 g	50 g
Calorías	Kcal	207	106
Grasa total	g	15	7,7
Grasa saturada	g	8,9	4,5
Grasa trans	mg	0	0
Carbohidratos totales	g	3,0	1,5
Fibra dietaria total	g	0	0
Azúcares totales	g	0	0
Azúcares añadidos	g	0,1	0
Proteína	g	15	7,7
Sodio	mg	753	376
Vitamina A	µg ER	0	0
Vitamina D	µg	0	0
Hierro	mg	1,4	0,70
Calcio	mg	117	59
Zinc	mg	3,7	1,9

Etiquetado frontal	
Sello exceso en azúcares	NO
Sello exceso en sodio	SI
Sello exceso en grasas saturadas	SI
Sello exceso en grasas trans	NO
Sello Contiene edulcorantes	NO
Sello positivo	NO

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Cocinar antes de consumir (hornear, asar, freír). Para uso Industrial y como ingrediente para formulaciones y preparaciones alimenticias en servicios de alimentación, establecimientos de gastronomía y hotelería, y para consumo en hogares. Producto para niños mayores de 4 años y adultos, no es apto para las personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto. Se sugiere consultar indicaciones de consumo con un nutricionista dietista y/o médico.

Colanta	FICHA TECNICA DE PRODUCTO TERMINADO	CHORIZO CAMPESINO

DOCUMENTO ORIGINAL

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Utilice como medida casera la unidad para la adecuada interpretación de la información. Cantidad de referencia: 50 g para los chorizos (Resolución 810 del 2021). Cantidad real de producto: 1 o 2 unidades (50 g)
DIRECCIÓN DE PLANTA	Cooperativa Colanta, Cooperativa Montefrío Planta procesadora: Carrera. 52 # 44A -47, San Pedro de los Milagros (Antioquia). (Derivados Cárnicos COLANTA®) Sede principal: Calle 74 No. 64 A 51. Medellín, Antioquia.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Decreto 2162 de 1983	Ministerio de Salud	ago-01	Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados
Resolución 2674 de 2013.	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 719 de 2015	Ministerio de salud y protección social.	mar-15	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Decreto 60 de 2002	Ministerio de Salud	ene-02	Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
Norma Técnica Colombiana NTC 1325	ICONTEC	ago-08	Productos cárnicos; carnes frías; productos de salsamentaría; charcutería; chacinería; embutidos; productos a base de carne; producto alimenticio.
Resolución 2013 de 2020	Ministerio de salud y protección social.	nov-20	Por el cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la estrategia nacional de reducción del consumo de sodio y se dictan otras disposiciones.
Resolución 810 de 2021	Ministerio de salud y protección social.	jun-21	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de salud y protección social.	dic-22	Por el cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37, y 40 de la resolución 810 del 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
0	Se actualiza número de registro sanitario. Se actualiza la composición del producto. Se actualiza las presentaciones comerciales. Se actualiza el embalaje. Se actualizan parámetros fisicoquímicos	Heidy L. Casas C. Analista SGI	Heidy Lorena Casas C.

Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO**			**CHORIZO DE CERDO CON TERNERA**					
			DOCUMENTO ORIGINAL						
Unidad Estratégica	Cárnica	**Macroproceso**	Diseño y Desarrollo del Producto	**Área Organizacional que genera**	Investigación y Desarrollo	**Área Organizacional donde aplica**	Todos	**Sede**	Planta Derivados Cárnicos-San Pedro

Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**	**Fecha de Emisión**	**Fecha de actualización**
Esp. Daniela Giraldo Urrego. Analista Investigación y Desarrollo	Ing. Nelson E. Munera G. Coordinador de Producción Derivados Cárnicos. Esp. Sandra Y. Osorio. H Coordinadora Control Calidad Derivados Cárnicos	Esp. Gustavo A. Benavides A. Jefe Planta Derivados Cárnicos MsG. José Luis Calderín C. Jefe Investigación y Desarrollo.	2023-09-18	2026-06-18
			Versión	1
			Código	9885

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	**Nombre técnico:** CHORIZO MIXTO DE CERDO, RES Y TERNERA, CHORIZO MIXTO DE CERDO, RES Y TERNERA CÓCTEL, CHORIZO CON CERDO, RES Y TERNERA PARA BROCHETA. PRODUCTO CÁRNICO PROCESADO, MOLIDO, MEZCLADO, EMBUTIDO, AHUMADO, PRECOCIDO. **Nombre fantasía:** PARA TODAS LAS VARIEDADES APLICA O NO LA DENOMINACIÓN "PREMIUM".
CLAIMS	Ninguno
No. DE REGISTRO	RSA-0007110-2018
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®, COLANTA CALIDAD SELECTA®.
DEFINICIÓN	Producto cárnico procesado, obtenido por molido o picado, embutido, elaborado a base de carne y grasa, con la adición de sustancias de uso permitido.
COMPOSICIÓN	**Composición chorizo de cerdo con ternera (incluida la brocheta):** Carne [cerdo, bovinos (res, ternera(o))], agua, tocino de cerdo, proteína animal, sal, mezcla para saborizar (vinagre, limón, extractos naturales (toronja, té verde, romero, orégano)), presabor chorizo (sal, harina de arroz, regulador de acidez (tripolifosfato de sodio (BPM)), sabor natural (chorizo), antioxidante (eritorbato de sodio (máx. 0.03%)), sabor natural (humo), especias, colorante natural (anato C.I. 75120 y cúrcuma C.I. 75300), conservante (nitrito de sodio (máx. 0.02%)), antioxidante (ascorbato de sodio (BPM) o eritorbato de sodio (máx. 0.02%)). **Composición chorizo de cerdo con ternera cóctel:** Carne [cerdo, bovinos (res, ternera(o))], agua, proteína animal, sal, presabor chorizo (sal, harina de arroz, regulador de acidez (tripolifosfato de sodio (BPM)), sabor natural (chorizo), antioxidante (eritorbato de sodio (máx. 0,03%)), sabor natural (humo), especias, colorante natural (anato C.I. 75120 y cúrcuma C.I. 75300), conservante (nitrito de sodio (máx. 0,02%)), antioxidante (ascorbato de sodio (BPM) o eritorbato de sodio (máx. 0,02%)).
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Se procesa en una planta que usa soya, trigo y leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Selección de materias primas, molido, mezclado, embutido en tripa de colágeno, ahumado, precocido mínimo a 65 °C, enfriado, porcionado, empacado al vacío y refrigerado entre 0 °C y 4 °C.

Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO**	**CHORIZO DE CERDO CON TERNERA**

DOCUMENTO ORIGINAL

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

Apariencia: En forma cilíndrica, con superficie lisa y húmeda y con presencia de partículas de especias y grasa.

Color: Naranja con partículas en tonalidades entre el amarillo y el rojo, y presencia de particulas oscuras propias de las especias.

Olor: Cárnico, graso, salino, dulce, ácido, condimentado.

Sabor: Cárnico, graso, salino, dulce, ácido, especiado, ahumado, picante, sensación astringente.

Textura: Duro, masticable, granuloso, cohesivo, fibroso, adhesivo, elástica, graso y húmedo.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	**Mínimo**	**Máximo**	
Proteína, en fracción de masa (g/100g)	14,0	21,0*	
Grasa, en fracción de masa (g/100g)	7,0*	22,0	
Sodio, en fracción de masa (mg/100g)	-	Hasta el 8 de noviembre del 2024	A partir del 9 de noviembre de 2024
		906	857

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Requisitos	**n**	**m**	**M**	**C**
Rto. de Aerobios Mesófilos, UFC/g	3	—	100.000	1
Rto. de Coliformes, UFC/g	3	100	500	1
Rto. de Staphylococcus aureus coagulasa positiva, UFC/g	3	<100	–	–
Rto. esporas Clostridium sulfito reductor, UFC/g	3	<10	100	1
Rto. De Escherichia Coli UFC/g	3	<10	–	–
Detección de Salmonella /25 g	3	Ausencia		—
Detección de Listeria Monocytogenes /25 g	3	Ausencia		—

Convenciones

UFC: Unidades Formadoras de colonia.
n: Número de muestras.
m: Índice máximo permisible para identificar el nivel de buena calidad.
M: Índice máximo permisible para identificar el nivel de calidad aceptable.
C: Número de muestras permitidas con resultados entre m y M.
<: Léase menor de.
* Límite mínimo de %Grasa y máximo de %Proteína usados como control interno de proceso.

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES

No aplica

Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO**	**CHORIZO DE CERDO CON TERNERA**

DOCUMENTO ORIGINAL

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	1. Chorizo de ternera 100g (2 unidades) 2. Chorizo de ternera 225g (4 unidades) 3. Chorizo de ternera 450g (8 unidades) 4. Chorizo de ternera 1.125g (20 unidades) 5. Chorizo de ternera 2813g (50 unidades)
TIPOS DE EMPAQUE	Película superior coextruida alta barrera multicapa, ofrece barrera a gases, humedad y aromas, cuenta con el diseño gráfico correspondiente impreso en la película superior, o con etiqueta adhesiva en polipropileno cavitado con adhesivo de seguridad. Película inferior coextruida alta barrera a multicapa, ofrece barrera a gases, humedad y aromas.
EMBALAJE	En cajas de polietileno inyectadas de alta densidad, con las siguientes unidades por canastilla: 1. Chorizo de ternera 100g (96 unidades) 2. Chorizo de ternera 225g (45 unidades) 3. Chorizo de ternera 450g (30 unidades) 4. Chorizo de ternera 1.125g (7 unidades) 5. Chorizo de ternera 2.813g (6 unidades)
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Conserve el producto refrigerado (temperatura ideal entre 0 °C y 4 °C). Después de abierto el empaque, conservarlo en refrigeración y consumirlo en el menor tiempo posible.
DISTRIBUCIÓN	Transporte en canastas y vehículos refrigerados, control de temperatura en almacenamiento, distribución y en exhibidores comerciales por parte de la fuerza de ventas.
SEGURIDAD	Libre de sustancias tóxicas adulterantes. Libre de materias extrañas que puedan afectar la salud del consumidor.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	50 días refrigerado entre 0 °C y 4 °C. La fecha de vencimiento se indica en el empaque. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Chorizo con ternera y chorizo con ternera para brocheta

Nutriente	Unidad	Porción		
		100 g	56 g	50 g
Calorías	Kcal	181	100	90
Grasa total	g	12	6,6	5,9
Grasa saturada	g	8,8	4,9	4,4
Grasa trans	mg	0	0	0
Carbohidratos totales	g	1,3	0,7	0,7
Fibra dietaria total	g	0	0	0
Azúcares totales	g	0	0	0
Azúcares añadidos	g	0	0	0
Proteína	g	17	9,4	8,4
Sodio	mg	771	432	385
Vitamina A	µg ER	0	0	0
Vitamina D	µg	0	0	0
Hierro	mg	0,97	0,54	0,48
Calcio	mg	27	15	14
Zinc	mg	2,5	1,4	1,3

FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO

CHORIZO DE CERDO CON TERNERA

DOCUMENTO ORIGINAL

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Etiquetado frontal

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

Chorizo con ternera cóctel

Nutriente	Unidad	Porción	
		100 g	60 g
Calorías	Kcal	208	124
Grasa total	g	14	8,5
Grasa saturada	g	8,5	5,1
Grasa trans	mg	0	0
Carbohidratos totales	g	1,5	0,9
Fibra dietaria total	g	0	0
Azúcares totales	g	0	0
Azucares añadidos	g	0	0
Proteina	g	19	11
Sodio	mg	689	414
Vitamina A	µg ER	22	13
Vitamina D	µg	0	0
Hierro	mg	0,97	0,58
Calcio	mg	14	8,4
Zinc	mg	2,8	1,7

Etiquetado frontal

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

Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO**	**CHORIZO DE CERDO CON TERNERA**

DOCUMENTO ORIGINAL

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Cocinar antes de consumir (hornear, asar, freír). Para uso industrial y como ingrediente para formulaciones y preparaciones alimenticias en servicios de alimentación, establecimientos de gastronomía y hotelería, y para consumo en hogares. Producto para niños menores de 4 años y adultos, no es apto para las personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto. Se sugiere consultar Indicaciones de consumo con un nutricionista dietista y/o médico.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Utilice como medida casera la unidad para la adecuada interpretación de la información. Cantidad de referencia 50 g para los chorizos (Resolución 810 del 2021). Cantidad real del producto (peso de cada unidad): **Chorizo con ternera:** 1 unidad (50 g o 56 g) **Chorizo con ternera dúo pack:** 1 unidad (50 g) **Chorizo con ternera para brocheta:** 2 unidades (50 g) **Chorizo con ternera cóctel:** 4 unidades (60 g)
DIRECCIÓN DE PLANTA	Cooperativa Colanta Cooperativa Montefrío Planta procesadora: Cra. 52 # 44A -47. San Pedro de los Milagros (Antioquia). (Derivados Cárnicos COLANTA®) Sede principal, Calle 74 No. 64 A 51. Medellín, Antioquia.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Decreto 2162 de 1983	Ministerio de Salud	ago-01	Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados.
Resolución 2674 de 2013.	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
Resolución 719 de 2015	Ministerio de salud y protección social.	mar-15	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Decreto 60 de 2002	Ministerio de la Protección Social.	ene-02	Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - Haccp en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
Resolución 2013 de 2020	Ministerio de salud y protección social.	nov-20	Por el cual se establece el reglamento técnico que define los contenidos máximos de sodio de los alimentos procesados priorizados en el marco de la estrategia nacional de reducción del consumo de sodio y se dictan otras disposiciones.

Colanta Sabe rico Sabe a campo	**FICHA TECNICA PRODUCTO TERMINADO**	**CHORIZO DE CERDO CON TERNERA**

DOCUMENTO ORIGINAL

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

Norma Técnica Colombiana NTC 1325 de 2008	ICONTEC	ago-20	Productos cárnicos; carnes frías; productos de salsamentaría; charcutería; chacinería; embutidos; productos a base de carne; producto alimenticio.
Resolución 810 de 2021	Ministerio de salud y protección social.	jun-21	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de salud y protección social.	dic-22	Por el cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37, y 40 de la resolución 810 del 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
0	Se actualiza el número de registro sanitario. Se actualiza la composición del producto. Se actualiza las presentaciones comerciales. Se actualiza el embalaje. Se actualiza los parámetros fisicoquímicos.	Heidy L. Casas C. Analista SGI	

3849 / V5

DOCUMENTO ORIGINAL

Colanta Sabe más Sabe a campo	**FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)**			**BUTIFARRA**				Página 1 de 3	
Unidad Estratégica	**Cárnica**	**Macroproceso**	**Diseño y Desarrollo del Producto**	**Área Organizacional que genera**	**Investigación y Desarrollo**	**Área Organizacional donde aplica**	**Todos**	**Sede**	**Planta Derivados Cárnicos San Pedro**

Elaboró	**Revisó**	**Aprobó**	**Fecha de Emisión**	**Fecha Última Revisión**
Ing. Yelson S. Restrepo T. Analista Investigación y Desarrollo	Ing. Olga Rodríguez G. Coord. Investigación Y Desarrollo Ing. Nelson E. Munera G. Coord. Producción Esp. Sandra Y. Osorio. H Coordinador Control Calidad	Esp. Gustavo Benavides Jefe Planta Derivados Cárnicos	2023-04-18	2023-08-01
			Versión	1
			Código	9884

1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO

NOMBRE	**Nombre técnico:** BUTIFARRA. PRODUCTO CÁRNICO, PROCESADO, EMULSIFICADO, EMBUTIDO, AHUMADO, COCIDO. **Nombre de fantasía:** TODAS LAS VARIEDADES PUEDEN LLEVAR O NO LA DENOMINACIÓN "SELECCIONADA".
CLAIMS	Ninguno.
No. DE REGISTRO	*RSA-0026227-2023*
MARCA	COLANTA®, MONTEFRÍO®, PRANZO®, PIAMONTÉS®, COLANTA CALIDAD SELECTA®.
DEFINICIÓN	Producto cárnico procesado homogenizado, cocido, embutido en tripa comestible, elaborado a base de carne, adicionado de sal, grasa y especias. De sabor picante, que puede contener o no sales de curación, manteniendo el color pálido característico. No contiene colorantes.
COMPOSICIÓN	Carne (res, cerdo), agua, tocino de cerdo, almidón (arveja, trigo, papa y/o yuca), proteína animal, proteína vegetal (soya), reguladores de acidez (polifosfatos de sodio (BPM), lactato de sodio (BPM)), sabor natural (butifarra), mezcla para saborizar (vinagre, limón, extractos naturales (té verde, romero, orégano, cebolla)), sal, especias.
COMPONENTES ALERGÉNICOS	Contiene soya y trigo. Se procesa en una planta que usa leche.
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO	Selección de materias primas, molido, mezclado, emulsificado, embutido en tripa de colágeno, ahumado, cocido mínimo 72 ° C, enfriado, porcionado, empacado al vacío y refrigerado entre 0 °C y 4 °C.

2. ESPECIFICACIONES

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	**Apariencia:** Brillante, grasa, húmeda. **Color:** Externo: 16-0924 TPX Croissant. Interno:14-1310 TPX Cameo Rosc. **Olor:** Condimento, pimienta, graso, picante, cárnico. **Sabor:** Pimienta, cárnico, graso, umami, salado. Sensación picante, sensación ardiente, sensación astringente. **Textura:** Fibrosa, masticable, dura, gomosa, húmeda y grasa.

CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS

Requisitos	**Mínimo**	**Máximo**
Proteína, en fracción de masa (g/100 g)	13,6	—
Grasa, en fracción de masa (g/100 g)	—	16,8

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

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

Convenciones

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

CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	No Aplica.

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	BUTIFARRA	Página 2 de 3

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	25 g, 50 g, 100 g, 225 g, 250g, 450 g, 500 g, 750 g, 1000 g, 1500 g, 2000 g, 2500 g, 3000 g. Butifarra peso variable: desde 25 g hasta 5000 g, con incremento de 1g. Presentación peso variable de 25 g a 10000g, con incrementos de 1g.
TIPOS DE EMPAQUE	Película superior coextruida alta barrera, ofrece barrera a gases, humedad y aromas, cuenta con el correspondiente diseño gráfico impreso o con etiqueta adhesiva en polipropileno cavitado con adhesivo de seguridad. Película inferior coextruida alta barrera, ofrece barrera a gases, humedad y aromas.
EMBALAJE	En cajas de polietileno de alta densidad inyectadas, con las siguientes unidades por canastilla para cada presentación: 72 uds. x 100 g, 36 uds. x 250 g y 15 uds. x 500 g.
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Conserve el producto refrigerado a una temperatura entre 0 °C y 4 °C). Después de abierto el empaque, conservarlo en refrigeración y consumirlo en el menor tiempo posible.
DISTRIBUCIÓN	Transporte en canastas y vehículos refrigerados, control de temperatura en almacenamiento, distribución y en exhibidores comerciales por parte de la fuerza de ventas.
SEGURIDAD	Libre de sustancias tóxicas adulterantes. Libre de materias extrañas que puedan afectar la salud del consumidor.
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	45 días refrigerada entre 0 °C y 4 °C. La fecha de vencimiento se indica en el empaque. Después de abierto consúmase en el menor tiempo posible.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Nutriente	Unidad	Porción	
		100 g	50 g
Calorías	Kcal	217	110
Grasa total	g	14	7,1
Grasa saturada	g	6,4	3,2
Grasa trans	mg	0	0
Carbohidratos totales	g	5,7	2,8
Fibra dietaria total	g	0	0
Azúcares totales	g	0	0
Azúcares añadidos	g	0	0
Proteína	g	17	8,7
Sodio	mg	1447	724
Vitamina A	µg ER	0	0
Vitamina D	µg	0,28	0,14
Hierro	mg	1,7	0,85
Calcio	mg	46	23
Zinc	mg	1,8	0,91

Etiquetado frontal	
Sello exceso en azúcares	NO
Sello exceso en sodio	SI
Sello exceso en grasas saturadas	SI
Sello exceso en grasas trans	NO
Sello Contiene edulcorantes	NO
Sello positivo	NO

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO (Resolución 2492 de 2022)	BUTIFARRA	Página 3 de 3

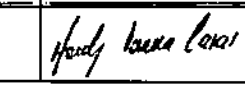
3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Cocinar antes de consumir (hornear, asar, freir). Para uso industrial y como ingrediente para formulaciones y preparaciones alimenticias en servicios de alimentación, establecimientos de gastronomía y hotelería, y para consumo en hogares. Producto para personas sanas, no es apto para las personas sensibles a los alérgenos presentes en el producto. Se sugiere consultar indicaciones de consumo con un nutricionista dietista y/o médico.
INSTRUCCIONES ESPECIALES DE MANEJO	Utilice como medida casera la unidad para la adecuada interpretación de la información nutricional. Cantidad de referencia: 50 g para cárnicos embutidos (Resolución 810 del 2021). Cantidad real del producto: 2 unidades (50 g)
DIRECCIÓN DE PLANTA	Cooperativa Colanta Cooperativa Montefrío Planta procesadora: Cra. 52 # 44A -47, San Pedro de los Milagros (Antioquia). (Derivados Cárnicos COLANTA®) Sede principal, Calle 74 No. 64 A 51. Medellín, Antioquia.

4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)

NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Decreto 2162 de 1983	Ministerio de Salud	ago-01	Por el cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979, en cuanto a producción, procesamiento, transporte y expendio de los productos cárnicos procesados.
Resolución 2674 de 2013	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	Establecer los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitarios de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de protegor la vida y la salud de las personas.
Resolución 719 de 2015	Ministerio de salud y protección social.	mar-15	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.
Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Decreto 60 de 2002	Ministerio de Salud	ene-02	Por el cual se promueve la aplicación del Sistema de Análisis de Peligros y Puntos de Control Crítico - HACCP en las fábricas de alimentos y se reglamenta el proceso de certificación.
Norma Técnica Colombiana NTC 1325	ICONTEC	ago-08	Productos cárnicos; carnes frías; productos de salsamentaría; charcutería; chacinería; embutidos; productos a base de carne; producto alimenticio.
Resolución 810 de 2021	Ministerio de salud y protección social.	jun-21	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano.
Resolución 2492 de 2022	Ministerio de salud y protección social.	dic-22	Por el cual se modifican los artículos 2, 3, 16, 25, 32, 37, y 40 de la resolución 810 del 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano.

CONTROL DE CAMBIOS

VERSIÓN ANTERIOR	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS	Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL	
		NOMBRE	FIRMA
0	1. Cambio en el registro sanitario por actualización del mismo (registro anterior: RSAA01I21003)	Heidy L. Casas C.	

aportes en línea

Resumen de Pago por Administradora

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Dirección	Ciudad-Departamento	Teléfono	Enviado SENA e ICBF
NIT 890904478	6	COOPERATIVA COLANTA	A - 200 O MAS COTIZANTES	PRINCIPAL	CALLE 34 #44A 51	MEDELLIN-ANTIOQUIA	4922225	N

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Límite	Pago	Banco	Días Mora	Valor
2025-09	2025-10	736384271	95129258B2	E	2025/10/20	2025/10/20	BANCO BAYVIENDA	0	$2,316,476,300

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	Fondo Solidaridad Pensional	Intereses de Mora Fondo Solidaridad	Fondo Subsistencia	Intereses de Mora Fondo Subsistencia	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 5)				8,205	$4,530,564,800	$0					$0	$4,530,564,800
COLFONDOS	23-01	800,227,940	6	454	$265,783,300	$0	$1,431,000	$0	$1,431,000	$0	$0	$265,783,300
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	2,410	$1,550,477,300	$0	$9,872,900	$0	$10,947,500	$0	$0	$1,550,477,300
PORVENIR	23-03	800,224,808	8	2,960	$1,429,054,600	$0	$2,861,100	$0	$2,861,100	$0	$0	$1,429,054,600
PROTECCION	23-02	800,229,739	0	2,377	$1,282,219,100	$0	$4,684,400	$0	$4,684,400	$0	$0	$1,282,219,100
SKANDIA	23-09	800,253,055	2	4	$3,030,500	$0	$40,000	$0	$40,000	$0	$0	$3,030,500
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				8,435	$461,428,500	$0					$0	$461,428,500
ARL SURA	14-11	890,903,790	5	8,435	$461,428,500	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$461,428,500
CCF (ADMINISTRADORAS: 21)				8,264	$1,101,382,000	$0					$0	$1,101,382,000
CAJACOPI ATLANTICO	CCF05	890,102,044	1	150	$18,158,800	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$18,158,800
COFREM	CCF34	892,000,146	3	54	$6,369,800	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$6,369,800
COLSUBSIDIO	CCF22	860,007,336	1	1,066	$132,941,100	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$132,941,100
COMFABOY	CCF10	891,800,213	8	14	$1,607,300	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$1,607,300
COMFACA	CCF13	891,190,047	2	1	$37,100	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$37,100
COMFACASANARE	CCF49	844,003,392	8	1	$103,300	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$103,300
COMFACAUCA	CCF14	891,500,182	0	4	$463,700	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$463,700
COMFACESAR	CCF15	892,399,989	8	233	$27,766,700	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$27,766,700
COMFACHOCÓ	CCF29	891,600,091	5	1	$93,000	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$93,000
COMFACOR	CCF16	891,080,005	1	466	$56,846,600	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$56,846,600
COMFAMILIAR HUILA	CCF32	891,180,008	2	12	$1,466,100	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$1,466,100
COMFAMILIAR NARIÑO	CCF35	891,280,008	1	1	$107,800	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$107,800
COMFAMILIAR RISARALDA	CCF44	891,480,000	1	123	$15,248,100	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$15,248,100
COMFANDI	CCF37	890,303,208	5	169	$19,776,400	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$19,776,400
COMFAORIENTE	CCF36	890,500,675	6	4	$446,000	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$446,000
COMFENALCO ANTIOQUIA	CCF03	890,900,842	6	5,356	$740,941,600	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$740,941,600
COMFENALCO CARTAGENA	CCF08	890,480,023	7	137	$17,378,900	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$17,378,900
COMFENALCO QUINDIO	CCF43	890,000,381	0	274	$34,782,000	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$34,782,000
COMFENALCO SANTANDER	CCF40	890,201,578	7	31	$4,423,900	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$4,423,900
COMFENALCO TOLIMA	CCF50	890,700,148	4	75	$10,461,900	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$10,461,900
COMFAMILIARES	CCF11	890,806,490	5	90	$11,961,900	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$11,961,900

aportes en línea

Resumen de Pago por Administradora

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Dirección	Ciudad-Departamento	Teléfono	Exonerado SENA e ICBF
NIT 890904078	6	COOPERATIVA COLANTA	A - 200 O MAS COTIZANTES	PRINCIPAL	CALLE 74 #68A 51	MEDELLIN-ANTIOQUIA	4455555	N

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pensión	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Límite	Pago	Banco	Días Mora	Valor
2026-09	2026-10	776368271	95129268812	E	2026/10/20	2026/10/20	BANCO DAVIVIENDA	0	$7,316,476,200

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	Fondo Solidaridad Pensional	Intereses de Mora Fondo Solidaridad	Fondo Subsistencia	Intereses de Mora Fondo Subsistencia	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
EPS (ADMINISTRADORAS: 22)				8,435	$1,209,240,400	$0					$0	$1,209,240,400
ALIANSALUD EPS (ANTES COLMEDICA)	EPSC01	830,113,831	0	1	$183,700	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$183,700
ASMET SALUD EPS SAS	ESSC62	900,935,126	7	8	$884,000	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$884,000
CAPITAL SALUD	EPSC34	900,395,377	9	1	$207,900	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$207,900
COMFENALCO VALLE	EPS012	890,303,093	5	15	$1,819,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$1,819,200
COMPENSAP	EPSC08	860,066,942	7	136	$20,513,300	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$20,513,300
COOSALUD EPS	EPS042	900,226,715	3	7	$996,900	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$996,900
COOSALUD MOVILIDAD	ESSC24	900,226,715	3	66	$7,462,300	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$7,462,300
DUSAKAWI	EPSIC1	824,001,398	1	3	$287,600	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$287,600
EMSSANAR	ESSC18	901,021,565	8	1	$70,100	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$70,100
EPS MUTUAL SER	EPS048	806,008,394	7	82	$9,407,900	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$9,407,900
EPS SURA (ANTES SUSALUD)	EPS010	800,088,702	2	3,442	$370,090,900	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$370,090,900
FAMISANAR	EPS017	830,003,564	7	466	$56,265,300	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$56,265,300
FOSYGA RÉGIMEN DE EXCEPCIÓN	ADRES02	901,037,916	1	9	$2,147,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$2,147,200
MUTUAL SER	ESSC07	806,008,394	7	66	$7,035,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$7,035,200
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	1,449	$189,173,700	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$189,173,700
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	72	$7,664,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$7,664,200
PROTEGER	CCPC55	901,543,211	6	13	$1,372,600	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$1,372,600
S.O.S. SERVICIO OCCIDENTAL DE SALUD S.A.	EPS018	805,001,157	2	61	$7,604,700	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$7,604,700
SALUD MIA EPS	EPS046	900,914,254	1	2	$412,800	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$412,800
SALUD TOTAL	EPS002	800,130,907	4	1,731	$206,632,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$206,632,200
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	561	$89,288,700	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$89,288,700
SAVIA SALUD	EPS040	900,604,350	0	273	$29,721,200	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$29,721,200
ICBF (ADMINISTRADORAS: 1)				15	$8,315,900	$0					$0	$8,315,900
INSTITUTO COLOMBIANO DE BIENESTAR FAMILIAR	PAICBF	899,999,239	2	15	$8,315,900	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$8,315,900
SENA (ADMINISTRADORAS: 1)				15	$5,544,600	$0					$0	$5,544,600
SENA	PASENA	899,999,034	1	15	$5,544,600	$0	$0	$0	$0	$0	$0	$5,544,600
TOTAL				**8435**	**$7,316,476,700**	**$0**	**$18,889,400**	**$0**	**$19,964,000**	**$0**	**$0**	**$7,316,476,200**

auren

CERTIFICACIÓN DE PAGO DE APORTES AL SISTEMA DE SEGURIDAD SOCIAL Y PARAFISCALES

En mi calidad de Revisor Fiscal de la COOPERATIVA COLANTA identificada con NIT 890.904.478-6, declaro bajo la gravedad de juramento, que la sociedad ha cumplido en los últimos seis (6) meses contados a partir de la presentación de los documentos con las obligaciones sobre el pago de aportes al Sistema de Seguridad Social (Salud, Pensiones, Riesgos laborales), aportes parafiscales (ICBF, SENA y Cajas de Compensación Familiar), de conformidad con el artículo 50 de la Ley 789 de 2002.

Dado en Medellín Antioquia, a dieciséis (16) días del mes de octubre de 2026

Cordialmente,

Raúl A. Menco V.
Revisor fiscal
Designado por Auren Consultores Medellín S.A.S.
Tarjeta Profesional No. 66200-T
C.C. 19.872.348 de Magangué Bolívar

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL **JUNTA CENTRAL DE CONTADORES**

Certificado No:

0H64348HH8Z5D

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 **RAUL ALBERTO MENCO VARGAS** identificado con CÉDULA DE CIUDADANÍA No 19872348 de MAGANGUE (BOLIVAR) Y Tarjeta Profesional No 66200-T SI tiene vigente su inscripción en la Junta Central de Contadores y desde la fecha de Inscripción.

NO REGISTRA ANTECEDENTES DISCIPLINARIOS * * *

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **19.872.348**

MENCO VARGAS

APELLIDOS

RAUL ALBERTO

NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **09-AGO-1971**

MAGANGUE
(BOLIVAR)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.70 ESTATURA **O+** G.S. RH **M** SEXO

11-DIC-1989 MAGANGUE

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-0112100-00026122-M-0019872348-20080719 0001214238A 1 2290012102

República de Colombia
Ministerio de Educación Nacional

JUNTA CENTRAL DE CONTADORES

TARJETA PROFESIONAL DE CONTADOR PUBLICO



66200-T

RAUL ALBERTO
MENCO VARGAS
C.C. 18872348
RESOLUCION INSCRIPCION 54 FECHA 10/06/93
UNIVERSIDAD EAFIT

Presidente

00074149

FIRMA DEL TITULAR

02-3281

Esta tarjeta es el unico 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 Educacion Nacional - Junta Central de Contadores.

18872348

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy jueves 15 de octubre de 2026, a las 08:17:45, el número de identificación, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Cédula de Ciudadanía
No. Identificación	71632095
Código de Verificación	716320952610150817 45

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

LUIS MIGUEL MARTINEZ ROMERO
Contralor Delegado

Generó: WEB

CONTRALORÍA
GENERAL DE LA REPÚBLICA

LA CONTRALORÍA DELEGADA PARA RESPONSABILIDAD FISCAL , INTERVENCIÓN JUDICIAL Y COBRO COACTIVO

CERTIFICA:

Que una vez consultado el Sistema de Información del Boletín de Responsables Fiscales 'SIBOR', hoy jueves 15 de octubre de 2026, a las 08:12:35, el número de identificación de la Persona Jurídica, relacionado a continuación, NO SE ENCUENTRA REPORTADO COMO RESPONSABLE FISCAL.

Tipo Documento	Número de identificación tributario
No. Identificación	8909044786
Código de Verificación	8909044786261015081235

Esta Certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

De conformidad con el Decreto 2150 de 1995 y la Resolución 220 del 5 de octubre de 2004, la firma mecánica aquí plasmada tiene plena validez para todos los efectos legales.

LUIS MIGUEL MARTINEZ ROMERO
Contralor Delegado

Generó: WEB

PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN
COLOMBIA

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 304813924

PIB
08:30:51

Bogotá DC, 15 de octubre del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI); el(la) señor(a) SERGIO LEON GONZALEZ VILLA identificado(a) con Cédula de ciudadanía número 71632095:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Política y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Mario Enrique Castro González
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

PROCURADURÍA GENERAL DE LA NACIÓN
COLOMBIA

CERTIFICADO DE ANTECEDENTES

CERTIFICADO ORDINARIO
No. 305280090

PIB
08:20:33

Bogotá DC, 23 de octubre del 2026

La PROCURADURIA GENERAL DE LA NACIÓN certifica que una vez consultado el Sistema de Información de Registro de Sanciones e Inhabilidades (SIRI), la persona COOPERATIVA COLANTA identificado(a) con NIT número 8909044786:

NO REGISTRA SANCIONES NI INHABILIDADES VIGENTES

ADVERTENCIA: La certificación de antecedentes contiene las anotaciones de las sanciones o inhabilidades que se encuentren vigentes. Cuando se trate de nombramiento o posesión en cargos que exijan para su desempeño ausencia de antecedentes, se certificarán todas las anotaciones que figuren en el registro. Anterior, de acuerdo a los incisos 3o. y 4o. del artículo 238 Ley 1952 de 2019.

NOTA: El certificado de antecedentes disciplinarios es un documento que contiene las anotaciones e inhabilidades generadas por sanciones penales, disciplinarias, inhabilidades que se deriven de las relaciones contractuales con el estado, de los fallos con responsabilidad fiscal, de las decisiones de pérdida de investidura y de las condenas proferidas contra servidores, ex servidores públicos y particulares que desempeñen funciones públicas en ejercicio de la acción de repetición o llamamiento en garantía. **Este documento tiene efectos para acceder al sector público, en los términos que establezca la Constitución Política y la ley particular o demás disposiciones vigentes.** El Sistema SIRI reporta como antecedentes solamente las sanciones con debida ejecutoria recibidas de las autoridades nacionales colombianas. En caso de nombramiento o suscripción de contratos con el Estado, es responsabilidad de la Entidad, validar la información de antecedentes del aspirante en la página web: https://www.procuraduria.gov.co/Pages/certificado-antecedentes.aspx

Mario Enrique Castro González
Jefe División de Relacionamiento Con El Ciudadano (C)

ATENCIÓN :
ESTE CERTIFICADO CONSTA DE 01 HOJA(S), SOLO ES VALIDO EN SU TOTALIDAD. VERIFIQUE QUE EL NUMERO DEL CERTIFICADO SEA EL MISMO EN TODAS LAS HOJAS.

Portal de Servicios al Ciudadano PSC

Sistema Registro Nacional de Medidas Correctivas RNMC

Consulta Ciudadano

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que a la fecha, 23/10/2026 01:53:36 p. m. el ciudadano con Cédula de Ciudadanía Nº. **71632095** y Nombre: **SERGIO LEON GONZALEZ VILLA.**

NO TIENE MEDIDAS CORRECTIVAS PENDIENTES POR CUMPLIR.

De conformidad con la Ley 1801 de 2016 "Por la cual se expide el Código Nacional de Seguridad y Convivencia Ciudadana". Registro interno de validación No. **150188236** . La persona interesada podrá verificar la autenticidad del presente documento a través de la página web institucional digitando https://www.policia.gov.co, menú ciudadanos/ consulta medidas correctivas, con el documento de identidad y la fecha de expedición del mismo. Esta consulta es válida siempre y cuando el número de cédula corresponda con el documento de identidad suministrado.

Nueva Busqueda | Imprimir

POLICÍA NACIONAL
DE COLOMBIA

Consulta en línea de Antecedentes Penales y Requerimientos Judiciales

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 11:37:25 AM horas del 23/10/2026, el ciudadano identificado con:

Cédula de Ciudadanía N° **71632095**

Apellidos y Nombres: **GONZALEZ VILLA SERGIO LEON**

NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES

de conformidad con lo establecido en el artículo 248 de la Constitución Política de Colombia.

En cumplimiento de la Sentencia SU-458 del 21 de junio de 2012, proferida por la Honorable Corte Constitucional, la leyenda "NO TIENE ASUNTOS PENDIENTES CON LAS AUTORIDADES JUDICIALES" aplica para todas aquellas personas que no registran antecedentes y para quienes la autoridad judicial competente haya decretado la extinción de la condena o la prescripción de la pena.

Esta consulta es válida siempre y cuando el número de identificación y nombres, correspondan con el documento de identidad registrado y solo aplica para el territorio colombiano de acuerdo a lo establecido en el ordenamiento constitucional.

Si tiene alguna duda con el resultado, consulte las **preguntas frecuentes** o acérquese a las instalaciones de la **Policía Nacional** más cercanas.

Dirección: Avenida El Dorado # 75 – 25 barrio Modelia, Bogotá D.C.
Atención administrativa Lunes a Viernes 8:00 am a 12:00 pm y 2:00 pm a 5:00 pm
Línea de atención al ciudadano: 5159700 ext 30552 (Bogotá)
Resto del país: 018000 910 112
E-mail: dijin.araic-atc@policia.gov.co

Todos los derechos reservados

CONSULTA EN LÍNEA DE INHABILIDADES DE QUIENES HAYAN SIDO CONDENADOS POR DELITOS SEXUALES COMETIDOS CONTRA MENORES DE 18 AÑOS

La Policía Nacional de Colombia informa:

Que siendo las 10 19:03 horas del 21/10/2026, el ciudadano identificado con cédula de ciudadanía No. **71632095,** Apellidos y Nombres **GONZALEZ VILLA SERGIO LEON**

NO REGISTRA INHABILIDAD

La presente consulta se tendrá en consideración por la entidad o empresa **Nutriceres S.A.S**, con NIT **901477441-0** y su utilización es exclusivamente dentro del proceso de selección al cargo, oficio o profesión, en cumplimiento de la Ley 1918 del 12/07/2018 *"por medio de la cual se establece el régimen de inhabilidades a quienes hayan sido condenados por delitos sexuales cometidos contra menores, se crea el registro de inhabilidades y se dictan otras disposiciones"* y su Decreto Reglamentario 753 del 30/04/2019 *"por medio del cual se reglamenta la Ley 1918 de 2018"*, con observancia de las Leyes 1581 del 17/10/2012, 1712 del 06/03/2014 y demás normatividad rectora frente al tratamiento de datos

---

DIRECCIÓN DE INVESTIGACIÓN CRIMINAL E INTERPOL

Área de Administración de Información Criminal

ENLACES DE INTERÉS

› Portal web DIJIN

› Consulta Antecedentes Judiciales

› Protección de Datos

SÍGANOS EN LAS REDES SOCIALES

© 2026 Policía Nacional de Colombia - Grupo Tecnologías de la Información y las Comunicaciones DIJIN

TIC

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

CERTIFICA QUE

Una vez consultada la base de datos de deudores alimentarios morosos **REDAM**, el(la) ciudadano(a) con número de identificación CC 71632095 **NO SE ENCUENTRA INSCRITO EN EL REGISTRO DE DEUDORES ALIMENTARIOS MÓROSOS**

Esta certificación es válida en todo el Territorio Nacional, siempre y cuando el tipo y número consignados en el respectivo documento de identificación, coincidan con los aquí registrados.

Se expide en Bogotá el 07/09/2026 10:34 AM

Código Verificación: **KJG4Z8PSCL**

Válida hasta: **06/12/2026**

Dirección de Gobierno Digital

MINISTERIO DE TECNOLOGÍAS DE LA INFORMACIÓN Y LAS COMUNICACIONES - MINTIC

Certificado
Bancario

Miércoles, 16 de septiembre de 2026

A quien pueda interesar

BANCOLOMBIA S.A. se permite informar que COOPERATIVA COLANTA identificado(a) con NIT 890904478, a la fecha de expedición de esta certificación, tiene con el banco los siguientes productos:

Producto	No. Producto	Fecha Apertura	Estado
CUENTA CORRIENTE	01890447809	1976/10/06	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.

Catalina Cortés Uribe.
Gerente Servicios Contact Center & BPO.

Bancolombia

Sabe más.
Sabe a campo

CERTIFICADO DE INHABILIDADES, INCOMPATIBILIDADES Y CONSULTAS

Yo **SERGIO LEÓN GONZÁLEZ VILLA**, identificado con la C.C. **71.632.095**, Por medio de la presente y en calidad de representante legal de la empresa **COOPERATIVA COLANTA** con NIT **890.904.478-6**, me permito certificar que conozco las causales de inhabilidad e incompatibilidad para contratar con las Entidades Estatales de conformidad con las Leyes 80 de 1993, 1150 de 2007, 1474 de 2011, Decreto 128 de 1976 y demás normas sobre la materia.

Así como las sanciones establecidas por transgresión a las mismas en los artículos 26 numeral 7o. y 52 y los efectos legales consagrados en el Art. 44 numeral. 1o. del Estatuto Contractual.

Declaro bajo la gravedad del juramento que se entiende prestado con la firma del presente documento, que no me encuentro incurso en ninguna de ellas, ni mis socios, ni tampoco la sociedad que represento, y que, consultados los antecedentes disciplinarios, judiciales y el boletín de responsables fiscales, a la fecha no se registra ningún antecedente respecto de las personas aqui señaladas.

Adicionalmente declaro bajo la gravedad de juramento que se entiende prestado con la firma del presente documento, que no he sido objeto de sanciones, multas o declaratorias de incumplimientos, ni los socios, ni tampoco la sociedad que represento.

Dado en el Municipio de Medellin a los 21 dias del mes de octubre del 2026

SERGIO LEÓN GONZÁLEZ VILLA
C.C. 71.632.095
COOPERATIVA COLANTA
NIT 890.904.478

Nutriceres
Nutrición consciente

COMPROMISO ANTICORRUPCIÓN

Señores:
NUTRICERES S.A.S
Rionegro
Referencia: Proceso de contratación directa

El suscrito **SERGIO LEÓN GONZÁLEZ VILLA**, identificado con la C.C. **71.632.095**, manifiesto de manera clara y expresa y en mi propio nombre y obrando en calidad de representante legal de la **COOPERATIVA COLANTA** identificada con el NIT: **890.904.478-6** oferente que:

1. Apoyo la acción del Estado colombiano y de la Empresa Contratante para fortalecer la transparencia y la rendición de cuentas de la administración pública.

2. No estamos en causal de inhabilidad alguna para celebrar el contrato objeto del Proceso de Contratación.

3. Me comprometo a no ofrecer y no dar dádivas, sobornos o cualquier forma de halago, retribuciones o prebenda a servidores públicos o asesores de la Empresa Contratante, directamente o a través de sus empleados, contratistas o terceros.

4. Me comprometo a no efectuar acuerdos, o realizar actos o conductas que tengan por objeto o efecto la colusión en el Proceso de Contratación.

5. Me comprometo a revelar la información que sobre el Proceso de Contratación me soliciten los organismos de control de la República de Colombia.

6. Me comprometo a comunicar a nuestros empleados y asesores el contenido del presente Compromiso Anticorrupción, explicar su importancia y las consecuencias de su incumplimiento por nuestra parte, y la de nuestros empleados o asesores.

7. No incurrir en falsedad o adulteración de los documentos exigidos para cumplir con los requisitos expuestos en los documentos del presente proceso de contratación.

8.Conozco las consecuencias derivadas del incumplimiento del presente compromiso anticorrupción.

En constancia de lo anterior firmo este documento a los 21 días del mes octubre de 2026.

SERGIO LEÓN GONZÁLEZ VILLA
C.C. 71.632.095