

OFICIO COMISORIO No. 7303-0636-23

**Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima
Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 2**

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
EL PROFE DE CAFÉ SAS	CL 125 No 21A-74 INT 5 LC 7 Y 9 BOGOTA

En el uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados DEL 20 AL 24 DE FEBRERO DE 2023, para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol	Dependencia
CARLOS JULIO MONTERO CABRERA	CONTRATISTA	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2
YIBETH ASTRID VILLAMIL SUAREZ	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2

* *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que los suscritos se encuentran facultados para intervenir en la presente diligencia cuando lo estimen conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: GRUPO DE TRABAJO TERRITORIAL CENTRO ORIENTE 2 DE LA DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS con número telefónico (601) 7422121 ext. 7753- 7754- 7755 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo <https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php>.

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://sesuite.invima.gov.co:444/Parsd/peticiones/solicitud> . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Dado en la ciudad de Bogotá el día 20 DE FEBRERO DE 2023



CLARO MANUEL COTES PINEDO

Coordinador grupo de trabajo territorial centro oriente 2
Dirección de operaciones Sanitarias

Recibido por


Firma


Nombre

Cédula

Cargo

Fecha


RICARDO VULEZA
79960568
REPRESENTANTE VUL
21.02.2023


	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13	

Ciudad / Departamento	BOGOTA D.C.	Fecha	2023/02/21	Acta No.	1
-----------------------	-------------	-------	------------	----------	---

DATOS GENERALES			
Código de Inscripción planta	9014325787-1	Dirección	CL 125 No 21A-74
Razón Social	EL PROFE DE CAFÉ SAS	Teléfonos	3187640266-3156267000
NIT - CC	901432578-7	Correo electrónico	Contabilidad@elprofedecafe.com ;ricardo@elprofedecafe.com
Representante Legal	RICARDO VILLEGAS WILKIE	Fax	NO REPORTA
GTT	CENTRO ORIENTE 2	Oficio Comisorio	7303-0636-23
Objetivo de la visita	Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a Derecho de petición, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013 y demás reglamentación sanitaria aplicable.		

DATOS DE PRODUCCIÓN			
No. De empleados	6		
Maquilas	CAFÉ SANTA LUCIA, CAFÉ 1605, CAFÉ REMEMBRANZA ARTESANOS CAFE Y MADERA, WARANI. BARRO VIEJO, LA MINI-GOMA, ELEMENTAL COFFEE, ARTESANO CAFE, ARIGATO COFFEE ROASTER, CAFÉ LA COMETA, EOS CAFÉ, JOY	La actividad insustrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
SUBCATEGORÍAS EVALUADAS	3.4.2 Concentrados de. Café, té o yerba mate, para preparar bebidas (por ejemplo café instantáneo, polvo para capuchino), granos de café tratados para preparar productos de café; hierbas y mezclas de hierbas para preparar infusiones, (se excluyen aquellos productos a base de sacarosa)		
LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO		Cantidad/Unidad de tiempo	
	CAFE TOSTADO Y MOLIDO	12 TONELADAS / AÑO	



	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13	

Ciudad / Depto	BOGOTA D.C.	Fecha	2023/02/21	Acta No.	1
----------------	-------------	-------	------------	----------	---

DATOS GENERALES			
Código de inscripción planta:	9014325787-1	Dirección:	CL 125 No 21A-74
Razón Social :	EL PROFE DE CAFÉ SAS	Teléfonos:	3187640266-3156267000
NIT - C.C.:	901432578-7	Correo electrónico:	Contabilidad@elprofedecafe.com;ricardo@elprofedecafe.com
Representante Legal:	RICARDO VILLEGAS WILKIE	Fax:	NO REPORTA
GTT:	CENTRO ORIENTE 2	Oficio comisorio:	7303-0636-23


Objeto de la visita : Realizar visita de Inspección Sanitaria en atención a Derecho de petición, con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013 y demás reglamentación sanitaria aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN			
Número de empleados:	6	La actividad industrial realizada en el establecimiento es acorde con lo establecido en Cámara de Comercio?	SI
Máquilas:	CAFÉ SANTA LUCIA, CAFÉ 1605, CAFÉ REMEMBRANZA ARTESANOS CAFE Y MADERA, WARANI. BARRO VIEJO, LA MINI-GOMA, ELEMENTAL COFFEE, ARTESANO CAFE, ARIGATO COFFEE ROASTER, CAFÉ LA COMETA, EOS CAFÉ, JOY		
Subcategorías evaluadas:	3.4.2 Concentrados de. Café, té o yerba mate, para preparar bebidas (por ejemplo café instantáneo, polvo para capuchino), granos de café tratados para preparar productos de café, hierbas y mezclas de hierbas para preparar infusiones, (se excluyen aquellos productos a base de sacarosa)		
Líneas de subcategoría del alimentos	Volúmen / año		
CAFE TOSTADO Y MOLIDO	12 TONELADAS / AÑO		


Subcategoría 1: 3.4.2 Concentrados de. Café, té o yerba mate, para preparar bebidas (por ejemplo café instantáneo, polvo para capuchino), granos de café tratados para preparar productos de café, hierbas y mezclas de hierbas para preparar infusiones, (se excluyen aquellos productos a base de sacarosa)

1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES					
No.	CRITERIOS EVALUADOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6	a	20		
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	a	20		


cl

		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
		Código: IVC-INS-FM114		Versión: 05	
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	ar	5		Se evidencia que las areas de envasado proceso y empaque comparten un mismo ambiente.
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observa entreluces en puerta de ingreso de materias primas y ventana. Uniones entre paredes no redondeadas
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	a	10		
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		No se cuenta con filtro sanitario de calzado al ingreso de la planta.
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674 de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		Se observan rejillas alargadas que posibilitan el ingreso de plagas.
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	ar	5		No cuenta con deposito temporal para almacenamiento de residuos sólidos.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					15
2. EQUIPOS REQUERIDOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 num 8, Art. 10 num. 3	a	30		
2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No presenta soportes del cumplimiento de la Resolución 683 de 2012, para los materiales de los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el alimento, y que los mismos estén autorizados en las listas positiva
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		No se presentan hojas de vidas de los equipos.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					11
3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	ar	12,5		No se cuenta con programa de agua. Además, el tanque de agua no esta funcional.
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	ar	12,5		No se cuenta con programa, No se llevan registros de disposición
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	i	0	NO	No se cuenta con programa de plagas. no se verifican las condiciones de aislamiento de la planta. No se presentan registros del diagnóstico del establecimiento con enfoque preventivo (controles en: ventanas, aberturas de ventilación, cortinas de aire, dispositivos de cierre automático, sellado de agujeros, desagües, mantenimiento de instalaciones y alrededores, manejo de residuos, etc.)
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		No se cuentan con ficha tecnica para el jabón para manos. No se utiliza adecuadamente los detergentes como lo indica la ficha tecnica. No se cuentan con POES.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					8
4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones




		INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN		
		INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS				
		Código: IVC-INS-FM114		Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14		ar	17		No cuentan con programa de capacitaciones en educación sanitaria dirigida a los trabajadores No se lleva cronograma establecido para el presente año.
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.		ar	16,5		Se observa operario con dotacion color azul oscuro. Además, presenta maquillaje.
4.3	Estado de salud del personal manipulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12		a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)						7
5.	OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10		ar	10		No presenta criterios claros para la aceptación, liberación, retención o rechazo para la totalidad de las materias primas y producto terminado. No presenta soportes de cumplimiento de la Resolución 4506 de 2013 y Resolución 2906 de 2007
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4		ar	10		Se observa contra flujo de las actividades productivas toda vez que las areas de envasado, recepción, tostado y moliendo comparten la misma area.
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2		a	20		
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.		a	10		
5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.		a	10		
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015		ar	10		No se encuentra registros de respuesta y acciones correctivas para la atención de PQRS; La planta no dispone de tiempo completo de personal técnico idóneo a cargo de producción y calidad. No cuenta con procedimiento documentado para las acciones correctivas a tomar en caso de desviaciones en los controles establecidos en el proceso.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)						14
6.	VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO		Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3		ar	12,5		No cuentan con programa de muestreo y no cuentan con cronograma.
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3		ar	7,5		La vida útil no esta validada para todos los productos
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5		a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado. Res. 5109 de 2005 y cuando aplique Res. 333 de 2011 y Res. 2508 de 2012		i	0	NO	Se realiza evaluación de rotulado general: CAFÉS ESPECIALES OES LA COMETA POR 1000g
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6		ar	7,5		No cuentan con procedimiento de recall.
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29		a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)						9



	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS			
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05		Fecha de emisión: 2021/06/13
Porcentaje de cumplimiento subcategoría				63

2

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 05	Fecha de emisión: 2021/06/13

Subcategorías	Puntajes
Subcategoría1	63
Subcategoría2	-
Subcategoría3	-
Subcategoría4	-
Subcategoría5	-
Subcategoría6	-
Subcategoría7	-
Subcategoría8	-
Subcategoría9	-
Subcategoría10	-
Materias Primas	-
Número de subcategorías evaluadas	1
Promedio total del porcentaje de	63

Se aplicó MSS?	NO	Tipo de medida aplicada:	
----------------	----	--------------------------	--

Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
---	----

CONCEPTO SANITARIO DEL ESTABLECIMIENTO

CONCEPTO SANITARIO:

FAVORABLE

EXIGENCIAS:

Para ajustar la planta a las normas sanitarias debe darse cumplimiento a las siguientes exigencias:

Subcategoría (1) -1.3-1.4-1.6-1.7-1.8-2.2-2.3-3.1-3.2-3.3-3.4-4.1-4.2-5.1-5.2-5.6-6.1-6.2-6.4-6.5;

De conformidad con lo establecido en la legislación sanitaria vigente, especialmente la Ley 9 de 1979 y su reglamentación, en particular

Exigencias adicionales:

NINGUNA

Exigencias adicionales específicas de producto o proceso:

NINGUNA

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL RESPONSABLE O REPRESENTANTE DE LA PLANTA

NINGUNA. 

OBSERVACIONES O MANIFESTACIONES DEL FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA DE IVC

Se realiza visita en atención a derecho de petición(solicitud de visita) con número de radicado 20231010146 de fecha 23-01-2023

FUNCIONARIOS QUE PRACTICAN LA VISITA

Firma: 

Nombre: YIBETH ASTRID VILLAMIL SUAREZ

Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO

Dependencia: GTTCO2 -DIROS

Firma: 

Nombre: CARLOS JULIO MONTERO CABRERA

Cargo: CONTRATISTA

Dependencia: GTTCO2 -DIROS

ATENDIÓ POR PARTE DE LA EMPRESA

Firma: 

Nombre: RICARDO VILLEGAS WILKIE

Cargo: REPRESENTANTE LEGAL

C.C. 79960565



FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005

Código: IVC-INS-FM022

Versión: 04

Fecha de Emisión: 2022-09-23

Página 1 de 3

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha (AAAA-MM-DD)

BOGOTA 2023/02/21

Nombre del Establecimiento

EL PROFE DE CAFÉ SAS

Identificación del Producto

CAFÉS ESPECIALES OES LA COMETA POR 1000g

Artículo / Numeral	REQUISITOS GENERALES	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES
4.1	El rótulo no deberá describir o presentar el producto alimenticio envasado, en una forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno, una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	2	
4.2	No describir ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	2	
4.3	El rótulo o etiqueta no deberá estar en contacto directo con el alimento, o en su defecto tener autorización del Invima .	2	
4.4	Los alimentos que declaren que su contenido es 100% natural, no deberán contener aditivos.	NA	
4.5	El rótulo no debe emplear palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual el producto de que se trate, pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	2	
4.6	Las ilustraciones, gráficas o figuras que hagan alusión a ingredientes naturales que no contiene el mismo y cuyo sabor sea conferido por un saborizante artificial, deben aparecer con la expresión "sabor artificial" junto al nombre del alimento.	NA	
5.1.1	NOMBRE DEL ALIMENTO: el nombre deberá indicar la verdadera naturaleza del alimento, normalmente deberá ser específico y no genérico. Se podrá emplear un nombre de "fantasía", "de fábrica" o "marca registrada", siempre que vaya junto con la denominación del alimento y en la cara principal de exhibición.	0	Declara café especiales les la cometa y el nombre otorgado es cafe tostado.
5.2	LISTA DE INGREDIENTES: debe estar precedida por el término "Ingrediente", y aparecer en orden decreciente.	2	
5.3	CONTENIDO NETO Y DE MASA ESCURRIDA: Se debe declarar en unidades del sistema métrico. (Sistema Internacional).	2	



FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005

Código: IVC-INS-FM022

Versión: 04

Fecha de Emisión: 2022-09-23

Página 2 de 3

6	El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición. El tamaño de las letras y números del contenido neto cumple la Resolución 5109 de 2005	2	
5.4	Nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". En productos importados deben precisarse, nombre o razón social y dirección del importador.	2	
5.4.4	Los alimentos fabricados, envasados o reempacados por terceros, debe aparecer la siguiente leyenda: "fabricado, envasado o reempacado" por (fabricante, envasador o reempacador), para (persona natural o jurídica autorizada para comercializar el alimento)	2	
5.5.1	IDENTIFICACION DEL LOTE: cada envase deberá llevar grabada o marcada de cualquier modo y de forma visible, legible e indeleble, una indicación en clave o lenguaje claro (numérico, alfanumérico, ranurado, etc), acompañada de la palabra "lote", o la letra "L". Se aceptará como lote, la fecha de duración mínima, fecha de vencimiento, fecha de fabricación o fecha de producción y deberá cumplir con el numeral 5.6.	2	
5.6.	MARCADO DE LA FECHA E INSTRUCCIONES PARA LA CONSERVACIÓN: cada envase debe llevar grabada de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No se permite la declaración de fecha de vencimiento y/o duración mínima, mediante el uso de esticker.	2	
5.7	INSTRUCCIONES PARA EL USO Instrucciones necesarias para modo de empleo.	NA	



FORMATO PROTOCOLO DE EVALUACIÓN DE ROTULADO GENERAL DE ALIMENTOS ENVASADOS Resolución 5109 de 2005

Código: IVC-INS-FM022

Versión: 04

Fecha de Emisión: 2022-09-23

Página 3 de 3



5.8	NUMERO DE REGISTRO, PERMISO O NOTIFICACIÓN SANITARIA: de acuerdo a lo establecido en el artículo 37 de la Resolución 2674 de 2013, o las normas que lo modifiquen, sustituyan o adicionen.	2	NSA-000316-2015
6	REQUISITOS OBLIGATORIOS ADICIONALES: Declaración cuantitativa de ingredientes valiosos o caracterizantes destacados en el rotulado, por su presencia o bajo contenido.	NA	
Art.13	ETIQUETAS EN IDIOMA EXTRANJERO: deberá utilizarse un rotulo o etiqueta complementario que contenga en idioma español, la información exigida en la Resolución 5109 de 2005	NA	
5.2.3	La declaración de aditivos incluye el nombre genérico y el específico	NA	
5.2.3	Cuando el producto contiene aspartame o tartrazina se incluyen las leyendas y declaración respectiva	NA	
	Cumple las normas e incluye las leyendas según requisitos específicos por producto: agua potable tratada, derivados lácteos, alimentos enriquecidos, fórmulas para lactantes, leche.	NA	

CALIFICACIÓN: Cumple: 2; No cumple: 0; No aplica: NA.


Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias <https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud> . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.

Nota: El Invima dentro de sus competencias sin previo aviso podrá adelantar acciones de inspección, vigilancia y control con el fin de verificar las condiciones sanitarias del establecimiento.

FUNCIONARIOS DEL INVIMA

Firma		Firma	
Nombre	CARLOS JULIO MONTERO CABRERA	Nombre	YIBETH ASTRID VILLAMIL SUAREZ
C.C.	1065562346	C.C.	52.385.962
Cargo	CONTRATISTA	Cargo	PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Grupo o Dependencia	GTTCO2 -DIROS	Grupo o Dependencia	GTTCO2 -DIROS

POR PARTE DE LA EMPRESA:

Firma		Firma	_____
Nombre	RICARDO VILLEGAS WILKIE	Nombre	_____
C.C.	79960565	C.C.	_____
Cargo	REPRESENTANTE LEGAL	Cargo	_____

