



PRODUCTO:

VITA LAC

DENOMINACIÓN LEGAL:

ALIMENTO PARA PROPÓSITOS MÉDICOS ESPECIALES, FÓRMULA POLIMÉRICA A BASE DE LECHE Y MANÍ, CON ACEITE VEGETAL DE CANOLA, VITAMINAS Y MINERALES PARA ADMINISTRAR EN FORMA ORAL EN NIÑOS DE SEIS (6) A CINCUENTA Y NUEVE (59) MESES DE EDAD CON REQUERIMIENTOS DE MANEJO NUTRICIONAL AMBULATORIO RELACIONADAS CON DESNUTRICIÓN AGUDA MODERADA O SEVERA

DENOMINACIÓN DE FANTASÍA:

VITA LAC

MARCA:

Manitoba

SELLOS / ETIQUETADO DE ADVERTENCIA:

N.A.

CLAIMS EN CARA FRONTAL:

N.A.

CONTENIDO NETO:

50g

PORCIONES POR ENVASE:

1 Sobre 497 kcal/ Densidad energética de 5.4 kcal/g

CÓDIGO TABLA DE REFERENCIA MINISTERIO DE SALUD:

140405

ETIQUETADO DE ADVERTENCIA:

N.A.

CLAIMS EN CARA POSTERIOR:

N.A.

INGREDIENTES:

Leche entera en polvo, maní, azúcar, aceite vegetal de canola, avena en polvo, premezcla de vitaminas y minerales (Calcio lácteo, citrato de potasio, hierro aminoquelado, maltodextrina, ácido ascórbico, zinc aminoquelado, ácido fólico, yoduro de potasio, vitamina A palmitato, niacina, vitamina E acetato, pantotenato de calcio, sulfato de cobre, riboflavina, piridoxina HCl, tiamina HCl, selenio orgánico, colecalciferol, biotina, filoquinona y cianocobalamina), emulsificante (ésteres de mono y diglicéridos), sabor natural de fresa/vainilla y sal marina.

INFORMACIÓN ALERGÉNICA:

Este producto contiene leche, maní, avena y es elaborado en una planta que procesa soya, gluten, ajonjolí y nueces de árbol.

TEXTOS LEGALES DE LA EMPRESA:

Fabricado por: Manitoba S.A.S. / NIT. 800024095-5 / Cra. 29B No. 10-28 Bod. 4. Yumbo-Valle del Cauca / Tel: (+57-2) 4899000 (Yumbo), (+57-1) 4160740 (Bogotá). Industria colombiana. www.manitoba.com.co

REGISTRO/PERMISO/NOTIFICACIÓN SANITARIA:

RSA-0016962-2021

Nutriente / Componente	Por 100 g	Por sobre 50 g
Calorías (Kcal)	540	270
Proteína (g)	14.11	7.06
Lípidos (g)	31.11	15.56
Ácidos grasos n-6 (g)	4.98	2.49
Ácidos grasos n-3 (g)	0.69	0.35
Ácidos grasos trans (g)	0.26	0.13
Fibra dietaria (g)	2.4	1.2
Sodio (mg)	284	142
Potasio (mg)	1175	588
Calcio (mg)	312	156
Fósforo (mg)	354	177
Magnesio (mg)	83	42
Hierro (mg)	13.7	6.9
Zinc (mg)	13.0	6.5
Cobre (mg)	1.6	0.8
Selenio (µg)	35	18
Yodo (µg)	95	48
Vitamina A (ER)	1	1
Tiamina (B1) (mg)	0.80	0.40
Riboflavina (B2) (mg)	4.10	2.05
Niacina (B3) (mg)	6.2	3.1
Ácido pantoténico (B5) (mg)	4	2
Piridoxina (B6) (mg)	0.8	0.4
Biotina (µg)	70	35
Ácido fólico (µg)	205	103
Vitamina B12 (µg)	1.7	0.9
Vitamina C (mg)	53	27
Vitamina D (µg)	18	9
Vitamina E (mg)	22	11
Vitamina K (µg)	30	15

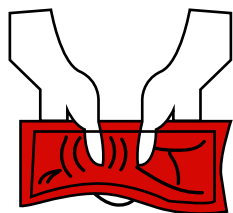
Proteína : 10.45%

Lípidos: 51.85%

Carbohidratos: 37.70%

Densidad calórica: 5.4 Kcal/g

FRASE DE CONSERVACIÓN Y MODO DE USO * los graficos del color del sobre.



MEZCLAR



ABRIR



COMER

Conserve en un lugar limpio, fresco y seco. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible. Producto de consumo directo. Ver lote y fecha de vencimiento en el envase.

UTILIZAR BAJO SUPERVISIÓN MÉDICA. NO UTILIZAR POR VÍA PARENTERAL, UTILIZAR POR VÍA ORAL

DECLARACIÓN TÉCNICA:

Espacio vacío por necesidades técnicas.

LISTADO DE DISTRIBUIDORES:

N.A.

TEXTO LEGAL FOTO DEL PRODUCTO:

Foto solo para ilustración

SÍMBOLO DE RECICLAJE Y TIDYMAN:



LÍNEA DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

018000913063

CÓDIGO DE BARRAS No.:

PENDIENTE

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE

TIPO DE EMPAQUE:

Bobina

PLANO MECÁNICO:

155 mm ALTO x 141 mm ANCHO

DIMENSIÓN DE LOS SELLOS:

N.A

Área de la cara principal de la etiqueta: 82,5 cm²

PESO EMPAQUE PRIMARIO (g):

1.6

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:

La pasta de Vita Lac es el proceso de inspección en crudo del maní y las demás materias primas, tamizado, cocción del maní (horneado continuo), selección y moliendas en caliente, homogenización, desgasificación, envasado y rotulado del producto final.

DESCRIPCIÓN DEL EMPAQUE:

Empacado en Película multicapa laminada y metalizada con alta barrera a la humedad y muy buena protección al oxígeno. Empacado en Trilamina impresa (PET TTE + IMP + ADH + PET MET + ADH + PEBD TTE) de 82 g/m² y 72 micras.

Embalado en 5 bolsas de 30 unidades en cajas de cartón corrugado tipo "C", resistente a la compresión vertical de 930kgf /m² para un total de 150 und por caja

VIDA ÚTIL:

24 MESES

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color: Característico del producto sin presencia de color extraño por elaboración defectuosa.

Olor: Propio del producto enriquecido con vitaminas y minerales.

Sabor: Agradable y característico del producto, libre de sabores extraños

Textura: Producto pastoso, propio de sus características.

Aspecto: Bueno, significando con ello un producto libre de materias extrañas

RELACIÓN DE EMPAQUES SECUNDARIOS ASOCIADOS AL PRODUCTO						
(En el empaque secundario NO APLICAN las porciones por envase ni la declaración técnica)						
ÍTEM PT	ÍTEM EM	TIPO DE EMPAQUE	UNIDADES/PAQUETES	CONT NETO (g)	CÓDIGO DE BARRAS	PLANO MECÁNICO
PTO2798		Corrugada	270	13500	N.A.	

TIPO DE PRODUCTO	PARÁMETRO	MÉTODO DE INSPECCIÓN Y ENSAYO	ESPECIFICACIÓN*
MANÍ, NUECES, MEZCLAS DE MANÍ Y NUECES O CREMAS			
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento Total de Aerobios Mesófilos (UFC/g)	NTC 4519 (2009-04-15)	< 100000
	Recuento de Coliformes Totales (UFC/g-ml)	NTC 4458 (2007-12-12)	<10
	Investigación de Escherichia Coli 1g/mL	ISO 4832:2006	AUSENCIA
	Recuento de Enterobacterias (UFC/g-mL)	NTC 5733 (2009-12-16)	<10
	Rec. de esporas Clostridium sulfito reductor (UFC/g-ml)	INVIMA: 1998. Cap, Num.10	<10
	Investigación de Staphylococcus aureus	Investigación en placa	AUSENCIA
	Investigación en Salmonella en 25g	ISO 6579 -1:2017	AUSENCIA
	Investigación de Listeria monocytogenes	Automatizado	AUSENCIA
	Recuento de Mohos (UFC/g-ml)	ISO 21527-2:2008	< 50
	Investigación de Escherichia Coli 1g/mL	ISO 21527-2:2008	< 10
	* Especificación obtenida de la Organización Mundial de la Salud (OMS)		
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	PARÁMETRO	MÉTODO DE INSPECCIÓN Y ENSAYO	ESPECIFICACIÓN*
	Humedad y Material Volátil (%)	AOCS Ab2 - 49 130° C	< 3
	Aflatoxinas PPB (Partes por billón)	NTC 1232	< 10
*Especificaciones basadas en la Resolución 4506 de 2013 (aflatoxinas) y requisitos internos.			

DESCRIPCIÓN DEL ROTULADO:

Ejemplo:

LOTE**023****VENCE****23ENE20**
08:30 **192301****C1****NL****16**

Donde:

LOTE: Lote
023: Día Juliano
VENCE: Vence
23ENE20: Fecha de vencimiento (día-mes-año)
08:30: Hora de empaque
192301: Fecha de empaque: día-mes-año
C1: Maquina empacadora
NL: Iniciales maquinista de empaque
1: Turno de empaque
6: Código de las personas que intervienen en el empaque

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN:

- Almacenar en bodegas cubiertas, sobre estibas a 15 cm del piso, en ambientes limpios, secos y retirado de la luz solar, evitando aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad.
- Se recomienda que la temperatura de almacenamiento sea entre 21 y 30 °C.
- Las bodegas de almacenamiento deben contar con un programa de control de higiene, plagas y roedores de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura (Resolución 2674 de 2013).
- El producto no puede disponerse directamente sobre el piso de los vehículos ni transportarse con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza represente riesgo de contaminación.

USO PREVISTO:

De consumo directo

GRUPO OBJETIVO:

Niños (as) entre 6 y 59 meses de primera infancia y población escolar.

RECOMENDACIONES:

- Después de abierto consumirse en el menor tiempo posible.
- Niños menores consumir bajo la supervisión de un adulto responsable.

REQUISITOS LEGALES APLICABLES AL PRODUCTO O INDUSTRIA

Resolución 0810 de 2021 - Etiquetado nutricional y frontal de alimentos envasados para consumo humano.

Resolución 2674 de 2013 - Requisitos sanitarios para actividades de manipulación de alimentos (BPM).

Resolución 4506 de 2013 - Niveles máximos de contaminantes en alimentos destinados a consumo humano.

Resolución 0835 de 2013 - Requisitos sanitarios para materiales de vidrio en contacto con alimentos.

Resolución 0834 de 2013 - Requisitos sanitarios para materiales celulósicos en contacto con alimentos.

Resolución 4142 de 2012 - Requisitos sanitarios para materiales metálicos en contacto con alimentos.

Resolución 4143 de 2012 - Requisitos sanitarios para materiales plásticos en contacto con alimentos.

Resolución 0683 de 2012 - Requisitos sanitarios para materiales en contacto con alimentos.

Resolución 1506 de 2011 - Requisitos de rotulado o etiquetado para aditivos empleados en alimentos.

Resolución 2606 de 2009 - Requisitos que deben cumplir los aditivos alimentarios.

Resolución 5109 de 2005 - Requisitos de rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas.

Resolución 2906 de 2007 - Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos.

Resolución 1407 de 2022 - Criterios microbiológicos de alimentos.

Resolución 2492 de 2022 - Modificación de artículos de R. 810

Resolución 2350 de 2020- Lineamiento técnico para el manejo integral de atención a la desnutrición aguda, moderada y severa en niños de 0 a 59 meses



PRODUCTO: VITA LAC

DENOMINACIÓN LEGAL:

ALIMENTO PARA PROPÓSITOS MÉDICOS ESPECIALES, FÓRMULA POLIMÉRICA A BASE DE LECHE Y MANÍ, CON ACEITE VEGETAL DE CANOLA, VITAMINAS Y MINERALES PARA ADMINISTRAR EN FORMA ORAL EN NIÑOS DE SEIS (6) A CINCUENTA Y NUEVE (59) MESES DE EDAD CON REQUERIMIENTOS DE MANEJO NUTRICIONAL AMBULATORIO RELACIONADAS CON DESNUTRICIÓN AGUDA MODERADA O SEVERA

DENOMINACIÓN DE FANTASÍA:

VITA LAC

MARCA:

Manitoba

SELLOS / ETIQUETADO DE ADVERTENCIA:

N.A.

CLAIMS EN CARA FRONTAL:

N.A.

CONTENIDO NETO:

92g

PORCIONES POR ENVASE:

1 Sobre 497 kcal/ Densidad energética de 5.4 kcal/g

CÓDIGO TABLA DE REFERENCIA MINISTERIO DE SALUD:

140404

ETIQUETADO DE ADVERTENCIA:

N.A.

CLAIMS EN CARA POSTERIOR:

N.A.

INGREDIENTES:

Leche entera en polvo, maní, azúcar, aceite vegetal de canola, avena en polvo, premezcla de vitaminas y minerales (Calcio lácteo, citrato de potasio, hierro aminoquelado, maltodextrina, ácido ascórbico, zinc aminoquelado, ácido fólico, yoduro de potasio, vitamina A palmitato, niacina, vitamina E acetato, pantotenato de calcio, sulfato de cobre, riboflavina, piridoxina HCl, tiamina HCl, selenio orgánico, colecalciferol, biotina, filoquinona y cianocobalamina), emulsificante (ésteres de mono y diglicéridos), sabor natural de fresa/vainilla y sal marina.

INFORMACIÓN ALERGÉNICA:

Este producto contiene leche, maní, avena y es elaborado en una planta que procesa soya, gluten, ajonjolí y nueces de árbol.

TEXTOS LEGALES DE LA EMPRESA:

Fabricado por: Manitoba S.A.S. / NIT. 800024095-5 / Cra. 29B No. 10-28 Bod. 4. Yumbo-Valle del Cauca / Tel: (+57-2) 4899000 (Yumbo), (+57-1) 4160740 (Bogotá). Industria colombiana. www.manitoba.com.co

REGISTRO/PERMISO/NOTIFICACIÓN SANITARIA:

RSA-0016962-2021

Nutriente / Componente	Por 100 g	Por sobre 92 g
Calorías (Kcal)	540	497
Proteína (g)	14.11	12.98
Lípidos (g)	31.11	28.62
Ácidos grasos n-6 (g)	4.98	4.58
Ácidos grasos n-3 (g)	0.69	0.63
Ácidos grasos trans (g)	0.26	0.24
Fibra dietaria (g)	2.4	2.2
Sodio (mg)	284	261
Potasio (mg)	1175	1081
Calcio (mg)	312	287
Fósforo (mg)	354	326
Magnesio (mg)	83	76
Hierro (mg)	13.7	12.6
Zinc (mg)	13.0	12.0
Cobre (mg)	1.6	1.5
Selenio (µg)	35	32
Yodo (µg)	95	87
Vitamina A (ER)	1	1
Tiamina (B1) (mg)	0.80	0.74
Riboflavina (B2) (mg)	4.10	3.77
Niacina (B3) (mg)	6.2	5.7
Ácido pantoténico (B5) (mg)	4	4
Piridoxina (B6) (mg)	0.8	0.7
Biotina (µg)	70	64
Ácido fólico (µg)	205	189
Vitamina B12 (µg)	1.7	1.6
Vitamina C (mg)	53	49
Vitamina D (µg)	18	17
Vitamina E (mg)	22	20
Vitamina K (µg)	30	28

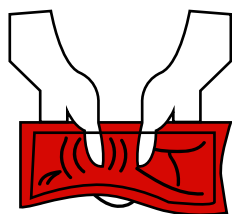
Proteína : 10.45%

Lípidos: 51.85%

Carbohidratos: 37.70%

Densidad calórica: 5.4 Kcal/g

FRASE DE CONSERVACIÓN Y MODO DE USO * los graficos del color del sobre.



MEZCLAR



ABRIR



COMER

Conserve en un lugar limpio, fresco y seco. Después de abierto consumir en el menor tiempo posible. Producto de consumo directo. Ver lote y fecha de vencimiento en el envase.

UTILIZAR BAJO SUPERVISIÓN MÉDICA. NO UTILIZAR POR VÍA PARENTERAL, UTILIZAR POR VÍA ORAL

DECLARACIÓN TÉCNICA:

Espacio vacío por necesidades técnicas.

LISTADO DE DISTRIBUIDORES:

N.A.

TEXTO LEGAL FOTO DEL PRODUCTO:

Foto solo para ilustración

SÍMBOLO DE RECICLAJE Y TIDYMAN:



LÍNEA DE ATENCIÓN AL CLIENTE:

018000913063

CÓDIGO DE BARRAS No.:

PENDIENTE

ESPECIFICACIONES DE EMPAQUE

TIPO DE EMPAQUE:

Bobina

PLANO MECÁNICO:

155 mm ALTO x 141 mm ANCHO

DIMENSIÓN DE LOS SELLOS:

N.A.

Área de la cara principal de la etiqueta: 82,5 cm²

PESO EMPAQUE PRIMARIO (g):

1.6

INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA

DESCRIPCIÓN DEL PROCESO:

La pasta de Vita Lac es el proceso de inspección en crudo del maní y las demás materias primas, tamizado, cocción del maní (horneado continuo), selección y moliendas en caliente, homogenización, desgasificación, envasado y rotulado del producto final.

DESCRIPCIÓN DEL EMPAQUE:

Empacado en Película multicapa laminada y metalizada con alta barrera a la humedad y muy buena protección al oxígeno. Empacado en Trilamina impresa (PET TTE + IMP + ADH + PET MET + ADH + PEBD TTE) de 82 g/m² y 72 micras.

Embalado en 5 bolsas de 30 unidades en cajas de cartón corrugado tipo "C", resistente a la compresión vertical de 930kgf /m² para un total de 150 und por caja

VIDA ÚTIL:

24 MESES

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS:

Color: Característico del producto sin presencia de color extraño por elaboración defectuosa.

Olor: Propio del producto enriquecido con vitaminas y minerales.

Sabor: Agradable y característico del producto, libre de sabores extraños

Textura: Producto pastoso, propio de sus características.

Aspecto: Bueno, significando con ello un producto libre de materias extrañas

RELACIÓN DE EMPAQUES SECUNDARIOS ASOCIADOS AL PRODUCTO						
(En el empaque secundario NO APLICAN las porciones por envase ni la declaración técnica)						
ÍTEM PT	ÍTEM EM	TIPO DE EMPAQUE	UNIDADES/PAQUETES	CONT NETO (g)	CÓDIGO DE BARRAS	PLANO MECÁNICO
PTO2796	ME15520	Corrugada	150	13800	N.A.	

TIPO DE PRODUCTO	PARÁMETRO	MÉTODO DE INSPECCIÓN Y ENSAYO	ESPECIFICACIÓN*
MANÍ, NUECES, MEZCLAS DE MANÍ Y NUECES O CREMAS			
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS	Recuento Total de Aerobios Mesófilos (UFC/g)	NTC 4519 (2009-04-15)	< 100000
	Recuento de Coliformes Totales (UFC/g-ml)	NTC 4458 (2007-12-12)	<10
	Investigación de Escherichia Coli 1g/mL	ISO 4832:2006	AUSENCIA
	Recuento de Enterobacterias (UFC/g-mL)	NTC 5733 (2009-12-16)	<10
	Rec. de esporas Clostridium sulfito reductor (UFC/g-ml)	INVIMA: 1998. Cap, Num.10	<10
	Investigación de Staphylococcus aureus	Investigación en placa	AUSENCIA
	Investigación en Salmonella en 25g	ISO 6579 -1:2017	AUSENCIA
	Investigación de Listeria monocytogenes	Automatizado	AUSENCIA
	Recuento de Mohos (UFC/g-ml)	ISO 21527-2:2008	< 50
	Investigación de Escherichia Coli 1g/mL	ISO 21527-2:2008	< 10
	*Especificación obtenida de la Organización Mundial de la Salud (OMS)		
CARACTERÍSTICAS FISICOQUÍMICAS	PARÁMETRO	MÉTODO DE INSPECCIÓN Y ENSAYO	ESPECIFICACIÓN*
	Humedad y Material Volátil (%)	AOCS Ab2 - 49 130° C	< 3
	Aflatoxinas PPB (Partes por billón)	NTC 1232	< 10
	*Especificaciones basadas en la Resolución 4506 de 2013 (aflatoxinas) y requisitos internos.		

DESCRIPCIÓN DEL ROTULADO:

Ejemplo:

LOTE**023****VENCE****23ENE20**
08:30 **192301****C1****NL****16**

Donde:

LOTE: Lote
023: Día Juliano
VENCE: Vence
23ENE20: Fecha de vencimiento (día-mes-año)
08:30: Hora de empaque
192301: Fecha de empaque: día-mes-año
C1: Maquina empacadora
NL: Iniciales maquinista de empaque
1: Turno de empaque
6: Código de las personas que intervienen en el empaque

CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO, TRANSPORTE Y DISTRIBUCIÓN:

- Almacenar en bodegas cubiertas, sobre estibas a 15 cm del piso, en ambientes limpios, secos y retirado de la luz solar, evitando aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad.
- Se recomienda que la temperatura de almacenamiento sea entre 21 y 30 °C.

- Las bodegas de almacenamiento deben contar con un programa de control de higiene, plagas y roedores de acuerdo a las Buenas Practicas de Manufactura (Resolución 2674 de 2013).

- El producto no puede disponerse directamente sobre el piso de los vehículos ni transportarse con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza represente riesgo de contaminación.

USO PREVISTO:

De consumo directo

GRUPO OBJETIVO:

Niños (as) entre 6 y 59 meses de primera infancia y población escolar.

RECOMENDACIONES:

- Después de abierto consumirse en el menor tiempo posible.
- Niños menores consumir bajo la supervisión de un adulto responsable.

REQUISITOS LEGALES APLICABLES AL PRODUCTO O INDUSTRIA

Resolución 0810 de 2021 - Etiquetado nutricional y frontal de alimentos envasados para consumo humano.

Resolución 2674 de 2013 - Requisitos sanitarios para actividades de manipulación de alimentos (BPM).

Resolución 4506 de 2013 - Niveles máximos de contaminantes en alimentos destinados a consumo humano.

Resolución 0835 de 2013 - Requisitos sanitarios para materiales de vidrio en contacto con alimentos.

Resolución 0834 de 2013 - Requisitos sanitarios para materiales celulósicos en contacto con alimentos.

Resolución 4142 de 2012 - Requisitos sanitarios para materiales metálicos en contacto con alimentos.

Resolución 4143 de 2012 - Requisitos sanitarios para materiales plásticos en contacto con alimentos.

Resolución 0683 de 2012 - Requisitos sanitarios para materiales en contacto con alimentos.

Resolución 1506 de 2011 - Requisitos de rotulado o etiquetado para aditivos empleados en alimentos.

Resolución 2606 de 2009 - Requisitos que deben cumplir los aditivos alimentarios.

Resolución 5109 de 2005 - Requisitos de rotulado o etiquetado de alimentos envasados y materias primas.

Resolución 2906 de 2007 - Límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos.

Resolución 1407 de 2022 - Criterios microbiológicos de alimentos.

Resolución 2492 de 2022 - Modificación de artículos de R. 810

Resolución 2350 de 2020- Lineamiento técnico para el manejo integral de atención a la desnutrición aguda, moderada y severa en niños de 0 a 59 meses



PRODUCT:

VITA LAC

LEGAL NAME:

Food for Special Medical Purposes: A polymeric formula based on milk and peanuts, containing canola oil, vitamins, and minerals, intended for oral use in children aged six (6) to fifty-nine (59) months who require outpatient nutritional management for moderate or severe acute malnutrition.

TRADE NAME:

VITA LAC

BRAND:

Manitoba

WARNING LABELS:

N/A

FRONT-OF-PACK CLAIMS:

N/A

NET CONTENTS:

50 g

SERVINGS PER CONTAINER:

1 sachet (497 kcal) / Energy density: 5.4 kcal/g

MINISTRY OF HEALTH REFERENCE TABLE CODE:

140404

WARNING LABEL:

N/A

CLAIMS ON BACK:

N/A

INGREDIENTS:

Whole milk powder, peanuts, sugar, canola oil, oat powder, vitamin and mineral premix (calcium lactate, potassium citrate, amino acid-chelated iron, maltodextrin, ascorbic acid, amino acid-chelated zinc, folic acid, potassium iodide, vitamin A palmitate, niacin, vitamin E acetate, calcium pantothenate, copper sulfate, riboflavin, pyridoxine hydrochloride, thiamine hydrochloride, organic selenium, cholecalciferol, biotin, phylloquinone, and cyanocobalamin), emulsifier (mono- and diglycerides), natural strawberry/vanilla flavor, and sea salt.

ALLERGEN INFORMATION:

This product contains milk, peanuts, and oats, and is manufactured in a facility that also processes soy, gluten, sesame, and tree nuts.

COMPANY LEGAL TEXT:

Manufactured by: Manitoba S.A.S. / NIT. 800024095-5 / Cra. 29B No. 10-28 Bod. 4. Yumbo-Valle del Cauca / Tel: (+57-2) 4899000 (Yumbo), (+57-1) 4160740 (Bogotá). Colombian industry. www.manitoba.com.co

REGISTRATION/PERMIT/HEALTH NOTIFICATION:

RSA-0016962-2021

Nutrient/Component	Per 100 g	Over 50 g
Calories (Kcal)	540	270
Protein (g)	14.11	7.06
Lipids (g)	31.11	15.56
n-6 fatty acids (g)	4.98	2.49
n-3 fatty acids (g)	0.69	0.35
Trans fatty acids (g)	0.26	0.13
Dietary fiber (g)	2.4	1.2
Sodium (mg)	284	142
Potassium (mg)	1175	588
Calcium (mg)	312	156
Phosphorus (mg)	354	177
Magnesium (mg)	83	42
Iron (mg)	13.7	6.9
Zinc (mg)	13.0	6.5
Copper (mg)	1.6	0.8
Selenium (µg)	35	18
Iodine (µg)	95	48
Vitamin A (ER)	1	1
Thiamine (B1) (mg)	0.80	0.40
Riboflavin (B2) (mg)	4.10	2.05
Niacin (B3) (mg)	6.2	3.1
Pantothenic acid (B5) (mg)	4	2
Pyridoxine (B6) (mg)	0.8	0.4
Biotin (µg)	70	35
Folic acid (µg)	205	103
Vitamin B12 (µg)	1.7	0.9
Vitamin C (mg)	53	27
Vitamin D (µg)	18	9
Vitamin E (mg)	22	11
Vitamin K (µg)	30	15

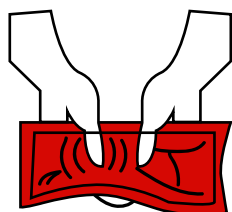
Protein : 10.45%

Lipids: 51.85%

Carbohydrates: 37.70%

Caloric density: 5.4 Kcal/g

STORAGE INSTRUCTIONS AND DIRECTIONS FOR USE * the graphics on the envelope



MIX



OPEN



EAT

Store in a clean, cool, and dry place. Once opened, consume immediately. Product intended for direct consumption. See batch number and expiration date on the packaging.

USE UNDER MEDICAL SUPERVISION. DO NOT USE PARENTERALLY; USE ORALLY.

TECHNICAL STATEMENT:

Space left blank for technical reasons.

LIST OF DISTRIBUTORS:

N/A.

LEGAL TEXT PRODUCT PHOTO:

Photo for illustrative purposes only.

RECYCLING SYMBOL AND TIDYMAN:



CUSTOMER SERVICE LINE:

018000913063

BAR CODE No.:

PENDING

PACKAGING SPECIFICATIONS

PACKAGING TYPE:

Reel

MECHANICAL DRAWING:

155 mm HIGH x 141 mm WIDE

SEAL DIMENSIONS:

N/A

Main label face area: 82.5 cm²

PRIMARY PACKAGING WEIGHT (g):

1.6

ADDITIONAL INFORMATION

PROCESS DESCRIPTION:

Vita Lac paste is produced through a process that includes raw material inspection, sifting, continuous roasting of peanuts, selection and hot grinding, homogenization, degassing, packaging, and labeling of the final product.

PACKAGING DESCRIPTION:

Packed in laminated and metallized multilayer film offering high barrier properties against moisture and oxygen. The printed trilaminate (PET TTE + IMP + ADH + PET MET + ADH + LDPE TTE) has a grammage of 82 g/m² and a thickness of 72 microns.

SHELF LIFE:

24 MONTHS

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Color: Characteristic of the product with no presence of abnormal coloration due to manufacturing defects.

Smell: Characteristic of the product enriched with vitamins and minerals.

Taste: Pleasant and characteristic of the product, free of foreign flavors.

Texture: Pasty product, characteristic of its properties.

Appearance: Good, meaning a product free of foreign matter.

LIST OF SECONDARY PACKAGING ASSOCIATED WITH THE PRODUCT

(Portions per container and technical declaration do NOT apply to secondary packaging.)

ÍTEM PT	ÍTEM EM	TYPE OF PACKAGING	UNITS/ PACKAGES	NET CONTENT (g)	BARCODE	MECHANICAL PLAN
PTO2796	ME15520	Corrugated	150	13800	N.A.	

PRODUCT TYPE	PARAMETER	INSPECTION AND TESTING METHOD	SPECIFICATION*
PEANUTS, NUTS, MIXES OF PEANUTS AND NUTS, OR CREAMS			
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Total count of mesophilic aerobes (CFU/g)	NTC 4519 (2009-04-15)	< 100000
	Total coliforms count (CFU/g)	NTC 4458 (2007-12-12)	<10
	Escherichia coli detection (per g)	ISO 4832:2006	ABSENT
	Enterobacteriaceae (CFU/g)	NTC 5733 (2009-12-16)	<10
	Sulfite-reducing Clostridium spores (CFU/g)	INVIMA: 1998. Cap, Num.10	<10
	Staphylococcus aureus detection (plate count)	Plate method	ABSENT
	Salmonella detection (in 25g)	ISO 6579 -1:2017	ABSENT
	Listeria monocytogenes detection (in 25g)	Automated method	ABSENT
	Mold Count (CFU/g)	ISO 21527-2:2008	< 50
	Escherichia coli investigation 1g/mL	ISO 21527-2:2008	< 10
	*Specification obtained from the World Health Organization (WHO)		
PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS	PARAMETER	INSPECTION AND TESTING METHOD	SPECIFICATION*
	Moisture and Volatile Matter (%)	AOCS Ab2 - 49 130° C	< 3
	Aflatoxins PPB (parts per billion)	NTC 1232	< 10
	*Specifications based on Resolution 4506 of 2013 (aflatoxins) and internal requirements.		

DESCRIPTION OF THE LABELING:

Example:

LOT**023****EXPIRES****23ENE20**
08:30 **192301****C1****NL****16**

Where:

LOT: Lot
023: Julian day
EXPIRES: Expires
23ENE20: Expiration date (day-month-year)
08:30: Packing time
192301: Packing date: day-month-year
C1: Packing machine
NL: Packing operator initials
1: Packing shift
6: Code of the persons involved in packing

STORAGE, TRANSPORT, AND DISTRIBUTION CONDITIONS:

- Store in covered warehouses, on pallets 15 cm above the floor, in clean, dry environments away from sunlight, avoiding conditions that could compromise product safety.
- The recommended storage temperature is between 21 and 30 °C.

- Storage warehouses must have a hygiene, pest, and rodent control program in accordance with Good Manufacturing Practices (Resolution 2674 of 2013).

- The product cannot be placed directly on the floor of vehicles or transported with hazardous substances and other substances that, due to their nature, pose a risk of contamination.

INTENDED USE:

For direct consumption.

TARGET GROUP:

Children aged 6 to 59 months (early childhood) and school-age population.

RECOMMENDATIONS:

- Once opened, consume as soon as possible.
- Young children should consume under the supervision of a responsible adult.

LEGAL REQUIREMENTS APPLICABLE TO THE PRODUCT OR INDUSTRY

Resolution No. 0810 of 2021 - Nutritional and front-of-package labeling of prepackaged foods for human consumption.

Resolution No. 2674 of 2013 - Sanitary requirements for food handling activities (Good Manufacturing Practices - GMP).

Resolution No. 4506 of 2013 - Maximum levels of contaminants in food intended for human consumption.

Resolution No. 0835 of 2013 - Health requirements for glass materials in contact with food.

Resolution No. 0834 of 2013 - Health requirements for cellulosic materials in contact with food.

Resolution No. 4142 of 2012 - Health requirements for metallic materials in contact with food.

Resolution No. 4143 of 2012 - Health requirements for plastic materials in contact with food.

Resolution No. 0683 of 2012 - Sanitary requirements for materials in contact with food.

Resolution No. 1506 of 2011 - Labeling requirements for additives used in food.

Resolution No. 2606 of 2009 - Requirements to be met by food additives.

Resolution No. 5109 of 2005 - Labeling requirements for packaged foods and raw materials.

Resolution No. 2906 of 2007 - Maximum limits for pesticide residues in food.

Resolution No. 1407 of 2022 - Microbiological criteria for food.

Resolution No. 2492 of 2022 - Amendment of articles of R. 810

Resolution No. 2350 of 2020 - Technical guidelines for the comprehensive management of acute, moderate, and severe malnutrition in children aged 0 to 59 months



PRODUCT:

VITA LAC

LEGAL NAME:

Food for Special Medical Purposes: A polymeric formula based on milk and peanuts, containing canola oil, vitamins, and minerals, intended for oral use in children aged six (6) to fifty-nine (59) months who require outpatient nutritional management for moderate or severe acute malnutrition.

TRADE NAME:

VITA LAC

BRAND:

Manitoba

WARNING LABELS:

N/A

FRONT-OF-PACK CLAIMS:

N/A

NET CONTENTS:

92g

SERVINGS PER CONTAINER:

1 sachet (497 kcal) / Energy density: 5.4 kcal/g

MINISTRY OF HEALTH REFERENCE TABLE CODE:

140404

WARNING LABEL:

N/A

CLAIMS ON BACK:

N/A

INGREDIENTS:

Whole milk powder, peanuts, sugar, canola oil, oat powder, vitamin and mineral premix (calcium lactate, potassium citrate, amino acid-chelated iron, maltodextrin, ascorbic acid, amino acid-chelated zinc, folic acid, potassium iodide, vitamin A palmitate, niacin, vitamin E acetate, calcium pantothenate, copper sulfate, riboflavin, pyridoxine hydrochloride, thiamine hydrochloride, organic selenium, cholecalciferol, biotin, phylloquinone, and cyanocobalamin), emulsifier (mono- and diglycerides), natural strawberry/vanilla flavor, and sea salt.

ALLERGEN INFORMATION:

This product contains milk, peanuts, and oats, and is manufactured in a facility that also processes soy, gluten, sesame, and tree nuts.

COMPANY LEGAL TEXT:

Manufactured by: Manitoba S.A.S. / NIT. 800024095-5 / Cra. 29B No. 10-28 Bod. 4. Yumbo-Valle del Cauca / Tel: (+57-2) 4899000 (Yumbo), (+57-1) 4160740 (Bogotá). Colombian industry. www.manitoba.com.co

REGISTRATION/PERMIT/HEALTH NOTIFICATION:

RSA-0016962-2021

Nutrient/Component	Per 100 g	Over 92 g
Calories (Kcal)	540	497
Protein (g)	14.11	12.98
Lipids (g)	31.11	28.62
n-6 fatty acids (g)	4.98	4.58
n-3 fatty acids (g)	0.69	0.63
Trans fatty acids (g)	0.26	0.24
Dietary fiber (g)	2.4	2.2
Sodium (mg)	284	261
Potassium (mg)	1175	1081
Calcium (mg)	312	287
Phosphorus (mg)	354	326
Magnesium (mg)	83	76
Iron (mg)	13.7	12.6
Zinc (mg)	13.0	12.0
Copper (mg)	1.6	1.5
Selenium (µg)	35	32
Iodine (µg)	95	87
Vitamin A (ER)	1	1
Thiamine (B1) (mg)	0.80	0.74
Riboflavin (B2) (mg)	4.10	3.77
Niacin (B3) (mg)	6.2	5.7
Pantothenic acid (B5) (mg)	4	4
Pyridoxine (B6) (mg)	0.8	0.7
Biotin (µg)	70	64
Folic acid (µg)	205	189
Vitamin B12 (µg)	1.7	1.6
Vitamin C (mg)	53	49
Vitamin D (µg)	18	17
Vitamin E (mg)	22	20
Vitamin K (µg)	30	28

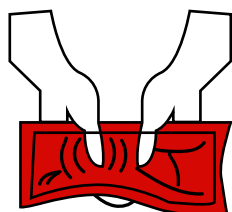
Protein : 10.45%

Lipids: 51.85%

Carbohydrates: 37.70%

Caloric density: 5.4 Kcal/g

STORAGE INSTRUCTIONS AND DIRECTIONS FOR USE * the graphics on the envelope



MIX



OPEN



EAT

Store in a clean, cool, and dry place. Once opened, consume immediately. Product intended for direct consumption. See batch number and expiration date on the packaging.

USE UNDER MEDICAL SUPERVISION. DO NOT USE PARENTERALLY. FOR ORAL USE ONLY.

TECHNICAL STATEMENT:

Space left blank for technical reasons.

LIST OF DISTRIBUTORS:

N/A.

LEGAL TEXT PRODUCT PHOTO:

Photo for illustrative purposes only.

RECYCLING SYMBOL AND TIDYMAN:



CUSTOMER SERVICE LINE:

018000913063

BAR CODE No.:

PENDING

PACKAGING SPECIFICATIONS

PACKAGING TYPE:

Reel

MECHANICAL DRAWING:

155 mm HIGH x 141 mm WIDE

SEAL DIMENSIONS:

N/A

Main label face area: 82.5 cm²

PRIMARY PACKAGING WEIGHT (g):

1.6

ADDITIONAL INFORMATION

PROCESS DESCRIPTION:

Vita Lac paste is produced through a process that includes raw material inspection, sifting, continuous roasting of peanuts, selection and hot grinding, homogenization, degassing, packaging, and labeling of the final product.

PACKAGING DESCRIPTION:

Packed in laminated and metallized multilayer film offering high barrier properties against moisture and oxygen. The printed trilaminate (PET TTE + IMP + ADH + PET MET + ADH + LDPE TTE) has grammage of 82 g/m² and a thickness of 72 microns.

SHELF LIFE:

24 MONTHS

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS:

Color: Characteristic of the product, with no abnormal coloration resulting from manufacturing defects.

Smell: Characteristic of the product enriched with vitamins and minerals.

Taste: Pleasant and characteristic of the product, free of foreign flavors.

Texture: Pasty product, characteristic of its properties.

Appearance: Good, meaning a product free of foreign matter.

LIST OF SECONDARY PACKAGING ASSOCIATED WITH THE PRODUCT

(Portions per container and technical declaration do NOT apply to secondary packaging.)

ÍTEM PT	ÍTEM EM	TYPE OF PACKAGING	UNITS/ PACKAGES	NET CONTENT (g)	BARCODE	MECHANICAL PLAN
PTO2796	ME15520	Corrugated	150	13800	N.A.	

PRODUCT TYPE	PARAMETER	INSPECTION AND TESTING METHOD	SPECIFICATION*
PEANUTS, NUTS, MIXES OF PEANUTS AND NUTS, OR CREAMS			
MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	Total count of mesophilic aerobes (CFU/g)	NTC 4519 (2009-04-15)	< 100000
	Total coliforms count (CFU/g)	NTC 4458 (2007-12-12)	<10
	Escherichia coli detection (per g)	ISO 4832:2006	ABSENT
	Enterobacteriaceae (CFU/g)	NTC 5733 (2009-12-16)	<10
	Sulfite-reducing Clostridium spores (CFU/g)	INVIMA: 1998. Cap, Num.10	<10
	Staphylococcus aureus detection (plate count)	Plate method	ABSENT
	Salmonella detection (in 25g)	ISO 6579 -1:2017	ABSENT
	Listeria monocytogenes detection (in 25g)	Automated method	ABSENT
	Mold Count (CFU/g)	ISO 21527-2:2008	< 50
	Escherichia coli investigation 1g/mL	ISO 21527-2:2008	< 10
	*Specification obtained from the World Health Organization (WHO)		
PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERISTICS	PARAMETER	INSPECTION AND TESTING METHOD	SPECIFICATION*
	Moisture and Volatile Matter (%)	AOCS Ab2 - 49 130° C	< 3
	Aflatoxins PPB (parts per billion)	NTC 1232	< 10
	*Specifications based on Resolution 4506 of 2013 (aflatoxins) and internal requirements.		

DESCRIPTION OF THE LABELING:

Example:

LOT**023****EXPIRES****23ENE20**
08:30 **192301****C1****NL****16**

Where:

LOT: Lot
023: Julian day
EXPIRES: Expires
23ENE20: Expiration date (day-month-year)
08:30: Packing time
192301: Packing date: day-month-year
C1: Packing machine
NL: Packing operator initials
1: Packing shift
6: Code of the persons involved in packing

STORAGE, TRANSPORT, AND DISTRIBUTION CONDITIONS:

- Store in covered warehouses, on pallets 15 cm above the floor, in clean, dry environments away from sunlight, avoiding conditions that could compromise product safety.
- The recommended storage temperature is between 21 and 30 °C.

- Storage warehouses must have a hygiene, pest, and rodent control program in accordance with Good Manufacturing Practices (Resolution 2674 of 2013).

- The product cannot be placed directly on the floor of vehicles or transported with hazardous substances and other substances that, due to their nature, pose a risk of contamination.

INTENDED USE:

For direct consumption.

TARGET GROUP:

Children aged 6 to 59 months (early childhood) and school-age population.

RECOMMENDATIONS:

- Once opened, consume as soon as possible.
- Young children should consume under the supervision of a responsible adult.

LEGAL REQUIREMENTS APPLICABLE TO THE PRODUCT OR INDUSTRY

Resolution No. 0810 of 2021 - Nutritional and front-of-package labeling of prepackaged foods for human consumption.

Resolution No. 2674 of 2013 - Sanitary requirements for food handling activities (Good Manufacturing Practices - GMP).

Resolution No. 4506 of 2013 - Maximum levels of contaminants in food intended for human consumption.

Resolution No. 0835 of 2013 - Health requirements for glass materials in contact with food.

Resolution No. 0834 of 2013 - Health requirements for cellulosic materials in contact with food.

Resolution No. 4142 of 2012 - Health requirements for metallic materials in contact with food.

Resolution No. 4143 of 2012 - Health requirements for plastic materials in contact with food.

Resolution No. 0683 of 2012 - Sanitary requirements for materials in contact with food.

Resolution No. 1506 of 2011 - Labeling requirements for additives used in food.

Resolution No. 2606 of 2009 - Requirements to be met by food additives.

Resolution No. 5109 of 2005 - Labeling requirements for packaged foods and raw materials.

Resolution No. 2906 of 2007 - Maximum limits for pesticide residues in food.

Resolution No. 1407 of 2022 - Microbiological criteria for food.

Resolution No. 2492 of 2022 - Amendment of articles of R. 810

Resolution No. 2350 of 2020 - Technical guidelines for the comprehensive management of acute, moderate, and severe malnutrition in children aged 0 to 59 months