

CERTIFICA

El **Án**alisis de Peligros y Puntos Críticos de Control
(HACCP)

Se encuentra implementado en:

BIOLCOM CIA. LTDA.

De Conformidad con los requisitos del:

Código Internacional de Principios generales de Higiene de los Alimentos CAC/RCP 1-1969,
Adoptado en 1969. Enmienda 1999. Revisiones 1997, 2013, 2020. Correcciones editoriales en 2011:
Sistemas de Ánalisis de Peligros y Puntos Críticos de Control (HACCP), Directrices para su aplicación del Codex Alimentarius.

El alcance de Cumplimiento de requisitos aplica a:

**“Elaboración de Salsas, aderezos, especias y condimentos; Elaboración de productos de cacao y sus derivados;
Elaboración de picadas, bocaditos y snacks; Elaboración de aditivos alimentarios ”**
**“ Processing of sauces, dressings, spices and condiments; Processing of cocoa products and its derivatives;
Processing of snacks; Processing of food additives ”**

En las instalaciones de Calle Francisco de Orellana #805 y Portugal, Pifo, Pichincha, Ecuador.

Fecha de Aprobación: 2023 10 10

Fecha Última Modificación:

Fecha de Renovación:

Fecha de Restauración:

Fecha de Vencimiento: 2026 10 10



Gerente de Calidad



| | |
|-------------------------------------|---|
| SALSAS, ADEREZOS Y CONDIMENTOS | VINAGRE: MANZANA, PIÑA, PITAHAYA, ROSAS, ORITO, FRAMBUESA, PIÑA CON FRAMBUESA, PIÑA CON ROSAS, MARACUYÁ, UVILLA. SAL PARA CONSUMO HUMANO: GOURMET CON 13 HIERBAS, PARRILLERA CON HIERBAS, GOURMET |
| PRODUCUTOS DE CACAO Y SUS DERIVADOS | CHOCOLATES CON O SIN ADICIÓN DE INGREDIENTES: UVILLA, CAFÉ, ORITO, MORA, CACAO, PIÑA BAÑADOS CON CHOCOLATE. |
| PICADAS BOCADITOS Y SNACKS | SNACKS DESHIDARATDOS: UVILLA, CAFÉ, CACAO, ORITO, MORA, PIÑA PITAHAYA, FRAMBUESAS. |
| ADITIVOS ALIMENTARIOS | AL 50% O AL 80% DE ALCOHOL: EXTRACTO DE TECA, ACHIOTE, GUAYUSA, MANGOSTAN, GUAYABA, GUANÁBANA, CÁSCARA DE CACAO, ISHPINHGO, SANGRE DE DRAGO EXTRACTO DE HIERVAS MIX, COLA DE CABALLO, CHIRIMOYA, JENGIBRE, CÚRCUMA. |