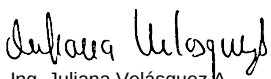


DOCUMENTO ORIGINAL

FICHA				FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO LECHE EN POLVO DESCREMADA					
Unidad Estratégica	Láctea y Bebidas	Macroproceso	Diseño y Desarrollo del Producto	Área Organizacional que genera	Investigación y Desarrollo	Área Organizacional donde aplica	Todos	Sede	Planta Lácteos - San Pedro
Elaboró		Revisó		Aprobó		Fecha de Emisión		Fecha Última Revisión	
 Esp. Gerson A. Patiño C. Jefe. Investigación y Desarrollo		 Ing. Juliana Velásquez A. Coord. Empaques  Ing. Brenda Cardenas Coord. Control Calidad Planeta Rica		 MBA Alejandro López Mejía Jefe. Mercadeo		25-jul-11		2021-09-23	
						Versión		3	
						Código		2074	
1. IDENTIFICACIÓN PRODUCTO									
NOMBRE		LECHE EN POLVO DESCREMADA							
CLAIMS		La leche en polvo descremada COLANTA® es buena fuente de Proteína y excelente fuente de Calcio. Libre de grasa, 99% Libre de grasa. Libre de grasa saturada. Libre de grasas trans. Bajo en colesterol.							
No. DE REGISTRO		RSA-005688-2018							
MARCA		COLANTA®, MONTEFRÍO®, SLIGHT®.							
DEFINICIÓN		Producto que se obtiene por eliminación de agua de constitución de la leche descremada higienizada.							
COMPOSICIÓN		Ingredientes: Leche descremada higienizada. Regulador de acidez (Tripolifosfato de sodio y/o potasio) máx. 0,1% m/m.							
COMPONENTES ALERGÉNICOS		Contiene leche. Para presentación a granel (25 kg) Contiene leche (contiene lactosa y alérgenos como alfa-lactoalbúmina, beta-lactoglobulina, albúmina sérica, inmunoglobulina y caseína, componentes naturales de la leche).							
DESCRIPCIÓN DEL PROCESO		Filtración previa y almacenamiento de la materia prima fría (menor o igual a de 6°C), clarificación y descremado mediante centrifuga, pasteurización, evaporación al vacío y secado.							

 FICHA	FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO LECHE EN POLVO DESCREMADA										
2. ESPECIFICACIONES											
CARACTERÍSTICAS SENSORIALES	Sabor: Dulce cremoso. Olor: Lácteo, característico del producto. Color: Blanco cremoso. Apariencia: Homogéneo, sin material particulado.										
CARACTERÍSTICAS FÍSICOQUÍMICAS	Requisitos	Mínimo	Máximo								
	Materia grasa, en % m/m	—	1,5								
	Humedad, en % m/m	—	4,0								
	Acidez expresada como ácido láctico, % m/m	1,3	1,7								
	Índice de solubilidad, en cm3	—	1,0								
	Cenizas, % m/m	—	8,2								
	Proteína, % m/m	34,0	—								
	Proteína de leche en los sólidos no grasos de la leche (N x 6,38), % m/m	34,0	—								
	Sodio (Na), % m/m	—	0,55								
	Potasio (K), % m/m	—	1,8								
	Lactosa, % m/m	46,0	55,0								
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Requisitos	n	m	M	C						
	Recuento de microorganismos mesófilos ufc/g.	3	1.000	10.000	1						
	NMP Recuento de coliformes ufc/g	3	<3	11	1						
	NMP Recuento de coliformes fecales ufc/g	3	<3	---	0						
	Recuento de mohos y levaduras ufc/g	3	100	500	1						
	Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva ufc/g	3	<100	100	1						
	Recuento de Bacillus cereus ufc/g	3	100	1.000	1						
	Investigación Salmonella en 25g	3	0	---	0						
	Convenciones: NMP = Número más probable. n = Número de muestras. m = Índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad. M = Índice máximo permisible para identificar nivel de calidad aceptable. C = Número de muestras permitidas con resultados entre m y M. < = Léase menor de. Nota: Cuando se utilice la técnica TEMPO el equivalente a NMP (>3) en ufc/gr ó ml es menor de 10 (<10).										
CARACTERÍSTICAS ESPECIALES	Análisis de rutina para la leche a procesar: antibióticos, residuos de drogas y medicamentos, con resultados negativos. <table border="1" data-bbox="303 1697 1519 1848"> <tr> <td>Metales pesados (Plomo), ppm^{1,2}</td> <td align="center">≤ 0,02</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxinas M1, ppb^{1,2}</td> <td align="center">≤ 0,5</td> </tr> <tr> <td>Pesticidas: Organofosforados, Organoclorados, Carbamatos y Piretroides²</td> <td align="center">De acuerdo a la resolución 2906/2007.</td> </tr> </table> ¹: El contenido máximo hace referencia a los productos listos para consumo (comercializados como tales o reconstituidos de acuerdo con las instrucciones del fabricante). ²: Análisis especiales, realizados en laboratorio externo con frecuencia semestral.					Metales pesados (Plomo), ppm ^{1,2}	≤ 0,02	Aflatoxinas M1, ppb ^{1,2}	≤ 0,5	Pesticidas: Organofosforados, Organoclorados, Carbamatos y Piretroides ²	De acuerdo a la resolución 2906/2007.
Metales pesados (Plomo), ppm ^{1,2}	≤ 0,02										
Aflatoxinas M1, ppb ^{1,2}	≤ 0,5										
Pesticidas: Organofosforados, Organoclorados, Carbamatos y Piretroides ²	De acuerdo a la resolución 2906/2007.										



FICHA

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO
LECHE EN POLVO DESCREMADA

3. CARACTERÍSTICAS GENERALES

PRESENTACIONES COMERCIALES	Bolsa: 25 g, 50 g, 75 g, 100 g, 125 g, 150 g, 200 g, 250 g, 300 g, 350 g, 380 g, 400 g, 440 g, 450 g, 500 g, 750 g, 900 g, 1000 g, 1100 g, 2000 g, 3000 g, 5000 g. Saco: 10 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg. Peso variable con variaciones de 1 g, desde 5 g hasta 10kg					
TIPOS DE EMPAQUE	Empaque fraccionado y sachet en estructura de BOPP - poliéster metalizado y polietileno. Para las presentaciones a granel (25 kg, 20 kg, 15 kg, 10 kg) bolsa de polietileno y papel Kraft (2 o 3 capas).					
EMBALAJE	Caja de cartón corrugado: 25 g: caja por 180 unidades (Tirillas por 12 unidades). 200 g: caja por 60 unidades. 350 g: caja por 20 unidades. 380 g y 400 g: caja por 30 unidades. 900 g y 1 kg: caja por 12 unidades. Paquete de 3 unidades por 900 g, 3 unidades por 1000 g. 25 kg: Bulto de papel Kraft por 1 unidad.					
ALMACENAMIENTO Y MANEJO	Se debe almacenar en un lugar fresco, seco y alejado de la luz solar directa, el producto debe estar alejado de las paredes y piso, mínimo 60 cm y 15 cm respectivamente.					
DISTRIBUCIÓN	En vehículos que no ocasionen riesgos de contaminación y/ o proliferación de microorganismos, y protejan al alimento de alteraciones o de daños en el material de empaque. El producto no debe colocar directamente sobre el piso del vehículo, para aislarlo de toda posibilidad de contaminación.					
SEGURIDAD	Libre de sustancias inhibitoras, tóxicas, adulterantes y/ o residuos de drogas o medicamentos, en niveles inferiores a los límites máximos permisibles determinados por la autoridad sanitaria.					
TIEMPO DE VIDA ÚTIL	El producto tiene una duración sanitaria de 547 días (18 meses). Después de abierto el empaque consúmase en el menor tiempo posible.					
INFORMACIÓN NUTRICIONAL	Nutriente	Unidad	Porción			
			100 g		25 g	
			Cantidad	%VD*	Cantidad	%VD*
	Calorías totales	Cal	350	N.A	90	N.A
	Calorías de grasa	Cal	0	N.A	0	N.A
	Grasa total	g	0	0	0	0
	Grasa saturada	g	0	0	0	0
	Grasa Trans	g	0	N.A	0	N.A
	Colesterol	mg	10	3	< 5	1
	Sodio	mg	490	20	125	5
	Carbohidratos	g	52	17	13	4
	Fibra dietaria total	g	0	0	0	0
	Azúcares	g	50	N.A	13	N.A
	Proteína	g	35	70	9	18
	Vitamina A	%	N.A.	0	N.A	0
	Vitamina C	%	N.A.	4	N.A	0
	Calcio	%	N.A.	130	N.A	30
Hierro	%	N.A.	4	N.A	0	
*Los porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2000 calorías. Los valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades calóricas. Res. 333 de 2011 N.A: No Aplica						
FORMAS DE CONSUMO Y CONSUMIDORES POTENCIALES	Para ser disuelta en agua. Este producto está dirigido a todas las personas tolerantes a la lactosa. Preparación sugerida: Para un vaso (200 ml): A medio vaso con agua agregue dos cucharadas altas (25 g) de leche en polvo, mezcle bien y adicione agua hasta completar el volumen del vaso. Para un litro: A Medio litro de agua agregue 10 cucharadas altas de leche en polvo (125 g). Mezcle bien con licuadora o molinillo. Adicione agua hasta completar un litro de leche.					

 FICHA		FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO TERMINADO LECHE EN POLVO DESCREMADA	
PLANTA PROCESADORA	Fabricado por: Cooperativa Colanta, Colanta, Cooperativa Montefrío. Planta procesadora San Pedro, Cr 49 Nro. 40 - 86 San Pedro de los Milagros -Antioquia. <u>Planta procesadora Planeta Rica, Carrera 7 N°3 – 47 Planeta Rica - Córdoba .</u> Planta procesadora Valledupar, Calle 44 N°21 - 140 Valledupar- Cesar		
4. DOCUMENTOS DE REFERENCIA (Aplicable al documento)			
NOMBRE	EXPEDIDO POR	FECHA	ASPECTO TEMÁTICO
Resolución 05109 de 2005.	Ministerio de la Protección Social.	dic-05	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano.
Decreto 616 de 2006	Ministerio de Protección Social.	feb-06	Por la cual se establece el reglamento técnico a través del cual se señalan los requisitos que debe cumplir la leche de animales bovinos, bufalinos y caprinos destinada para el consumo humano.
Resolución 333 de 2011.	Ministerio de la Protección Social.	feb-11	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado nutricional que deben cumplir los alimentos envasados para consumo humano.
Resolución 2674 de 2013.	Ministerio de salud y protección social.	jul-13	Establece 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 2906 de 2007	Ministerio de la Protección Social.	ago-07	Por la cual se establecen los Límites Máximos de Residuos de Plaguicidas (LMR) en alimentos para consumo humano y en piensos o forrajes.
Resolución 4506 de 2013	Ministerio de salud y protección social.	oct-13	Por el cual se establecen los niveles máximos de contaminantes en los alimentos destinados al consumo humano y se dictan otras disposiciones
Resolución 0683 de 2012	Ministerio de salud y protección social.	mar-12	Por medio de la cual se expide el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo.
Resolución 4143 de 2012	Ministerio de salud y protección social.	dic-12	Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos sanitarios que deben cumplir los materiales, objetos, envases y equipamientos plásticos y elastoméricos y sus aditivos, destinados a entrar en contacto con alimentos y bebidas para consumo humano en el territorio nacional.
Norma Venezolana Leche en polvo. Covenin 1481:2001.	Norma Venezolana	jul-01	Esta norma venezolana, establece los requisitos que deben cumplir, las leches en polvo destinadas al consumo directo o a elaboración ulterior.
CONTROL DE CAMBIOS			
VERSIÓN	DESCRIPCIÓN DE CAMBIOS REALIZADOS		Vo.Bo. SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL
N			NOMBRE FIRMA
2	Actualización de presentación comercial, actualización de información nutricional y actualización de dirección.		Ing. Laura Pedroza Analista SGI 
3849 - Versión 4			



NON FAT FRY MILK LOW HEAT , Manufactured by Foster Farms Dairy,United States of America
Product Specification

Ingredient: Milk from cows not treated with rBST.

#614-79065

Product Analysis:

Milk Fat	0.80% (+/- 45%) = 1.25% Maximum
Moisture	4% Maximum
Scorched Particles	Maximum B- Pad, (15mg)
Solubility Index	1.25 ml Maximum
Titrateable Acidity	≤ .15%
Extraneous Material	Free from
Protein	34.5 to 37.0%
Whey Protein Nitrogen	≥ 6.0 mgs/gm
Odor and Flavor	Sweet, Slightly Cooked

Packaging: 25 kg **Blue** Labeled Bags

Government Standard: Pasteurized Milk Ordinance and USDA Approved

Shelf Life: 18 Months with a minimum of 6 month remaining upon arrival

Microbiological Analysis:

Coliform	10/gm Maximum
Aerobic Plate Count	<10,000/gm Maximum
Salmonella	Negative/1500gm
Listeria	Negative
E Coli	Negative
Staphylococcus	Negative
Yeast/Mold	100/g Maximum
Antibiotics	Negative

NUTRIENT INFORMATION

THE NUTRIENTS FOUND IN 100 GRAMS OF PRODUCT ARE AS FOLLOWS:

Protein (Nx6.38)	34 g
Lactose	51 g
Fat	0.8 g
Water	4.0 g Maximum
Ash	8.0 g
Calories	359 K cal

MINERALS	
Calcium	1248 mg
Iron	0.4 mg
Magnesium	110 mg
Phosphorus	993 mg
Potassium	1674 mg
Sodium	494 mg
Zinc	4.08 mg

LIPIDS: FATTY ACIDS	
Saturated, total	.50 g
Monounsaturated, total	0.20 g
Polyunsaturated, total	0.03 g
Cholesterol	25 mg
Calories from Fat	6.5 K cal

VITAMINS	
Vitamin C	8.0 mg
Thiamine	0.415 mg
Riboflavin	1.8 mg
Niacin	0.951 mg
Pantothenic Acid	3.568 mg
Vitamin B6	0.361 mg
Folacin	50 mcg
Vitamin A	30 IU 6.7 RE



Product Specification

Export NFDM LH - LATAM

Item Number: 102310

Description

Spray dried Low Heat Nonfat Dry Milk is the powder resulting from the removal of the fat and water from fresh milk. It shall contain the lactose, milk proteins and milk minerals in the same relative proportions as they occur in fresh milk. The product shall be made from fresh, sweet milk to which no preservative, alkali, neutralizing agent or other chemical has been added and which has been pasteurized.

Ingredient	Allergen Statement	Regulatory Reference
Milk	Contains milk	21 CFR 131.125

Microbiological Standards	Units	Maximum	Method
Aerobic Plate Count	cfu/g	<10,000	ISO 4833
Coliform	MPN/g	<3	FDA-BAM
Yeast and Mold	cfu/g	<10	SMEDP 8.113
E. coli	MPN/g	<3	FDA-BAM
Enterobacteriaceae	cfu/g	<10	ISO 21528-2:2004
Salmonella	750g	Not Detected	FDA-BAM
Listeria	25 g	Not detected	FDA-BAM
Staphylococcal aureus	25 g	Not detected	ISO 6888-3
Bacillus cereus	cfu/g	<100	ISO 7932
Sulfite Reducing Bacteria	cfu/g	<10	ISO 15213
Enterococcus	cfu/g	<100	CMMEF

Chemical and Physical Standards	Units	Min	Max	Method
Protein (Typical Analysis)	% as is	34		Kjeldahl/NIR
Moisture	%		4.0	IDF/NIR
Fat	%		1.25	IDF/NIR
Scorched Particles	mg		7.5 (A)	ADPI (25g)
Titrateable Acidity	%		0.15	ADPI
Solubility Index	ml		1.0	ADPI
WPNI – Low Heat	mg	6.0		SMEDP
Ash	%		8.2	AOAC 930.30
pH	-	6.4	6.8	SMEDP
Nitrates	mg/kg		50	14673-3 IDF 189-3 ISO FDIS
Lactose	%	46	55	By difference

Chemical-Contaminants	Units	Limit	Method
Aflatoxin M1 (dry basis)	ug/kg	<0.5	ELISA
Melamine, Cyanuric Acid	mg/kg	2.5	LC-MS
Lead	mg/kg	0.02	ICP/MS
Pesticides	Varies	CODEX	GC-MS or LC-MS
Veterinary Drugs	Varies	CODEX	Varies
Sodium (Na)	mg/100g	<550	ICP
Potassium (K)	Mg/100g	<1800	ICP



Product Specification

Export NFDM LH - LATAM

Item Number: 102310

Antibiotics

All raw milk used in the manufacture of products has been screened and tested “Not Found” for drug residue according to the FDA Pasteurized Milk Ordinance (PMO) - Appendix “N” (latest revision)

Sensory Standards

Flavor	Clean, bland, sweet
Odor	Fresh, no off odors
Color	White to light cream
Appearance	Powder, free of lumps

Quality Assurance

Products are manufactured under strict quality assurance procedures which are enforced at all times. Manufacturing plants are subject to rules and regulations of the United States Food and Drug Administration (FDA), the United States Department of Agriculture (USDA) and the Department of Food and Agriculture (DFA). Pre-cautions are taken at all steps during manufacture, storage, and distribution to ensure product quality and food safety.

Storage and Handling

Product is packaged in poly lined multiwall 25kg (net weight) kraft paper bags without the use of staples or metal fasteners. Milk Powder is hygroscopic and can absorb odors, therefore adequate protection is necessary. It is recommended that product is stored at 80°F or less, with relative humidity of 65% or less, and in an odor free environment. Stocks should be used in rotation preferably within 24 months of manufacture or as dictated by the expiration date labeled on the product.

Labeling and Traceability

Packaging contains sufficient details to provide full product traceability. Manufacturers lot code details can be found on DairyAmerica website (www.dairyamerica.com/cooperative).

Bogotá, D.C., septiembre 2023

Señores

ESTABLECIMIENTOS FABRICANTES DE PRODUCTOS COMPUESTOS PARA UNIÓN EUROPEA

La Ciudad

Respetados señores:

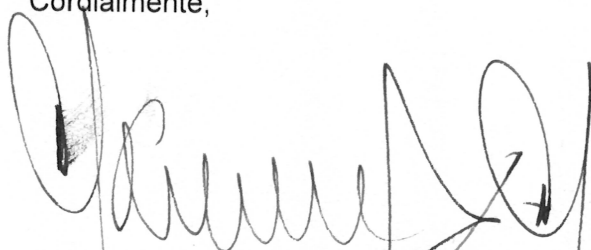
Como resultado de la auditoría realizada por la Dirección General de Salud y Seguridad alimentaria de la Comisión Europea a los controles oficiales de Colombia sobre residuos de sustancias farmacológicamente activas, plaguicidas y contaminantes en animales y productos de origen animal, que tuvo lugar del 24 de julio al 4 de agosto de 2023, hemos recibido informe preliminar respecto del cual solicitan revisión y comentarios, y a la vez manifiestan que Colombia no podrá continuar exportando productos compuestos elaborados con leche colombiana (solamente con materia prima importada de terceros países autorizados por la Unión Europea) hasta tanto se subsanen los hallazgos formulados.

Bajo este contexto se solicita tener en cuenta que los productos compuestos con destino a la Unión Europea no deben contener leche colombiana. Las materias primas de origen animal importadas que se utilicen deben provenir de un Estado miembro o de terceros países autorizados por la Unión Europea para tal fin y esta situación deberá ser acreditada por las empresas ante las autoridades sanitarias en las exportaciones que se generen.

Como quiera que los hallazgos encontrados corresponden a condiciones sanitarias de producción primaria, el Invima junto con el ICA están trabajando para que éste último logre atender de manera definitiva la situación que según la Unión Europea se incumple.

El Invima estará informando oportunamente cualquier novedad al respecto.

Cordialmente,



CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Director de Alimentos y Bebidas

Proyectó: dmateusf

Revisó: María Claudia Jiménez Moreno. Dirección de Alimentos y Bebidas
Javier Fernando Alvarado Moreno. Oficina de Asuntos Internacionales
Paola Andrea Rojas Lozano. Jefe oficina de asuntos internacionales

COMPRAS NACION

PRODUCTO: Leche Entera en polvo

SUBPARTIDA ARANCELARIA: 04.02.21.19.00

UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMOS

PRODUCTOS ENTREGADOS EN: COLOMBIA

Año	Semestre	Proveedor	Cantidad Kg	Valor compra (Cop)/Kg	Centro	Uso
2020	Ene -Jun	Cooperativa Colanta	[Confidencial]	\$(Confidencial)	150 planta Bogotá	Helados
	Ene -Jun	Cooperativa Colanta	[Confidencial]	\$(Confidencial)	203 planta La Paila (V)	Confiteria
	Ene -Jun	Cooperativa Colanta	[Confidencial]	\$(Confidencial)	350 planta Medellín	Helados
	Ene -Jun	Cooperativa Colanta	[Confidencial]	\$(Confidencial)	601 planta Tuluá	Salsas y Postres
	Jul - Dic	Cooperativa Colanta	[Confidencial]	\$(Confidencial)	150 planta Bogotá	Helados
	Jul - Dic	Cooperativa Colanta	[Confidencial]	\$(Confidencial)	203 planta La Paila (V)	Confiteria
	Jul - Dic	Cooperativa Colanta	[Confidencial]	\$(Confidencial)	350 planta Medellín	Helados
	Jul - Dic	Cooperativa Colanta	[Confidencial]	\$(Confidencial)	601 planta Tuluá	Salsas y Postres
Total 2020			990.150	\$(Confidencial)		
2021	Ene -Jun	Cooperativa Colanta	[Confidencial]	\$(Confidencial)	203 planta La Paila (V)	Confiteria
	Ene -Jun	Cooperativa Colanta	[Confidencial]	\$(Confidencial)	601 planta Tuluá	Salsas y Postres
	Jul - Dic	Cooperativa Colanta	[Confidencial]	\$(Confidencial)	203 planta La Paila (V)	Confiteria
	Jul - Dic	Cooperativa Colanta	[Confidencial]	\$(Confidencial)	601 planta Tuluá	Salsas y Postres
	Jul - Dic	Lactalis Colombia Ltda	[Confidencial]	\$(Confidencial)	203 planta La Paila (V)	Confiteria
	Total 2021		851.450	\$(Confidencial)		
2022	Ene -Jun	Cooperativa Colanta	[Confidencial]	\$(Confidencial)	203 planta La Paila (V)	Confiteria
	Ene -Jun	Cooperativa Colanta	[Confidencial]	\$(Confidencial)	601 planta Tuluá	Salsas y Postres
	Ene -Jun	Lactalis Colombia Ltda	[Confidencial]	\$(Confidencial)	203 planta La Paila (V)	Confiteria
	Jul - Dic	Cooperativa Colanta	[Confidencial]	\$(Confidencial)	203 planta La Paila (V)	Confiteria
	Jul - Dic	Cooperativa Colanta	[Confidencial]	\$(Confidencial)	601 planta Tuluá	Salsas y Postres
	Jul - Dic	Lactalis Colombia Ltda	[Confidencial]	\$(Confidencial)	203 planta La Paila (V)	Confiteria
	Jul - Dic	Lactalis Colombia Ltda	[Confidencial]	\$(Confidencial)	601 planta Tuluá	Salsas y Postres
	Total 2022		897.500	\$(Confidencial)		
2023	Ene -Jun	Cooperativa Colanta	[Confidencial]	\$(Confidencial)	203 planta La Paila (V)	Confiteria
	Ene -Jun	Cooperativa Colanta	[Confidencial]	\$(Confidencial)	601 planta Tuluá	Salsas y Postres
	Jul - Dic	Cooperativa Colanta	[Confidencial]	\$(Confidencial)	203 planta La Paila (V)	Confiteria
	Jul - Dic	Cooperativa Colanta	[Confidencial]	\$(Confidencial)	601 planta Tuluá	Salsas y Postres
	Total 2023		445.275	\$(Confidencial)		

IALES

PRODUCTO: Leche Descremada en polvo
SUBPARTIDA ARANCELARIA: 04.02.10.10.00
UNIDAD DE MEDIDA: KILOGRAMOS
PRODUCTOS ENTREGADOS EN: COLOMBIA

AÑO	Semestre	Proveedor	Cantidad Kg	Valor compra (Cop)/Kg	Centro	Uso
2020	Ene -Jun	Cooperativa Colanta	[Confidencial]	[\$Confidencial]	203 planta La Paila (V)	Confiteria
	Jul - Dic	Cooperativa Colanta	[Confidencial]	[\$Confidencial]	203 planta La Paila (V)	Confiteria
		Total 2020	46.625	[\$Confidencial]		
2021	Ene -Jun	Cooperativa Colanta	[Confidencial]	[\$Confidencial]	203 planta La Paila (V)	Confiteria
	Jul - Dic	Lactalis Colombia Ltda	[Confidencial]	[\$Confidencial]	203 planta La Paila (V)	Confiteria
		Total 2021	50.000	[\$Confidencial]		
2022	Ene -Jun	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Jul - Dic	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
2023	Ene -Jun	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A
	Jul - Dic	N/A	N/A	N/A	N/A	N/A

INFORME VISITA A COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES S.A.S

El día 14 de noviembre de 2024 se realizó una visita de verificación en las instalaciones de la planta de COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES S.A.S., ubicada en la vía Medellín – Bogotá, Km 2 Belén Rionegro.

La visita se realizó en el marco de la investigación iniciada mediante Resolución 192 del 3 de julio de 2024, y en cumplimiento de lo dispuesto en la Resolución 322 del 28 de octubre de 2024, en la cual la Dirección de Comercio Exterior decretó la práctica de unas visitas de verificación solicitadas por la Asociación Nacional de Empresarios de Colombia- ANDI, con el fin de verificar el proceso productivo correspondiente, desde la materia prima, insumos y producto final de cada línea de producción de los productos que utilizan leche higienizada líquida o reconstituida y/o leche en polvo.

Para su desarrollo se contó con el acompañamiento de funcionarios de la planta German Darío Zapata – Gerente de negociación de Servicios del Grupo Nutresa, Marizabel Suarez – Líder de Soporte Técnico, Diana Paola Mejía Díaz – Especialista de Producto, Carlos Ignacio Sanchez Alvarez – Director de Negociación Materias Primas Servicios Nutresa, Alejandro Montoya Alvarez – Negociador Servicios Nutresa y Sergio Pérez Ordoñez – Director General de Gestión Cargo Zona Franca S.A.S. Por parte del apoderado especial de la ANDI, la consultora ARAUJO IBARRA CONSULTORES INTERNACIONALES S.A.S, Olga Lucia Salamanca, y por parte del Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, profesionales de la Subdirección de Prácticas Comerciales, Arantxa Andrea Iguaran Fajardo, Mariam Ibeth Guerra De Luque y Rafael Augusto Ordóñez Rojas.

En primera instancia, el funcionario German Zapata realizó una explicación de los servicios y portafolios del Grupo Empresarial NUTRESA, así como del posicionamiento de los productos que fabrica la COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES S.A.S. para el mercado mundial. Seguidamente, se hace la siguiente exposición:

1. PROCESO PRODUCTIVO DE PRODUCTOS DE CHOCOLATERIA

Las ingenieras de la COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES S.A.S. Marizabel Suarez y Diana Mejía expusieron el desarrollo del proceso productivo del chocolate, describiendo las siguientes etapas:

a. Soplado: consiste en un transporte de las materias primas en seco o en polvo como la leche entera y/o leche descremada en polvo, azúcar, , las cuales se almacenan y alimentan unas tolvas, para luego caer e ingresar a un proceso de mezclado. Dependiendo de la fórmula de la cobertura y las características sensoriales que se requieran tener para cada producto final, en el proceso se

puede utilizar leche entera en polvo, leche en polvo descremada o una mezcla de las dos.

b. Mezclado: las anteriores materias primas son mezcladas en seco con manteca de cacao y licor de cacao; sin agregar agua, por medio de unas aspas de las máquinas de mezclado.

c. Refinación: la mezcla anterior es pasada por medio de unos rodillos que, al generar presión entre ellos, disminuyen el tamaño de las partículas y logran una consistencia más fina del material mezclado para que no sean perceptibles los sólidos en la boca.

d. Conchado: La mezcla en seco, es pasada a equipos de trabajo mecánico. En esta etapa se eliminan los volátiles indeseables del licor de cacao presente en la masa de la mezcla. A su vez, se procesa la masa hasta lograr la fluidez deseada para posteriormente pasar a ser moldeada o utilizada como recubrimiento y finalmente empacada.

Las ingenieras también afirmaron que todo el proceso es desarrollado en seco, esto es, desde el soplado de las materias primas hasta el moldeado y posterior empaque de cada producto.

El equipo de la empresa aclara que la leche en polvo entera o descremada utilizada como materia prima en sus productos es de origen tanto nacional como importado, y su uso en el proceso depende de la formulación a preparar y de los requerimientos de calidad de cada producto dependiendo si es para comercializar en el mercado nacional o para exportación.

También indican que para el mercado nacional se utiliza la leche en polvo nacional como materia prima, mientras que para el producto de exportación, debido a la falta de certificaciones de calidad de la mencionada leche nacional, solo se utiliza la leche en polvo importada, ya que cumple con los requisitos necesarios para exportar.

Por otra parte, informan que todas las materias primas lácteas son adicionadas en polvo debido a la incompatibilidad de la grasa y el agua. Adicionalmente, la leche en polvo que ingresa al proceso no es hidratada en ninguna etapa de este, así como tampoco se adiciona agua al mismo, debido a que el chocolate es una matriz alta en grasa por su contenido de manteca de cacao, lo que lo hace incompatible con el agua presente en la leche líquida.

Exponen que al momento de mezclar el chocolate con leche líquida, se modifica la fluidez del producto, volviendo la mezcla imposible de transportar, bombear, manipular y procesar en los equipos con los que cuenta la planta. Para ilustrar lo anterior, se realizó una prueba en la planta piloto de la fluidez del chocolate

sin presencia de líquido y de la fluidez del chocolate mezclado con una pequeña cantidad de leche líquida UHT deslactosada, en la cual se evidenció que el producto “se amarra”, pierde fluidez, se forman grumos y se compacta, lo cual impide su procesamiento, se anexa video explicativo del mismo (Anexo 5).

Finalmente, mencionan que otro de los argumentos por los cuales no se utiliza leche líquida para producir los productos de chocolatería, es porque al utilizarla se reduce la vida útil tanto de las materias primas como del producto final, debido a la presencia de agua que favorece el crecimiento microbiano. De igual forma, los equipos instalados no tienen la tecnología para elaborar los productos a partir de la leche líquida como materia prima, ya que no cuentan con la infraestructura necesaria para procesar la leche líquida, sino que solo se cuenta con instalaciones para el almacenamiento de leche en polvo y no tanques de almacenamiento de leche líquida. Lo descrito anteriormente, es lo habitual en la industria chocolatera nacional e internacional.

Aportan mayor explicación en el anexo 1 del presente informe.

2. COMPRAS E IMPORTACIONES DE LECHE EN POLVO

El funcionario Sergio Pérez informa que GESTIÓN CARGO ZONA FRANCA S.A.S es una compañía que hace parte del Grupo Empresarial Nutresa S.A., y presta servicios de gestión de compra e importación de materias primas e insumos, incluida en este caso la leche en polvo, exclusivamente a favor de las compañías productoras de alimentos que hacen parte de dicho grupo empresarial.

Esta compra e importación de materias primas e insumos se hace bajo la figura de contratos de mandato existentes entre Gestión Cargo y las empresas del grupo que en este caso son: Compañía de Galletas Noel S.A.S., Compañía Nacional de Chocolates S.A.S. y Meals Mercadeo de Alimentos de Colombia S.A.S., entre otros.

Así mismo afirma que las compras de leche en polvo entera corresponden a productores nacionales, comercializadores en Colombia e importaciones. Por su parte, las compras de leche en polvo descremada fabricada nacionalmente corresponden a un único proveedor, el cual cuenta con disponibilidad limitada para atender la demanda de la Compañía Nacional de Chocolates, así como de importaciones.

Adicionalmente, mencionan que la producción nacional de leche en polvo no tiene las certificaciones internacionales que requieren los productos que la empresa exporta a diferentes países. Se aporta consulta al sitio web de la Comisión Europea que evidencia que Colombia no cuenta con habilitación a nivel país ni a nivel de plantas de producción de lácteos para la exportación a la Unión Europea (Anexo 4). Por lo tanto, la leche en polvo comprada en Colombia es

utilizada exclusivamente para la fabricación de producto terminado que se vende en el país.

Por último, aportan información de las compras de leche en polvo entera y descremada, tanto nacional como importada (Anexo 6).

3. INFORMACIÓN APORTADA

Anexo 1. Ampliación de la explicación del proceso productivo para la fabricación de chocolates **(PÚBLICO)**

Anexo 2. Fichas técnicas de la leche en polvo importada (materia prima) y producto final revisados en la visita. **(PÚBLICO)**

Anexo 3. Certificados de Calidad de la leche en polvo importada **(PÚBLICO)**

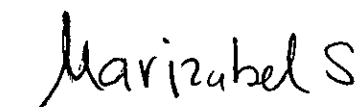
Anexo 4. Consulta de los países y plantas habilitadas para la exportación a la Unión Europea. **(PÚBLICO)**

Anexo 5. Video prueba comparativa chocolate con y sin leche líquida. **(PÚBLICO)**

Anexo 6. Información de compras nacionales e importaciones de leche en polvo. **(CONFIDENCIAL)**

El presente informe se firma en Rionegro – Antioquia el día catorce (14) de noviembre del año dos mil veinticuatro (2024), por los que en ella intervinieron, según se relaciona a continuación:

Por: COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES S.A.S



MARIZABEL SUAREZ

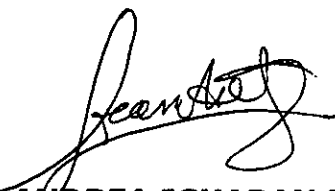
Líder de Innovación y Desarrollo



SERGIO PEREZ ORDOÑEZ

Director General de Gestión Cargo

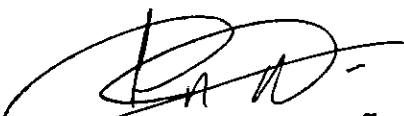
Por el MINISTERIO DE COMERCIO, INDUSTRIA Y TURISMO



ARANTXA ANDREA IGUARAN FAJARDO
Contratista
Subdirección de Prácticas Comerciales



MARIAM GUERRA DE LUQUE
Contratista
Subdirección de Prácticas Comerciales



RAFAEL AUGUSTO ORDOÑEZ ROJAS
Contratista
Subdirección de Prácticas Comerciales



Compañía Nacional de Chocolates
S.A.S Carrera 43A No. 1A sur- 143
Medellin, Colombia
Tel. (574) 266 15 00
Fax. (574) 268 28 72

www.chocolates.com.co

Medellín, 14 de Noviembre del 2024

REF: Certificación respecto al uso de leche en polvo en procesos productivos de la industria de procesamiento de alimentos, para la fabricación de chocolates.

En mi calidad de Gerente de Investigación y Desarrollo SIG de la Compañía Nacional de Chocolates SAS, me permito presentar las siguientes consideraciones técnicas respecto a la utilización exclusiva de leche en polvo en los procesos productivos para la fabricación de **chocolates**:

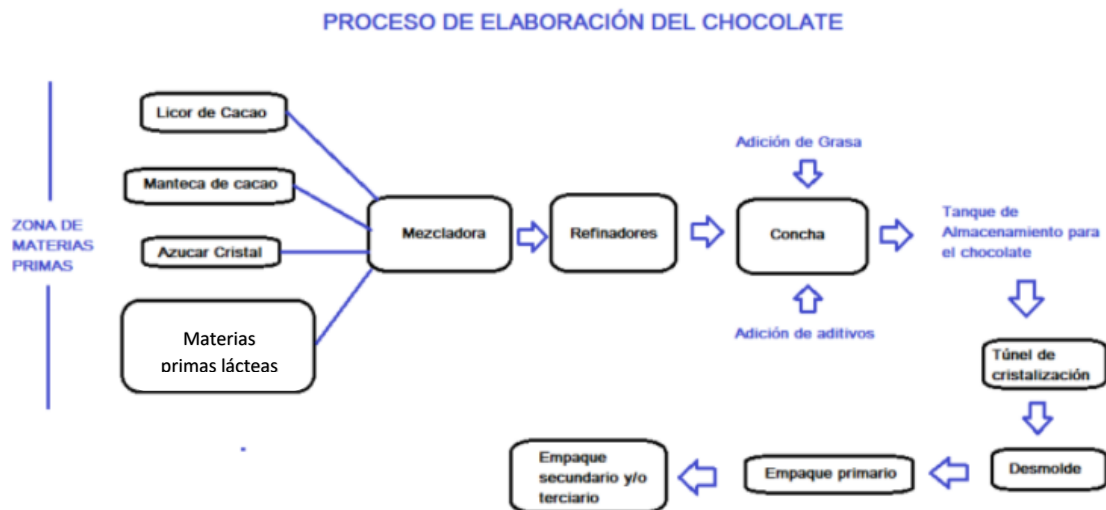
i. Descripción del producto

El chocolate de leche es una golosina de chocolate que tiene un contenido de cacao no inferior al 25% y un contenido de leche superior al 12%. En su fórmula también están presentes otras materias primas como azúcar o edulcorantes, así como ingredientes menores acorde a su funcionalidad para moldear, cubrir, bañar, etc.

Por ejemplo, un chocolate de leche "Jet" tiene un contenido de leche alrededor del 20% y un chocolate blanco "Jet Cookies & Cream" tiene un contenido de leche superior al 40%, ya que en este tipo de chocolates los sólidos lácteos sustituyen los sólidos de cacao.

ii. Proceso de fabricación del producto

1. Etapas del proceso de fabricación y la tecnología que se utiliza:



Todos los equipos que se describen en el flujo están diseñados para manejar materias primas sólidas. En ellos prima el trabajo mecánico (cizalla, corte y molienda) que permite homogenizar, disminuir el tamaño de partícula, desarrollar sabor, generar fluidez, entre otros típicos para el chocolate.

Materias primas: Estos insumos ingresan por sistema de soplado neumático que actúa con presión de vacío y a través de tuberías y alimenta tolvas elevadas que por gravedad habilitan el proceso de mezclado, dichas materias primas en polvo son trasladadas de la bodega de materias primas e incorporadas directamente al proceso sin transformación alguna.

En los diferentes insumos que ingresan al proceso es importante tener presente la humedad que aporta cada uno por lo tanto el licor de cacao tiene como parámetro de humedad máxima el 2% para ingresar al proceso.

El azúcar y las materias primas lácteas como es el caso de la leche en polvo entera y leche en polvo descremada deben contar máximo con un 4% de humedad para que puedan ser incorporadas.

Mezcladora: Equipo de mezclado horizontal con aspas que homogeniza todas las materias primas en polvo con la fase grasa que aporta el licor de cacao y/o la manteca de cacao, en este punto del proceso es fundamental tener un porcentaje de grasa para un adecuado funcionamiento del proceso posterior y así mismo asegurar que el porcentaje de humedad de las materias primas que ingresan no sea superior al 4% ya que de acuerdo a la composición del chocolate el cual es un producto graso no se tiene una compatibilidad con el agua lo cual genera cambios reológicos en el producto que conlleva a una masa no maquinable en conchas, tanques y moldeo.

Refinadores: Equipos que por medio de presión entre rodillos disminuyen el tamaño de partícula del azúcar, leche y cacao, buscando una partícula tan fina que no sea perceptible en boca y se funda fácilmente en la boca, en este punto tenemos un polvo seco con un porcentaje de humedad y grasa controlado el cual es aportado por las materias primas.

Concha: Equipo que desarrolla a través de trabajo mecánico sobre materias primas secas, los sabores deseables y elimina los indeseables del cacao, imparte en la leche u otras materias primas lácteas la caramelización deseada en este tipo de productos, también debido al mismo trabajo mecánico se logra dar fluidez a la masa para hacer chocolates moldeados, recubiertos, depositados, entre otros.

2. Explicación de las razones por las cuales el proceso de producción puede realizarse únicamente con leche en polvo y no se puede utilizar leche líquida higienizada o fresca (cruda).

La leche líquida contiene más del 80% de agua y al ser incorporado en el licor de cacao que tiene una clasificación como materia prima grasa genera incompatibilidad de fases razón por la cual se obliga la incorporación de esta materia prima láctea en polvo y que no supere el 4% de humedad.

Un ejemplo muy útil para entender lo que sucede si se pensara en usar leche líquida para la fabricación de chocolates, es la incompatibilidad que generan el agua y el aceite al ser mezclados por ser inmiscibles.

Otro aspecto relevante para el uso de leche en polvo y tener diversos orígenes de abastecimiento es debido a las exigencias de mercados y clientes donde se genera la necesidad de tener certificaciones siendo una de ellas la Certificación Kosher. Actualmente se genera dificultades en el mercado Nacional para obtener esta materia prima en polvo con certificación razón por la cual nos vemos en la necesidad de importar este insumo ya que a nivel nacional no se cuentan con opciones certificadas, entre las opciones nacionales que tenemos actualmente, Colanta no cuenta con la certificación razón por la cual la materia prima que nos provee se debe destinar a productos nacionales y productos que en general no tengan exigencias de certificación Kosher. Por no mencionar también el certificado requerido para la UE que no permite el ingreso de leche de origen Colombia por no tener certificado ni el país ni las plantas productoras de leche en polvo para este destino

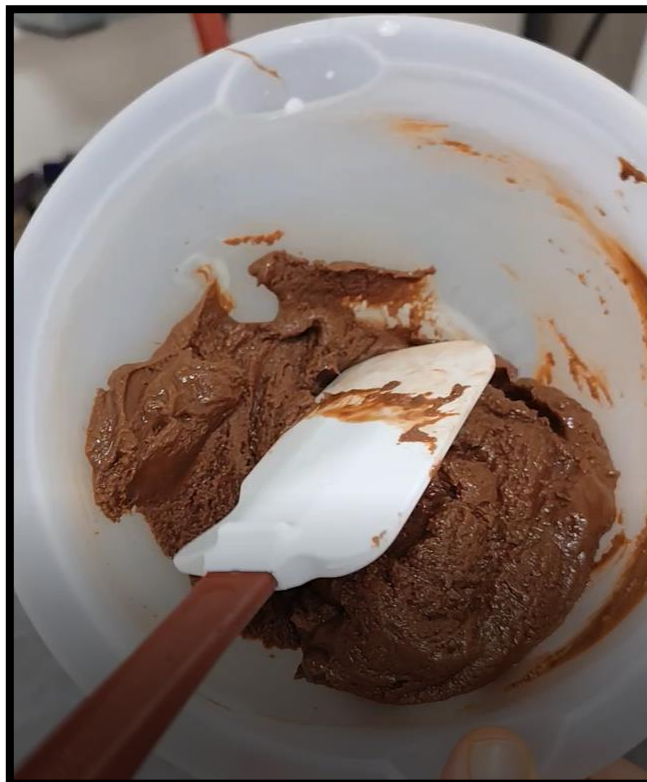
En las siguientes imágenes se evidencia una cobertura SIN adición de leche líquida (imagen 1) y en la segunda imagen se evidencia la cobertura CON adición de leche líquida donde claramente se evidencia la alteración reológica que sufre el

producto al estar en contacto con una materia prima con alta humedad lo cual no permite cumplir con la maquinabilidad en los procesos y así mismo con la aplicación final:

Cobertura elaborada con leche en polvo:



Cobertura con adición de leche líquida:



3. Descripción de la inversión adicional que debería hacer en la Compañía si utilizaran leche líquida en sus procesos productivos.

Para el proceso actual no es una opción viable, implicaría desarrollar un modelo de negocio anexo para la producción de leche en polvo, empleando equipos tan conocidos como las torres de secado de leche líquida, tecnología que no está contemplada en el que hacer de una planta de chocolates en ninguna parte del mundo.

Se debe tener presente que bajo la infraestructura actual de Compañía Nacional de Chocolates se cuenta con bodegas con almacenamiento de materias primas secas siendo una ellas la leche en polvo entera o leche en polvo descremada las cuales ingresan al proceso directamente sin sufrir ninguna modificación, en el proceso productivo esta materia prima es soplada para unirse con los otros ingredientes en polvo de la fórmula teniendo presente un porcentaje de humedad inferior al 4%.

Para el uso de leche líquida en el proceso de fabricación de chocolate se debe contar con instalaciones de empresas lecheras que a modo general cuentan con sistema de acopio y recepción de leche cruda donde se debe realizar un proceso de centrifugación para estandarización de la grasa de acuerdo al tipo de producto que se desea producir, posterior a esto se debe contar con silos de almacenamiento a temperaturas de refrigeración (4°C) para posteriormente realizar el proceso de pasteurización para reducir carga microbiana que lleve a tener un producto apto para ingresar al proceso, es importante tener presente que en este punto la leche conserva el 80% de humedad y de acuerdo a lo que se ha mencionado de la incompatibilidad del agua y el aceite se requiere de alguna tecnología en el proceso para bajar la humedad al 4%, entre las tecnologías más conocidas es la de rodillos y spray dry, los cuales mediante procesos de secado y evaporación permiten que la leche alcance una humedad final máxima del 4% para que posteriormente pueda ser incluido en las etapas de chocolatería previamente mencionadas.

Rodillos

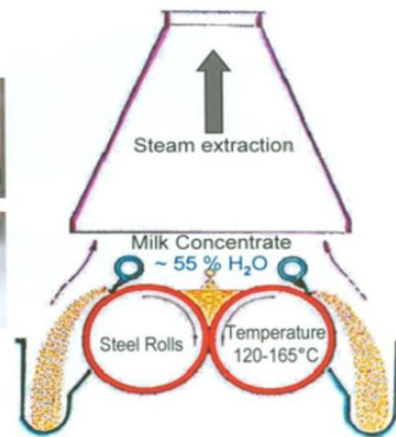


Fuente: Compañía Nacional de Chocolates

Proceso de obtención por rodillos:

Secado por Tambor o rodillos:

- 75 – 95% Grasa libre
- 3 – 4% Humedad
- > 100°C
- Ligero Sabor a caramelo



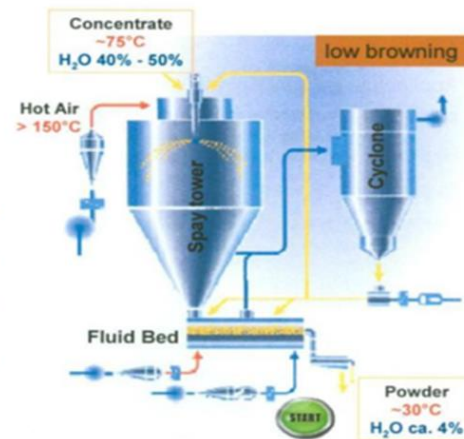
Fuente: Compañía Nacional de Chocolates

Spray dry

PRODUCCION DE LECHE EN POLVO - SECADO

SECADO POR SPRAY:

- Atomiza el concentrado
- Aire caliente (150-220°C)
- Corto tiempo de residencia (temperatura de producto baja).
- Evaporación del agua.
- Después del secado y enfriado en Lecho Fluido
- Partículas: forma de balón, aire y grasa atrapada.
- Secado muy cuidadoso, se obtiene menor grasa libre, buena humectabilidad, fácil disolución (baja desnaturalización)
- 3 – 4% Humedad y 5 - 20% grasa libre
- Proteína : 24 – 25 %
- Lactosa : 34 – 44 %
- Grasa : 26 %



Fuente: Compañía Nacional de Chocolates

Para las dos tecnologías mencionadas aplican las tres primeras etapas del proceso de forma igual y la variación en el proceso se da en la tecnología a usar para bajar el contenido de humedad.

iii. Propiedades físicas, químicas y organolépticas del producto final

El chocolate conteniendo leche en polvo tiene las características cremosas, lácteas, caramelizadas y dulces típicas del producto; además, le permite al producto terminado tener una vida útil extensa, entre 9 a 12 meses, sin deteriorar la calidad sensorial, fisicoquímica y microbiológica. Esto último se debe al contenido de humedad del producto terminado que corresponde al 1,5% máximo, es importante tener presente que la calidad microbiológica de un producto decrece en función del contenido de agua, es decir, a mayor contenido de humedad menor será la vida útil del producto.

Para la comercialización internacional de nuestros se requiere una mayor vida útil debido a los tiempos de tránsito para llegar al lugar de destino, razón por la cual toma gran relevancia la humedad residual en el producto terminado que solo la podremos obtener mediante insumos con humedad contralada en el proceso de fabricación.

iv. **Requisitos que debe cumplir la leche en polvo para uso en Compañía Nacional de Chocolates**

Para incorporar la leche en polvo en nuestro proceso productivo previamente se hace la evaluación del proveedor en función de los siguientes requisitos:

- Ficha técnica donde se evidencia como mínimo: Composición de grasa, porcentaje de humedad, microbiología, información nutricional, vida útil y declaración de contaminantes como peligro físico.
- Bajo peligro químico el proveedor debe suministrar: Soporte de metales pesados con énfasis en el valor de Plomo cumpliendo como límite máximo 0,02 mg/Kg bajo el marco de la Resolución 4506 del 2013, residuos de antibióticos y medicamentos bajo la Resolución 1382, reporte de pesticidas LMR (mg/Kg) bajo Resolución 2906/2007, reporte de micotoxinas: Aflatoxinas M1 < 0,5 mg/Kg y declaración de alérgenos.
- Bajo peligro biológico debe presentar soporte de análisis para *Estafilococos aureus* coagulasa (+)/g < 100, *Bacillus cereus*/g: 100, *Salmonella*/25 g: Negativo, todo lo anterior bajo el decreto 616 del 2006.

En cada entrega el producto debe cumplir con lo mencionado anteriormente y adicional por cada lote debe suministrar el certificado de calidad.

Al momento de la recepción se hace un muestreo por tabla militar para validar el sensorial del producto basados en la muestra inicial para ingreso de abastecimiento del proveedor o la contramuestra que se tenga de entregas anteriores para detectar variaciones en perfil sensorial.

Atentamente.



JUAN CAMILO MAZO R.

GERENTE I&D SIG

COMPAÑÍA NACIONAL DE CHOCOLATES SAS





DESCRIPCIÓN PRODUCTO TERMINADO

Revisión

6

Fecha de modificación

21/02/2024

Producto

Chocolatina Jet Leche

Sedes

Rionegro

Marca

Jet

Composición

Sugar, cocoa butter, milk solids, cocoa mass, emulsifier (soy lecithin) and artificial flavor (ethylvanillin). Cocoa solids: 36%

Otros Idiomas

Spanish

Número de registro sanitario

NSA-0008526-2020

Presentación Comercial**REFERENCES**

1004588 Jet Milk Chocolate 30 folding x50undx12g INT

1004707 Jet Milk Chocolate 50 bags x10undx12g INT

1017907 Jet Milk Chocolate 12 folding x24undx12g INT

1017908 Jet Milk Chocolate 12 bags x10undx12g INT

1019915 Jet Milk Chocolate 12 folding x24undx12g CAN

1019916 Jet Milk Chocolate 12 bags x10undx12g CAN

Descripción del Producto

Milk chocolate

Zona / Línea

C

Forma de uso y consumidores o clientes potenciales

Consumers older than 4 years

Tipo y material de empaque

Presentation display

Individual packaging: laminated Aluminum/paper and a secor layer composed by - Glassine paper and a sticker

Secondary packaging: display cardboard caliber 480.

Secondary packaging: Bopp / PP Cast (flow pack bag)

Fabricante y dirección

Compañía Nacional de Chocolates S.A.S. Km. 2 Vía Belén Rionegro

Vida útil

12 months with normal storage conditions without being subjected to any process or manipulation that alters their microbiological properties, physico-chemical and organoleptic.

Forma de preparación

Does not require prior preparation

Características del producto

COPIA NO

ADA

Tipo característica	Característica / Actividad	Descripción especificaciones
2. Physicochemical	* Analyses that are made in the laboratories of CNCh or in external laboratories	-
2. Physicochemical	[1] Aflatoxins [B1,B1,G1,G2] µg/Kg	< 10 / AOAC 991.31
2. Physicochemical	[1] According to quality plan	-
2. Physicochemical	*Water Activity (Aw)	< 0.60 / AQUALAB SERIES. 4
2. Physicochemical	[1]Lead in mg/kg	< 0,1 / AOAC 999.10
3. Microbiological	[1] According to Quality plan	-
3. Microbiological	*E Coli NMP/ml	<3 / AOAC 966.24
3. Microbiological	*Salmonella sp/25 g	Negative / AFNOR 3M01/16-11/16
3. Microbiological	* Analyses that are made in the laboratories of CNCh or in external laboratories	-
4. Sensory	*Flavor	Chocolate with milk
4. Sensory	*Color	Brown
4. Sensory	*Olor	Chocolate
4. Sensory	*Oral texture**	Product oily, soft, easily melts in the mouth
4. Sensory	*Tactile texture	Well tempered smooth, soft, compact

4. Sensory	Tactile texture	well tempered smooth, soft, compact product
Información de orden nutricional	4. Sensory	-
Información de orden nutricional	* Analyses that are made in the laboratories of CNCh or in	-
		Absence, Visual
		Positive - composition
		May contain traces
		Positive - composition
		May contain traces

Nutrition Facts	
10 Servings per Container	
Serving Size 1 unit (12 g)	
Amount per Serving	
Calories 70	
% Daily Value*	
Total Fat 4 g	5%
Saturated Fat 2,5 g	13%
Trans Fat 0 g	
Cholesterol 0 mg	0%
Sodium 10 mg	0%
Total Carbohydrate 7 g	2%
Dietary Fiber 0 g	0%
Total Sugars 6 g	
Includes 5 g Added Sugars	10%
Protein <1 g	
Vitamin D 0 mcg 0% • Calcium 22 mg 2%	
Iron 0 mg 0% • Potassium 30 mg 1%	
*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.	

Información Nutricional/ Nutrition Facts	
Tamaño por Porción 1 unidad (12 g) Serving Size 1 unit (12 g) Porciones por envase 10 Servings per container 10	
Cantidad por Porción / Amount per Serving	
Calorías/Calories 70 Cal. de Grasa/Cal.from Fat 35	
%VD*	
Grasa Total/Total Fat 4 g	6%
Grasa Saturada/ Sat. Fat 2,5 g	13%
Grasa Trans/Trans Fat 0 g	
Colesterol/Cholesterol 0 mg	0%
Sodio/Sodium 10 mg	0%
Carb. totales/Total Carb 7 g	2%
Fibra Dietética/Dietary Fiber 0 g	0%
Azúcares/Sugars 6 g	
Proteína/Protein <1 g	1%
Vitamina/Vitamin A 2%	Vitamina/Vitamin C 0%
Calcio/Calcium 2%	Hierro/Iron 0%
*Los Porcentajes de Valores Diarios están basados en una dieta de 2.000 calorías. *Percent Daily Values are based on a 2,000 calorie diet.	

Condiciones almacenamiento y transporte

In cool and dry place away from strong odors.

Ambient relative humidity 55% - 65% and storage temperatures 18 - 22°C.

Instrucciones especiales de manejo y/o uso

Product intended as direct consumption for humans. Not suitable for allergic and / or intolerant people and / or with health conditions related to the ingredients declared on the packaging.

Usos previstos

For direct human consumption as food

Observaciones

The information contained on this tab part of the raw material used. CNCh statutory requirements matrix is consulted to verify legal compliance the CNCh

Métodos de distribución

For distribution, the product must be transported in vehicles completely covered and completely dry and refrigerated. Means of transport to the customer: truck, boat.

Requisitos específicos de etiquetado

Address manufacturer: Km. 2 Via Belén Rionegro, Antioquia.

Legislative Colombian: Meets Resolution 5109 / 2005. Resolution 333 / Resolution 1511 Chocolate

Legislative International: FDA, CE.

Languages: Bilingual

COPIA NO CONTROLADA



DESCRIPCIÓN PRODUCTO TERMINADO

Revisión

3

Fecha de modificación

14/03/2023

Producto

Jumbo Maní - Chocolate con leche con maní - COL

Sedes

Rionegro

Marca

Jumbo

Composición

Ingredientes: Chocolate con leche (azúcar, manteca de cacao, sólidos de leche, masa de cacao, emulsificante (lecitina de soya) y sabor artificial (etilvainillina)), maní (22,5%)

CONTIENE: LECHE, SOYA Y MANÍ

Puede contener trazas de nueces de árbol y gluten

Claims

N/A

Otros Idiomas

N/A

Número de registro sanitario

NSA-0008176-2020

Presentación Comercial

1015472 Glina. JUMBO mani 12Plegx24undx18g
1003850 Glina. JUMBO Mani 24plex24undx40g
1003851 Glina. JUMBO Mani 48bjax6undx40g
1009282 Glina. JUMBO Mani 24plex12undx40g
1034054 Glina. JUMBO Mani EXH 48bjax6undx40g
1003846 Glina. JUMBO Mani18plex12undx100g
1003848 Glina.JUMBO Mani60bjax2undx100g
1009125 Glina. JUMBO Mani 18plex6undx100g
1053724 Glina. JETJUMBOGOL Bolsa 10bolx20ux14g
1060294-Glina. JETJUMBOGOL Bolsa 10bolx20ux291g
1059622-Glina. JUMBO EXH 24bjasx10undsx18gr
1064065 Glina. JUMBO Mani x12ux100g SanValentin
1063607 Glina JUMBOMani 18plex6undx100gVZ
1063586 Glina. JUMBO mani 12Plegx24undx18g VZ
1063587 Glina. JUMBO Mani 24plex12undx40g VZ
1026493 - Glina. JUMBO mani 12Plegx24undx18g BOL

Descripción del Producto

Chocolate con leche con maní

Forma de uso y consumidores o clientes potenciales

Consumidores mayores de 4 años

Tipo y material de empaque

Empaque primario: PET/BOPP Metalizado

Empaque secundario: Plegadiza de cartón / PP/PPCast

Empaque terciario: Cartón Corrugado

1053724 Glina. JETJUMBOGOL Bolsa 10bolx20ux14g:

Primario: BOPP/PET met

Secundario: Bolsa doy pack 100% pe

Terciario: Cartón corrugado

1059622-Glina. JUMBO EXH 24bjasx10undsx18gr

Primario: BOPP/PET Met

Secundario: PP/PP Cast

Terciario: Cartón corrugado Exhibidor base y tapa

1064065 Glina. JUMBO Mani x12ux100g SanValentin:

Empaque primario: BOPP/PET Met

Empaque secundario: Funda en papel / Plegadiza de cartulina

Empaque terciario: Cartón Corrugado

Fabricante y dirección

Compañía Nacional de Chocolates S.A.S. Km. 2 Vía Belén Rionegro

Vida útil

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

Observaciones vida útil

Conservar en un lugar fresco y seco

Forma de preparación

No requiere preparación previa

Características del producto

Tipo característica	Característica / Actividad	Descripción especificaciones
1. Nota	[1] Análisis que se hacen por plan de calidad	-
1. Nota	*Análisis que se hace por lote a los productos que se certifican	-
2 Fisicoquímicas	[1]Plomo mg/kg	< 0,1 / AOAC 999.10
2 Fisicoquímicas	[1]Actividad de Agua (Aw)	<0.60 / AQUALAB SERIES . 4
2 Fisicoquímicas	[1] Aflatoxinas Totales µg/Kg	< 10 / AOAC 991.31
3. Microbiológicas	[1]Salmonella sp/25 g	Ausencia / AFNOR 3M 01/16-11/16
4. Sensoriales	Textura Bucal	Suave con trozos de maní
4. Sensoriales	Sabor	Chocolate con maní
4. Sensoriales	Color	Café con puntos amarillos
4. Sensoriales	Textura Táctil	Compacta
4. Sensoriales	Olor	Chocolate con maní
6. Alergenos	Nueces de arbol	Puede tener trazas
6. Alergenos	Lecitina de soya	Positivo - Composición
6. Alergenos	Leche	Positivo - Composición
6. Alergenos	Maní	Positivo - Composición
6. Alergenos	Gluten	Puede tener trazas

Información de orden nutricional

Información Orden nutricional

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1 unidad (18 g)		
Número de porciones por envase:		
Calorías (Kcal)	Por 100 g	Por porción
	583	105
Grasa total	39 g	7.0 g
Grasa saturada	18 g	3.2 g
Grasa trans	0.0 mg	0.0 mg
Carbohidratos totales	47 g	8.5 g
Fibra dietaria	2.5 g	0.5 g
Azúcares totales	42 g	7.6 g
Azúcares añadidos	34 g	6.1 g
Proteína	11 g	2.0 g
Sodio	74 mg	13 mg
Vitamina A	0.0 µg ER	0.0 µg ER
Vitamina D	0.07 µg	0.01 µg
Hierro	1.58 mg	0.28 mg
Calcio	156 mg	28 mg
Zinc	1.24 mg	0.22 mg

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1/2 unidad (20 g)		
Número de porciones por envase:		
Calorías (Kcal)	Por 100 g	Por porción
	583	117
Grasa total	39 g	7.8 g
Grasa saturada	18 g	3.6 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	47 g	9.4 g
Fibra dietaria	2.5 g	0.5 g
Azúcares totales	42 g	8.4 g
Azúcares añadidos	34 g	6.8 g
Proteína	11 g	2.2 g
Sodio	74 mg	15 mg
Vitamina A	0.0 µg ER	0.0 µg ER
Vitamina D	0.07 µg	0.01 µg
Hierro	1.58 mg	0.32 mg
Calcio	156 mg	31 mg
Zinc	1.24 mg	0.25 mg

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 1/2 unidad (28 g)		
Número de porciones por envase:		
Calorías (Kcal)	Por 100 g	Por porción
	583	163
Grasa total	39 g	11 g
Grasa saturada	18 g	5.0 g
Grasa trans	0.0 mg	0.0 mg
Carbohidratos totales	47 g	13 g
Fibra dietaria	2.5 g	0.7 g
Azúcares totales	42 g	12 g
Azúcares añadidos	34 g	9.5 g
Proteína	11 g	3.1 g
Sodio	74 mg	21 mg
Vitamina A	0.0 µg ER	0.0 µg ER
Vitamina D	0.07 µg	0.02 µg
Hierro	1.6 mg	0.45 mg
Calcio	156 mg	44 mg
Zinc	1.2 mg	0.34 mg

Información Nutricional		
Tamaño de porción: 4 pastillas (22 g)		
Número de porciones por envase:		
Calorías (Kcal)	Por 100 g	Por porción
	583	127
Grasa total	39 g	8.6 g
Grasa saturada	18 g	4.0 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	47 g	10 g
Fibra dietaria	2.5 g	0.6 g
Azúcares totales	42 g	9.2 g
Azúcares añadidos	34 g	7.5 g
Proteína	11 g	2.4 g
Sodio	74 mg	16 mg
Vitamina A	0.0 µg ER	0.0 µg ER
Vitamina D	0.07 µg	0.02 µg
Hierro	1.58 mg	0.35 mg
Calcio	156 mg	34 mg
Zinc	1.24 mg	0.27 mg

Condiciones almacenamiento y transporte

En lugar fresco y seco alejado de olores fuertes.

Temperaturas de almacenamiento de 18°C - 22°C y humedad relativa de 55% - 65%.

Instrucciones especiales de manejo y/o uso

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

Usos previstos

Para consumo humano directo como alimento

Observaciones

La información contenida en esta ficha parte de la materia prima utilizada. Para verificar el cumplimiento legal se consulta la Matriz de Requisitos legales de la Compañía

Métodos de distribución

Para la distribución, el producto debe transportarse en vehículos completamente cubiertos y completamente secos y refrigerado. Medio de transporte al cliente: Camión, Barco.

Requisitos específicos de etiquetado

Normatividad:

Resolución 810 del 2021 - Rotulado Nutricional

Resolución 1511 - Chocolates

Resolución 5109 - Rotulado General

Codex Stan 192-1995 - Aditivos Alimentarios

	Dairy America Especificación de Producto	Código del Producto 6929	Versión No. 3
		Tamaño del Paquete 25 kg	Revisado 07/08/19

Leche Seca Sin Grasa para Exportación Calor Bajo – LATAM

Descripción

La Leche Seca Sin Grasa Calor Bajo secada por aspersion es el polvo resultante de la remoción de grasa y agua de la leche fresca. Esta leche debe contener la lactosa, las proteínas y los minerales de la leche en las mismas proporciones relativas que en la leche fresca. El producto debe estar hecho de leche fresca, dulce a la que no se le han agregado preservativos, álcali, agente neutralizante u otro químico y que también se ha pasteurizado.

Declaración de Ingredientes	Declaración de Alérgenos	Referencia Regulatoria
Leche	Contiene leche	21 CFR 131.125

Estándares Microbiológicos	Unidades	Máximo	Frecuencia	Método	COA	
Recuento de Placas Aeróbicas	cfu/g	<1,000	1 / 9 MT	ISO 4833	Sí	
Coliforme	MPN/g	<3	1 / 9 MT	FDA-BAM	Sí	
Levaduras y Moho	cfu/g	<50	1 / 9 MT	SMEDP 8.113	Sí	
Coliformes Fecales	MPN/g	Not detected	1 / 9 MT	FDA-BAM	Sí	
Salmonela	750 g	Not detected	1 / 45 MT	FDA-BAM	Sí	
E. coli	MPN/g	Not detected	1 / 9 MT	FDA-BAM	Sí	
Estafilococo aureus	cfu/1g	Not detected	1 / 9 MT	ISO 6888-3	Sí	
Bacilo cereus	cfu/g	<100	1 / 9 MT	ISO 7932	Sí	
Estándares Químico-Físicos	Unidades	Min	Max	Frecuencia	Método	COA
Proteína (Análisis típico	% as is	34	37	1 / 45 MT	Kjeldahl/NIR	Sí
Humedad	%		4.0	1 / 9 MT	IDF/NIR	Sí
Grasa	%		1.5	1 / 9 MT	IDF/NIR	Sí
Partículas Chamuscadas	mg		7.5 (A)	1 / 9 MT	ADPI/CM-EXP	Sí
Acidez Titulable	%		0.15	1 / 45 MT	ADPI	Sí
Ceniza	%		8.2	1 / 45 MT	AOAC 930.30	Sí
pH		6.5	6.8	1 / 45 MT	SMEDP	Sí
Índice de Solubilidad	ml		1.0	1 / 45 MT	ADPI	Sí
WPNI – Calor Bajo	mg	6.0		1 / 45 MT	SMEDP	Sí
Lactosa	%	46	55	1 / Lot	por diferencia	Sí

Ma. del Pilar de Restrepo

Ma. del Pilar Mejía de Restrepo
 Traductora - Interprete Oficial
 Resolución No. 958
 Ministerio de Justicia
 Tel. 311 538 73 84

Contaminantes Químicos	Unidades	Límite	Frecuencia	Método
Aflatoxina M1	ug/kg	0.05	1 / Lot	Charm II
Melamina, Ácido Cianúrico	mg/kg	2.5	Anual	LC-MS
Plomo	mg/kg	0.02	Anual	ICP/MS
Pesticidas	Varía	CODEX	Anual	GC-MS o LC-MS
drogas Veterinarias	Varía	CODEX	Anual	Varía

Estándares Organolépticos		Frecuencia	COA
Color	Blanco a crema claro	-	No
Apariencia	Polvo, libre de grumos	-	No
Olor	Agradable, libre de olores externos	-	No
Sabor	Limpio, blando, dulce	-	No

Antibióticos

Toda la leche usada en la manufactura de los productos se ha escudriñado y probado como “No Encontrado” para residuos de drogas, de acuerdo con el Apéndice “N” (última revisión) de la FDA PMO.

Almacenamiento y Vida en Almacenamiento

Almacenar en condiciones frescas, secas, 24 meses a 80°F o menos, y humedad relativa de 65% o menos.

Empaque

Bolsas aprobadas de papel Kraft de 25 kg multi pared poli forradas. Grapas o sujetadores metálicos no son aceptables.

Etiquetado

Todas las bolsas deben tener una fecha de producción y de expiración codificada en uno de sus lados.

Todo el polvo empaçado debe estar identificado con marcas legibles para proporcionar trazabilidad al producto y como mínimo debe incluir lo siguiente:

Código de Identificación de la Secadora	Número de 3 Dígitos de la Bolsa	Mes de Producción (3 letras)
Fecha Juliana de 3 Dígitos (Número de Lote)	Tratamiento de calor / Producto	Tiempo de empaque (24 horas)
Año de 2 Dígitos	Número de Silo del Producto	
Número de Sub-lote de 2 Dígitos	Número de Identificación de la Planta	

Ma. del Pilar de Restrepo

Ma. del Pilar Mejía de Restrepo
Traductora - Interprete Oficial
Resolución No. 958
Ministerio de Justicia
Tel. 311 538 73 84

Los números opcionales del producto para el cliente, etc. se pueden colocar en el lado opuesto de la bolsa.

Retención de Muestras: Las muestras se retienen durante mínimo 2 años.

Registro de Cambios

Revisión #	Descripción de la Revisión	Fecha
1	Liberación Inicial	06/10/15
2A	Frecuencia actualizada de estafilococo hasta 1.45MT para polvillo radioactivo	07/12/16
2B	Máximo actualizado de Levadura y Moho para polvillo radioactivo	08/01/16
2C	SPC actualizado desde <30,000 hasta <10,000	09/02/16
2D	Métodos actualizados mesofílicos y SRC, Aflatoxina M1 actualizada desde 0.5 hasta 0.05ppb 1/9 MT en Charm II	09/12/16
2E	Título actualizado para incluir LATAM	12/12/16
3	Actualizado para incluir los requerimientos de Colombia	07/08/19

Aprobaciones

Organización	Firma	Título	Fecha
California Dairies, Inc.		Director de Garantía de Calidad	07/08/19

Ma. del Pilar de Restrepo

Ma. del Pilar Mejía de Restrepo
Traductora - Interprete Oficial
Resolución No. 958
Ministerio de Justicia
Tel. 311 538 73 84

	LSDP Canyon, TX	CONFIDENCIAL
	Especificación de Producto Leche en Polvo Secada por Aspersión, Descremada Calor Medio, Libre de rBST	Código de Archivo: QFS-SPC-00011.3 Fecha de Vigencia: 12.28.17 Fecha de Revisión: 4.24.23

Apariencia: Polvo blanco a crema claro que fluye libremente, sin grumos.

Olor / Sabor: Agradable sabor lácteo sin desviaciones como amargor u oxidación.

Ingrediente: Leche de vaca descremada pasteurizada, sólidos lácteos de leche de vaca.

Alérgenos: Leche

Atributo	Método	Límite	Unidades	Rango
Proteína*	SMEDP 15.121	34.0	%, MSNF Basis	Mínimo
Grasa*	SMEDP 15.121	1.25	%	Máximo
Ceniza*	SMEDP 15.121	8.0	%	Valor Típico
Lactosa	SMEDP 15.121	52.0	%	Valor Típico
Humedad*	SMEDP 15.121	4.0	%	Máximo
Acidez Titulable (TA)*	SMEDP 15.021	0.15	%	Máximo
Índice de Solubilidad	SMEDP 15.171	1.0	mL	Máximo
Densidad a Granel	ADPI, pg. 100	0.65 - 0.75	g / ml	Rango Típico
Partículas Chamuscadas*	SMEDP 15.172	B Pad: 15.0 mg	/ 25 g	Máximo
WPNI - Proteína de Suero Índice de Nitrógeno*	ADMI	1.51 - 5.99	mg / g	Rango
Aflatoxina M1	ISO 14501	0.5	ppb	Máximo
Antibióticos	PMO Apéndice N	Ausente	ppm	-
Recuento Plaquetas Estándars*	AOAC 989.10	<10,000	CFU / g	-
Coliformes*	AOAC 989.10	<10	CFU / g	-
<i>Escherichia coli</i> *	AOAC 991.14	<10	CFU / g	-
<i>Staphylococcus aureus</i> *	AOAC 2003.08	<10	CFU / g	-
<i>Listeria</i> *	ELFA – AOAC	Ausente	CFU / 25 g	-
<i>Salmonella</i> *	ELFA – AOAC	Ausente	CFU / 375 g	-
Levadura + Moho*	AOAC 061601	<50	CFU / g	-

*Reportado en el COA

Certificación Religiosa: Kosher – Unión Ortodoxa

Halal – Concejo de América para Alimentos Islámicos y Nutrición

Vida en Almacenamiento: 24 meses cuando se almacena bajo las condiciones recomendadas

Ma. del Pilar de Restrepo

Ma. del Pilar Mejía de Restrepo
 Traductora - Interprete Oficial
 Resolución No. 958
 Ministerio de Justicia
 Tel. 311 538 73 84

Almacenamiento: En un ambiente fresco, seco, por debajo de 80°F y menos del 65% de humedad relativa.

Ítem # / Tipo de Empaque / Peso: L MS 25 / Bolsa Kraft / 25 kilogramos
LMS 22 / Totalizadores (Tipo B) / 2.200 libras

Estatus FDA: Transportadores Interestatales FDA de Leche (IMS) # 48-0222.

Controles a Material Extraño:

Criba del Tamaño de las Partículas: No. 12 Criba US / 1680 Micrones

Totalizadores: Imanes de Tierras Raras
Imanes de Tierras Raras

Bolsas Kraft: Detección de Metales: 1.8 mm Ferroso
2.0 mm No Ferroso
2.2 mm Acero Inoxidable

ANÁLISIS NUTRICIONAL

Tamaño de la Porción: 100.0 g

Medida Hogareña: 100 g

Analitos	Unidades	Resultados Para 100g	Cantidad Por Porción	Fecha de la Prueba
Calorías		361.0	361.0	05/07/2020
Grasa Total	g	0.71	0.71	05/04/2020
Grasa Monoinsaturada	g	0.15	0.15	05/07/2020
Grasa Poliinsaturada	g	<0.10	<0.10	05/07/2020
Grasa Saturada	g	0.44	0.44	05/07/2020
Grasa Trans	g	<0.10	<0.10	05/07/2020
Colesterol	mg	35.6	35.6	04/30/2020
Sodio	mg	384	384	04/30/2020
Potasio	mg	1270	1270	04/30/2020
Carbohidratos Totales	g	54.4	54.4	05/07/2020
Fibra Dietética*	g	1.01	1.01	05/04/2020
Azúcares**	g	53.30	53.30	05/04/2020
Fructosa	g	<0.25		05/07/2020
Glucosa	g	<0.25		05/07/2020
Lactosa	g	53.3		05/07/2020
Maltosa	g	<0.25		05/07/2020
Sacarosa	g	<0.25		05/07/2020
Proteína (F=6.38)	g	34.26	34.26	04/29/2020
Calcio	mg	1170	1170	04/30/2020
Hierro	mg	<0.49	<0.49	04/30/2020
Humedad	g	3.70	3.70	04/29/2020
Ceniza	g	6.92	6.92	04/30/2020
Vitamina D2	mcg	<0.75	<0.75	05/07/2020
Vitamina D3	mcg	<0.55	<0.55	05/07/2020
Vitamina D Total	mcg	<0.55	<0.55	05/06/2020

Ma. del Pilar de Restrepo

Ma. del Pilar Mejía de Restrepo
Traductora - Interprete Oficial
Resolución No. 958
Ministerio de Justicia
Tel. 311 538 73 84



Boletín Informativo de Producto
Leche Entera en Polvo
14923

Descripción del Producto:

La Leche Entera en Polvo es el polvo que se obtiene de remover el agua de la leche entera pasteurizada, con grasa total. Cumple con los requerimientos del CODEX STAN 207-1999, lo mismo que con los requerimientos de cada país específico.

Ingredientes y Alérgenos: LA LECHE CONTIENE: Leche Certificaciones: Certificada Kosher Certificada Halal	Tamaño y Descripción del Empaque: Bolsa de 25 kg Empacada en bolsas de papel Kraft multi pared con forros de polietileno. Paletizar Tamaño de la Estiba 2200 x 1160 mm Unidades por Estiba 56 Altura – Ti 8 x 7
--	---

Características Analíticas

Grasa de Leche	26 - 28%
Humedad	máximo 3.5 %
Ácido Láctico	0.9 - 1.3% m/m
Acidez Titulable como Ácido Láctico	máximo 0.15 %
Partícula Chamuscada	máximo 7.5 mg/32.5g
Índice Insolubilidad	maximum 1 ml
Proteína (como está	24.5 - 100%
Proteína (Base SNF)	34 - 40%
Ceniza	máximo 6 %
Lactosa	34 - 44% m/m
Sodio	máximo 0.42 % m/m
Potasio	máximo 1.3 % m/m
Aflatoxina M1	máximo <0.5 ppb
Plomo (Pb) **	máximo 0.05 mg/kg
Residuos Pesticidas	máximo 0.01 mg/kg
Antibióticos*	máximo No detectado
Melamina	máximo 2.5 mg/kg

Características Microbiológicas:

	Máximo
Recuento Placas Aeróbicas	1000 cfu/g
Coliforme	<3 MPN/g
Salmonela	Negativo Por 2 x 375 g
Levadura	50 cfu/g
Moho	50 cfu/g
Listeria monocytogenes	Negativo Por 25g
Estafilococos Coagulasa positivos	<10 cfu/g
Escherichia coli	<3 MPN/g
Bacillus cereus	<100 cfu/g
Enterobacteriaceae	<10 cfu/g
Coliforme Fecal	<3 MPN/g

Ma. del Pilar de Restrepo

Ma. del Pilar Mejía de Restrepo
Traductora - Interprete Oficial
Resolución No. 958
Ministerio de Justicia
Tel. 311 538 73 84

*Producto manufacturado con ingredientes derivados lácteos que se han examinado para residuos de antibióticos, de acuerdo con los requerimientos de la Ordenanza de Leche Pasteurizada (PMO, por sus siglas en inglés) de la Administración de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos de América.

**Plomo UCL basado en leche en polvo. Para convertir a base de leche cruda multiplique el valor por 0.128.

Propiedades Físicas:

Apariencia / Color Uniforme blanco hasta color crema claro, prácticamente libre de partículas oscuras visibles.

Sabor / Olor Suave, limpio y agradable sin sabores externos.

Cuerpo / Textura Flujo libre o grumos que se deshacen bajo presión moderada.

Codificación de los Lotes:

Ejemplo: MFG: 21/01/2015 2127150211

Explicación: Fecha de Manufactura (DD/MM/AAAA) Número de Lote

EXP: 20/01/2017 26% 0723

Fecha de Expiración (DD/MM/AAAA) Contenido de Grasa Bolsa No. Secuencia

Almacenamiento y Transporte:

	Mínimo	Máximo
Temperatura Recomendada de Almacenamiento en Bodega	--	80°F/27°C
Temperatura Recomendada para Transporte	--	80°F/27°C
Temperatura del Producto	--	80°F/27°C

Vida en Almacenamiento: Aproximadamente 730 días en las condiciones especificadas de almacenamiento.

Declaración de Almacenamiento: El producto se debe transportar y almacenar en un ambiente fresco, seco con humedad relativa por debajo de 70%.
Proteger contra la humedad y olores extraños.

Ma. del Pilar de Restrepo

Ma. del Pilar Mejía de Restrepo
Traductora - Interprete Oficial
Resolución No. 958
Ministerio de Justicia
Tel. 311 538 73 84

Información Nutricional (por 100 grams):	
Calorías	498.87 cal
Grasa Total	27.69 g
Grasa Saturada	17.23 g
Grasa Trans	1.11 g
Grasa Poliinsaturada	1.03 g
Grasa Monoinsaturada	8 g
Colesterol	105.9 mg
Sodio	370.66 mg
Carbohidrato Total	39.02 g
Fibra Dietética	0 g
Azúcar Total	39.02 g
Azúcar Agregada	4 g
Proteína	24.82 g
Vitamina D	0.83 mcg
Calcio	900.19 mg
Hierro	0.38 mg
Potasio	1142.25 mg
Vitamina A	370 mcg RAE
Fósforo	703.51 mg
Ceniza	5.46 g
Agua	3.01 g

*Fuente de los Datos Nutricionales: Mediante cálculo Génesis WMP Exportación
09.08.2016*

Ma. del Pilar de Restrepo

Ma. del Pilar Mejía de Restrepo
Traductora - Interprete Oficial
Resolución No. 958
Ministerio de Justicia
Tel. 311 538 73 84

DECLARACIONES REGULATORIAS

País de Origen

Este producto fue manufacturado por Dairy Farmers of America, Inc. (DFA) en los Estados Unidos de América, cumpliendo cabalmente con las regulaciones de la Administración de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos de América y del estado donde se manufacturó el producto. El establecimiento donde se manufacturó el producto está bajo supervisión de la autoridad oficial y competente.

Estatus rBST / rBGH:

La DFA no puede confirmar que este producto, manufacturado en la instalación o instalaciones enumeradas a continuación, se produjo con leche que está libre de rBST.

La Administración de Alimentos y Drogas (FDA, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos de América ha determinado que la leche de vacas tratadas con rBST es segura para consumo humano y ha permitido su venta desde febrero de 1994. La DFA está comprometida a suministrar a sus clientes productos derivados lácteos que son seguros para consumo humano y que cumplen cabalmente con todas las regulaciones gubernamentales aplicables. Actualmente, no hay una prueba práctica disponible para determinar si la leche proviene o no de una vaca tratada con rBST.

Sitio de la Planta Manufacturera:

Fallon, NV (32-04) Garden City, KS (20-2143).

Estatus de Gluten:

Este producto no contiene ingredientes que se crea contienen gluten.

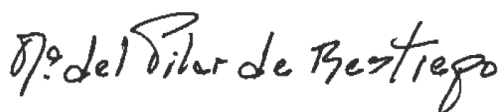
Estatus de los OGMs (Organismos Genéticamente Modificados):

La Administración de Alimentos y Drogas ("FDA") de los Estados Unidos de América ha encontrado que los piensos genéticamente modificados ("GM") no son materialmente diferentes a los no Genéticamente Modificados. La DFA está de acuerdo con la FDA y cree que esa leche no es Genéticamente Modificada, sin importar la dieta de la vaca. La DFA aconseja que sus clientes tomen una determinación independiente en cuanto al estatus GM de sus productos.

Información Dietética:

De acuerdo con la interpretación de la DFA sobre las guías dietéticas vegetarianas y veganas, este producto es adecuado para las siguientes prácticas dietéticas especiales:

- Lacto Vegetarianas
- Ovo Lacto Vegetarianas



Ma. del Pilar Mejía de Restrepo
Traductora - Interprete Oficial
Resolución No. 958
Ministerio de Justicia
Tel. 311 538 73 84

SDS (Ficha de Datos de Seguridad) (Por sus siglas en inglés):

La SDS (Ficha de Datos de Seguridad) del Producto está disponible mediante solicitud.

Declaración de Enzimas:

La declaración de enzimas no es aplicable a este producto.

Declaración de Garantía de Calidad:

Se exigen procedimientos estrictos de control de calidad y de seguridad alimentaria, incluyendo Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP durante la manufactura de este producto. Cada lote de producto se muestrea y prueba usando métodos de laboratorio que se refieren a procedimientos estándares de prueba. Las instalaciones manufactureras de Dairy Farmers of America, Inc. las auditan anualmente organizaciones terceras reconocidas.

Fecha Inicial: 12.11.2020
Fecha de Revisión: Nueva

Por producto aprobado por la DFA
Especificación: 143923

La información contenida en el boletín informativo de este producto es correcta en el mejor saber y entender de Dairy Farmers of America, Inc. La información contenida en el presente se revisa cada tres años o más frecuentemente, si es necesario.



NOTA DE LA TRADUCTORA: María del Pilar Mejía de Restrepo, Traductora Oficial registrada ante el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia, Resolución 958, que suscribe, declara que la presente Traducción Oficial, que consta de 10 páginas, es una versión fiel y correcta al español del documento adjunto, **Fichas Técnicas**, escrito en idioma inglés y que se ha tenido a la vista. Se certifica la fidelidad de la traducción, más no se asume responsabilidad alguna por la autenticidad o el contenido del documento en su lengua de origen.

Firmado en Bogotá, D.C., a los 26 días del mes de agosto de 2024.

María del Pilar Mejía de Restrepo
Traductora, Intérprete Oficial
Calle 118 No. 70 – 83, Interior 2
Tel: 6138689, Bogotá
Resolución No. 958 expedida por el
Ministerio de Justicia de Colombia

Ma. del Pilar Mejía de Restrepo
Traductora - Intérprete Oficial
Resolución No. 958
Ministerio de Justicia
Tel. 311 538 73 84

Ma. del Pilar Mejía de Restrepo
Traductora - Intérprete Oficial
Resolución No. 958
Ministerio de Justicia
Tel. 311 538 73 84

	DairyAmerica Product Specification	Product Code 6929	Version No. 3
		Package Size 25 kg	Page 1 of 2
Export Nonfat Dry Milk Low Heat – LATAM			Revised: 07/08/19

Description

Spray dried Low Heat Nonfat Dry Milk is the powder resulting from the removal of the fat and water from fresh milk. It shall contain the lactose, milk proteins and milk minerals in the same relative proportions as they occur in fresh milk. The product shall be made from fresh, sweet milk to which no preservative, alkali, neutralizing agent or other chemical has been added and which has been pasteurized.

Ingredient Statement

Milk

Allergen Statement

Contains milk

Regulatory Reference

21 CFR 131.125

Microbiological Standards	Units	Maximum	Frequency	Method	COA
Aerobic Plate Count	cfu/g	<1,000	1 / 9 MT	ISO 4833	Yes
Coliform	MPN/g	<3	1 / 9 MT	FDA-BAM	Yes
Yeasts and Mold	cfu/g	<50	1 / 9 MT	SMEDP 8.113	Yes
Fecal Coliforms	MPN/g	Not detected	1 / 9 MT	FDA-BAM	Yes
Salmonella	750 g	Not detected	1 / 45 MT	FDA-BAM	Yes
E. coli	MPN/g	Not detected	1 / 9 MT	FDA-BAM	Yes
Staphylococcal aureus	cfu/1g	Not detected	1 / 9 MT	ISO 6888-3	Yes
Bacillus cereus	cfu/g	<100	1 / 9 MT	ISO 7932	Yes

Chemical-Physical Standards	Units	Min	Max	Frequency	Method	COA
Protein (Typical analysis)	% as is	34	37	1 / 45 MT	Kjeldahl/NIR	Yes
Moisture	%		4.0	1 / 9 MT	IDF/NIR	Yes
Fat	%		1.5	1 / 9 MT	IDF/NIR	Yes
Scorched Particles	mg		7.5 (A)	1 / 9 MT	ADPI/CM-EXP	Yes
Titrateable Acidity	%		0.15	1 / 45 MT	ADPI	Yes
Ash	%		8.2	1 / 45 MT	AOAC 930.30	Yes
pH		6.5	6.8	1 / 45 MT	SMEDP	Yes
Solubility Index	ml		1.0	1 / 45 MT	ADPI	Yes
WPNI – Low Heat	mg	6.0		1 / 45 MT	SMEDP	Yes
Lactose	%	46	55	1 / Lot	by difference	Yes

Chemical-Contaminants	Units	Limit	Frequency	Method
Aflatoxin M1	ug/kg	0.05	1 / Lot	Charm II
Melamine, Cyanuric Acid	mg/kg	2.5	Annual	LC-MS
Lead	mg/kg	0.02	Annual	ICP/MS
Pesticides	Varies	CODEX	Annual	GC-MS or LC-MS
Veterinary Drugs	Varies	CODEX	Annual	Varies

Organoleptic Standards		Frequency	COA
Color	White to light cream	-	No
Appearance	Powder, free of lumps	-	No
Odor	Pleasant, free from off odors	-	No
Flavor	Clean, bland, sweet	-	No

Antibiotics

All raw milk used in the manufacture of products has been screened and tested “Not Found” for drug residues according to the FDA PMO – Appendix “N” (latest revision)

	DairyAmerica Product Specification	Product Code 6929	Version No. 3
		Package Size 25 kg	Page 2 of 2
	Export Nonfat Dry Milk Low Heat – LATAM		

Storage and Shelf Life

Store in cool, dry conditions, 24 months at 80°F or less, and relative humidity of 65% or less

Packaging

Approved poly lined multiwall 25 kg Kraft paper bags. Staples or metal fasteners are not acceptable.

Labeling

All bags must have a production and expiry date coded on one side of bag.

All packaged powder must be identified with legible markings to provide product traceability and at minimum must include the following:

Dryer Identification Code	3 Digit Bag Number	Production Month (3 letters)
3 Digit Julian Date (Lot Number)	Heat treatment / Product	Packaging Time (24 hour clock)
2 Digit Year	Product Silo Number	
2 Digit Sublot Number	Plant Identification Number	

Optional customer product numbers, etc. may be placed on the opposite side of the bag.

Retain Samples: Samples to be held for a minimum of 2 years

Change Log

Revision #	Description of Revision	Date
1	Initial Release	06/10/15
2A	Updated staph frequency to 1.45MT for fallout	07/12/16
2B	Updated Yeast and Mold maximum for fallout	08/01/16
2C	Updated SPC from <30,000 to <10,000	09/02/16
2D	Updated mesophilic and SRC methods, updated Aflatoxin M1 from 0.5 to 0.05ppb 1/9 MT on Charm II	09/12/16
2E	Updated title to include LATAM	12/12/16
3	Updated to include Colombia country requirements	07/08/19

Approvals

Organization	Signature	Title	Date
California Dairies, Inc.		Director of Quality Assurance	07/08/19

 LONE STAR DAIRY PRODUCTS LOCALLY PROUD. GLOBALLY KNOWN.	LSDP Canyon, TX	CONFIDENTIAL
	Product Specification – Spray Dried Medium Heat Skim Milk Powder, rBST-Free	File Code: QFS-SPC-00011.3 Effective Date: 12.28.17 Revision Date: 4.24.23

Appearance: White to light creamy free-flowing powder, free from lumps

Odor / Flavor: Pleasant milky taste without deviation like bitterness or oxidation

Ingredient: Pasteurized skim cow's milk, dairy solids from cow's milk

Allergens: Milk

Attribute	Method	Limit	Units	Range
Protein*	SMEDP 15.121	34.0	%, MSNF Basis	Minimum
Fat*	SMEDP 15.121	1.25	%	Maximum
Ash*	SMEDP 15.121	8.0	%	Typical Value
Lactose	SMEDP 15.121	52.0	%	Typical Value
Moisture*	SMEDP 15.121	4.0	%	Maximum
Titrateable Acidity (TA)*	SMEDP 15.021	0.15	%	Maximum
Solubility Index	SMEDP 15.171	1.0	mL	Maximum
Bulk Density	ADPI, pg. 100	0.65 - 0.75	g / ml	Typical Range
Scorch Particles*	SMEDP 15.172	B Pad: 15.0 mg	/ 25 g	Maximum
WPNI - Whey Protein Nitrogen Index*	ADMI	1.51 - 5.99	mg / g	Range
Aflatoxin M1	ISO 14501	0.5	ppb	Maximum
Antibiotics	PMO Appendix N	Absent	ppm	-
Standard Plate Count*	AOAC 989.10	<10,000	CFU / g	-
Coliforms*	AOAC 989.10	<10	CFU / g	-
<i>Escherichia coli</i> *	AOAC 991.14	<10	CFU / g	-
<i>Staphylococcus aureus</i> *	AOAC 2003.08	<10	CFU / g	-
<i>Listeria</i> *	ELFA – AOAC	Absent	CFU / 25 g	-
<i>Salmonella</i> *	ELFA – AOAC	Absent	CFU / 375 g	-
Yeast + Mold*	AOAC 061601	<50	CFU / g	-

*Reported on the COA

Religious Certification: Kosher – Orthodox Union
Halal – Islamic Food and Nutrition Council of America

Shelf Life: 24 months when stored under recommended conditions

Storage: In a cool, dry environment, below 80°F and less than 65% relative humidity

Item # / Packaging Type / Weigh: L MS 25 / Kraft Bag / 25 Kilogram
L MS 22 / Totes (Type B) / 2,200 Pounds

FDA Status: FDA Interstate Milk Shippers (IMS) # 48-0222

Foreign Material Controls:
Particle Size Screen: No. 12 US Mesh / 1680 Microns



LSDP Canyon, TX

CONFIDENTIAL

**Product Specification – Spray
Dried Medium Heat Skim Milk
Powder, rBST-Free**

File Code: QFS-SPC-00011.3
Effective Date: 12.28.17
Revision Date: 4.24.23

Totes:

Kraft Bags:

- Rare Earth Magnets
- Rare Earth Magnets
- Metal Detection: 1.8 mm Ferrous
- 2.0 mm Non-Ferrous
- 2.2 mm Stainless Steel

 LONE STAR DAIRY PRODUCTS LOCALLY PROUD. GLOBALLY KNOWN.	LSDP Canyon, TX	CONFIDENTIAL
	Product Specification – Spray Dried Medium Heat Skim Milk Powder, rBST-Free	File Code: QFS-SPC-00011.3 Effective Date: 12.28.17 Revision Date: 4.24.23

NUTRITIONAL ANALYSIS

Serving Size: 100.0 g

Household Measure: 100 g

Analytes	Units	Results Per 100g	Amount Per Serving	Test Date	Test Location
Calories		361.0	361.0	05/07/2020	
Total Fat	g	0.71	0.71	05/04/2020	
Monounsaturated Fat	g	0.15	0.15	05/07/2020	
Polyunsaturated Fat	g	<0.10	<0.10	05/07/2020	
Saturated Fat	g	0.44	0.44	05/07/2020	
Trans Fat	g	<0.10	<0.10	05/07/2020	
Cholesterol	mg	35.6	35.6	04/30/2020	
Sodium	mg	384	384	04/30/2020	
Potassium	mg	1270	1270	04/30/2020	
Total Carbohydrate	g	54.4	54.4	05/07/2020	
Dietary Fiber*	g	1.01	1.01	05/04/2020	
Sugars**	g	53.30	53.30	05/04/2020	
Fructose	g	<0.25		05/07/2020	
Glucose	g	<0.25		05/07/2020	
Lactose	g	53.3		05/07/2020	
Maltose	g	<0.25		05/07/2020	
Sucrose	g	<0.25		05/07/2020	
Protein (F=6.38)	g	34.26	34.26	04/29/2020	
Calcium	mg	1170	1170	04/30/2020	
Iron	mg	<0.49	<0.49	04/30/2020	
Moisture	g	3.70	3.70	04/29/2020	
Ash	g	6.92	6.92	04/30/2020	
Vitamin D2	mcg	<0.75	<0.75	05/07/2020	
Vitamin D3	mcg	<0.55	<0.55	05/07/2020	
Total Vitamin D	mcg	<0.55	<0.55	05/06/2020	

Whole Milk Powder

143923

Product Description:

Whole Milk Powder is the powder that is obtained by removing water from pasteurized full fat milk. It meets requirements of CODEX STAN 207- 1999 as well as specific country requirements.

Ingredients and Allergens:

MILK CONTAINS: Milk

Certifications:

Kosher Certified
Halal Certified

Package Size and Description:

25 kg bag
Packaged in multiwall Kraft paper bags with polyethylene liners.

Palletizing

Pallet Size 2200 x 1160 mm
Units per Pallet 56
Ti-High 8 x 7

Analytical Characteristics:

Milkfat	26 - 28%
Moisture	maximum 3.5 %
Lactic Acid	0.9 - 1.3% m/m
Titrateable Acidity as Lactic Acid	maximum 0.15 %
Scorched Particle	maximum 7.5 mg/32.5g
Insolubility Index	maximum 1 ml
Protein (as is)	24.5 - 100%
Protein (SNF Basis)	34 - 40%
Ash	maximum 6 %
Lactose	34 - 44% m/m
Sodium	maximum 0.42 % m/m
Potassium	maximum 1.3 % m/m
Aflatoxin M1	maximum <0.5 ppb
Lead (Pb) **	maximum 0.05 mg/kg
Pesticide Residues	maximum 0.01 mg/kg
Antibiotics*	maximum Not detected
Melamine	maximum 2.5 mg.kg

Microbiological Characteristics:

	Maximum
Aerobic Plate Count	1000 cfu/g
Coliform	<3 MPN/g
Salmonella	Negative Per 2 x 375 g
Yeast	50 cfu/g
Mold	50 cfu/g
Listeria monocytogenes	Negative Per 25g
Coagulase positive Staphylococci	<10 cfu/g
Escherichia coli	<3 MPN/g
Bacillus cereus	<100 cfu/g
Enterobacteriaceae	<10 cfu/g
Fecal Coliform	<3 MPN/g

*Product manufactured from dairy ingredients which have been screened for antibiotic residues according to the requirements of the United States Food & Drug Administration Pasteurized Milk Ordinance (PMO).

**Lead UCL based on milk powder basis. To convert to raw milk basis multiply value by 0.128.

Physical Properties:

Appearance / Color	Uniform white to light cream color, practically free from visible dark particles
Flavor / Odor	Sweet, clean and pleasing with no off flavors
Body / Texture	Free flowing or lumps that break up under moderate pressure

Lot Coding:

Example	MFG: 21/01/2015 2127150211	Explanation	Mfg Date (DD/MM/YYYY) Lot Number
	EXP: 20/01/2017 26% 0723		Expiry Date (DD/MM/YYYY) Fat Content Seq Bag No

Storage and Transportation:

	Minimum	Maximum
Recommended Warehouse Storage Temperature	--	80°F / 27°C
Recommended Transportation Temperature	--	80°F / 27°C
Product Temperature	--	80°F / 27°C

Shelf Life:

Approximately 730 days at specified storage conditions.

Storage Statement:

Product should be shipped and stored in a cool, dry environment with relative humidity below 70%.
Protect from moisture and foreign odors.

Nutritional Information (per 100 grams):

Calories	498.87 cal
Total Fat	27.69 g
Saturated Fat	17.23 g
Trans Fat	1.11 g
Polyunsaturated Fat	1.03 g
Monounsaturated Fat	8 g
Cholesterol	105.9 mg
Sodium	370.66 mg
Total Carbohydrate	39.02 g
Dietary Fiber	0 g
Total Sugar	39.02 g
Added Sugar	4 g
Protein	24.82 g
Vitamin D	0.83 mcg
Calcium	900.19 mg
Iron	0.38 mg
Potassium	1142.25 mg
Vitamin A	370 mcg RAE
Phosphorus	703.51 mg
Ash	5.46 g
Water	3.01 g

Source of Nutritional Data: By Genesis calculation WMP Export 09.08.2016

REGULATORY STATEMENTS

Country of Origin:

This product was manufactured by Dairy Farmers of America, Inc (DFA) in the United States of America in full compliance with the regulations of the United States Food and Drug Administration and the state where the product was manufactured. The establishment where the product was manufactured is under supervision by official and competent authority.

rBST / rBGH Status:

DFA cannot confirm that this product, manufactured at the facility(ies) listed below, was produced with milk that is rBST-free.

The United States Food and Drug Administration (FDA) has determined that milk from cows treated with rBST is safe for human consumption and has allowed its sale since February 1994. DFA is committed to providing its customers with dairy products that are safe for human consumption and that fully comply with all applicable governmental regulations. Currently, there is not a practical test available to determine if milk is or is not from a cow treated with rBST.

Manufacturing Plant Site

Fallon, NV (32-04) Garden City, KS (20-2143)

Gluten status:

This product does not contain ingredients believed to contain gluten.

GMO (Genetically Modified Organism) Status:

The U.S. Food and Drug Administration ("FDA") has found that genetically-modified ("GM") feed is not materially different than non-GM feed. DFA agrees with the FDA and believes that milk is non-GM, regardless of the cow's diet. DFA advises its customers to make an independent determination as to the GM status of its products.

Dietary Information:

According to DFA's interpretation of vegetarian and vegan dietary guidelines, this product is suitable for the following special dietary practices:

Lacto Vegetarian

Ovo Lacto Vegetarian

SDS (Safety Data Sheet):

Product SDS (Safety Data Sheet) is available upon request.

Enzyme Statement:

Enzyme statement is not applicable to this product

Quality Assurance Statement:

Strict quality control & food safety procedures including GMP & HACCP are enforced during the manufacture of this product. Each lot of product is sampled and tested using laboratory methods that reference standard testing procedures. Dairy Farmers of America, Inc. manufacturing facilities are audited annually by recognized third party organizations.

Initial Date	12.11.2020	Per Approved DFA Product Specification:	
Revision Date:	new		143923

The information contained in this product information bulletin is correct to the best of Dairy Farmers of America, Inc.'s knowledge. Information contained herein is reviewed every three years or more frequently as necessary.

	Dairy America Especificación de Producto	Código del Producto 6929	Versión No. 3
		Tamaño del Paquete 25 kg	Revisado 07/08/19

Leche Seca Sin Grasa para Exportación Calor Bajo – LATAM

Descripción

La Leche Seca Sin Grasa Calor Bajo secada por aspersion es el polvo resultante de la remoción de grasa y agua de la leche fresca. Esta leche debe contener la lactosa, las proteínas y los minerales de la leche en las mismas proporciones relativas que en la leche fresca. El producto debe estar hecho de leche fresca, dulce a la que no se le han agregado preservativos, álcali, agente neutralizante u otro químico y que también se ha pasteurizado.

Declaración de Ingredientes	Declaración de Alérgenos	Referencia Regulatoria
Leche	Contiene leche	21 CFR 131.125

Estándares Microbiológicos	Unidades	Máximo		Frecuencia	Método	COA
Recuento de Placas Aeróbicas	cfu/g	<1,000		1 / 9 MT	ISO 4833	Sí
Coliforme	MPN/g	<3		1 / 9 MT	FDA-BAM	Sí
Levaduras y Moho	cfu/g	<50		1 / 9 MT	SMEDP 8.113	Sí
Coliformes Fecales	MPN/g	Not detected		1 / 9 MT	FDA-BAM	Sí
Salmonela	750 g	Not detected		1 / 45 MT	FDA-BAM	Sí
E. coli	MPN/g	Not detected		1 / 9 MT	FDA-BAM	Sí
Estafilococo aureus	cfu/1g	Not detected		1 / 9 MT	ISO 6888-3	Sí
Bacilo cereus	cfu/g	<100		1 / 9 MT	ISO 7932	Sí
Estándares Químico-Físicos	Unidades	Min	Max	Frecuencia	Método	COA
Proteína (Análisis típico)	% as is	34	37	1 / 45 MT	Kjeldahl/NIR	Sí
Humedad	%		4.0	1 / 9 MT	IDF/NIR	Sí
Grasa	%		1.5	1 / 9 MT	IDF/NIR	Sí
Partículas Chamuscadas	mg		7.5 (A)	1 / 9 MT	ADPI/CM-EXP	Sí
Acidez Titulable	%		0.15	1 / 45 MT	ADPI	Sí
Ceniza	%		8.2	1 / 45 MT	AOAC 930.30	Sí
pH		6.5	6.8	1 / 45 MT	SMEDP	Sí
Índice de Solubilidad	ml		1.0	1 / 45 MT	ADPI	Sí
WPNI – Calor Bajo	mg	6.0		1 / 45 MT	SMEDP	Sí
Lactosa	%	46	55	1 / Lot	por diferencia	Sí

Contaminantes Químicos	Unidades	Límite	Frecuencia	Método
Aflatoxina M1	ug/kg	0.05	1 / Lot	Charm II
Melamina, Ácido Cianúrico	mg/kg	2.5	Anual	LC-MS
Plomo	mg/kg	0.02	Anual	ICP/MS
Pesticidas	Varía	CODEX	Anual	GC-MS o LC-MS
drogas Veterinarias	Varía	CODEX	Anual	Varía

Estándares Organolépticos		Frecuencia	COA
Color	Blanco a crema claro	-	No
Apariencia	Polvo, libre de grumos	-	No
Olor	Agradable, libre de olores externos	-	No
Sabor	Limpio, blando, dulce	-	No

Antibióticos

Toda la leche usada en la manufactura de los productos se ha escudriñado y probado como “No Encontrado” para residuos de drogas, de acuerdo con el Apéndice “N” (última revisión) de la FDA PMO.

Almacenamiento y Vida en Almacenamiento

Almacenar en condiciones frescas, secas, 24 meses a 80°F o menos, y humedad relativa de 65% o menos.

Empaque

Bolsas aprobadas de papel Kraft de 25 kg multi pared poli forradas. Grapas o sujetadores metálicos no son aceptables.

Etiquetado

Todas las bolsas deben tener una fecha de producción y de expiración codificada en uno de sus lados.

Todo el polvo empacado debe estar identificado con marcas legibles para proporcionar trazabilidad al producto y como mínimo debe incluir lo siguiente:

Código de Identificación de la Secadora	Número de 3 Dígitos de la Bolsa	Mes de Producción (3 letras)
Fecha Juliana de 3 Dígitos (Número de Lote)	Tratamiento de calor / Producto	Tiempo de empaque (24 horas)
Año de 2 Dígitos	Número de Silo del Producto	
Número de sub lote de 2 Dígitos	Número de Identificación de la Planta	

Los números opcionales del producto para el cliente, etc. se pueden colocar en el lado opuesto de la bolsa.

Retención de Muestras: Las muestras se retienen durante mínimo 2 años.

Registro de Cambios

Revisión #	Descripción de la Revisión	Fecha
1	Liberación Inicial	06/10/15
2A	Frecuencia actualizada de estafilococo hasta 1.45MT para polvillo radioactivo	07/12/16
2B	Máximo actualizado de Levadura y Moho para polvillo radioactivo	08/01/16
2C	SPC actualizado desde <30,000 hasta <10,000	09/02/16
2D	Métodos actualizados mesofílicos y SRC, Aflatoxina M1 actualizada desde 0.5 hasta 0.05ppb 1/9 MT en Charm II	09/12/16
2E	Título actualizado para incluir LATAM	12/12/16
3	Actualizado para incluir los requerimientos de Colombia	07/08/19

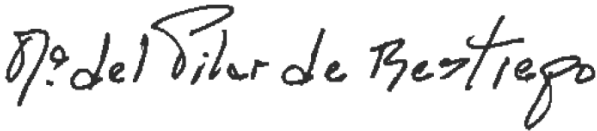
Aprobaciones

Organización	Firma	Título	Fecha
California Dairies, Inc.		Director de Garantía de Calidad	07/08/19



NOTA DE LA TRADUCTORA: María del Pilar Mejía de Restrepo, Traductora Oficial registrada ante el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia, Resolución 958, que suscribe, declara que la presente Traducción Oficial, que consta de 3 páginas, es una versión fiel y correcta al español del documento adjunto, **Fichas Técnicas**, escrito en idioma inglés y que se ha tenido a la vista. Se certifica la fidelidad de la traducción, más no se asume responsabilidad alguna por la autenticidad o el contenido del documento en su lengua de origen.

Firmado en Bogotá, D.C., a los 26 días del mes de agosto de 2024.



María del Pilar Mejía de Restrepo
Traductora, Intérprete Oficial
Calle 118 No. 70 – 83, Interior 2
Tel: 6138689, Bogotá
Resolución No. 958 expedida por el
Ministerio de Justicia de Colombia

	DairyAmerica Product Specification	Product Code 6929	Version No. 3
		Package Size 25 kg	Page 1 of 2
Export Nonfat Dry Milk Low Heat – LATAM			Revised: 07/08/19

Description

Spray dried Low Heat Nonfat Dry Milk is the powder resulting from the removal of the fat and water from fresh milk. It shall contain the lactose, milk proteins and milk minerals in the same relative proportions as they occur in fresh milk. The product shall be made from fresh, sweet milk to which no preservative, alkali, neutralizing agent or other chemical has been added and which has been pasteurized.

Ingredient Statement

Milk

Allergen Statement

Contains milk

Regulatory Reference

21 CFR 131.125

Microbiological Standards	Units	Maximum	Frequency	Method	COA
Aerobic Plate Count	cfu/g	<1,000	1 / 9 MT	ISO 4833	Yes
Coliform	MPN/g	<3	1 / 9 MT	FDA-BAM	Yes
Yeasts and Mold	cfu/g	<50	1 / 9 MT	SMEDP 8.113	Yes
Fecal Coliforms	MPN/g	Not detected	1 / 9 MT	FDA-BAM	Yes
Salmonella	750 g	Not detected	1 / 45 MT	FDA-BAM	Yes
E. coli	MPN/g	Not detected	1 / 9 MT	FDA-BAM	Yes
Staphylococcal aureus	cfu/1g	Not detected	1 / 9 MT	ISO 6888-3	Yes
Bacillus cereus	cfu/g	<100	1 / 9 MT	ISO 7932	Yes

Chemical-Physical Standards	Units	Min	Max	Frequency	Method	COA
Protein (Typical analysis)	% as is	34	37	1 / 45 MT	Kjeldahl/NIR	Yes
Moisture	%		4.0	1 / 9 MT	IDF/NIR	Yes
Fat	%		1.5	1 / 9 MT	IDF/NIR	Yes
Scorched Particles	mg		7.5 (A)	1 / 9 MT	ADPI/CM-EXP	Yes
Titrateable Acidity	%		0.15	1 / 45 MT	ADPI	Yes
Ash	%		8.2	1 / 45 MT	AOAC 930.30	Yes
pH		6.5	6.8	1 / 45 MT	SMEDP	Yes
Solubility Index	ml		1.0	1 / 45 MT	ADPI	Yes
WPNI – Low Heat	mg	6.0		1 / 45 MT	SMEDP	Yes
Lactose	%	46	55	1 / Lot	by difference	Yes

Chemical-Contaminants	Units	Limit	Frequency	Method
Aflatoxin M1	ug/kg	0.05	1 / Lot	Charm II
Melamine, Cyanuric Acid	mg/kg	2.5	Annual	LC-MS
Lead	mg/kg	0.02	Annual	ICP/MS
Pesticides	Varies	CODEX	Annual	GC-MS or LC-MS
Veterinary Drugs	Varies	CODEX	Annual	Varies

Organoleptic Standards		Frequency	COA
Color	White to light cream	-	No
Appearance	Powder, free of lumps	-	No
Odor	Pleasant, free from off odors	-	No
Flavor	Clean, bland, sweet	-	No

Antibiotics

All raw milk used in the manufacture of products has been screened and tested “Not Found” for drug residues according to the FDA PMO – Appendix “N” (latest revision)

	DairyAmerica Product Specification	Product Code 6929	Version No. 3
		Package Size 25 kg	Page 2 of 2
Export Nonfat Dry Milk Low Heat – LATAM			Revised: 07/08/19

Storage and Shelf Life

Store in cool, dry conditions, 24 months at 80°F or less, and relative humidity of 65% or less

Packaging

Approved poly lined multiwall 25 kg Kraft paper bags. Staples or metal fasteners are not acceptable.

Labeling

All bags must have a production and expiry date coded on one side of bag.

All packaged powder must be identified with legible markings to provide product traceability and at minimum must include the following:

Dryer Identification Code	3 Digit Bag Number	Production Month (3 letters)
3 Digit Julian Date (Lot Number)	Heat treatment / Product	Packaging Time (24 hour clock)
2 Digit Year	Product Silo Number	
2 Digit Sublot Number	Plant Identification Number	

Optional customer product numbers, etc. may be placed on the opposite side of the bag.

Retain Samples: Samples to be held for a minimum of 2 years

Change Log

Revision #	Description of Revision	Date
1	Initial Release	06/10/15
2A	Updated staph frequency to 1.45MT for fallout	07/12/16
2B	Updated Yeast and Mold maximum for fallout	08/01/16
2C	Updated SPC from <30,000 to <10,000	09/02/16
2D	Updated mesophilic and SRC methods, updated Aflatoxin M1 from 0.5 to 0.05ppb 1/9 MT on Charm II	09/12/16
2E	Updated title to include LATAM	12/12/16
3	Updated to include Colombia country requirements	07/08/19

Approvals

Organization	Signature	Title	Date
California Dairies, Inc.		Director of Quality Assurance	07/08/19

	LSDP Canyon, TX	CONFIDENCIAL
	Especificación de Producto Leche en Polvo Secada por Aspersión Descremada Calor Medio, Libre de rBST	Código de Archivo: QFS-SPC-00011.3 Fecha de Vigencia: 12.28.17 Fecha de Revisión: 4.24.23

Apariencia: Polvo blanco a crema claro que fluye libremente, sin grumos.

Olor / Sabor: Agradable sabor lácteo sin desviaciones como amargor u oxidación.

Ingrediente: Leche de vaca descremada pasteurizada, sólidos lácteos de leche de vaca.

Alérgenos: Leche

Atributo	Método	Límite	Unidades	Rango
Proteína*	SMEDP 15.121	34.0	%, MSNF Basis	Mínimo
Grasa*	SMEDP 15.121	1.25	%	Máximo
Ceniza*	SMEDP 15.121	8.0	%	Valor Típico
Lactosa	SMEDP 15.121	52.0	%	Valor Típico
Humedad*	SMEDP 15.121	4.0	%	Máximo
Acidez Titulable (TA)*	SMEDP 15.021	0.15	%	Máximo
Índice de Solubilidad	SMEDP 15.171	1.0	mL	Máximo
Densidad a Granel	ADPI, pg. 100	0.65 - 0.75	g / ml	Rango Típico
Partículas Chamuscadas*	SMEDP 15.172	B Pad: 15.0 mg	/ 25 g	Máximo
WPNI - Proteína de Suero Índice de Nitrógeno*	ADMI	1.51 - 5.99	mg / g	Rango
Aflatoxina M1	ISO 14501	0.5	ppb	Máximo
Antibióticos	PMO Apéndice N	Ausente	ppm	-
Recuento Plaquetas Estándars*	AOAC 989.10	<10,000	CFU / g	-
Coliformes*	AOAC 989.10	<10	CFU / g	-
<i>Escherichia coli</i> *	AOAC 991.14	<10	CFU / g	-
<i>Staphylococcus aureus</i> *	AOAC 2003.08	<10	CFU / g	-
<i>Listeria</i> *	ELFA – AOAC	Ausente	CFU / 25 g	-
<i>Salmonella</i> *	ELFA – AOAC	Ausente	CFU / 375 g	-
Levadura + Moho*	AOAC 061601	<50	CFU / g	-

*Reportado en el COA

Certificación Religiosa: Kosher – Unión Ortodoxa

Halal – Concejo de América para Alimentos Islámicos y Nutrición

Ma. del Pilar de Restrepo

Ma. del Pilar Mejía de Restrepo
 Traductora - Interprete Oficial
 Resolución No. 958
 Ministerio de Justicia
 Tel. 311 538 73 84

Vida en Almacenamiento: 24 meses cuando se almacena bajo las condiciones recomendadas

Almacenamiento: En un ambiente fresco, seco, por debajo de 80°F y menos del 65% de humedad relativa.

Ítem # / Tipo de Empaque / Peso: L MS 25 / Bolsa Kraft / 25 kilogramos
LMS 22 / Totalizadores (Tipo B) / 2.200 libras

Estatus FDA: Transportadores Interestatales FDA de Leche (IMS) # 48-0222.

Controles a Material Extraño:

Criba del Tamaño de las Partículas: No. 12 Criba US / 1680 Micrones

Totalizadores: Imanes de Tierras Raras
Imanes de Tierras Raras

Bolsas Kraft: Detección de Metales: 1.8 mm Ferroso
2.0 mm No Ferroso
2.2 mm Acero Inoxidable

Ma. del Pilar de Restrepo

Ma. del Pilar Mejía de Restrepo
Traductora - Interprete Oficial
Resolución No. 958
Ministerio de Justicia
Tel. 311 538 73 84

ANÁLISIS NUTRICIONAL

Tamaño de la Porción: 100.0 g
Medida Hogareña: 100 g

Analitos	Unidades	Resultados Para 100g	Cantidad Por Porción	Fecha de la Prueba
Calorías		361.0	361.0	05/07/2020
Grasa Total	g	0.71	0.71	05/04/2020
Grasa Monoinsaturada	g	0.15	0.15	05/07/2020
Grasa Poliinsaturada	g	<0.10	<0.10	05/07/2020
Grasa Saturada	g	0.44	0.44	05/07/2020
Grasa Trans	g	<0.10	<0.10	05/07/2020
Colesterol	mg	35.6	35.6	04/30/2020
Sodio	mg	384	384	04/30/2020
Potasio	mg	1270	1270	04/30/2020
Carbohidratos Totales	g	54.4	54.4	05/07/2020
Fibra Dietética*	g	1.01	1.01	05/04/2020
Azúcares**	g	53.30	53.30	05/04/2020
Fructosa	g	<0.25		05/07/2020
Glucosa	g	<0.25		05/07/2020
Lactosa	g	53.3		05/07/2020
Maltosa	g	<0.25		05/07/2020
Sacarosa	g	<0.25		05/07/2020
Proteína (F=6.38)	g	34.26	34.26	04/29/2020
Calcio	mg	1170	1170	04/30/2020
Hierro	mg	<0.49	<0.49	04/30/2020
Humedad	g	3.70	3.70	04/29/2020
Ceniza	g	6.92	6.92	04/30/2020
Vitamina D2	mcg	<0.75	<0.75	05/07/2020
Vitamina D3	mcg	<0.55	<0.55	05/07/2020
Vitamina D Total	mcg	<0.55	<0.55	05/06/2020



NOTA DE LA TRADUCTORA: María del Pilar Mejía de Restrepo, Traductora Oficial registrada ante el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia, Resolución 958, que suscribe, declara que la presente Traducción Oficial, que consta de 4 páginas, es una versión fiel y correcta al español del documento adjunto, **Ficha Técnica**, escrito en idioma inglés y que se ha tenido a la vista. Se certifica la fidelidad de la traducción, más no se asume responsabilidad alguna por la autenticidad o el contenido del documento en su lengua de origen.

Firmado en Bogotá, D.C., a los 26 días del mes de agosto de 2024.

Ma. del Pilar de Restrepo

Ma. del Pilar Mejía de Restrepo
Traductora - Interprete Oficial
Resolución No. 958
Ministerio de Justicia
Tel. 311 538 73 84

María del Pilar Mejía de Restrepo

Traductora Oficial Resolución 958 del Ministerio de Justicia de Colombia
Traducción Oficial No: 229/24 del inglés al español fechada el 26 de agosto de 2024

Ma. del Pilar de Restrepo

María del Pilar Mejía de Restrepo
Traductora, Intérprete Oficial
Calle 118 No. 70 – 83, Interior 2
Tel: 6138689, Bogotá
Resolución No. 958 expedida por el
Ministerio de Justicia de Colombia

Ma. del Pilar Mejía de Restrepo
Traductora - Intérprete Oficial
Resolución No. 958
Ministerio de Justicia
Tel. 311 538 73 84

Ma. del Pilar de Restrepo

Ma. del Pilar Mejía de Restrepo
Traductora - Intérprete Oficial
Resolución No. 958
Ministerio de Justicia
Tel. 311 538 73 84

 LONE STAR DAIRY PRODUCTS LOCALLY PROUD. GLOBALLY KNOWN.	LSDP Canyon, TX	CONFIDENTIAL
	Product Specification – Spray Dried Medium Heat Skim Milk Powder, rBST-Free	File Code: QFS-SPC-00011.3 Effective Date: 12.28.17 Revision Date: 4.24.23

Appearance: White to light creamy free-flowing powder, free from lumps

Odor / Flavor: Pleasant milky taste without deviation like bitterness or oxidation

Ingredient: Pasteurized skim cow's milk, dairy solids from cow's milk

Allergens: Milk

Attribute	Method	Limit	Units	Range
Protein*	SMEDP 15.121	34.0	%, MSNF Basis	Minimum
Fat*	SMEDP 15.121	1.25	%	Maximum
Ash*	SMEDP 15.121	8.0	%	Typical Value
Lactose	SMEDP 15.121	52.0	%	Typical Value
Moisture*	SMEDP 15.121	4.0	%	Maximum
Titrateable Acidity (TA)*	SMEDP 15.021	0.15	%	Maximum
Solubility Index	SMEDP 15.171	1.0	mL	Maximum
Bulk Density	ADPI, pg. 100	0.65 - 0.75	g / ml	Typical Range
Scorch Particles*	SMEDP 15.172	B Pad: 15.0 mg	/ 25 g	Maximum
WPNI - Whey Protein Nitrogen Index*	ADMI	1.51 - 5.99	mg / g	Range
Aflatoxin M1	ISO 14501	0.5	ppb	Maximum
Antibiotics	PMO Appendix N	Absent	ppm	-
Standard Plate Count*	AOAC 989.10	<10,000	CFU / g	-
Coliforms*	AOAC 989.10	<10	CFU / g	-
<i>Escherichia coli</i> *	AOAC 991.14	<10	CFU / g	-
<i>Staphylococcus aureus</i> *	AOAC 2003.08	<10	CFU / g	-
<i>Listeria</i> *	ELFA – AOAC	Absent	CFU / 25 g	-
<i>Salmonella</i> *	ELFA – AOAC	Absent	CFU / 375 g	-
Yeast + Mold*	AOAC 061601	<50	CFU / g	-

*Reported on the COA

Religious Certification: Kosher – Orthodox Union
Halal – Islamic Food and Nutrition Council of America

Shelf Life: 24 months when stored under recommended conditions

Storage: In a cool, dry environment, below 80°F and less than 65% relative humidity

Item # / Packaging Type / Weigh: L MS 25 / Kraft Bag / 25 Kilogram
L MS 22 / Totes (Type B) / 2,200 Pounds

FDA Status: FDA Interstate Milk Shippers (IMS) # 48-0222

Foreign Material Controls:
Particle Size Screen: No. 12 US Mesh / 1680 Microns



LSDP Canyon, TX

CONFIDENTIAL

**Product Specification – Spray
Dried Medium Heat Skim Milk
Powder, rBST-Free**

File Code: QFS-SPC-00011.3
Effective Date: 12.28.17
Revision Date: 4.24.23

Totes:

Kraft Bags:

- Rare Earth Magnets
- Rare Earth Magnets
- Metal Detection: 1.8 mm Ferrous
- 2.0 mm Non-Ferrous
- 2.2 mm Stainless Steel

 LONE STAR DAIRY PRODUCTS LOCALLY PROUD. GLOBALLY KNOWN.	LSDP Canyon, TX	CONFIDENTIAL
	Product Specification – Spray Dried Medium Heat Skim Milk Powder, rBST-Free	File Code: QFS-SPC-00011.3 Effective Date: 12.28.17 Revision Date: 4.24.23

NUTRITIONAL ANALYSIS

Serving Size: 100.0 g

Household Measure: 100 g

Analytes	Units	Results Per 100g	Amount Per Serving	Test Date	Test Location
Calories		361.0	361.0	05/07/2020	
Total Fat	g	0.71	0.71	05/04/2020	
Monounsaturated Fat	g	0.15	0.15	05/07/2020	
Polyunsaturated Fat	g	<0.10	<0.10	05/07/2020	
Saturated Fat	g	0.44	0.44	05/07/2020	
Trans Fat	g	<0.10	<0.10	05/07/2020	
Cholesterol	mg	35.6	35.6	04/30/2020	
Sodium	mg	384	384	04/30/2020	
Potassium	mg	1270	1270	04/30/2020	
Total Carbohydrate	g	54.4	54.4	05/07/2020	
Dietary Fiber*	g	1.01	1.01	05/04/2020	
Sugars**	g	53.30	53.30	05/04/2020	
Fructose	g	<0.25		05/07/2020	
Glucose	g	<0.25		05/07/2020	
Lactose	g	53.3		05/07/2020	
Maltose	g	<0.25		05/07/2020	
Sucrose	g	<0.25		05/07/2020	
Protein (F=6.38)	g	34.26	34.26	04/29/2020	
Calcium	mg	1170	1170	04/30/2020	
Iron	mg	<0.49	<0.49	04/30/2020	
Moisture	g	3.70	3.70	04/29/2020	
Ash	g	6.92	6.92	04/30/2020	
Vitamin D2	mcg	<0.75	<0.75	05/07/2020	
Vitamin D3	mcg	<0.55	<0.55	05/07/2020	
Total Vitamin D	mcg	<0.55	<0.55	05/06/2020	



Boletín Informativo de Producto
Leche Entera en Polvo
14923

Descripción del Producto:

La Leche Entera en Polvo es el polvo que se obtiene de remover el agua de la leche entera pasteurizada, con grasa total. Cumple con los requerimientos del CODEX STAN 207-1999, lo mismo que con los requerimientos de cada país específico.

Ingredientes y Alérgenos:

LA LECHE CONTIENE: Leche

Certificaciones:

Certificada Kosher

Certificada Halal

Tamaño y Descripción del Empaque:

Bolsa de 25 kg

Empacada en bolsas de papel Kraft multi
pared con forros de polietileno.

Paletizar

Tamaño de la Estiba 2200 x 1160 mm

Unidades por Estiba 56

Altura – Ti 8 x 7

Características Analíticas

Grasa de Leche	26 - 28%
Humedad	máximo 3.5 %
Ácido Láctico	0.9 - 1.3% m/m
Acidez Titulable como Ácido Láctico	máximo 0.15 %
Partícula Chamuscada	máximo 7.5 mg/32.5g
Índice Insolubilidad	maximum 1 ml
Proteína (como está	24.5 - 100%
Proteína (Base SNF)	34 - 40%
Ceniza	máximo 6 %
Lactosa	34 - 44% m/m
Sodio	máximo 0.42 % m/m
Potasio	máximo 1.3 % m/m
Aflatoxina M1	máximo <0.5 ppb
Plomo (Pb) **	máximo 0.05 mg/kg
Residuos Pesticidas	máximo 0.01 mg/kg
Antibióticos*	máximo No detectado
Melamina	máximo 2.5 mg/kg

Características Microbiológicas:

	Máximo
Recuento Placas Aeróbicas	1000 cfu/g
Coliforme	<3 MPN/g
Salmonela	Negativo Por 2 x 375 g
Levadura	50 cfu/g
Moho	50 cfu/g
Listeria monocytogenes	Negativo Por 25g
Estafilococos Coagulasa positivos	<10 cfu/g
Escherichia coli	<3 MPN/g
Bacillus cereus	<100 cfu/g
Enterobacteriaceae	<10 cfu/g
Coliforme Fecal	<3 MPN/g

Ma. del Pilar de Restrepo

Ma. del Pilar Mejía de Restrepo
Traductora - Interprete Oficial
Resolución No. 958
Ministerio de Justicia
Tel. 311 538 73 84

*Producto manufacturado con ingredientes derivados lácteos que se han examinado para residuos de antibióticos, de acuerdo con los requerimientos de la Ordenanza de Leche Pasteurizada (PMO, por sus siglas en inglés) de la Administración de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos de América.

**Plomo UCL basado en leche en polvo. Para convertir a base de leche cruda multiplique el valor por 0.128.

Propiedades Físicas:

Apariencia / Color Uniforme blanco hasta color crema claro, prácticamente libre de partículas oscuras visibles.

Sabor / Olor Suave, limpio y agradable sin sabores externos.

Cuerpo / Textura Flujo libre o grumos que se deshacen bajo presión moderada.

Codificación de los Lotes:

Ejemplo: MFG: 21/01/2015 2127150211

Explicación: Fecha de Manufactura (DD/MM/AAAA) Número de Lote

EXP: 20/01/2017 26% 0723

Fecha de Expiración (DD/MM/AAAA) Contenido de Grasa Bolsa No. Secuencia

Almacenamiento y Transporte:

	Mínimo	Máximo
Temperatura Recomendada de Almacenamiento en Bodega	--	80°F/27°C
Temperatura Recomendada para Transporte	--	80°F/27°C
Temperatura del Producto	--	80°F/27°C

Vida en Almacenamiento: Aproximadamente 730 días en las condiciones especificadas de almacenamiento.

Declaración de Almacenamiento: El producto se debe transportar y almacenar en un ambiente fresco, seco con humedad relativa por debajo de 70%.
Proteger contra la humedad y olores extraños.

Ma. del Pilar de Restrepo

Ma. del Pilar Mejía de Restrepo
Traductora - Interprete Oficial
Resolución No. 958
Ministerio de Justicia
Tel. 311 538 73 84

Información Nutricional (por 100 grams):	
Calorías	498.87 cal
Grasa Total	27.69 g
Grasa Saturada	17.23 g
Grasa Trans	1.11 g
Grasa Poliinsaturada	1.03 g
Grasa Monoinsaturada	8 g
Colesterol	105.9 mg
Sodio	370.66 mg
Carbohidrato Total	39.02 g
Fibra Dietética	0 g
Azúcar Total	39.02 g
Azúcar Agregada	4 g
Proteína	24.82 g
Vitamina D	0.83 mcg
Calcio	900.19 mg
Hierro	0.38 mg
Potasio	1142.25 mg
Vitamina A	370 mcg RAE
Fósforo	703.51 mg
Ceniza	5.46 g
Agua	3.01 g

*Fuente de los Datos Nutricionales: Mediante cálculo Génesis WMP Exportación
09.08.2016*

Ma. del Pilar de Restrepo

Ma. del Pilar Mejía de Restrepo
Traductora - Interprete Oficial
Resolución No. 958
Ministerio de Justicia
Tel. 311 538 73 84

DECLARACIONES REGULATORIAS

País de Origen

Este producto fue manufacturado por Dairy Farmers of America, Inc. (DFA) en los Estados Unidos de América, cumpliendo cabalmente con las regulaciones de la Administración de Alimentos y Drogas de los Estados Unidos de América y del estado donde se manufacturó el producto. El establecimiento donde se manufacturó el producto está bajo supervisión de la autoridad oficial y competente.

Estatus rBST / rBGH:

La DFA no puede confirmar que este producto, manufacturado en la instalación o instalaciones enumeradas a continuación, se produjo con leche que está libre de rBST.

La Administración de Alimentos y Drogas (FDA, por sus siglas en inglés) de los Estados Unidos de América ha determinado que la leche de vacas tratadas con rBST es segura para consumo humano y ha permitido su venta desde febrero de 1994. La DFA está comprometida a suministrar a sus clientes productos derivados lácteos que son seguros para consumo humano y que cumplen cabalmente con todas las regulaciones gubernamentales aplicables. Actualmente, no hay una prueba práctica disponible para determinar si la leche proviene o no de una vaca tratada con rBST.

Sitio de la Planta Manufacturera:

Fallon, NV (32-04) Garden City, KS (20-2143).

Estatus de Gluten:

Este producto no contiene ingredientes que se crea contienen gluten.

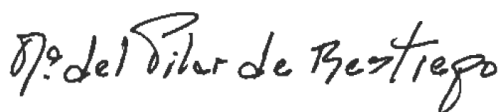
Estatus de los OGMs (Organismos Genéticamente Modificados):

La Administración de Alimentos y Drogas ("FDA") de los Estados Unidos de América ha encontrado que los piensos genéticamente modificados ("GM") no son materialmente diferentes a los no Genéticamente Modificados. La DFA está de acuerdo con la FDA y cree que esa leche no es Genéticamente Modificada, sin importar la dieta de la vaca. La DFA aconseja que sus clientes tomen una determinación independiente en cuanto al estatus GM de sus productos.

Información Dietética:

De acuerdo con la interpretación de la DFA sobre las guías dietéticas vegetarianas y veganas, este producto es adecuado para las siguientes prácticas dietéticas especiales:

Lacto Vegetarianas
Ovo Lacto Vegetarianas



Ma. del Pilar Mejía de Restrepo
Traductora - Interprete Oficial
Resolución No. 958
Ministerio de Justicia
Tel. 311 538 73 84

SDS (Ficha de Datos de Seguridad) (Por sus siglas en inglés):

La SDS (Ficha de Datos de Seguridad) del Producto está disponible mediante solicitud.

Declaración de Enzimas:

La declaración de enzimas no es aplicable a este producto.

Declaración de Garantía de Calidad:

Se exigen procedimientos estrictos de control de calidad y de seguridad alimentaria, incluyendo Buenas Prácticas de Manufactura y HACCP durante la manufactura de este producto. Cada lote de producto se muestrea y prueba usando métodos de laboratorio que se refieren a procedimientos estándares de prueba. Las instalaciones manufactureras de Dairy Farmers of America, Inc. las auditan anualmente organizaciones terceras reconocidas.

Fecha Inicial: 12.11.2020
Fecha de Revisión: Nueva

Por producto aprobado por la DFA
Especificación: 143923

La información contenida en el boletín informativo de este producto es correcta en el mejor saber y entender de Dairy Farmers of America, Inc. La información contenida en el presente se revisa cada tres años o más frecuentemente, si es necesario.



NOTA DE LA TRADUCTORA: María del Pilar Mejía de Restrepo, Traductora Oficial registrada ante el Ministerio de Relaciones Exteriores de Colombia, Resolución 958, que suscribe, declara que la presente Traducción Oficial, que consta de 5 páginas, es una versión fiel y correcta al español del documento adjunto, **Ficha Técnica**, escrito en idioma inglés y que se ha tenido a la vista. Se certifica la fidelidad de la traducción, más no se asume responsabilidad alguna por la autenticidad o el contenido del documento en su lengua de origen.

Firmado en Bogotá, D.C., a los 26 días del mes de agosto de 2024.

María del Pilar Mejía de Restrepo
Traductora, Intérprete Oficial
Calle 118 No. 70 – 83, Interior 2
Tel: 6138689, Bogotá
Resolución No. 958 expedida por el
Ministerio de Justicia de Colombia

Ma. del Pilar Mejía de Restrepo
Traductora - Intérprete Oficial
Resolución No. 958
Ministerio de Justicia
Tel. 311 538 73 84

Ma. del Pilar Mejía de Restrepo
Traductora - Intérprete Oficial
Resolución No. 958
Ministerio de Justicia
Tel. 311 538 73 84

Whole Milk Powder

143923

Product Description:

Whole Milk Powder is the powder that is obtained by removing water from pasteurized full fat milk. It meets requirements of CODEX STAN 207- 1999 as well as specific country requirements.

Ingredients and Allergens:

MILK CONTAINS: Milk

Certifications:

Kosher Certified
Halal Certified

Package Size and Description:

25 kg bag
Packaged in multiwall Kraft paper bags with polyethylene liners.

Palletizing

Pallet Size 2200 x 1160 mm
Units per Pallet 56
Ti-High 8 x 7

Analytical Characteristics:

Milkfat	26 - 28%
Moisture	maximum 3.5 %
Lactic Acid	0.9 - 1.3% m/m
Titrateable Acidity as Lactic Acid	maximum 0.15 %
Scorched Particle	maximum 7.5 mg/32.5g
Insolubility Index	maximum 1 ml
Protein (as is)	24.5 - 100%
Protein (SNF Basis)	34 - 40%
Ash	maximum 6 %
Lactose	34 - 44% m/m
Sodium	maximum 0.42 % m/m
Potassium	maximum 1.3 % m/m
Aflatoxin M1	maximum <0.5 ppb
Lead (Pb) **	maximum 0.05 mg/kg
Pesticide Residues	maximum 0.01 mg/kg
Antibiotics*	maximum Not detected
Melamine	maximum 2.5 mg.kg

Microbiological Characteristics:

	Maximum
Aerobic Plate Count	1000 cfu/g
Coliform	<3 MPN/g
Salmonella	Negative Per 2 x 375 g
Yeast	50 cfu/g
Mold	50 cfu/g
Listeria monocytogenes	Negative Per 25g
Coagulase positive Staphylococci	<10 cfu/g
Escherichia coli	<3 MPN/g
Bacillus cereus	<100 cfu/g
Enterobacteriaceae	<10 cfu/g
Fecal Coliform	<3 MPN/g

*Product manufactured from dairy ingredients which have been screened for antibiotic residues according to the requirements of the United States Food & Drug Administration Pasteurized Milk Ordinance (PMO).

**Lead UCL based on milk powder basis. To convert to raw milk basis multiply value by 0.128.

Physical Properties:

Appearance / Color	Uniform white to light cream color, practically free from visible dark particles
Flavor / Odor	Sweet, clean and pleasing with no off flavors
Body / Texture	Free flowing or lumps that break up under moderate pressure

Lot Coding:

Example	MFG: 21/01/2015 2127150211	Explanation	Mfg Date (DD/MM/YYYY) Lot Number
	EXP: 20/01/2017 26% 0723		Expiry Date (DD/MM/YYYY) Fat Content Seq Bag No

Storage and Transportation:

	Minimum	Maximum
Recommended Warehouse Storage Temperature	--	80°F / 27°C
Recommended Transportation Temperature	--	80°F / 27°C
Product Temperature	--	80°F / 27°C

Shelf Life:

Approximately 730 days at specified storage conditions.

Storage Statement:

Product should be shipped and stored in a cool, dry environment with relative humidity below 70%.
Protect from moisture and foreign odors.

Nutritional Information (per 100 grams):

Calories	498.87 cal
Total Fat	27.69 g
Saturated Fat	17.23 g
Trans Fat	1.11 g
Polyunsaturated Fat	1.03 g
Monounsaturated Fat	8 g
Cholesterol	105.9 mg
Sodium	370.66 mg
Total Carbohydrate	39.02 g
Dietary Fiber	0 g
Total Sugar	39.02 g
Added Sugar	4 g
Protein	24.82 g
Vitamin D	0.83 mcg
Calcium	900.19 mg
Iron	0.38 mg
Potassium	1142.25 mg
Vitamin A	370 mcg RAE
Phosphorus	703.51 mg
Ash	5.46 g
Water	3.01 g

Source of Nutritional Data: By Genesis calculation WMP Export 09.08.2016

REGULATORY STATEMENTS

Country of Origin:

This product was manufactured by Dairy Farmers of America, Inc (DFA) in the United States of America in full compliance with the regulations of the United States Food and Drug Administration and the state where the product was manufactured. The establishment where the product was manufactured is under supervision by official and competent authority.

rBST / rBGH Status:

DFA cannot confirm that this product, manufactured at the facility(ies) listed below, was produced with milk that is rBST-free.

The United States Food and Drug Administration (FDA) has determined that milk from cows treated with rBST is safe for human consumption and has allowed its sale since February 1994. DFA is committed to providing its customers with dairy products that are safe for human consumption and that fully comply with all applicable governmental regulations. Currently, there is not a practical test available to determine if milk is or is not from a cow treated with rBST.

Manufacturing Plant Site

Fallon, NV (32-04) Garden City, KS (20-2143)

Gluten status:

This product does not contain ingredients believed to contain gluten.

GMO (Genetically Modified Organism) Status:

The U.S. Food and Drug Administration ("FDA") has found that genetically-modified ("GM") feed is not materially different than non-GM feed. DFA agrees with the FDA and believes that milk is non-GM, regardless of the cow's diet. DFA advises its customers to make an independent determination as to the GM status of its products.

Dietary Information:

According to DFA's interpretation of vegetarian and vegan dietary guidelines, this product is suitable for the following special dietary practices:

Lacto Vegetarian

Ovo Lacto Vegetarian

SDS (Safety Data Sheet):

Product SDS (Safety Data Sheet) is available upon request.

Enzyme Statement:

Enzyme statement is not applicable to this product

Quality Assurance Statement:

Strict quality control & food safety procedures including GMP & HACCP are enforced during the manufacture of this product. Each lot of product is sampled and tested using laboratory methods that reference standard testing procedures. Dairy Farmers of America, Inc. manufacturing facilities are audited annually by recognized third party organizations.

Initial Date	12.11.2020	Per Approved DFA Product Specification:	
Revision Date:	new		143923

The information contained in this product information bulletin is correct to the best of Dairy Farmers of America, Inc.'s knowledge. Information contained herein is reviewed every three years or more frequently as necessary.



ORTHODOX UNION

LETTER OF KOSHER CERTIFICATION

בס"ד

UNION OF ORTHODOX JEWISH CONGREGATIONS OF AMERICA איחוד קהילות האורתודוקסים באמריקה
FORTY RECTOR STREET / NEW YORK, NY 10006 / 212-613-8241 / KOSHERLETTER@OU.ORG / OUKOSHER.ORG

January 30, 2023

This is to certify that the following product(s) prepared by

DFA (Dairy Farmers of America) - Ingredient Solutions, 1405 N. 98th St., Kansas City, KS 66111

at the following facility(ies) are under the supervision of the Kashruth Division of the Orthodox Union and are kosher as indicated below.

Dairy Farmers of America, Inc.-Fallon, 1400 New River Parkway, Fallon, NV

Product Name	UKD-ID	Status	Certification Requirements
Brand: Dairy Farmers of America #32-04			
• 100019 CREAM GRADE A TANKER HEAT TREATED	LOUD3-SSU6H2B	Dairy	Ⓢ-D Symbol required.
• 136468 DFA INST WH MLK PWDR 25KG BAG AFFID	LOUD3-PD7AJHS	Dairy	Ⓢ-D Symbol required.
• 143566 DFA DRY CREAM PWR 40% FAT DPP	LOUD3-EMOBLDS	Dairy	Ⓢ-D Symbol required.
• 143601 DFA CREME DELIGHT DRY CREAM 40% FAT	LOUD3-ES34HO6	Dairy	Ⓢ-D Symbol required.
• 144801 Fat Filled Milk Powder 30%, Fat 20%	LOUD3-D5F80A4	Dairy	Ⓢ-D Symbol required.
• 400807 RAW WHOLE MILK GRADE A FROM AFFID MILK	LOUD3-YMQKUHM	Dairy	Ⓢ-D Symbol required.
• Grade A Heat Treated Sweet Cream	LOUD4-87A67A7	Dairy	Certified when bulk shipped in OU approved carriers.
• Instantized Whole Milk Powder STD - 26%	LOUD3-68E2B1D	Dairy	Ⓢ-D Symbol required.
• Instantized Whole Milk Powder STD - 28%	LOUD3-CE8FBFA	Dairy	Ⓢ-D Symbol required.

Use of the OU trademark must comply with the terms set forth in a written agreement with the Orthodox Union. Any other use of the OU trademark is not authorized.

Rabbi Menachem Genack, *Rabbinic Administrator, CEO*

This certification is valid through 06/30/2023



ORTHODOX UNION

LETTER OF KOSHER CERTIFICATION

UNION OF ORTHODOX JEWISH CONGREGATIONS OF AMERICA איחוד קהילות האורתודוקסים באמריקה
FORTY RECTOR STREET / NEW YORK, NY 10006 / 212-613-8241 / KOSHERLETTER@OU.ORG / OUKOSHER.ORG

בס"ד

January 30, 2023

DFA (Dairy Farmers of America) - Ingredient Solutions (continued)

This is to certify that the following product(s) prepared by this company at the facility(ies) listed above are under the supervision of the Kashruth Division of the Orthodox Union and are kosher as indicated below.

Product Name	UKD-ID	Status	Certification Requirements
Brand: Dairy Farmers of America #32-04 (continued)			
• Nonfat Dry Milk	OUD3-C7458BC	Dairy	Ⓢ-D Symbol required.
• Organic Cream	OUD4-Y5WKVCK	Dairy	Certified when bulk shipped in OU approved carriers.
• Organic Nonfat Dry Milk	OUD3-1E6BE68	Dairy	Ⓢ-D Symbol required.
• Organic Skim Dry Milk	OUD3-BC3B9AD	Dairy	Ⓢ-D Symbol required.
• Organic Whole Dry Milk	OUD3-0F12BF6	Dairy	Ⓢ-D Symbol required.
• Skim Milk Powder	OUD3-CDED078	Dairy	Ⓢ-D Symbol required.
• Whole Milk Powder	OUD3-536E616	Dairy	Ⓢ-D Symbol required.
• Whole Milk Powder - 26%	OUD3-526EBAD	Dairy	Ⓢ-D Symbol required.
• Whole Milk Powder - 28%	OUD3-A056F2B	Dairy	Ⓢ-D Symbol required.
• Whole Milk Powder STD - 26%	OUD3-2A298D4	Dairy	Ⓢ-D Symbol required.

Use of the OU trademark must comply with the terms set forth in a written agreement with the Orthodox Union. Any other use of the OU trademark is not authorized.

Rabbi Menachem Genack, Rabbinic Administrator, CEO

This certification is valid through 06/30/2023



ORTHODOX UNION

LETTER OF KOSHER CERTIFICATION

UNION OF ORTHODOX JEWISH CONGREGATIONS OF AMERICA איחוד קהילות האורתודוקסים באמריקה
FORTY RECTOR STREET / NEW YORK, NY 10006 / 212-613-8241 / KOSHERLETTER@OU.ORG / OUKOSHER.ORG

בס"ד

December 08, 2023

This is to certify that the following product(s) prepared by

California Dairies, 2000 North Plaza Drive, Visalia, CA 93291

at the following facility(ies) are under the supervision of the Kashruth Division of the Orthodox Union and are kosher as indicated below.

California Dairies-Fresno [USDA #06-31], 755 F Street, Fresno, CA

Product Name	UKD-ID	Status	Certification Requirements
Brand: DairyAmerica Buttermilk Powder (incl. rBST free) USDA: 04-15/56, 06-31, 06-094, 06-142/188, 06-720, 06-748, 06-17652, 25-18, 36-5056, 06-16245	OUD3-44B4781	Dairy	Ⓢ-D Symbol required.
Brand: DairyAmerica #06-31-RBST Free Nonfat Dry Milk Powder	OUE3-9D3FD95	Dairy	Ⓢ-D Symbol required. Certified for Passover and year-round use.

Use of the OU trademark must comply with the terms set forth in a written agreement with the Orthodox Union. Any other use of the OU trademark is not authorized.

Rabbi Menachem Genack, *Rabbinic Administrator, CEO*

This certification is valid through 12/31/2024

ANEXO 4

PAISES HABILITADOS POR LA UNION EUROPEA PARA LA IMPORTACION DE PRODUCTOS CON CONETENIDO LACTEO

La plataforma en línea “ TRACES” de la Comisión Europea contiene la información para la certificación zoosanitaria y vegetal necesaria para la importación de animales, productos animales, alimentos y piensos de origen no animal y plantas a la Unión Europea, así como para el comercio intracomunitario y las exportaciones de animales y determinados productos animales de la UE.

En su sitio WEB– *Information Management System for Official Controls* -(IMSOC), [Establishment Lists - TRACES NT](#), es posible consultar la base de datos de los países y las plantas de producción de productos lácteos que cuentan con la certificación y aprobación de las autoridades europeas, para exportar a dicho mercado.

En la consulta realizada el día 14 de noviembre de 2024 a dicha base de datos, se evidencia que Colombia no cuenta con establecimientos (plantas de producción de productos lácteos) certificada para la exportación a la Unión Europea, como se evidencia a continuación:

The screenshot shows the IMSOC website interface for searching establishment lists. The search criteria are set to 'País: Colombia (CO)' and 'Sección: Dairy plants (ABP-MP)'. The results table is empty, displaying the message 'No establishment listings found.' The footer indicates the last update was in 2024.

País	Capítulo	Sección	Establecimientos	Last update
No establishment listings found.				

Anexo 5 (Público)

Video prueba comparativa
chocolate con y sin leche liquida

[Video prueba comparativa_publico.mp4](#)

Anexo 6

(Público)

Información confidencial
correspondiente a las compras
nacionales e importaciones de
leche en polvo

Anexo 6

(Público)

Información confidencial
correspondiente a las compras
nacionales e importaciones de
leche en polvo

De: Asociación Nacional de Productores de Leche Analac

<presidenteejecutivo@analac.org>

Enviado: martes, 19 de noviembre de 2024 11:28

Para: Francisco Melo Rodríguez <fmelo@mincit.gov.co>

Cc: Carlos Andres Camacho Nieto <ccamacho@mincit.gov.co>; Arantxa Andrea Iguaran Fajardo - Cont <aiguaran@mincit.gov.co>

Asunto: [*FAIL_SPF *] [*Correo Sospechoso *] Analac - Información adicional frente a investigación derivada de resolución 192 de 2024 y decisiones asociadas

Buenos días Dr. Melo,

Espero que se encuentre muy bien. En el documento que adjunto, Analac ha reunido información complementaria que consideramos útil para el proceso de investigación derivado de la resolución 192 de 2024 y para las decisiones normativas tomadas por MINCIT asociadas a él.

La información complementa a la ya existente en el proceso, en los siguientes capítulos:

1. Ingreso derivado de subsidios de productores de leche en Estados Unidos
2. Metodología y fuentes de información para cálculos de conversión de leche líquida a leche en polvo.
3. Información que corrobora la interacción en el mercado colombiano, de cara al consumidor final, de la leche en polvo y la leche líquida nacional en sus diferentes usos y presentaciones.

Saludos cordiales,

--

Felipe Pinilla de Brigard

Presidente Ejecutivo

Asociación Nacional de Productores de Leche - ANALAC



Aporte de información adicional como insumo para la investigación derivada de la resolución 192 de 2024

En esta comunicación, Analac comparte información que considera relevante para ser tenida en cuenta en la investigación abierta por la resolución 192 de 2024 por el Ministerio de Comercio Industria y Turismo (MINCIT) y en otros procesos derivados de decisiones normativas asociadas a dicha investigación. La información complementa a la ya existente en el proceso, en los siguientes capítulos:

1. Ingreso derivado de subsidios de productores de leche en Estados Unidos
2. Metodología y fuentes de información para cálculos de conversión de leche líquida a leche en polvo.
3. Información que corrobora la interacción en el mercado colombiano, de cara al consumidor final, de la leche en polvo y la leche líquida nacional en sus diferentes usos y presentaciones.

1. Ingreso derivado de subsidios de productores de leche en Estados Unidos

En la información que se aporta a continuación se muestra la existencia de subsidios al productor de leche en Estados Unidos que aumentan su ingreso por producción de leche. En ella, la unidad de medida de producción es 100kg de leche producida con 3.3% de proteína y 4% de grasa (estándar internacional para comparaciones). Se toma información de una fuente global, que es líder en información y análisis de la cadena láctea mundialmente.

International Farm Comparison Network (IFCN): Es la red internacional de comparación de fincas lecheras, sede en Alemania. Año a año recibe información de la situación de diferentes tipos de fincas lecheras (las que se encuentran más frecuentemente) en 123 países productores de leche. Entre ellos está Estados Unidos y Colombia. Entre la amplia información que el IFCN publica a partir de la información reportada por los mismos países, está la sección en la que presentan el ingreso derivado de subsidios que recibe el productor por cada 100kg de leche producida según el tipo de finca y el estado donde se ubica. A continuación, resumimos la información reportada de subsidios en fincas estadounidenses:

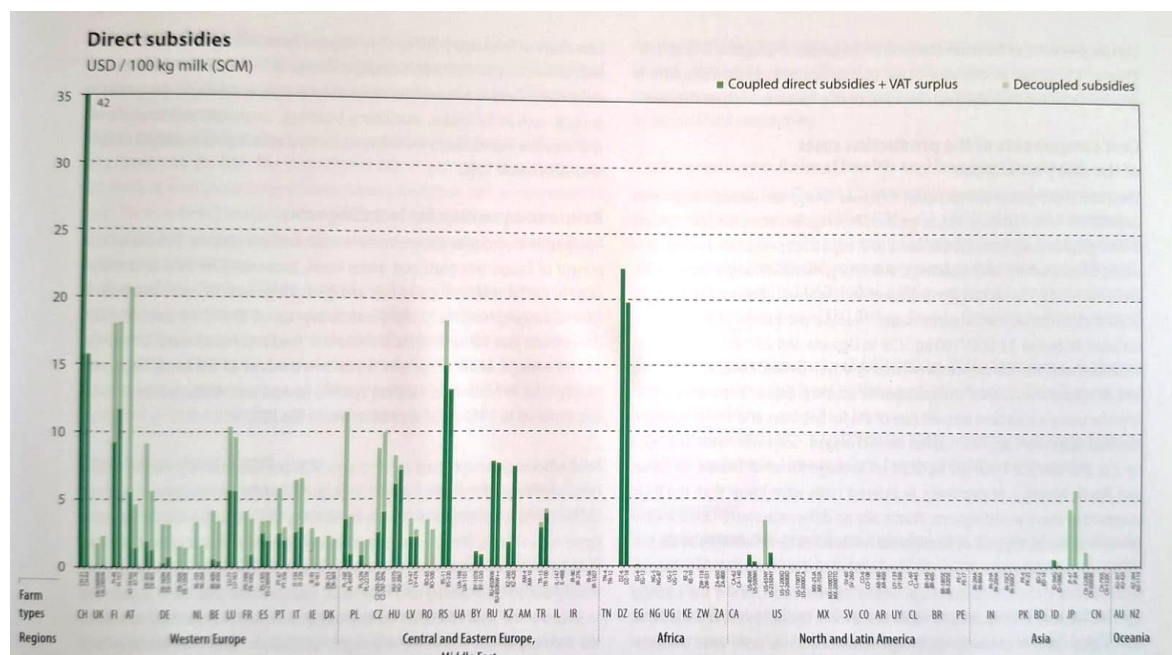
Tabla 1		Subsidio recibido: dólares por cada 100 kg de leche producida en una finca típica	
Tipo de finca lechera por cantidad de vacas	Estado	Año 2022	Año 2023
80	Wisconsin	0.91	0.91
500	Wisconsin	0.45	0.45
65	Nueva York	3.6	3.6
2350	Nueva York	1.14	1.14

California 2021: se agrega este dato de 2021, ya que venía presentando subsidio hasta 2021.

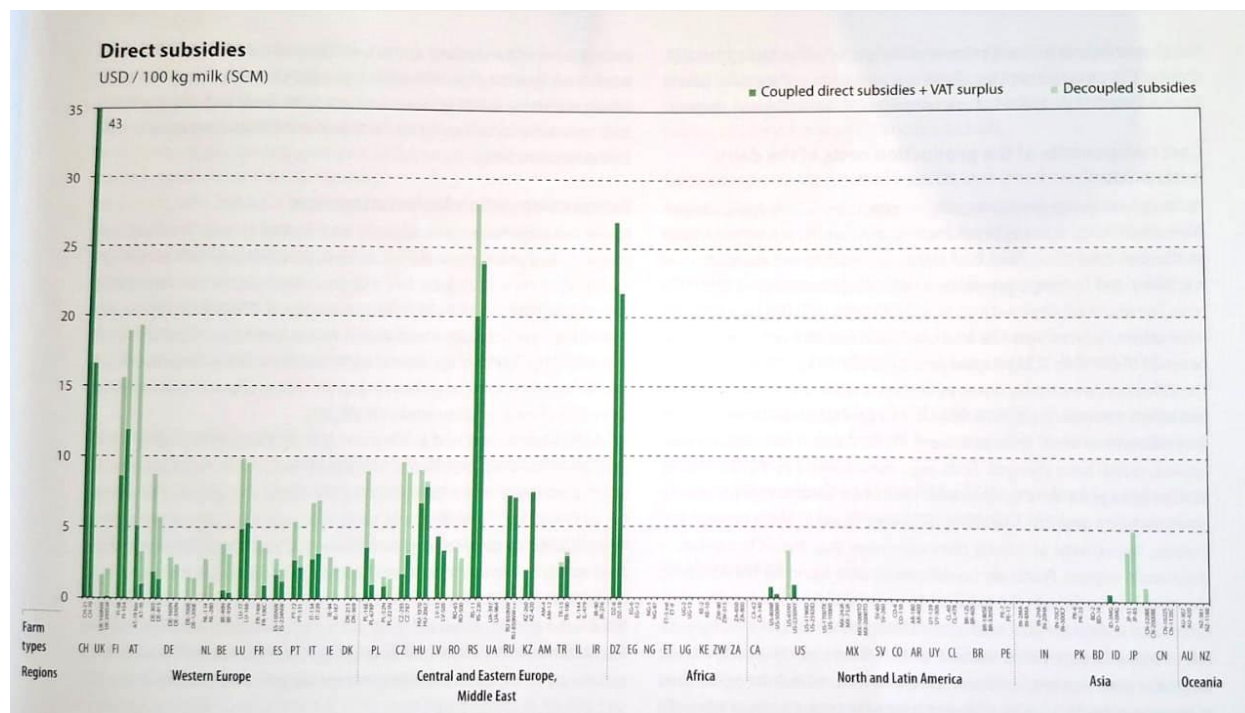
1100 vacas: USD 0.25 de subsidio directo por cada 100 kg de leche corregida por sólidos, es decir 3.3% de proteína y 4% de grasa.

Comentario sobre el Margin protection plan – Estados Unidos: Además de actuar como un seguro para el productor, cuando el margen precio leche-precio alimentación es menor a USD 4 por 100 libras de leche, el gobierno se ve obligado a comprar leche para impulsar precio hacia arriba. Esa leche comprada se dona vía programas sociales de alimentación nacional.

Referencias de la tabla 1: Dairy Report 2023, Helping People in the dairy world to make better decisions – IFCN (con datos de 2022): El dr Francisco Melo recibió una copia del libro en el que se presenta esta información



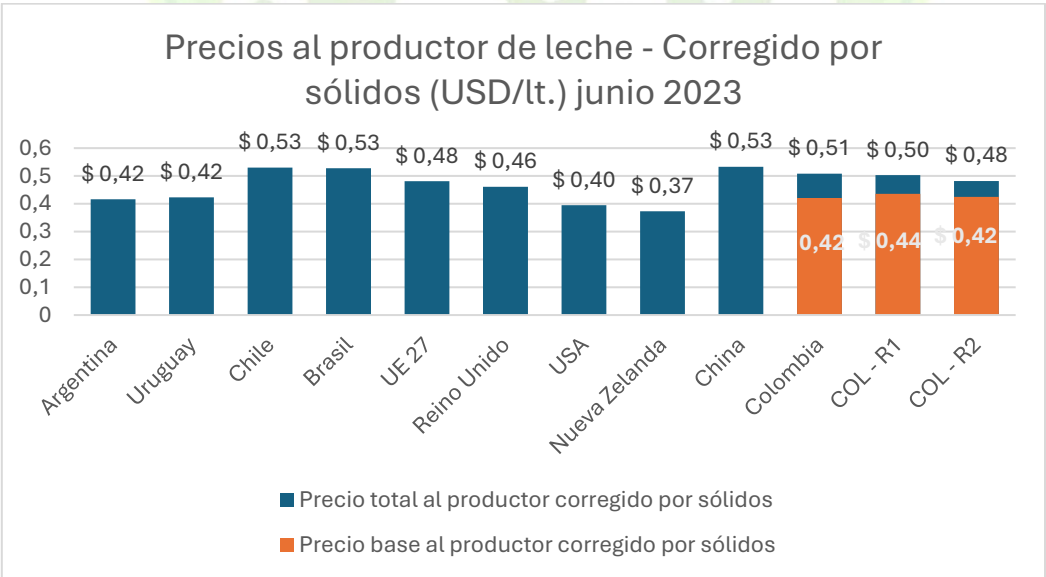
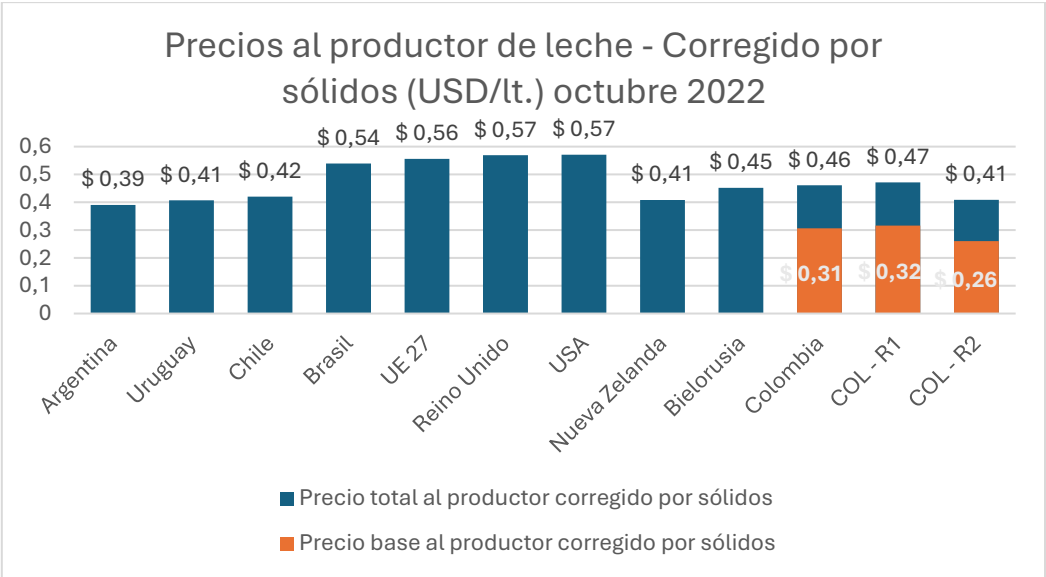
Dairy Report 2024, Helping People in the dairy world to make better decisions – IFCN (con datos de 2023) – página 35.



En el mismo sentido de lo anteriormente expuesto, y ante los argumentos presentados por opositores a la investigación en los que erróneamente afirman “*El precio de la leche cruda en Colombia es regulado y eso hace que, artificialmente, los precios que se le pagan al productor sean superiores a los que se pagan en otros países productores de leche*”, se presentan las siguientes gráficas. En ellas se compara el precio corregido por sólidos (3.3% de proteína y 4% de grasa) en diferentes países (reportado y disponible en OCLA) con los precios al productor colombiano (también corregidos por sólidos). El reporte de la USP de Minagricultura para los periodos que se presentan refleja que la leche colombiana tiene contenido de proteína y de grasa inferiores a 3.3% y 4% respectivamente. Esto hace que el precio corregido por sólidos sea superior al precio por litro de leche cruda reportado por la USP.

En ambas gráficas, para 2022 y 2023, se refleja que el precio regulado base siempre fue inferior al precio efectivamente pagado al productor. Es decir, la industria compradora eligió pagar precios mayores al regulado. No fue el precio base regulado entonces, el que generó “*un precio artificialmente superior al que se paga en otros países*”. Para 2022, la gráfica muestra que, tanto el precio base regulado como el precio efectivamente pagado al productor en Colombia, estuvieron por debajo de aquel

pagado al productor en Estados Unidos y en otros países. Para 2023 fue mayor en Colombia que en Estados Unidos pero menor que en países como Chile y Brasil. En conclusión, los precios al productor en Colombia no son “artificialmente” generados ni se distancian “artificialmente” de aquellos en otros países productores de leche.



2. Metodología y fuentes de información para cálculos de conversión de leche líquida a leche en polvo: Las discusiones en el marco de la investigación y especialmente el argumento de opositores a la misma, ha expresado desacuerdo en los cálculos que MINCIT ha realizado con base en ejercicios consultados en por la entidad el Observatorio de la Cadena Láctea Argentina (OCLA). Específicamente, argumentan que es erróneo tomar dicha información y factores de

conversión para el caso en cuestión. Aclarando que Analac respeta y considera totalmente válido el análisis hecho por MINCIT, nos permitimos aportar información complementaria que contempla otros escenarios y evidencia que la investigación sigue siendo relevante en ellos.

Aspectos básicos: A continuación, se describen los elementos básicos para la construcción de cálculos complementarios para la investigación y se detallan las fuentes de información.

Item	Comentario	Fuente de Información
Tipo de Leche	En Estados Unidos la leche clase IV es la que se destina a pulverización. Por ello se toman como referencia los precios pagados al productor de esta clase IV	Información tomada de portal de información láctea CLAL.IT con base en información publicada por USDA
Conversión de leche líquida a leche entera en polvo (LEP)	Se parte de la leche líquida estadounidense con 13% de sólidos y 4.01% de grasa por litro de leche. Se necesitan, en el caso de más alta eficiencia, 7.6923 litros de leche líquida para convertir a 1 kg de LEP	USDA
Conversión de leche líquida a leche descremada en polvo (LDCP)	Partiendo de la misma base de LEP, se necesitan, en el caso de mayor eficiencia, 9.6432 litros o 10.53 litros, con eficiencia intermedia, de leche líquida entera para convertir a 1kg de LDCP. Se asume entre 9.5% y 10.37% de rendimiento de leche líquida a LDCP con base en la información reportada por USDA para el sector lechero.	USDA
Costo de pulverización de 1kg de LEP o LDCP	Descontando el valor de la leche cruda, el costo reportado para producir un kg de LEP es USD 0.3699. Parte de un costo por libra de USD0.1678.	USDA
Precio de leche Clase IV 2022 y 2023	Es el precio al productor reportado para dichos años para la leche cruda Clase IV.	CLAL.IT con base en USDA

Para precios FOB y CIF se toman datos de las bases estadísticas de comercio exterior – importaciones de la Dirección de Impuestos y Aduanas Nacionales DIAN para los años 2022 y 2023.

Para los precios internacionales de las leches en polvo y mantequillas se utiliza CLAL.IT, USDA.

Para los precios finales reportados en Colombia se toma información de la Bolsa Mercantil de Colombia y la tasa representativa del mercado TRM peso-dólar.

En la tabla 2 se presenta el caso que sigue el proceso desde la finca productora de leche en Estados Unidos hasta su venta final en el mercado colombiano.



Tabla 2: Caso de análisis Leche en Polvo Entera (LEP) (Cifras en dólares estadounidenses)									
Año	Costo por 1 kg de LEP antes de exportar desde EEUU	Ingreso al productor	Costo de pulverización	Precio FOB LEP por kg	Comentario	Precio CIF LEP por kg	Comentario	Precio Final en Colombia LEP	Comentario
2022	\$ 4,52	\$ 4,15	\$ 0,37	\$ 4,10	\$0,17 mayor al costo de producción	4,2	\$0,32 menor al costo de producción	\$ 5,71	\$0.81 mayor al costo de producción
2023	\$ 3,61	\$ 3,24	\$ 0,37	\$ 3,78	\$0,42 menor al costo de producción	4,0	\$0,39 mayor al costo de producción	\$ 5,12	\$1.51 mayor al costo de producción
Notas		Pago por 7.69 litros de leche cruda Clase IV	Costo de pulverización por cada kg de polvo	Fuente: DIAN		Fuente: DIAN		Fuente: Bolsa Mercantil de Colombia y TRM prom. año	

- Año 2022 LEP:** El precio FOB de 1 kg de LEP estadounidense es \$0.17 mayor al costo de producción reportado para 1kg de LEP. Esto sin tener en cuenta otros costos existentes de transporte, comercialización y logística antes de ser exportado. Sin embargo, el precio CIF es \$0.32 menor al costo de producción reportado para 1kg de LEP. Tras esta primera transacción en el mercado colombiano, en subsiguientes transacciones presenta precios superiores (nota: no es posible diferenciar por LEP que llegó al país con varios meses de antelación y se mantuvo almacenada).
- Año 2023 LEP:** El precio FOB de 1 kg de LEP estadounidense es \$0.42 menor al costo de producción reportado para 1kg de LEP. Esto sin tener en cuenta otros costos existentes de transporte, comercialización y logística antes de ser exportado. En el precio CIF es \$0.39 mayor al costo de producción reportado para 1kg de LEP, indicando mayores costos de internación. Tras esta primera transacción en el mercado colombiano, en subsiguientes transacciones presenta precios superiores (nota: no es posible diferenciar por LEP que llegó al país con varios meses de antelación y se mantuvo almacenada).

Para el caso de LEP, asumiendo conversiones de leche líquida a leche en polvo altamente eficientes, los precios de mercado en diferentes momentos del proceso de exportación son inferiores al costo básico de producción de 1kg de LEP. Esto sin tener en cuenta costos adicionales existentes de transporte, comercialización y logística, entre otros. Esto mantiene la inquietud y la necesidad de continuar la investigación derivada de la resolución 192 de 2024, ya que hay un factor externo (subsidios) al mercado que permite el comercio aún a precios por debajo

del costo de producción. Si se descontaran los subsidios reportados por 100kg de leche en la tabla 1, tanto los precios FOB como los CIF presentarían una diferencia respecto al costo de producción de entre \$0.035 y \$0.28 menos que la reportada en los comentarios de la tabla 2.

Casos leche descremada en polvo LDCP

Para LDCP se asumen escenarios del 10.37% (Tabla 3) y de 9.5% (Tabla 4) de eficiencia de 1 litro de leche con 3.3% de proteína y 4% de grasa a leche en polvo descremada. Estos porcentajes asumen una eficiencia mayor a la analizada por MINCIT en la investigación. En resumen, en estos casos se necesitarían 9.64 litros (10.37% de eficiencia) y 10.53 litros (9.5% de eficiencia) de leche cruda para obtener 1 kg de LDCP. Aun con estas mayores eficiencias se verá que el mérito de la investigación permanece y se necesita su continuidad.

Tabla 3 – LDCP con 10.37% de eficiencia: En este caso se analiza el proceso desde la venta de leche cruda por parte del productor de leche estadounidense, su conversión a leche en polvo descremada, hasta su comercialización final en Colombia.

1. **Año 2022 LDCP – 10.37% de eficiencia:** Tanto en el precio FOB, en el precio CIF incluyendo un ingreso estimado por la venta de la grasa extraída en el proceso de descreme y en el precio final en Colombia, la LDCP proveniente de Estados Unidos presenta precios inferiores al costo básico de producción de 1kg de LDCP. Esto sin tener en cuenta costos adicionales existentes de transporte, comercialización y logística, entre otros. Descontando del precio final los \$2.13 dólares estimados de ingreso por mantequilla, el precio final es \$0.72 mayor al costo de producción. Esto, sin tener en cuenta los respectivos costos de procesamiento, transporte, comercialización, etc. de la mantequilla que es posible obtener del proceso de descreme. Este último está sobre valorado en este análisis, ya que además de no incluir sus costos asociados, se asume aprovechamiento total de la grasa extraída.
2. **Año 2023 LDCP – 10.37% de eficiencia:** El precio FOB, CIF y final en Colombia de la LDCP proveniente de Estados Unidos, presentan niveles inferiores al costo básico de producción de 1kg. Esto sin tener en cuenta otros costos existentes de transporte, comercialización y logística. Al incluir el ingreso estimado por producción asociada de mantequilla, el precio FOB, CIF el precio final en Colombia, presentan precios superiores al costo básico. Descontando del precio final los \$1.93 dólares estimados de ingreso por mantequilla, el precio final es \$0.51 mayor al costo de producción. Esto, sin tener en cuenta que el precio final refleja una transacción en el proceso y puede haber tenido transacciones en Colombia anteriores a la reportada. Tampoco se tienen en cuenta los respectivos costos de procesamiento, transporte, comercialización, etc. de la mantequilla que es posible obtener del proceso de descreme. Los precios a lo largo del proceso solo superan al costo básico de producción de 1kg de LDCP al tener en cuenta el ingreso estimado por

Tabla 3: Caso Leche Descremada en Polvo con eficiencia de conversión de 10.37%

(Cifras en dólares estadounidenses)

Año	Costo por 1 kg de LDCP antes de exportar desde EEUU (10.37% de eficiencia)	Ingreso al productor	Costo de pulverización	Precio FOB LDCP	Comentario	Ingreso por venta de grasa resultante de descremado LDCP	Precio FOB LDCP + Ingreso por mantequilla	Comentario	Precio CIF LDCP por kg + Ingreso por mantequilla	Comentario	Precio Final en Col. LDCP	Comentario
2022	\$ 5,57	\$ 5,20	\$ 0,37	\$ 3,18	\$2,39 menor al costo de producción	\$ 2,13	\$ 5,32	\$0.25 menor al costo de producción	\$ 5,4	\$0,17 menor al costo de producción	\$4,16	\$1.41 menor al costo de producción y \$0.72 mayor al costo de producción descontando ingreso por mantequilla
2023	\$ 4,43	\$ 4,06	\$ 0,37	\$ 3,02	\$1,41 menor al costo de producción	\$ 1,93	\$ 4,95	\$0,48 mayor al costo de producción	\$ 5,1	\$0,58 mayor al costo de producción	\$3,01	\$1.42 menor al costo de producción y \$0,51 mayor a costo de producción descontando ingreso por mantequilla
		Pago por 9,64 litros de leche cruda Clase IV	Costo de pulverización por cada kg de polvo	Fuente: DIAN		clal.it			Fuente: DIAN		Fuente: Bolsa Mercantil de Colombia TRM prom. Año	

venta de mantequilla. Este último está sobre valorado en este análisis, ya que no se incluyen sus costos asociados y se asume aprovechamiento total de la grasa extraída.

Tabla 4 – LDCP con 9.5% de eficiencia: En este caso se analiza el proceso desde la venta de leche cruda por parte del productor de leche estadounidense, su conversión a leche en polvo descremada, hasta su comercialización final en Colombia.

1. **Año 2022 LDCP – 9.5% de eficiencia:** Tanto en el precio FOB, en el precio CIF incluyendo un ingreso estimado por la venta de la grasa extraída en el proceso de descreme y en el precio final en Colombia, la LDCP proveniente de Estados Unidos presenta precios inferiores al costo básico de producción de 1kg de LDCP. Esto sin tener en cuenta costos adicionales existentes de transporte, comercialización y logística, entre otros. Descontando del precio final los \$2.33 dólares estimados de ingreso por mantequilla, el precio final es \$0.44 mayor al costo de producción. Esto, sin tener en cuenta que el precio final refleja una transacción en el proceso y puede haber tenido transacciones en Colombia anteriores a la reportada. Tampoco tiene en cuenta los respectivos costos de procesamiento, transporte, comercialización, etc. de la mantequilla que es posible obtener del proceso de descreme. Este último está sobre valorado en este análisis, ya que además de no incluir sus costos asociados, se asume aprovechamiento total de la grasa extraída.
2. **Año 2023 LDCP – 9.5% de eficiencia:** El precio FOB, CIF y final en Colombia de la LDCP proveniente de Estados Unidos, presentan niveles inferiores al costo básico de producción de 1kg. Esto sin tener en cuenta otros costos existentes de transporte, comercialización y logística. Al incluir el ingreso estimado por producción asociada de mantequilla, el precio FOB, CIF el precio final en Colombia, presentan precios superiores al costo básico. Descontando del precio final los \$2.11 dólares estimados de ingreso por mantequilla, el precio final es \$0.31 mayor al costo de producción. Esto, sin tener en cuenta que el precio final refleja una transacción en el proceso y puede haber tenido transacciones en Colombia anteriores a la reportada. Tampoco tiene en cuenta los respectivos costos de procesamiento, transporte, comercialización, etc. de la mantequilla que es posible obtener del proceso de descreme. Los precios a lo largo del proceso solo superan al costo básico de producción de 1kg de LDCP al tener en cuenta el ingreso estimado por venta de mantequilla. Este último está sobre valorado en este análisis, ya que no se incluyen sus costos asociados y se asume aprovechamiento total de la grasa extraída.

Tabla 4: Caso Leche Descremada en Polvo con eficiencia de conversión de 9.5%
(Cifras en dólares estadounidenses)

Año	Costo por 1 kg de LDCP antes de exportar desde EEUU (9.5% de eficiencia)	Ingreso al productor	Costo de pulverización	Precio FOB LDCP	Comentario	Ingreso por venta de grasa resultante de descremado LDCP	Precio FOB LDCP + Ingreso por mantequilla	Comentario	Precio CIF LDCP por kg + Ingreso por mantequilla	Comentario	Precio Final en Colombia LDCP	Comentario
2022	\$ 6,05	\$ 5,68	\$ 0,37	\$ 3,18	\$2.87 menor al costo de producción	\$ 2,33	\$5,51	\$0.54 menor al costo de producción	5,6	\$0.45 menor al costo de producción	\$ 4,16	\$1.89 menor al costo de producción y \$0.44 mayor al costo de producción descontando ingreso por mantequilla
2023	\$ 4,81	\$ 4,44	\$ 0,37	\$ 3,02	\$1.79 menor al costo de producción	\$ 2,11	\$5,13	\$0.32 mayor al costo de producción	5,3	\$0.49 mayor al costo de producción	\$ 3,01	\$1.8 menor al costo de producción y \$0.31 mayor al costo de producción descontando ingreso por mantequilla
		Pago por 10,53 litros de leche cruda Clase IV	Costo de pulverización por cada kg de polvo	Fuente: DIAN		cla.lit			Fuente: DIAN		Fuente: Bolsa Mercantil de Colombia TRM prom. Año	

Mensajes de conclusión:

1. Es clara y está documentada la existencia de subsidios en Estados Unidos que tienen un impacto significativo generando mayores ingresos para los productores de leche en ese país.
2. El precio pagado al productor de leche en Colombia **NO** genera precios artificialmente altos.
3. Tanto en LEP como en LDGP con 10.37% y 9.5% de eficiencia, se encuentra que los precios de venta en el proceso de comercialización exportador desde Estados Unidos presentan, en diferentes partes del proceso según el año de análisis y la categoría, niveles inferiores al costo básico de producción de 1kg de cualquiera de las categorías en polvo.
4. Para 2022, el precio CIF de LEP fue inferior al costo básico de producción de 1kg. Para 2023, el precio FOB de LEP fue inferior al costo básico de producción de 1kg.
5. Para 2022, los precios FOB y CIF (10.37% y 9.5% de eficiencia) incluyendo ingreso estimado por mantequilla fueron menores al costo básico de producción de 1kg.
6. Para 2023, los precios FOB y CIF (10.37% y 9.5% de eficiencia) incluyendo ingreso estimado por mantequilla, asumiendo las mayores eficiencias y sin contar costos del proceso de mantequilla, fueron mayores al costo básico de producción de 1kg.
7. La investigación debe continuar y evaluar los diferentes casos en los que fue necesario un ingreso adicional (subsidio) en el proceso de producción y exportación para que las leches en polvo de origen estadounidense puedan comercializarse a los precios del mercado internacional
8. Lo que resta del documento, anexa ejemplo de productos en el mercado que comprueban la similaridad entre la leche líquida colombiana y las leches en polvo importadas.
9. En Analac continuamos totalmente dispuestos a contribuir técnicamente en los diferentes escenarios en los que se analice el comercio internacional lácteo, los acuerdos comerciales que incluyen al sector y las diferentes estrategias en las que MINCIT considere pertinente nuestra participación.

Asociación Nacional de Productores de Leche
Analac

Productos ofertados al consumidor final: Leches en polvo, leche líquida y derivados lácteos que incluyen ambos productos. Aquí, se reportan productos presentes en supermercados, tiendas, almacenes de gran cadena y de descuento. El objetivo es demostrar que ambas categorías compiten entre sí en el mercado en unos casos y en otros son complementarios para la producción de derivados lácteos.

Ejemplo de casos en los que compiten: leche líquida vs la leche en polvo para el consumidor final. El consumidor elige una de las dos.

Ejemplos de casos en los que se complementan y son alternativa entre sí: Derivados lácteos como yogures y bebidas lácteas.

Para complementar la información compartida en comunicaciones previas a MINCIT, a continuación, referenciamos productos que demuestran la similaridad entre la leche líquida y las leches en polvo de cara al consumidor final.

Productos lácteos

1. Leche en polvo (no importa si es entera o descremada) y/o suero en polvo
 - Leche en polvo – Super precio – Colsubsidio



Ingredientes: Leche en polvo entera, leche en polvo descremada, suero lácteo, maltodextrina y grasa vegetal

● Leche en polvo entera - Cosmolac



Ingredientes: Leche en polvo entera y azúcar pulverizada.

● Bebida láctea - La gran bebida



Ingredientes: leche líquida entera, leche descremada en polvo reconstituida, permeado de leche, suero de leche, maltodextrina, grasa vegetal, carragenina (emulsificante), concentrado de proteína de soya, tripolifosfato de sodio (estabilizante).

- Bebida láctea - La Gran Vía



Ingredientes: Leche líquida entera, leche reconstituida descremada, suero de leche, estabilizante (tripolifosfato de sodio).

- Leche entera en polvo - El Rodeo



Ingredientes: Leche fresca y/o leche entera instantánea en polvo, vitaminas y minerales (A, C, D, carbonato de calcio y pirofosfato).

Contiene leche y derivados de soya.

- Yogurt entero con dulce sabor a melocotón - Colfrance



Ingredientes: Leche entera higienizada y/o leche descremada reconstituida, azúcar, espesante (almidón modificado de maíz), gelificante (gelatina), edulcorante artificial (sucralosa), sabor artificial idéntico al natural a Melocotón, cultivos lácticos específicos (*Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*), colores artificiales (amarillo No. 6 CI 15985 y amarillo No. 5 CI 19140).

- Yogurt tradicional con trozos de fruta Ron con pasas - Latti



Ingredientes: Leche descremada en polvo hidratada, leche entera higienizada, salsa de fruta (azúcar, fruta uva pasa, agua, pectina, ácido cítrico, benzoato de sodio y sorbato de potasio), mínimo 3%, azúcar, almidón de yuca modificado, sabor natural, sabor natural dulce, colorantes artificiales (amarillo No. 5 CI 19140, amarillo No. 6 CI 15985, amaranto CI 181651, sabor artificial (ron con pasas), edulcolorante artificial (sucralosa), cultivos lácticos (*Lactobacillus bulgaricus* y *Streptococcus thermophilus*).

Contiene tartrazina y leche.

Fabricado por Sabanalac SA

- Bebida de avena con leche - Latti

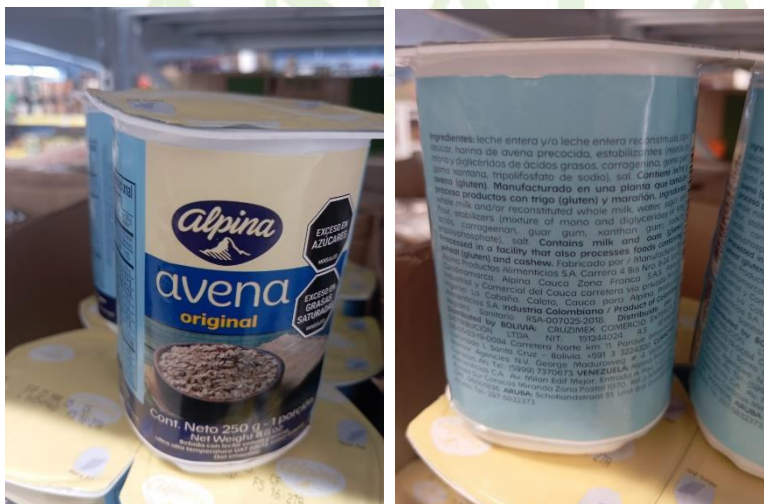


Ingredientes: Leche entera higienizada y/o leche entera reconstituida higienizada, agua potable, azúcar, harina de avena, emulsificantes y/o emulsionantes (goma xanthan y/o goma guar y/o goma gellan), estabilizante (polifosfato de sodio), sabor a canela idéntico al natural, sal, minerales (hierro aminoquelado), edulcorante (sucralosa), antioxidante (vitamina E).

Contiene lactosa y caseína como componente natural de la leche y gluten como componente natural de la avena.

Fabricado por Productos Alimenticios El Recreo SAS

- Avena original - Alpina



Ingredientes: Leche entera y/o leche entera reconstituida, agua, azúcar, harina de avena precocida, estabilizantes (mezcla de mono y diglicéridos de ácidos grasos, carroginina, goma guar, goma xantana,

tripolifosfato de sodio), sal.

Contiene leche y avena (gluten)

Productos No Lácteos:

1. Leche en polvo (no importa si es entera o descremada) y/o suero en polvo

- Gansito – Zombie



Ingredientes: Huevo, harina de trigo fortificada, azúcar, agua, **leche en polvo descremada**, glucosa, almidón de maíz, sal, leudante (polvo para hornear), emulsificantes (monoestearato de sorbitán, polisorbato 60, mono y diglicéridos de ácidos grasos), conservante (ácido sórbico), sabor artificial a vainilla, cobertura sabor a chocolate (azúcar, grasa vegetal (palmiste), cocoa, **leche en polvo descremada**, **suero en polvo**, emulsificante, (lecitina de soya, polirricinoleato de poliglicerol), antioxidantes (TBHQ, BHA), jarabe de azúcar (jarabe de glucosa, azúcar, agua, regulador de la acidez (ácido cítrico, glucono-delta-lactona), gelificante (pectina, agar-agar), saborizante artificial (manzana verde), colorante artificial (tartrazina, azul No.1), secuestrante (polifosfato de sodio) y sustancia conservadora (sorbato de potasio), crema (mezcla de aceites y grasas vegetales (palma, palmiste, soya), azúcar, conservante (ácido sórbico), sabor artificial a fresa, colorantes artificiales (eritrosina, ponceau aR, azul brillante FCF). Contiene huevos y subproductos, cereales que

contienen gluten (trigo), **leche** y productos lácteos (lactosa incluida), soya y sus productos, sulfitos.

Fabricado por Productos RAMO SAS

- Ponqué Ramito



Ingredientes: Harina de trigo fortificada ,azúcar huevo agua mezcla de aceites y grasas vegetales (palma y soya),colorantes(betacaroteno),espesante(almidón de maíz, modificado),humectante(glicerina), Leche en polvo descremada polvo para hornear ,musificanes (monoestearato de sorbitán, polisorbato 60,mono digliceridos de acidos acidos grasos) ,sal,emulsificante (almidón de trigo pregelatinizado) , estabilizante conservantes (propionato de calcio,ácido sórbico propionato de sodio sabor natural a naranja .

Contiene cereales que contienen gluten (trigo),huevos y sus productos soya y sus productos leche y productos lácteos(lactosa incluida), fabricado en una planta que procesa nueces de árboles.

Fabricado por Productos RAMO S.A.S

- Calados sabor a Mantequilla – Santa Clara

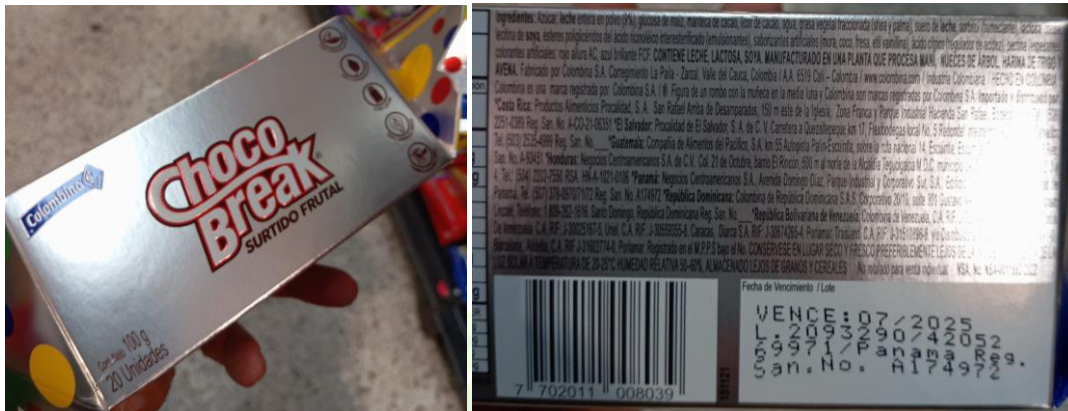


Ingredientes: Harina de trigo fortificada con (Niacina 55 mg /kg , hierro Hierro (44 mg/kg) vitamina B1 (6 mg/kg), vitamina B2 (4 mg/kg) y Ácido fólico (1.54mg/ kg)] Azúcar, margarina, agua harina de maíz, mezcla láctea (**suero de leche maltodextrina**, aceite vegetal, **leche en polvo proteína concentrada de suero sabor natural a (leche)**), sal levadura, mejorador de masa [Emulsificantes (mono y diglicéridos estearoil lactilato de calcio)] gluten de trigo, enzimas fungales y/o bacterianas] colorantes naturales (cúrcuma y anato), sabor idéntico al natural (mantequilla).

Este producto es elaborado en equipos donde se procesan productos con huevo y soya. Contiene gluten y **leche**.

Fabricado por Industria Santa Clara SAS

- Chocobreak



Ingredientes: azúcar, **leche entera en polvo (9%)**, glucosa de maíz, manteca de cacao, licor de cacao, agua, grasa vegetal fraccionada (chica y palma), **suero de leche**, sorbitol (humectante), lactosa, cocoa, lecitina de soya, ésteres poliglicéridos de ácido nicinoléico interesterificado (emulsionantes), saborizantes artificiales (mora, coco, fresa, etil vainillina), ácido cítrico (regulador de acidez), pectina (espesante), colorantes artificiales: rojo allura AC, azul brillante FCF. **Contiene leche, lactosa, saya.** Manufacturado en una planta que procesa maní, nueces de árbol, harina de trigo y avena.

Fabricado por Colombina SA

- Chocmelos



Ingredientes: Azúcar, manteca de cacao, harina de trigo fortificada (contiene: niacina, tiamina (vitamina V1), riboflavina (vitamina B2), fumarato ferroso y ácido fólico), azúcar invertido, agua, glucosa de maíz, **leche entera en polvo (4%)**, cocoa en polvo, grasa vegetal de palma no hidrogenada, sorbitol (humectante), gelatina, lactosa, lecitina de

soya (emulsionante), **proteína de leche hidrolizada**, **suero de leche**, almidón de maíz, sal, saborizantes artificiales (vainillina, leche, vainilla), ésteres poliglicéridos de ácido ricinoléico interesterificado (emulsionante), difosfato disódico y bicarbonato de sodio (leudantes). **Contiene gluten, leche, lactosa, soya.**

Fabricado por Colombina SA

- Galletas tipo leche



Ingredientes: Harina fortificada (harina de trigo, niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico), azúcar, grasa vegetal de palma, azúcar invertido, agua, leudantes (bicarbonato de sodio, bicarbonato de amonio, fosfato de calcio), sal, emulsificante (lecitina de soya), **leche en polvo**, saborizante artificial a vainilla.

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

Fabricado por Compañía de Galletas Noel SAS

- Galletas Ducales



Ingredientes: Cobertura sabor a chocolate (azúcar, grasa vegetal de palma, **leche**, **suero de leche**, cocoa, **leche descremada**, avellanas, emulsificante (triestearato de sorbitán, monoestearato de sorbitán, lecitina de soja), saborizante artificial), harina fortificada (harina de trigo, niacina, hierro, tiamina, riboflavina, ácido fólico), aceite vegetal de palma, grasa vegetal de palma, azúcar invertido, extracto de malta (cebada), huevo, agua, sal, leudantes (bicarbonato de amonio, bicarbonato de sodio, pirofosfato de ácido de sodio), azúcar, **leche en polvo**, emulsificante (lecitina de soja), resaltador de sabor (monoglutamato de sodio), sustancia para el tratamiento de la harina (metabisulfito de sodio).

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

ANALAC

De: Carlos Andres Camacho Nieto <ccamacho@mincit.gov.co>

Enviado: jueves, 21 de noviembre de 2024 11:19 a. m.

Para: Rosalba Ortiz Martinez <rortiz@mincit.gov.co>; Arantxa Andrea Iguaran Fajardo - Cont <aiguaran@mincit.gov.co>

Asunto: RV: Solicitud de ampliación de plazo para entrega de información sobre declaraciones en la investigación de subvenciones en importaciones de leche en polvo - USDEC

PSI.

Cordialmente:

Coordinador Grupo Salvaguardias Aranceles y
Comercio Exterior

Carlos Andrés Camacho Nieto

ccamacho@mincit.gov.co

Teléfono: (+57) 601 6067676 ext. 2225/1694

Subdirección de Prácticas Comerciales

Calle 28 No. 13 A – 15 Piso 16

Bogotá, Colombia

www.mincit.gov.co

ADVERTENCIA: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo de su destinatario. La utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo por personas distintas al destinatario están expresamente prohibidos.

Si usted no es destinatario, favor notificar en forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo

De: Francisco Melo Rodríguez <fmelo@mincit.gov.co>

Enviado: viernes, 8 de noviembre de 2024 10:04 a. m.

Para: gchadid@bu.com.co <gchadid@bu.com.co>

Cc: Carlos Andres Camacho Nieto <ccamacho@mincit.gov.co>; Rafael Augusto Ordoñez Rojas - Cont <rordonez@mincit.gov.co>

Asunto: RV: Solicitud de ampliación de plazo para entrega de información sobre declaraciones en la investigación de subvenciones en importaciones de leche en polvo - USDEC

Estimado doctor Chadid:

En relación con la solicitud de reprogramación de la prueba decretada por la Dirección de Comercio Exterior mediante Resolución 322 del 28 de octubre de 2024, correspondiente a la declaración del representante de **ALPINA PRODUCTOS ALIMENTICIOS S.A.S.** agendada para el 8 de noviembre a las 10:00 a.m., acusamos recibo de la solicitud e informamos que, teniendo en cuenta las razones expuestas, procederemos a evaluarla. Se informará oportunamente sobre la decisión.

Cordialmente,

De: Carlos Andres Camacho Nieto <ccamacho@mincit.gov.co>
Enviado: jueves, 21 de noviembre de 2024 11:19 a. m.
Para: Rosalba Ortiz Martinez <rortiz@mincit.gov.co>; Arantxa Andrea Iguaran Fajardo - Cont <aiguaran@mincit.gov.co>
Asunto: Solicitud de reprogramación para las declaraciones en la investigación de subvenciones en importaciones de leche en polvo - USDEC

Cordialmente:

Coordinador Grupo Salvaguardias Aranceles y Comercio Exterior
Carlos Andrés Camacho Nieto
ccamacho@mincit.gov.co
Teléfono: (+57) 601 6067676 ext. 2225/1694
Subdirección de Prácticas Comerciales
Calle 28 No. 13 A – 15 Piso 16
Bogotá, Colombia
www.mincit.gov.co

*ADVERTENCIA: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo de su destinatario. La utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo por personas distintas al destinatario están expresamente prohibidos.
Si usted no es destinatario, favor notificar en forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo*

De: Francisco Melo Rodríguez <fmelo@mincit.gov.co>
Enviado: viernes, 8 de noviembre de 2024 2:52 p. m.
Para: gchadid@bu.com.co <gchadid@bu.com.co>; productosnaturalesdelasabana@alqueria.com.co <productosnaturalesdelasabana@alqueria.com.co>
Cc: Carlos Andres Camacho Nieto <ccamacho@mincit.gov.co>; Rafael Augusto Ordoñez Rojas - Cont <rordonez@mincit.gov.co>
Asunto: RV: Solicitud de reprogramación para las declaraciones en la investigación de subvenciones en importaciones de leche en polvo - USDEC

Doctor
GERARDO RAFAEL CHADID SANTAMARIA
Apoderado Especial

USDEC

Doctora

MARÍA CAROLINA FANDIÑO REYES

Representante Legal para Efectos Judiciales y Administrativos

PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S BIC

Estimados doctores:

En relación con la solicitud presentada por **PRODUCTOS NATURALES DE LA SABANA S.A.S.**
- **ALQUERÍA** respecto al cambio de fecha de la prueba decretada por la Dirección de Comercio Exterior mediante Resolución 322 del 28 de octubre de 2024, correspondiente a la declaración del representante de la mencionada empresa, agendada para el 8 de noviembre a las 2:30 p.m., acusamos recibo de la solicitud e informamos que, teniendo en cuenta las razones expuestas, procederemos a evaluarla. Se informará oportunamente sobre la decisión.

Cordialmente,

Francisco Melo Rodríguez

Director de Comercio Exterior