



**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

COMISIÓN REVISORA

SALA ESPECIALIZADA DE ALIMENTOS Y BEBIDAS ALCOHÓLICAS

ACTA No. 01

SESIÓN ORDINARIA

31 de enero de 2013

ORDEN DEL DÍA

1. VERIFICACIÓN DEL QUÓRUM

2. REVISIÓN DEL ACTA ANTERIOR

3. TEMAS A TRATAR

3.1. A solicitud de la doctora Rubby Aristizábal de la empresa Aristizábal & Jiménez Abogados, apoderada de Team foods Colombia S.A., con radicados 12092467 de 2012/11/14/, 12096922 de 2012/11/28/ y 2012147608 de 12/12/2012/, estudiar, evaluar y conceptuar sobre la aprobación de **nueva declaración de propiedad en salud** en aceite comestible: “El consumo de 0.8 g/día de esteroides vegetales incorporados en un aceite vegetal podría contribuir al mantenimiento de los niveles adecuados de colesterol en la sangre”

3.2. A solicitud de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del INVIMA, con radicado 12093245 de 2012/11/16, estudiar, evaluar y conceptuar sobre la utilización del término “**100% SALUDABLE**” en la publicidad de productos alimenticios. Asimismo conceptuar sobre la utilización de la expresión “**Pasabocas horneados elaborados con ingredientes 100% saludables**”. Auto No. 12001433 de 29 de octubre de 2012. Proceso sancionatorio No. 201200485.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 68D 17-11/21 PBX: 2948700
Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co



GP 202 - 1

SC 7341 - 1

CO-SC-7341-1

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA



**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

3.3. A solicitud de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del INVIMA, con radicado 12093246 de 2012/11/16, estudiar, evaluar y conceptuar sobre la utilización del término “**SALUDABLES**” en la publicidad de alimentos. Asimismo conceptuar sobre la utilización de la expresión “**Hacemos alimentos Deliciosos y Saludables**”. Auto No. 12001429 de 29 de octubre de 2012. Proceso sancionatorio No. 201200486.

3.4. A solicitud de la Dirección de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con radicado 12093756 de 2012/11/19/, estudiar, evaluar y aclarar el concepto técnico emitido en el Acta 8 de 2012 sobre el uso del ingrediente **CALCIO CORAL** en alimentos.

3.5. A solicitud de la Dirección de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con radicado 12093760 2012/11/19/, estudiar, evaluar y aclarar el concepto técnico emitido por la SEABA en varias Actas sobre el uso de la **TAURINA** en la elaboración de alimentos

3.6. A solicitud de la ingeniera Juanita Gómez Botero, con radicado 12094620 de 2012/11/21/, estudiar, evaluar y conceptuar sobre la clasificación y registro como alimento del producto **AGUAS AROMÁTICAS LÍQUIDAS (GEL SOLUBLE EN AGUA CALIENTE, e INFUSIONES DE YACÓN COMBINADO CON ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS.**

3.7. A solicitud del doctor Alejandro Olaya, apoderado de Food Specialities, con radicado 12100578 de 2012/12/12/, estudiar, evaluar y conceptuar sobre la aprobación de la inclusión de **NATAMICINA EN BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS.**

4.- Varios

DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA

1. VERIFICACIÓN DE QUÓRUM

Siendo las 08:00 horas, se da inicio a la sesión ordinaria de la Sala Especializada de Alimentos y Bebidas Alcohólicas de la Comisión Revisora, en la sala de reuniones de la Dirección de Alimentos y Bebidas, previa verificación del quórum:

Ing. Adriana Esperanza Martínez Perilla
Dra. Martha Díaz Perilla
Dr. Salomón Ferreira Ardila
Dr. Agustín Guerrero Salcedo
Ing. Luz Indira Sotelo Díaz

Secretario Ejecutivo:
Jairo Díaz Urueña

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 68D 17-11/21 PBX: 2948700
Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co



EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA



**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

Participa en la sesión, la Ingeniera Nubia Leticia Martínez Espejo Coordinadora del Grupo de Registros Sanitarios de Alimentos y Bebidas de la Dirección de Alimentos y Bebidas, la ingeniera María del Pilar Santofimio Sierra, el ingeniero Julio César Vanegas Ríos, profesionales de la Dirección de Alimentos y Bebidas y Jesús Alejandro Estévez, Asesor de la Dirección de Alimentos y Bebidas.

2. REVISIÓN DEL ACTA ANTERIOR

No se realizan observaciones al Acta 10 de 2012.

3. TEMAS A TRATAR

3.1. A solicitud de la doctora Rubby Aristizábal de la empresa Aristizábal & Jiménez Abogados, apoderada de Team foods Colombia S.A., con radicados 12092467 de 2012/11/14/, 12096922 de 2012/11/28/ y 2012147608 de 12/12/2012/, estudiar, evaluar y conceptuar sobre la aprobación de **nueva declaración de propiedad en salud en aceite comestible: “El consumo de 0.8 g/día de esteroides vegetales incorporados en un aceite vegetal podría contribuir al mantenimiento de los niveles adecuados de colesterol en la sangre”**

CONSIDERACIONES

No hay duda respecto al efecto benéfico para la salud por el consumo de niveles adecuados de esteroides vegetales, porque hay clara relación dosis respuesta para la reducción de las concentraciones plasmáticas de colesterol.

En la revisión de los metaanálisis anexados (Demonty 2008), se concluye que existe dependencia de la dosis para lograr la reducción de LDL-C por el consumo de fitosteroides contenidos en diferentes tipos de alimentos, observando mayor efecto benéfico por el consumo múltiple diario de alimentos con fitosteroides respecto al consumo único diario.

Se presentan resultados estadísticamente significativos que relacionan el consumo de fitosteroides en diferentes productos alimenticios y la reducción en los valores de diferentes parámetros del perfil lipídico, pero los países donde se llevaron a cabo los estudios tienen hábitos de consumo de alimentos diferentes a los colombianos.

La EFSA considera que productos alimenticios que contengan fitosteroides y fitoestanoles, no son productos apropiados para mujeres embarazadas o en lactancia, ni para niños menores de 5 años.

La información presentada no garantiza una ingesta de 0,8 gramos/día, porque el aceite no se consume directamente.

No se presentan estudios con los que se evidencie que los alimentos tratados con el aceite aporten niveles suficientes que puedan conducir al efecto deseado.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 68D 17-11/21 PBX: 2948700
Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co



EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA



**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

A la pregunta que se presenta en el apartado 1.5 "contenido de la solicitud" en el apartado "conclusiones generales" y que dice: "Existe suficiente evidencia que la cantidad del alimento/componente bioactivo y el patrón de consumo requerido podría ser razonablemente alcanzado como parte de una dieta balanceada?", y que el interesado responde "SI", a juicio de la SEABA no es exacto porque no presentan estudios respecto al contenido de esteroides vegetales en alimentos tratados con el aceite al que se le pretende connotar la propiedad en salud.

La cantidad de fitosteroles en aceite puede disminuir notablemente por procesos de calentamiento y oxigenación, que se dan en la frituras, lo mismo que sucede con los ácidos grasos insaturados y al respecto la valoración presentada por el interesado carece de rigor científico.

En el anexo del reglamento UE 432 de 2012 entre otras establece como condiciones de uso para la declaración para fitosteroles y fitoestanoles se dispone: "Para que un producto pueda llevar esta declaración, se informará al consumidor de que el efecto beneficioso se obtiene con una **ingesta diaria mínima** de 0,8 g de fitosteroles o fitoestanoles". (resaltado fuera de texto).

De otra parte FDA en el Código Federal de Regulaciones Título 21 101.83 sobre declaraciones de propiedades saludables: Esteroides vegetales/esteres de estanol y el riesgo de enfermedad cardíaca coronaria establece las condiciones y los valores de ingesta que están asociados a un menor riesgo son 1.3 g o más por día de ésteres de estanol de origen vegetal y 3.4 g o más por día de ésteres de estanol de plantas.

Para efectos de las declaraciones en salud se deben tener en cuenta el contenido, espíritu y los preceptos descritos en la Ley 1355 de 2009 por la cual se definen la obesidad y las enfermedades crónicas no transmisibles asociadas a ésta como una prioridad de salud pública y se adoptan medidas para su control, atención y prevención, promueve una dieta balanceada y saludable.

CONCEPTO

Para adoptar una decisión acerca de la solicitud de autorización de la declaración de propiedad en salud propuesta, además de dar respuestas satisfactorias a las consideraciones arriba descritas, el interesado debe demostrar que con el uso del aceite objeto de la evaluación en procesos de frituras y demás usos culinarios, los alimentos así procesados, aportarían niveles suficientes de fitosteroles que puedan conducir al efecto deseado lo cual debe estar acorde con los hábitos colombianos de alimentación.

3.2. A solicitud de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del INVIMA, con radicado 12093245 de 2012/11/16, estudiar, evaluar y conceptuar sobre la utilización del término "**100% SALUDABLE**" en la publicidad de productos alimenticios. Asimismo conceptuar sobre la utilización de la expresión "**Pasabocas horneados elaborados con ingredientes 100% saludables**". Auto No. 12001433 de 29 de octubre de 2012. Proceso sancionatorio No. 201200485.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 68D 17-11/21 PBX: 2948700
Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co



EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA



**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

CONSIDERACIONES

- Si bien la Resolución 288 de 2008 fue derogada, la Resolución 333 de 2011 que es el acto administrativo que la suplió, de manera expresa en el artículo 25 establece, que el término "saludable" o cualquier término derivado de éste, como: "salud", "salubre", "saludablemente", "salubridad", "buena salud", "estado sano", no puede ser usado en la etiqueta o rotulado de un alimento para describirlo como "saludable" ni presentarlo, de modo que se pueda suponer que el alimento en si comunica "salud".
- En acta 03 de 2008 la SEABA se pronunció diciendo que en la publicidad de los alimentos se deben tener en cuenta los lineamientos de la Resolución 288 de 2008, a fin de que la información declarada tanto en los rotulos como en la publicidad de los alimentos sean consecuentes. El anterior concepto fue ratificado en acta 07 de 2011 para lo cual hubo representación de la Oficina Asesora Jurídica.
- Salvo que se contextualicen con lo establecido en los numerales 21.1; 21.2; 22.2; 23.1 y 23.4, la expresiones en cuestión no pueden ser empleadas en las etiquetas o publicidad de alimentos y bebidas.

CONCEPTO

La expresión 100% Saludable no se permite en la publicidad del alimento consultado, correspondiente al Auto No. 12001433 de 29 de octubre de 2012. Proceso sancionatorio No. 201200485.

3.3. A solicitud de la Dirección de Responsabilidad Sanitaria del INVIMA, con radicado 12093246 de 2012/11/16, estudiar, evaluar y conceptuar sobre la utilización del término **"SALUDABLES"** en la publicidad de alimentos. Asimismo conceptuar sobre la utilización de la expresión **"Hacemos alimentos Deliciosos y Saludables"**. Auto No. 12001429 de 29 de octubre de 2012. Proceso sancionatorio No. 201200486.

CONSIDERACIONES

- Si bien la Resolución 288 de 2008 fue derogada, la Resolución 333 de 2011 que es el acto administrativo que la suplió, de manera expresa en el artículo 25 establece, que el término "saludable" o cualquier término derivado de éste, como: "salud", "salubre", "saludablemente", "salubridad", "buena salud", "estado sano", no puede ser usado en la etiqueta o rotulado de un alimento para describirlo como "saludable" ni presentarlo, de modo que se pueda suponer que el alimento en si comunica "salud".
- En acta 03 de 2008 la SEABA se pronunció diciendo que en la publicidad de los alimentos se deben tener en cuenta los lineamientos de la Resolución 288

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 68D 17-11/21 PBX: 2948700
Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co



GP 202 - 1

SC 7341 - 1

CO-SC-7341-1

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA



**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

de 2008, a fin de que la información declarada tanto en los rotulos como en la publicidad de los alimentos sean consecuentes. El anterior concepto fue fue ratificado en acta 07 de 2011 para lo cual hubo representación de la Oficina Asesora Jurídica.

- Salvo que se contextualicen con lo establecido en los numerales 21.1; 21.2; 22.2; 23.1 y 23.4, la expresiones en cuestión no pueden ser empleadas en las etiquetas o publicidad de alimentos y bebidas.

CONCEPTO

La expresión saludable no se permite en el etiquetado ni en la publicidad del alimento consultado, correspondiente al Auto No. 12001429 de 29 de octubre de 2012. Proceso sancionatorio No. 201200486..

De otra parte, teniendo encuentra que calificar un alimento o bebida como deliciosa es muy subjetivo porque depende de la percepción de cada consumidor, la SEABA se abstiene de emitir pronunciamiento respecto al uso de este adjetivo en el etiquetado y publicidad del alimento consultado.

3.4. A solicitud de la Dirección de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con radicado 12093756 de 2012/11/19/, estudiar, evaluar y aclarar el concepto técnico emitido en el Acta 8 de 2012 sobre el uso del ingrediente **CALCIO CORAL** en alimentos.

CONSIDERACIONES

Acorde con la información consultada no hay evidencia de que el calcio coral represente ventajas nutricionales sobre otras fuentes de calcio; y cuando se quiera emplear como ingrediente de un alimento o bebida, el interesado debe garantizar seguridad respecto a contaminantes tales como metales pesados y plaguicidas y presentar información que avale la biodisponibilidad.

El interesado en emplear coral calcio como ingrediente en alimentos y bebidas debe informar la finalidad tecnológica

CONCEPTO

Con base en lo anterior, siempre que se garantice la seguridad para el consumo de los seres humanos y adecuada biodisponibilidad respecto a otras fuentes de calcio, la SEABA considera que el Calcio Coral podría ser empleado como ingrediente en alimentos.

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 68D 17-11/21 PBX: 2948700
Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co



EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA

[Handwritten signature]



**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

3.5. A solicitud de la Dirección de Alimentos y Bebidas del INVIMA, con radicado 12093760 2012/11/19/, estudiar, evaluar y aclarar el concepto técnico emitido por la SEABA en varias Actas sobre el uso de la **TAURINA** en la elaboración de alimentos

CONSIDERACIONES

La Taurina es un aminoácido no esencial

No se dispone de estudios que revelen que la población colombiana requiere consumir taurina procedente de fuentes diferentes a la dieta normal

La adición intencionada de taurina en alimentos diferentes a y bebidas energizantes debe ser plenamente justificada caso a caso

En acta 07 de 2005 la SEABA conceptuó que "la adición de taurina en un alimento dirigido a niños lo hace altamente inconveniente, debido a que la taurina es un aminoácido estimulante y puede producir efectos de sobreestimulación con consecuencias impredecibles como irritabilidad, insomnio, hiperactividad, entre otras"

CONCEPTO

Con base en las anteriores consideraciones la SEABA conceptúa que todo alimento diferente a fórmulas infantiles y bebidas energizantes al que se le adicione taurina, debe justificarse plenamente.

3.6. A solicitud de la ingeniera Juanita Gómez Botero, con radicado 12094620 de 2012/11/21/, estudiar, evaluar y conceptuar sobre la clasificación y registro como alimento del producto **AGUAS AROMÁTICAS LÍQUIDAS (GEL SOLUBLE EN AGUA CALIENTE, e INFUSIONES DE YACÓN COMBINADO CON ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS.**

CONSIDERACIONES

Diferentes fuentes y bases de datos científicas reportan estudios que sugieren el efecto terapéutico y farmacológico y daño renal de extractos acuosos de hojas de yacón

No está claro cuál es el principio activo del té de yacón (infusión de hojas), que tiene un efecto hipoglucémico, que ocasionaría que el nivel de glucosa postprandial descendiera significativamente

No se precisa la función del té de hojas secas de yacón como ingrediente en la mezcla en que se emplearía

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 68D 17-11/21 PBX: 2948700
Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co



GP 202 - 1

SC 7341 - 1

CO-SC-7341-1

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA



**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

Algunas fuentes consultadas son las siguientes:

- (1) Hypoglycemic effect of the water extract of *Smallanthus sonchifolius* (yacon) leaves in normal and diabetic rats. Aybar MJ, Sánchez Riera AN, Grau A, Sánchez SS. *J Ethnopharmacol.* 2001 Feb;74(2):125-32.
- (2) Renal toxicity caused by oral use of medicinal plants: the *yacon* example. de Oliveira RB, de Paula DA, Rocha BA, Franco JJ, Gobbo-Neto L, Uyemura SA, dos Santos WF, Da Costa FB. *J Ethnopharmacol.* 2011 Jan 27;133(2):434-41. doi: 10.1016/j.jep.2010.10.019. Epub 2010 Oct 15.
- (3) *Yacon* (*Smallanthus sonchifolius*)-derived fructooligosaccharides improves the immune parameters in the mouse. Choque Delgado GT, Thomé R, Gabriel DL, Tamashiro WM, Pastore GM. *Nutr Res.* 2012 Nov;32(11):884-92. doi: 10.1016/j.nutres.2012.09.012. Epub 2012 Oct 29.
- (4) A potential synbiotic product improves the lipid profile of diabetic rats. Roselino MN, Pauly-Silveira ND, Cavallini DC, Celiberto LS, Pinto RA, Vendramini RC, Rossi EA. *Lipids Health Dis.* 2012 Sep 11;11:114. doi: 10.1186/1476-511X-11-114. PMID: 22963080
- (5) Protective effect of *yacon* leaves decoction against early nephropathy in experimental diabetic rats. Honoré SM, Cabrera WM, Genta SB, Sánchez SS. *Food Chem Toxicol.* 2012 May;50(5):1704-15. doi: 10.1016/j.fct.2012.02.073. Epub 2012 Mar 3. PMID: 22406203
- (6) Hypolipidemic effect of *Smallanthus sonchifolius* (yacon) roots on diabetic rats: biochemical approach. Chem Biol Interact. 2011 Oct 15;194(1):31-9. doi: 10.1016/j.cbi.2011.08.009. Epub 2011 Aug 28. PMID: 21907189
- (7) Renal toxicity caused by oral use of medicinal plants: the *yacon* example. de Oliveira RB, de Paula DA, Rocha BA, Franco JJ, Gobbo-Neto L, Uyemura SA, dos Santos WF, Da Costa FB. *J Ethnopharmacol.* 2011 Jan 27;133(2):434-41. doi: 10.1016/j.jep.2010.10.019. Epub 2010 Oct 15. PMID: 20951787
- (8) Hypoglycemic activity of leaf organic extracts from *Smallanthus sonchifolius*: Constituents of the most active fractions. Genta SB, Cabrera WM, Mercado MI, Grau A, Catalán CA, Sánchez SS. *Chem Biol Interact.* 2010 Apr 29;185(2):143-52. doi: 10.1016/j.cbi.2010.03.004. Epub 2010 Mar 6.
- (9) Anti-diabetes constituents in leaves of *Smallanthus sonchifolius*. Xiang Z, He F, Kang TG, Dou DQ, Gai K, Shi YY, Kim YH, Dong F. *Nat Prod Commun.* 2010 Jan;5(1):95-8. PMID: 20184030

CONCEPTO

Teniendo en cuenta las anteriores observaciones la SEABA conceptúa que el producto **AGUAS AROMÁTICAS LÍQUIDAS (GEL SOLUBLE EN AGUA CALIENTE, e INFUSIONES DE YACÓN COMBINADO CON ALGUNAS PLANTAS AROMÁTICAS,** no puede ser clasificado ni registrado como alimento.

3.7. A solicitud del doctor Alejandro Olaya, apoderado de Food Specialities, con radicado 12100578 de 2012/12/12/, estudiar, evaluar y conceptuar sobre la aprobación de la inclusión de **NATAMICINA EN BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS.**

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA

Carrera 68D 17-11/21 PBX: 2948700

Bogotá - Colombia

www.invima.gov.co



SC 7341 - 1



GP 202 - 1



CO-SC-7341-1

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA



**PROSPERIDAD
PARA TODOS**

CONSIDERACIONES

La leche como materia prima de las bebidas lácteas fermentadas debe ser sometida a procesos de pasteurización con el fin de estabilizarla y asegurar la calidad desde el punto de vista microbiológico.

La presencia de la natamicina en el alimento expone obligatoriamente al consumidor del producto a este antifúngico con los posibles riesgos que esto puede implicar.

La adición de la natamicina al producto puede inducir al descuido o abandono del cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y de los procesos térmicos aplicados con el propósito de estabilizar al producto contra microorganismos (hongos, bacterias y levaduras) posiblemente patógenos y además podría afectar la presencia de los microorganismos responsables de la fermentación de la bebida láctea, las cuales se espera que se conserven viables en el producto hasta el final de su vida útil.

No se presentan soportes y justificación técnico-científica de la utilización de natamicina en bebidas lácteas fermentadas.

No se presentan estudios clínicos en donde se evalúe la exposición y posibles efectos de la natamicina en la población, especialmente la infantil.

La utilización de natamicina en productos de uso masivo, genera una exposición innecesaria de esta sustancia antifúngica a la población, especialmente la infantil.

Referentes normativos internacionales como el Codex Alimentarios, FDA y Unión Europea, no han autorizado la utilización de natamicina en bebidas lácteas fermentadas.(Fuente: HHS:PHS:FDA:CFSAN:OC:DCP:MSMST de enero 29 de 2007).

CONCEPTO

La SEABA teniendo en cuenta las anteriores consideraciones conceptúa que no se aprueba la utilización de **NATAMICINA EN BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS.**

4.- Varios

No se presentan asuntos.

Siendo las 17:30 horas del 31 de enero de 2013, se da por terminada la sesión ordinaria y se firma por los que en ella intervinieron:

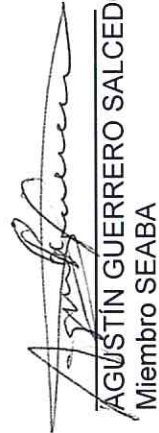
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 68D 17-11/21 PBX: 2948700
Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co





**PROSPERIDAD
PARA TODOS**


ADRIANA ESPERANZA MARTÍNEZ PERILLA
Miembro SEABA


AGUSTÍN GUERRERO SALCEDO
Miembro SEABA


SALOMÓN FERREIRA ARDILA
Miembro SEABA


MARTHA DÍAZ PERILLA
Miembro SEABA


LUZ ANDIRA SOTELO DÍAZ
MIEMBRO SEABA


JAIRO DÍAZ URUEÑA
Secretario Ejecutivo SEABA


Revisó: HARRY ALBERTO SILVA LLINÁS
Director de Alimentos y Bebidas
Secretario Técnico de la Sala Especializada de Alimentos
y Bebidas Alcohólicas de la Comisión Revisora

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Carrera 68D -17-11/21 PBX: 2948700
Bogotá - Colombia
www.invima.gov.co



GP 202 - 1

SC 7341 - 1

CO-SC-7341-1

EL FORMATO IMPRESO DE ESTE DOCUMENTO ES UNA COPIA NO CONTROLADA