



**Regulatory Labelling Compliances, FDA & COFEPRIS Legal Regulatory Assistance, TM®Reg.USA
 FDA U.S. Agent & Registrar (FFR, FCE, SID, NDI), Mock FDA Inspection GMP & HACCP.**

**Fomento a la Innovación y Exportación en Sistemas de Tecnología en Alimentos
 USA Brownsville TX: +1 956-509-9004 - MX, Juriquilla, Qro +52,1 442-2534073**

PORTAFOLIO DE SERVICIOS 2019

A. REGISTROS BÁSICOS

- A1. Registro U.S. FDA para Establecimientos (FFR)
- A2. Agente U.S. para FDA
- A3. Diagnóstico Básico
- A4. Alertas y Detenciones FDA
- A5. Prior Notice

B. REGISTROS ESPECIALES

- B1. Registro AF/LACF (FCE)
- B2. Certificado de exclusión AF/LACF (FCE)
- B3. Registro SID

C. MEJORAS A LA EXPORTACIÓN

- C1. Diagnóstico de Etiquetado
- C2. Adecuación de Etiqueta (Re-Edición)
- C3. Elaboración de Reporte Nutricional
- C4. Análisis de laboratorio
- C5. Capacitaciones y Cursos FSMA y BPM
- C6. Simulacro de Inspección FDA

D. SERVICIOS ESPECIALIZADOS

- D1. Children's Product Certificate (CPC)
- D2. Cosméticos – Registro VCRP / Programa Voluntario de Registro de Cosméticos
- D3. Registro de producto (CPIS) Cosmetic Product Ingredient Statement
- D4. Registro de Marca Privada ante la USPTO
- D5. Certificado GRAS
- D6. New Dietary Ingredients (NDI)
- D7. Structure/Function Claim Notification (SFCN)
- D8. Dairy Listing Module (DLM)
- D9. Shell Egg Producer Registration (SEPRM)

Somos consultores que facilitamos los asuntos con FDA (y/o COFEPRIS) como terceros autorizados. Obtener su Registro FDA o COFEPRIS a fabricantes y comerciantes hispanoamericanos

Asistimos para lograr exportaciones exitosas a Estado Unidos y/o México de productos regulados: **Alimentos (*Frescos, Procesados, Enlatados o Acidificados*), Suplementos Alimenticios, Bebidas no y si Alcohólicas, Dispositivos Médicos, Cosméticos y Medicamentos OTC.**

- Soluciones en productos con previas o actuales Alerta FDA, **Detenciones** o Rechazos.
- Asistimos en Retirar las empresas del listado **FDA IMPORT ALERT**; método integral FSMA.
- Cumplir de manera preventiva o correctiva las normatividades de Documentación, Filiación, Etiquetado, Nutrimental, Homologación, BMP-FSMA y Convalidación General.
- Diseño gráfico de **Etiquetados** de envases, colectivos, empaques y embalajes
- **Auditor** simulacro FDA: **Inspección** a proceso productivo, operativo y administrativo
- Aliados de Laboratorio Químico a alimentos Bromatológico-Nutrimental y Físico-Químicos.
- Capacitaciones en planta del fabricante o Cursos por temas relevantes sobre normativas FDA y COFEPRIS: recalcular Tablas Nutrimentales, diagnóstico de etiquetas y **FSMA - Food Safety Modernization Act**, FSVPQI Foreign Supplier Verification Program Qualified Individual
- Cursos de Introducción a estándares no obligatorios, conocidas Certificaciones en Inocuidad y/o Seguridad Alimentaria: FSSC22000, SQF, ISO 22000 / APPCC.
- Registradores de **Marcas en USA**: aplicación y pagos por extender vigencias.

Nuestra experiencia es una combinación entre los muchos servicios ya exitosamente bien logrados de clientes satisfechos, así como de los procesos reales –día a día- de una exportadora mexicana e importadora americana en USA, fletera en USA y distribución mayorista en USA (TX, IL, CA, TN) de alimentos de confitería y snacks para hispanos.

Equipo ReguLAB 2019



Dr. Granados



Dra. Chico



Ma. Hernández



B.S. Schieler



Ing. Vázquez



Ma. Martínez



Lic. Feijoó



Frutos Ultracongelados



Suplementos y Cosméticos



Salsas, Habaneros, Vinagretas, Sazonadores



Chocolates Americanos



contitados



Snacks, Frituras, y Tostadas



Cacahuates recubierto estilo Japonés



Moles, Horchatas y Consomé



Semilla de calabaza



Mermeladas Endulzante Té, Gelatina



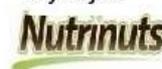
Dulces Típico: Regional, Ates, Cocas, Alfajores, etc



Deshidratados



Barras Ajonjolí



vinos



Micheladas



Bebidas Alcohólica



Asistencia en Expos 2019



MAYO Chicago



MARZO Guadalajara



JULIO Guadalajara



AGO México-CDMX

Presencia productos con etiquetas rediseñadas por ReguLAB



- TEXAS:**
- ARLAN'S
 - ASSOCIATED WHOLESALE GROCERS
 - BAYWOOD
 - BFL
 - BODEGA'S
 - BRAVO RANCH
- COX
 - CULEBRA
 - EL AHORRO
 - EL RIO GRANDE
 - FIESTA
 - GALATION
 - G.E. FOODLAND
 - GERLANDS
- GULF COAST CO-OP
 - HARLAN'S
 - HEB
 - JUNIORS
 - LA MICHOCACANA
 - LEWIS FOODTOWN
 - LOPEZ SPMKT
 - RGV INC
- SAVERS COST PLUS
 - SELLERS
 - SHELTON FDLINER
 - SUPER MERCADO MONT
 - SUPER SERV
 - TELOLOAPAN
 - TERRY'S
 - UNDEFINED GROUP
- VUONG
 - WALMART
 - TEXAS:**
 - EL JAROCHO
 - WASHINGTON:**
 - CHOPTEZUMA



A1. Registro U.S. FDA para establecimientos. (FFR): *(Obligatoria)*

Requerido para **todas** las compañías que fabrican, procesan, empaican, re-etiquetan o almacenan alimentos, bebidas o suplementos alimenticios que pueden ser consumidos en USA. A diferencia de otras agencias ReguLAB te entrega la contraseña web de tu FFR.

A2. Agente U.S. para FDA: *(Obligatoria)*

Es un servicio obligatorio para **fabricantes fuera de USA**, sus funciones son clasificar correctamente la línea de productos que se reportan a la FDA en su registro y contar en el Agente U.S. es un requisito legal ante la FDA para que sea el interlocutor general y de emergencias.

A3. Diagnóstico Básico

Diagnóstico a su **etiqueta** (por familia de productos) y cotización de acuerdo a su valoración.



A4. Alertas y Detenciones FDA

- Identificación de la **razón** de la detención o alerta.
- Negociamos a su favor, preparamos **formatos y documentación** para lograr la liberación de su embarque.

A6. Prior Notice

- La FDA requiere un archivo de **Aviso Previo** (Prior Notice) para todo envío de alimentos, bebidas o suplementos alimenticios a los Estados Unidos. emite un **número de confirmación** que debe acompañar a envío.



REGISTROS ESPECIALES



- **B1. Registro AF/LACF (FCE)**

Registro exclusivo para plantas productoras de **alimentos acidificados**, sellados herméticamente o **enlatados**.

- **B2. Certificado de exclusión AF/LACF (FCE)**

Para el inspector de FDA, fabricante o exportador, suele ser **complicado determinar o comprobar si la naturaleza del producto lo hace acidificado o no**, pues existen alimentos particulares con ingredientes naturalmente acidificados que no requerirían de un FCE ni SID, sin embargo, su Aw es 0.85.

Ejemplo: licor, refresco, algunas salsas, puré de tomate, etc.

- **B3. Registro SID**

Registro obligatorio por cada alimento acidificado (AF/LACF).

- Cualquier alimento **sellado herméticamente** en botellas o frascos de vidrio, de plástico, bolsas laminadas tipo pouch e incluso bolsas de plástico y enlatados.
- La FDA emite **un registro por cada formulación de producto**, presentación y tamaño de envase.
- Se emite un **certificado de cumplimiento y # válido SID**, asegura el cumplimiento ante sus distribuidores en USA.

ETIQUETADO

- **C1. Diagnóstico De Etiquetado General**

Reporte completo (10 páginas por producto) respecto al cumplimiento de requisitos para exportar tanto en el ámbito **nutrimental** como **gráficos** de etiqueta, **pruebas de laboratorio** que le aplican e inconsistencias en



- **C2. Adecuación de Etiqueta (re-edición)**

Nuestros expertos y actualizan el estado actual de tu etiqueta respecto a la FDA, la ley de aduanas y COFEPRIS. También creamos etiquetas desde cero.

Corregimos el etiquetado en el aspecto **gráfico, de textos, traducciones o ajuste 100% bilingüe**.



Nombre:	Revisión de etiquetado para cumplir con regulaciones no asociadas de E.U.A.	
Alimento:	Menta Elizabeth Canelas Chapea	
Compañía:	Molina Canelon	
Contacto: Nombre, Email y Teléfono:	Rodolfo Herrero/Andrés	
Dirección:	M. Pabon Perdomo, 10. Apto. Barrios, El sur C. José Angel Gonzalez, M. sur C. Adriana Chasi Parilla	
Fecha:	14 de diciembre de 2017	
Descripción de cumplimiento de estándares en etiquetado:	ALIMENTOS DE ORIGEN VEGETAL NO ALIMENTICIAS	
Cumplir un estándar:	<input type="checkbox"/> U.S.A. FDA June 28 2018 (indicados en May '18)	<input type="checkbox"/> Tratado de Libre Comercio (TLC) U.S. Customs and Border Protection (indicados en May '18)
U.S.A. FDA Title 21 CFR 101.10 (indicados en May '18)	<input type="checkbox"/> Datos Origen MEX. COPPEPS NOM-051-SF/SCFI-SS-2014-V-01-01	<input type="checkbox"/> Datos Origen MEX. COPPEPS NOM-051-SF/SCFI-SS-2014-V-01-01

FORMATOS DE TABLAS NUTRIMENTALES OBLIGATORIAS JULIO 26, 2018. REQUERIMIENTOS DECLARADOS:

- Tabla actualizada FDA '18 Tipos y tamaños de letra conforme manual de etiquetado.
 - Apropiada selección del RAAC. Reference amounts customarily consumed per serving.
 - Reporta usando Valores diarios de referencia (VDRI) y de Ingesta de referencia diaria (IRD).
- El tamaño del empaque y el área informativa de la etiqueta determina la selección de tabla de acuerdo a los diferentes formatos existentes, el círculo verde indica la tabla apropiada para el producto.



PANEL PRINCIPAL DE VISUALIZACIÓN

- La información del producto está declarada con una descripción amplia.
- La información está declarada con el nombre común del producto.
- Las letras son menos de tres veces el alto que el ancho en cualquier parte del panel principal de visualización.
- Las letras contrastan lo suficiente con el fondo para que se lean rápido.
- No contiene información que interrumpa en la información legal del Panel principal de visualización.
- Declara el contenido neto en onzas y gramos.



PANEL INFORMATIVO

- El producto declara el nombre y dirección del fabricante.
- El producto declara el nombre y dirección del emparador o distribuidor en lugar del fabricante.
- La dirección declara el nombre de la calle, la ciudad, el estado y el país.
- La dirección declara el código postal.
- El país de origen se encuentra declarado al lado o abajo de la dirección.
- El tamaño de las letras con las que se declara la dirección son de un mínimo de 1/10 de pulgada basado en la letra minúscula o.



- REGLAS**
- Una regla de 1/4 punto separa la leyenda "Nutrition Facts" de "Serving per container" (Primera Regla).
 - Una regla de 7 puntos separa la leyenda "Serving size" de "Amount per serving" (Segunda Regla).
 - Una regla de 3 puntos separa la información de "Calories" y "% Daily Value" (Tercera Regla).
 - Una regla de 1/4 de punto separa los demás nutrientes individualmente. (Reglas cuarta, quinta, séptima, octava, novena, décima, décimo primera, décimo segunda, décimo tercera, décimo cuarta, décimo sexta, décimo séptima.)
 - Una regla de 7 puntos separa la leyenda "Protein" de "Vitamin D" (Regla décimo cuarta).
 - Una regla de 3 puntos separa la leyenda "Potassium" antes de la leyenda que va al final de la tabla nutricional (Regla décimo octava).

LOGO HECHO EN MEXICO
 1. Tiene el logo hecho en México para efectos aduaneros del tratado de Libre Comercio.

- | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



- Los valores de gramos, miligramos o microgramos abreviados (g, mg, mcg) se declaran inmediatamente al lado derecho de (Total Fat, Saturated Fat, Cholesterol, Sodium, Total Carbohydrate, Dietary Fiber, Total Sugar, Includes Xg Added Sugars, Protein, Vitamin D, Calcium, Iron y Potassium) en tamaño 8 puntos de tipografía Helvética Regular.
- Los valores de la leyenda "Total Fat, Saturated Fat, Trans Fat, Total Carbohydrate, Dietary Fiber, Total Sugar, Includes Xg Added Sugars y Protein" se declaran en la abreviación de gramos (g).
- Los valores de las leyendas "Cholesterol, Sodium, Calcium, Iron y Potassium" se declaran en la abreviación de miligramos (mg).
- El valor de la leyenda "Vitamin D" se declara en la abreviación de microgramos (mcg).
- Las leyendas "%Daily Value, Total Fat, Cholesterol, Sodium, Total Carbohydrate y Protein" deben ir en Negritas Helvética en 8 puntos.
- Las leyendas "Saturated Fat, Trans Fat, Dietary Fiber, Total Sugar, Includes Xg Added Sugars" deben ir en Helvética Regular en 8 puntos.

- | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



- Las leyendas "Vitamin D, Calcium, Iron y Potassium" deben declararse en 8 puntos Helvética.
- La palabra "Trans" de la leyenda "Trans Fat" se declara en Itálicas.
- Los valores numéricos en porcentaje de las leyendas: Total Fat, Saturated Fat, Trans Fat, Cholesterol, Sodium, Total Carbohydrate, Dietary Fiber, Total Sugar, includes Xg Added Sugars y Protein deben de declararse en Negritas Helvética en 8 puntos acompañados del signo de porcentaje (%). En el extremo derecho de cada línea.
- Los valores numéricos en porcentaje de las leyendas: Vitamin D, Calcium, Iron y Potassium se declaran en 8 puntos Helvética Regular con el signo de porcentaje junto al valor. En el extremo derecho de cada línea.
- La leyenda "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" debe ser en Helvética en 6 puntos.

- | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |



DIAGNÓSTICO DE ETIQUETA

RE-EDICIÓN DE ETIQUETA



ETIQUETADO

C3. Elaboración de Reporte nutrimental - AUDITORÍA REMOTA

Verificación de cumplimiento - criterios FDA (valor diario recomendado) y nueva tabla nutrimental 2018.

Incluye descripción técnica del alimento, GDA-óvalos frontales, declaración de ingredientes y colorantes (se verifica orden y permisibilidad).

Este servicio será indispensable al entrar en vigor la nueva tabla nutrimental FDA 2018-2020.

Nutrition Facts		Nutrition Facts	
Serving Size 25 (1oz) 57g Amount Per Serving		Serving Size 25 (1oz) 57g Amount Per Serving	
Calories 200		Calories 230	
Total Fat 10g 20%		Total Fat 10g 20%	
Saturated Fat 5g 10%		Saturated Fat 5g 10%	
Cholesterol 0mg 0%		Cholesterol 0mg 0%	
Sodium 100mg 2%		Sodium 100mg 2%	
Total Carb. 15g 3%		Total Carb. 15g 3%	
Dietary Fiber 0g 0%		Dietary Fiber 0g 0%	
Total Sugars 10g 20%		Total Sugars 10g 20%	
Protein 5g 10%		Protein 5g 10%	



C4. Análisis Microbiológicos

Laboratorio químico: bacterias mesófilas aerobias, coliformes, hongos y levaduras.

Nutrition Facts	Heartless Chamoy Flavored	Puerquitos Peach Flavor	With Heart Strawberry and Cherry Flavor	Cream Pops Blackberry Cream & Blackberry Flavor	The 3 Figlets Strawberry and Cherry Flavor	Cool Pop Watermelon & Strawberry Flavor
	24 (14 g)	21 (16 g)	24 (14 g)	25 (14 g)	21 (16 g)	24 (14 g)
Calories	60	70	60	60	70	60
Total Fat	0g 0%	0g 0%	0g 0%	0g 0%	0g 0%	0g 0%
Sodium	60mg 3%	0mg 0%	0mg 0%	20mg 1%	5mg 0%	45mg 2%
Total Carb.	14g 5%	16g 6%	14g 5%	14g 5%	18g 6%	14g 5%
Total Sugars	11g 22%	15g 30%	11g 22%	11g 22%	12g 24%	12g 24%
Protein	0g 0%	0g 0%	0g 0%	0g 0%	0g 0%	0g 0%
Vitamin D	0mcg 0%	0mcg 0%	0mcg 0%	0mcg 0%	0mcg 0%	0mcg 0%
Calcium	0mg 0%	0mg 0%	0mg 0%	0mg 0%	0mg 0%	0mg 0%
Iron	0mg 0%	0mg 0%	0mg 0%	0mg 0%	0mg 0%	0mg 0%
Potassium	0mg 0%	0mg 0%	0mg 0%	0mg 0%	0mg 0%	0mg 0%

HEARTLESS CHAMOY FLAVORED, INGREDIENTS: Sugar, corn syrup, citric acid, malic acid, salt, guajillo chili pepper, chamoy artificial flavor, FD&C Red No. 40, titanium dioxide and soy lecithin.
PUERQUITOS PEACH FLAVOR, INGREDIENTS: Sugar, corn syrup, citric acid, titanium dioxide, peach artificial flavor, FD&C Red No. 40 and soy lecithin.
WITH HEART STRAWBERRY AND CHERRY FLAVOR, INGREDIENTS: Sugar, corn syrup, citric acid, strawberry - cherry artificial flavor, FD&C Red No. 40 and soy lecithin.
CREAM POPS BLACKBERRY CREAM AND BLACKBERRY FLAVOR, INGREDIENTS: Sugar, corn syrup, citric acid, salt, titanium dioxide, lactic acid, cream and blackberry artificial flavor, FD&C Red No. 40, FD&C Blue No. 1 and soy lecithin.
THE 3 FIGLETS STRAWBERRY AND CHERRY FLAVOR, INGREDIENTS: Sugar, corn syrup, citric acid, strawberry - cherry artificial flavor, titanium dioxide, FD&C Red No. 40 and soy lecithin.
COOL POP WATERMELON AND STRAWBERRY FLAVOR, INGREDIENTS: Sugar, corn syrup, citric acid, salt, guajillo chili pepper powder, strawberry - watermelon artificial flavor, FD&C Red No. 40 and soy lecithin.

CONTAINS SOY

MANUFACTURED BY: SWEETEN'S LOLLY POPS S. A. DE C.V. Av. Imperio Sur No. 52, Nave A, Col. La Experiencia, Zip Code 45198, Zapopan, Jalisco, México.
 Ph: 011 (52) 3660 6600/01/02/03 or 011 (52) 2014 3665
PRODUCT OF MEXICO

Antes

BEL X LIFE

Alo Life



Net WT 11.8 lb (5.36 kg)

Powder

Made from: SPIRULINA, BLUEBERRY and GRAPEFRUIT

Supplement Facts

Serving Size: 1 Tablet (700 Mg) Servings Per Container: 100 Amount per Serving % D.V.

Table with 2 columns: Nutrient, Amount per Serving % D.V. Includes Vitamins A, B, C, D, E, K, and Minerals.

Other Ingredients: ...

These statements have not been evaluated by the Food and Drug Administration...

Manufactured by...

Other Ingredients: ...

Net WT 11.8 lb (5.36 kg)

Después

BEL X LIFE

Alo Life



Made from: SPIRULINA, BLUEBERRY and GRAPEFRUIT

Powder

Supplement Facts

Serving Size: 1 Tablet (700 Mg) Servings Per Container: 100 Amount per Serving % D.V.

Table with 2 columns: Nutrient, Amount per Serving % D.V. Includes Vitamins A, B, C, D, E, K, and Minerals.

Other Ingredients: ...

Antes



Después



Nutrition Facts/Información Nutricional. Serving Size: 1/2 cup (125g). Servings Per Container: 1. Total Fat, Total Carb., Total Fat/Fiber, etc.

Antes



Después

HONEST HEALTH 100% CONCENTRATED AGAVE SAP Dietary Supplement. Supplement Facts table with 2 columns: Amount Per Serving %dV, Amount Per Serving %dV.

Net Wt.: 11.8 Fl. Oz. (350ml)

These Statements Have Not Been Evaluated By The Food And Drug Administration, This Product Is Not Intended To Diagnose, Treat, Cure, Or Prevent Any Disease.



TABLAS NUTRIMENTALES



ReguLAB
24 Pinar del Río Ave
Buenavista
Texas 78252

Regulatory & Lab Agency www.regulab.us
Buenavista, Tx. 817-228-2851 | Cuernavaca, MX 562-2524073

ReguLAB
Lago de Chapala No. 142
Cuernavaca del Lago,
76230 Cuernavaca, Qro.
Tel 01 (442) 242 89 38
CR-F07

INFORME DE TABLA NUTRIMENTAL

Fábrica de Dolces Magueito S.A de C.V.
Calle Acapulco Matamoros 12, Lote 12
Col. Anahuac Miguel Alemán Del. Tlalpam
CP 14250 México, D.F.

ATN

A continuación se presenta el informe de resultados obtenidos de una muestra que se tomó en su totalidad el día 14 de Febrero del 2017 para su estudio certificado como se describe.

Nombre de muestra: Azúcar salado y acidulado Magueito Sabor Ag Sabores Latinfut.
Presentación: Bolsas de 400 g con 100 sobres (4g c/u).

VALORES PARA ENVASE PRIMARIO (4 g)

Nutrition Facts/ Datos de nutrición	
1 Serving per package porciones por empaque	
Serving size/Tamaño de la porción 1 piece(s) (4 g)	
Amount per serving/Cantidad por ración	
Calories/Calorías 15	
%Daily Value*/% Valor Diario*	
Total Fat/Grasa Total	0g 0%
Saturated Fat/Grasa Saturada	0g 0%
Trans Fat/Grasa Trans	0g 0%
Cholesterol/Coolesterol	0mg 0%
Sodium/Sodio	250mg 11%
Total Carbohydrate/Carbohidratos Totales	3g 1%
Dietary Fiber/Fibra Dietética	0g 0%
Total Sugars/Azúcares Totales	3g 6%
Includes 3g Added Sugars/Incluye 3g de Azúcares Añadidos	0%
Protein/Proteínas	0g 0%
Vitamin D	0mcg 0%
Calcium	0mg 0%
Iron	0mg 0%
Potassium	0mg 0%

Los nutrientes y el aporte en porcentaje de los mismos se emiten para los fines que al interesado convenga. El cliente deberá adaptar la información aquí mostrada al tipo y tamaño de envase del producto.

Notas esenciales

Analisis Fisiologicos, Serologicos, clinicos, toxicológicos, estudios de laboratorio. Analisis Microbiologicos. Control bacteriano (BSC), Serología, Serodeterminación, E-test, Hongo y levadura. Analisis parasitologicos. Contaminación de gases respirables. Bacterias aerobias. Equipamiento labora-torio y otros. Base de datos de calidad. Inocuidad alimentaria. Estudios de calidad. Buenas prácticas de manufactura (BPM) y HACCP.

Los informes de resultados que emite ReguLAB son propiedad de la muestra analizada y está prohibida su reproducción en forma parcial o total.



ReguLAB
24 Pinar del Río Ave
Buenavista
Texas 78252

Regulatory & Lab Agency www.regulab.us
Buenavista, Tx. 817-228-2851 | Cuernavaca, MX 562-2524073

ReguLAB
Lago de Chapala No. 142
Cuernavaca del Lago,
76230 Cuernavaca, Qro.
Tel 01 (442) 242 89 38
CR-F07

VALORES PARA EMPAQUE SECUNDARIO (100 PIEZAS DE 4 g)

Nutrition Facts

100 servings per package			
Serving size		1 piece (4g)	
Calories		15	1500
		% DV*	% DV*
Total Fat	0g	0%	0%
Saturated Fat	0g	0%	0%
Trans Fat	0g	0%	0%
Cholesterol	0mg	0%	0%
Sodium	250mg	11%	100%
Total Carbohydrate	3g	1%	100%
Dietary Fiber	0g	0%	0%
Total Sugars	3g	6%	60%
Incl. Added Sugars	3g	6%	60%
Protein	0g	0%	0%
Vitamin D	0mcg	0%	0%
Calcium	0mg	0%	0%
Iron	0mg	0%	0%
Potassium	0mg	0%	0%

Los nutrientes y el aporte en porcentaje de los mismos se emiten para los fines que al interesado convenga. El cliente deberá adaptar la información aquí mostrada al tipo y tamaño de envase del producto.

Notas esenciales

Analisis Fisiologicos, Serologicos, clinicos, toxicológicos, estudios de laboratorio. Analisis Microbiologicos. Control bacteriano (BSC), Serología, Serodeterminación, E-test, Hongo y levadura. Analisis parasitologicos. Contaminación de gases respirables. Bacterias aerobias. Equipamiento labora-torio y otros. Base de datos de calidad. Inocuidad alimentaria. Estudios de calidad. Buenas prácticas de manufactura (BPM) y HACCP.

Los informes de resultados que emite ReguLAB son propiedad de la muestra analizada y está prohibida su reproducción en forma parcial o total.



ReguLAB
24 Pinar del Río Ave
Buenavista
Texas 78252

Regulatory & Lab Agency www.regulab.us
Buenavista, Tx. 817-228-2851 | Cuernavaca, MX 562-2524073

ReguLAB
Lago de Chapala No. 142
Cuernavaca del Lago,
76230 Cuernavaca, Qro.
Tel 01 (442) 242 89 38
CR-F07

GDARDA BILINGÜE PARA EMPAQUE SECUNDARIO

Una pieza de 4 g aporta/ One piece of 4 g provides:

GRASA SATURADA 0 Cal SAT FAT 0% DV	OTRAS GRASAS 0 Cal OTHER FAT 0% DV	AZÚCARES TOTALES 12 Cal SUGAR 6% DV	SODIO 250mg SODIUM 11% DV	CALORIAS POR PAQUETE 1500 CAL PER PACKAGE	CALORIAS POR PIEZA 15 CAL PER PIECE
--	--	---	---	--	--

% de nutrimentos diarios/% DVs based on an intake of 2,000 calories for an adult

LINEAR DISPLAY PARA EMPAQUE TERCIARIO

Nutrition Facts Servings 2500, serving size 1 piece (4g).

Amount per serving: Calories 15, Total Fat 0 g (0% DV), Trans fat 0 g, Cholest. 0mg (0% DV), Sodium 250 mg (11% DV), Total Carb 3 g (1% DV), Fiber 0 g (0% DV), Total sugars 3 g (Incl. 3 g Added Sugars, 6% DV), Protein 0 g, Vit. D (0% DV), Calcium (0% DV), Iron (0% DV), Potassium (0% DV).

Los nutrimentos y el aporte en porcentaje de los mismos se emiten para los fines que al interesado convenga. El cliente deberá adaptar la información aquí mostrada al tipo y tamaño de envase del producto.

Esperando que los resultados contenidos en el presente informe le sean de utilidad, quedamos a sus órdenes.

ATENTAMENTE
CALIDAD REGULAB
21 de Marzo del 2017

Firma

M. en C. Jorge Ángel Olivares Arias

Astado

M. en C. Adriana Chiro Parada

Notas esenciales

Analisis Fisiologicos, Serologicos, clinicos, toxicológicos, estudios de laboratorio. Analisis Microbiologicos. Control bacteriano (BSC), Serología, Serodeterminación, E-test, Hongo y levadura. Analisis parasitologicos. Contaminación de gases respirables. Bacterias aerobias. Equipamiento labora-torio y otros. Base de datos de calidad. Inocuidad alimentaria. Estudios de calidad. Buenas prácticas de manufactura (BPM) y HACCP.

Los informes de resultados que emite ReguLAB son propiedad de la muestra analizada y está prohibida su reproducción en forma parcial o total.

#Registro FDA y Diagnóstico General del producto

1 WhatsApp ReguLAB 24/7

2 Ai

3 CAPACITACIÓN Y SOPORTE TEC. GOOD MANUFACTURING PRACTICE

Exporta Exitosamente: Cumpliendo al 100% FDA #21CFR: #Registro FDA, Plan 360° opcional Etiqueta, Laboratorio y GMP, Exporta!

C4. Capacitaciones y Cursos FSMA y BPM. MEJORAS A LA EXPORTACIÓN

Cumplimiento de las regulaciones de **control preventivo** que estipula la Ley de modernización de Seguridad Alimentaria (FSMA) de la FDA.



- a. Introducción a FSMA y FSVP.
- b. BPM y PPR (Programas Pre-Requisitos)
- c. Peligros para la seguridad alimentaria.
- d. Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP
- e. Controles preventivos de procesos, alergénos, sanitarios, cadena de suministro, retiro de producto.
- f. FSSC 22000: apreciación e interpretación.

MEJORAS A LA EXPORTACIÓN

C5. Simulacro de Inspección FDA

Anticipe y prevenga multas o sanciones por incumplimiento de reglas o requisitos.

Recomendaciones para proteger tu marca y prestigio ante una posible alerta o **inspección por parte de la FDA**.

Base para establecer un proceso de **gestión**, consolidando procesos y procedimientos obligatorios.

Herramienta para evaluar y calificar su **administración actual** y por lo tanto **optimizarla**.

Fundamento:

- HACCP
- Programas Pre-Requisitos
- Buenas Prácticas de Manufactura.



ReguLAB
Regulatory & Lab Agency

CONSTANCIA

Derivada de la visita que realizaron los inspectores de ReguLAB Regulatory & Lab Agency a:

COMPAÑIA CABADAS S. A DE C.V
Planta Su Ubicación

En el ejercicio denominado:
INSPECCIÓN

Para la revisión en el cumplimiento de la normativa:
FDA 21 CFR (I) (B) PARTE 110
Buenas Prácticas de Manufactura

Se obtuvo un porcentaje de cumplimiento de:
XX %

Quetzaltenango, Guatemala, 11 de Abril de 2016

El Sr. C. [Signature] [Name]
El Sr. [Signature] [Name]

La presente es un documento informativo y de orientación para el cliente y no tiene carácter de certificación. ReguLAB no está asociado ni afiliado a la Food and Drug Administration.

REPORTE DE INSPECCIÓN

REPORTE DE PRE INSPECCIÓN

Nombre de la empresa	Compañía Comercio S. A. de C. V.
Tipo de Actividad	Comercio
Domicilio y Teléfono	Avda. 21 (Calle 18) Barrio 118
Fecha de emisión	02 de Agosto 2018
Inspeccionado	Andrés César Pineda José Ángel Domínguez Andrés
Ámbito	Comercio de la tienda

Catificación General en % de cumplimiento de la norma	43.75
--	-------

La información obtenida durante el desarrollo de esta actividad de la siguiente forma:		
SE HA HECHO CONFORMACIÓN	Observaciones	SE HA HECHO CONFORMACIÓN
Plantas 0	Almacenes 0	SE HA HECHO CONFORMACIÓN

No.	Norma de referencia	Descripción	Estado	Puntos
1	21 CFR 118.19 (a) Personal	No se realizaron las acciones necesarias para garantizar el control de enfermedades infecciosas del personal que labora en el establecimiento.	NO	1
2	21 CFR 118.69 (a) Protección y control	No se realizaron acciones de control de enfermedades.	NO	1
3	21 CFR 118.69 (a) Protección y control	No se realizaron acciones y medidas de control de enfermedades de la piel en el establecimiento.	NO	1
4	21 CFR 118.69 (a) Protección y control	No se realizaron acciones para garantizar el control de enfermedades en el personal que labora en el establecimiento.	NO	2
5	21 CFR 118.69 (a) Protección y control	No se realizaron acciones para garantizar el control de enfermedades en el personal que labora en el establecimiento.	NO	6

Página 3 de 6

6	21 CFR 118.28 (a) Planta e instalaciones	No se realizaron acciones para garantizar el control de enfermedades infecciosas del personal que labora en el establecimiento.	NO	8
7	21 CFR 118.28 (a) Planta e instalaciones	No se realizaron acciones para garantizar el control de enfermedades infecciosas del personal que labora en el establecimiento.	NO	8
8	21 CFR 118.28 (a) Planta e instalaciones	No se realizaron acciones para garantizar el control de enfermedades infecciosas del personal que labora en el establecimiento.	NO	8
9	21 CFR 118.28 (a) Planta e instalaciones	No se realizaron acciones para garantizar el control de enfermedades infecciosas del personal que labora en el establecimiento.	NO	1
10	21 CFR 118.28 (a) Planta e instalaciones	No se realizaron acciones para garantizar el control de enfermedades infecciosas del personal que labora en el establecimiento.	NO	1
11	21 CFR 118.27 (a) Instalaciones sanitarias y control	No se realizaron acciones para garantizar el control de enfermedades infecciosas del personal que labora en el establecimiento.	NO	2
12	21 CFR 118.27 (a) Instalaciones sanitarias y control	No se realizaron acciones para garantizar el control de enfermedades infecciosas del personal que labora en el establecimiento.	NO	8
13	21 CFR 118.27 (a) Instalaciones sanitarias y control	No se realizaron acciones para garantizar el control de enfermedades infecciosas del personal que labora en el establecimiento.	NO	8
14	21 CFR 118.28 (a) Planta e instalaciones	No se realizaron acciones para garantizar el control de enfermedades infecciosas del personal que labora en el establecimiento.	NO	2
15	21 CFR 118.27 (a) Instalaciones sanitarias y control	No se realizaron acciones para garantizar el control de enfermedades infecciosas del personal que labora en el establecimiento.	NO	2
16	21 CFR 118.27 (a) Instalaciones sanitarias y control	No se realizaron acciones para garantizar el control de enfermedades infecciosas del personal que labora en el establecimiento.	NO	2
17	21 CFR 118.28 (a) Planta e instalaciones	No se realizaron acciones para garantizar el control de enfermedades infecciosas del personal que labora en el establecimiento.	NO	2

Página 4 de 6

Las siguientes recomendaciones son de carácter informativo y pretenden ser orientativas para mejorar eventuales observaciones durante una inspección en auditoría. Corresponde a la empresa evaluar las medidas más adecuadas para las eventuales observaciones sujetas a parte de la norma.

No.	Recomendaciones
1	Se recomienda verificar que el personal con enfermedades infecciosas no ingrese a las áreas donde está el producto elaborado con el producto a que se alude en un procedimiento que tanto también se respalda con registros de inspecciones periódicas.
2	Se recomienda revisar el método y material con el que los items de plástico o látex se limpian en un área designada para los procedimientos de limpieza de contaminación de cualquier origen en el producto terminado.
3	Las áreas donde se almacenan materiales deben de estar limpias y de mantenerse en estado.
4	Se recomienda asegurar que los niveles de limpieza sean los adecuados para los procedimientos que implican el uso de recipientes y envases de plástico.
5	El control de plagas debe ser realizado de acuerdo con los procedimientos de control de plagas que se establecieron en el plan de control de plagas y debe ser realizado de acuerdo con los procedimientos de control de plagas que se establecieron en el plan de control de plagas.
6	Los tipos, colores y formas diferentes de control con el mismo propósito o similar deben de estar bien etiquetados y con sus respectivos procedimientos de control de plagas que se establecieron en el plan de control de plagas.
7	Se recomienda que todos los servicios de áreas de atención y manufactura cuenten con protección.
8	Se recomienda realizar un plan de manejo integrado de plagas para las plantas y que el control con el que se realiza sea de acuerdo con el plan de manejo integrado de plagas, además, los procedimientos de control de plagas, registros de inspecciones de plagas y acciones en contra de la infestación de plagas o los procedimientos de control de plagas y procedimientos de control de plagas deben estar bien etiquetados y con sus respectivos procedimientos de control de plagas que se establecieron en el plan de control de plagas.
9	Se recomienda que los niveles de control de plagas y procedimientos de control de plagas de áreas de atención, así como aquellos relacionados para evitar el ingreso de áreas a las áreas. Entre las medidas de control de plagas que se establecieron en el plan de control de plagas, se recomienda que se establezca un plan de control de plagas que se establezca en el plan de control de plagas.

Página 5 de 6

10	Se recomienda que el plan de control de plagas se realice de acuerdo con el plan de control de plagas que se establecieron en el plan de control de plagas.
11	Los procedimientos de limpieza y mantenimiento deben ser del conocimiento de todo el personal que se encargue de dichas operaciones. Los datos sobre los procedimientos de limpieza y mantenimiento deben estar en el mismo formato, registros de los mismos.
12	Los materiales e instalaciones de plástico deben de estar protegidos y de una manera que evite el contacto con el producto a que se alude en el requisito de los procedimientos de limpieza y mantenimiento de las plantas e instalaciones.
13	Se recomienda que los procedimientos de limpieza y mantenimiento de las plantas e instalaciones de plástico deben de estar protegidos y de una manera que evite el contacto con el producto a que se alude en el requisito de los procedimientos de limpieza y mantenimiento de las plantas e instalaciones.
14	Se recomienda que los procedimientos de limpieza y mantenimiento de las plantas e instalaciones de plástico deben de estar protegidos y de una manera que evite el contacto con el producto a que se alude en el requisito de los procedimientos de limpieza y mantenimiento de las plantas e instalaciones.
15	Se recomienda que los procedimientos de limpieza y mantenimiento de las plantas e instalaciones de plástico deben de estar protegidos y de una manera que evite el contacto con el producto a que se alude en el requisito de los procedimientos de limpieza y mantenimiento de las plantas e instalaciones.
16	Se recomienda que los procedimientos de limpieza y mantenimiento de las plantas e instalaciones de plástico deben de estar protegidos y de una manera que evite el contacto con el producto a que se alude en el requisito de los procedimientos de limpieza y mantenimiento de las plantas e instalaciones.
17	Se recomienda que los procedimientos de limpieza y mantenimiento de las plantas e instalaciones de plástico deben de estar protegidos y de una manera que evite el contacto con el producto a que se alude en el requisito de los procedimientos de limpieza y mantenimiento de las plantas e instalaciones.
18	Se recomienda que los procedimientos de limpieza y mantenimiento de las plantas e instalaciones de plástico deben de estar protegidos y de una manera que evite el contacto con el producto a que se alude en el requisito de los procedimientos de limpieza y mantenimiento de las plantas e instalaciones.
19	Se recomienda que los procedimientos de limpieza y mantenimiento de las plantas e instalaciones de plástico deben de estar protegidos y de una manera que evite el contacto con el producto a que se alude en el requisito de los procedimientos de limpieza y mantenimiento de las plantas e instalaciones.
20	Se recomienda que los procedimientos de limpieza y mantenimiento de las plantas e instalaciones de plástico deben de estar protegidos y de una manera que evite el contacto con el producto a que se alude en el requisito de los procedimientos de limpieza y mantenimiento de las plantas e instalaciones.

Página 6 de 6

INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

BASEADA EN EL CFR 21 (C) PARTE 118

Nombre de la empresa y/o propietario: Compañía Comercio S. A. de C. V. Barrio 118
 Domicilio: Avda. 21 (Calle 18) Barrio 118
 Fecha de inspección: 02 de Agosto 2018

El cliente autoriza a la AF (AFI) autorizar la visita de inspección a su planta, así como la realización de inspecciones que permitan a la AF (AFI) de conformidad con las medidas administrativas de tipo:

Alimentos y bebidas; Bebidas; Dulces y confitería; Alimentos empaquetados;

Algunos de frutas; Mariscos y productos de mar; Alimentos sustitutos y/o de bajo azúcar;

La inspección de esta AF es el resultado de la FIA en el capítulo 21 (C) apartado 118 para alimentos. La información recopilada se usará solo con fines de orientación para el cliente. El cliente autoriza a la AF (AFI) de conformidad con las medidas administrativas de tipo:

Alimentos y bebidas; Bebidas; Dulces y confitería; Alimentos empaquetados;

Algunos de frutas; Mariscos y productos de mar; Alimentos sustitutos y/o de bajo azúcar;

El cliente autoriza a la AF (AFI) autorizar la visita de inspección a su planta, así como la realización de inspecciones que permitan a la AF (AFI) de conformidad con las medidas administrativas de tipo:

Alimentos y bebidas; Bebidas; Dulces y confitería; Alimentos empaquetados;

Algunos de frutas; Mariscos y productos de mar; Alimentos sustitutos y/o de bajo azúcar;

INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

BASEADA EN EL CFR 21 (C) PARTE 118

Nombre y apellido del propietario o alguien más del cliente:
José Miguel Méndez Domínguez
 Domicilio: Avda. 21 (Calle 18) Barrio 118
 Fecha de inspección: 02 de Agosto 2018

El cliente autoriza a la AF (AFI) autorizar la visita de inspección a su planta, así como la realización de inspecciones que permitan a la AF (AFI) de conformidad con las medidas administrativas de tipo:

Alimentos y bebidas; Bebidas; Dulces y confitería; Alimentos empaquetados;

Algunos de frutas; Mariscos y productos de mar; Alimentos sustitutos y/o de bajo azúcar;

La inspección de esta AF es el resultado de la FIA en el capítulo 21 (C) apartado 118 para alimentos. La información recopilada se usará solo con fines de orientación para el cliente. El cliente autoriza a la AF (AFI) de conformidad con las medidas administrativas de tipo:

Alimentos y bebidas; Bebidas; Dulces y confitería; Alimentos empaquetados;

Algunos de frutas; Mariscos y productos de mar; Alimentos sustitutos y/o de bajo azúcar;

El cliente autoriza a la AF (AFI) autorizar la visita de inspección a su planta, así como la realización de inspecciones que permitan a la AF (AFI) de conformidad con las medidas administrativas de tipo:

Alimentos y bebidas; Bebidas; Dulces y confitería; Alimentos empaquetados;

Algunos de frutas; Mariscos y productos de mar; Alimentos sustitutos y/o de bajo azúcar;

INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

BASEADA EN EL CFR 21 (C) PARTE 118

Nombre y apellido del propietario o alguien más del cliente:
José Miguel Méndez Domínguez
 Domicilio: Avda. 21 (Calle 18) Barrio 118
 Fecha de inspección: 02 de Agosto 2018

El cliente autoriza a la AF (AFI) autorizar la visita de inspección a su planta, así como la realización de inspecciones que permitan a la AF (AFI) de conformidad con las medidas administrativas de tipo:

Alimentos y bebidas; Bebidas; Dulces y confitería; Alimentos empaquetados;

Algunos de frutas; Mariscos y productos de mar; Alimentos sustitutos y/o de bajo azúcar;

La inspección de esta AF es el resultado de la FIA en el capítulo 21 (C) apartado 118 para alimentos. La información recopilada se usará solo con fines de orientación para el cliente. El cliente autoriza a la AF (AFI) de conformidad con las medidas administrativas de tipo:

Alimentos y bebidas; Bebidas; Dulces y confitería; Alimentos empaquetados;

Algunos de frutas; Mariscos y productos de mar; Alimentos sustitutos y/o de bajo azúcar;

El cliente autoriza a la AF (AFI) autorizar la visita de inspección a su planta, así como la realización de inspecciones que permitan a la AF (AFI) de conformidad con las medidas administrativas de tipo:

Alimentos y bebidas; Bebidas; Dulces y confitería; Alimentos empaquetados;

Algunos de frutas; Mariscos y productos de mar; Alimentos sustitutos y/o de bajo azúcar;

INSPECCIÓN DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA

BASEADA EN EL CFR 21 (C) PARTE 118

Nombre y apellido del propietario o alguien más del cliente:
José Miguel Méndez Domínguez
 Domicilio: Avda. 21 (Calle 18) Barrio 118
 Fecha de inspección: 02 de Agosto 2018

El cliente autoriza a la AF (AFI) autorizar la visita de inspección a su planta, así como la realización de inspecciones que permitan a la AF (AFI) de conformidad con las medidas administrativas de tipo:

Alimentos y bebidas; Bebidas; Dulces y confitería; Alimentos empaquetados;

Algunos de frutas; Mariscos y productos de mar; Alimentos sustitutos y/o de bajo azúcar;

La inspección de esta AF es el resultado de la FIA en el capítulo 21 (C) apartado 118 para alimentos. La información recopilada se usará solo con fines de orientación para el cliente. El cliente autoriza a la AF (AFI) de conformidad con las medidas administrativas de tipo:

Alimentos y bebidas; Bebidas; Dulces y confitería; Alimentos empaquetados;

Algunos de frutas; Mariscos y productos de mar; Alimentos sustitutos y/o de bajo azúcar;

El cliente autoriza a la AF (AFI) autorizar la visita de inspección a su planta, así como la realización de inspecciones que permitan a la AF (AFI) de conformidad con las medidas administrativas de tipo:

Alimentos y bebidas; Bebidas; Dulces y confitería; Alimentos empaquetados;

Algunos de frutas; Mariscos y productos de mar; Alimentos sustitutos y/o de bajo azúcar;

CHECK-LIST EXPORTACIÓN A ESTADOS UNIDOS DE ALIMENOS, BEBIDAS, SUPLEMENTOS Y COSMETICOS

ASEGURATE DE SEGUIR ESTOS PASOS ANTES DE EXPORTAR TUS PRODUCTOS PARA EVITAR SER PARTE DEL 70% DE TODAS LAS DETENCIONES EN ADUANA:



OBLIGATORIO: VERIFICA QUE TENGAS UN REGISTRO FDA VIGENTE

Instalaciones de manufactura, procesos, empackado o alimentos integrales deben registrarse en la FDA de acuerdo con la ley de Bioterrorismo del 2002 y renovar sus registros entre el 1° de Octubre y el 31 de Diciembre de cada año par de acuerdo a la ley de modernización de seguridad alimentaria del 2011.



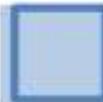
OBLIGATORIO: DESIGNA A TU AGENTE U.S.

El agente U.S. tiene la función de ser un punto de contacto para cualquier asunto relacionado con la FDA, incluyendo el calendario de inspecciones, complicaciones en la aduana y otras situaciones de regulación. El agente U.S. es diferente a un agente comercial o de aduanas.



INDISPENSABLE: VERIFICA QUE TU ETIQUETA CUMPLE CON LOS REQUISITOS

Los errores de etiquetado son de las principales causas para que se les niegue la entrada a Estados Unidos a los productos alimenticios. La normativa de la FDA es estricta y muy extensa, incluye todo el contenido de las tablas nutrimentales hasta el tamaño usado en el frente. Asegúrate de cumplir con la regulación del etiquetado a fondo.



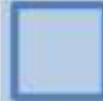
INDISPENSABLE: ASEGURA QUE TUS INGREDIENTES NO ESTÉN PROHIBIDOS POR LA FDA

La FDA mantiene una lista actualizada de ingredientes prohibidos. Los productos que utilizan ingredientes prohibidos son sujetos a acciones regulatorias, incluso si los ingredientes son aceptados en el país de origen.



IDENTIFICA SI TU PRODUCTO NECESITA UN REGISTRO FCE (sólo para productos con pH \leq 4.6)

La FDA requiere y obliga a las empresas que fabrican productos acidificados (de baja acidez) y/o enlatados que obtengan su registro FCE (Food Canning Establishment) para la empresa o planta productora. Adicionalmente la FDA exige un registro individual "Process Filing" denominado SIDs para cada producto. FCE no aplica para la mayoría de los productos, por lo que necesitarás tramitar un certificado de no acidez.



OBLIGATORIO: ENVIA EL PRIOR NOTICE (AVSO PREVIO) DE CADA EMBARQUE

Las empresas deben enviar el Aviso Previo a la FDA por cada envío de alimentos a los Estados Unidos. El Aviso Previo debe enviarse por cualquiera que tenga el conocimiento de un envío e incluye la información sobre el exportador, importador, producto y el método de envío y datos de embarque (aire, mar, tierra).



PREFERENTE: CUMPLIR REQUERIMIENTOS DE NUEVA LEY - PLAN DE INOCUIDAD ALIMENTARIA

Por disposición gubernamental basado en la Ley Antiterrorismo y en conjunto con las nuevas regulaciones bajo la FDA respecto al plan de inocuidad alimentaria, requieren que las instalaciones de las plantas cuenten con un plan por escrito e implementado de seguridad alimentaria (SAFETY PLAN), inocuidad alimentaria (HACCP), buenas prácticas de manufactura (BPM) y monitoreo de sus proveedores.

Servicio Express! su registro # FDA

FFR y recíballo HOY! Certificado al cumplimiento de registro a fabricantes, vía email y +3 días FEDEX*. Comerciantes o re-empacadores de **Alimentos, Suplementos Alimenticios, Bebidas con y sin Alcohol.**

ReguLAB: Especialistas en servicios regulatorios y de laboratorio.

Asistimos ante U.S. FDA regulaciones (registro, etiquetado, criterios nutrimentales, y calidad.

Registro FDA '18+'19 +U.S.Agent designado.
ASESORÍA en español. Y a los alimentos con pH < ó = 4.6 también les registamos sus **AF/LAFC + SID**

Tablas Bilingües
doble propósito:
FDA + Cofepris
Tablas simples,
colectivas o
duales para
display pack,
GDA Bilingües.
Supplement Facts

NUEVO
Nutrition Facts '18-2020
Actualización de criterios **RAAC, VDR, IDR,** Tipos de letra, tamaño y cosmética

Checklist Etiquetado
Regla Ley #21CFR **Ingredientes Gráfico, Legal, en empaques** primario, Display y caja Final: FDA, Cofepris, USCBP Ley Aduanas

Re-Editamos Ai
corrección y correcta selección de tabla vertical, dual, lineal con solo texto y horizontal

Laboratorio
Análisis

Simulacros con **criterios FDA, BPM/GMP & HACCP**
Certificados y Laboratorio.
Armonización de documentos, revisión de certificados de Colorantes y Estudios complementarios

Re-Edición de Etiqueta

Cumplimiento 100% FDA #21CFR

PRECIOS

SERVICIO

Registro FDA - US Agent - Diagnóstico General (sin costo extra)					
Períodos 2018			2018+2019		
Ene - Feb	Mar - Sep	Oct - Dic	Ene - Feb	Mar - Sep	Oct - Dic
	\$400				
	\$350				
		\$200			
			El más elegido ☺ \$560 (PROMO \$800 - 30%)		
			\$600 (PROMO \$750 - 20%)		
			\$480 (PROMO \$600 - 20%)		

PRECIO

A1. Registro U.S. FDA para establecimientos (FFR)

A2. Agente U.S. para FDA + Diagnóstico Básico

A3. Alertas: Evite desprestigio de su empresa. Procedimiento para retirar Alertas conforme protocolo (incluye gestión y respuestas formales).

A4. Detenciones FDA Toma de acciones durante los primeros 20 días del Hold FD&CA/PHSA, para promover la liberación de la mercancía en detención, respondiendo a FDA Compliance Officer. Prórroga de 9 días extras. Reacondicionar-Forma#FDA766

A5. Prior Notice

B1. Registro AF/LACF (FCE) (Incluye un Registro SID)

B3. Registro SID adicional

C1. Diagnóstico de Etiquetado

C2. Adecuación de Etiqueta (re-edición)

C3. Elaboración de Reporte nutrimental

C4. Capacitaciones y Cursos FSMA y BPM.

C5. Simulacro de Inspección FDA

Análisis Bromatológicos

\$ 400 USD

PROMO \$ 560 USD (2 AÑOS)

DESDE \$ 1,500 USD
POR PRODUCTO.
AL ÉXITO DEL RETIRO

\$ 19 USD

\$ 300 USD

\$ 300 USD

\$ 300 USD

\$ 400 USD

\$ 300 USD

\$ 500 USD

\$ 1,500 USD

\$ 665 USD

REGISTROS ESPECIALES

PRECIOS REGISTRO ESPECIALES: SID y LACF/AF (solo para alimentos pH<4.6/Aw>0.85)

	Tipos de servicios:							
	1	2	3	4	5	6	7	
Servicio FDA Agente U.S. INDISPENSABLE.	✓	-	-	-	-	-	-	✓
Registro FFR individual y obligatorio por planta. Incluye certificado, aplica para nuevos registros y renovaciones. El registro está incluido al contratar FDA Agente U.S.	✓	-	-	-	-	-	-	✓
Registro FCE individual por planta para alimentos LACF/AF, cantidad libre e indefinida de productos, sin costo adicional.	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Registro SID individual por presentación del producto; tamaño, sabor, tipo de empaque.	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Cliente envía información completa para que ReguLAB haga el registro (página 5 a 12). Es riguroso que el cliente requisito contraparte QFB, IIA en SITIO + (pHmetro, kit calibración, vacuómetro de punta, termómetro 200°, vernier, flexómetro)	-	✓	-	✓	✓	✓	✓	✓
ReguLAB asiste en el llenado de formatos (página 5 a 12) vía electrónica (videoconferencia, llamada telefónica, e-mail).	-	-	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Análisis de pH, presión y actividad acuosa, necesarios para el llenado del formulario (página 5 a 12), cliente envía muestras a ReguLAB.	-	-	-	✓	✓	✓	✓	✓
En SITIO 1 día de trabajo: 2 expertos consultores visitan su planta productora y realizan los análisis de pH, actividad acuosa, presión, temperatura, así como el llenado de los formatos (página 5 a 12). Máximo 10 productos por día. Incluye 3 horas consultoría y exposición FDA SID. Cliente traslada y hospeda a nuestros expertos ubicados en Querétaro MX.	-	-	-	-	✓	✓	✓	✓
Viáticos. 2 consultores expertos. 500 km. Saliendo desde Querétaro MX.	-	-	-	-	-	✓	✓	✓
Simulacro pre-inspección FDA, checklist de FDA GMP/HACCP. La FDA indica como una obligación para los fabricantes de acidificados y enlatados llevar el sistema alineado a FDA-CFR21 en GMP (BMP) y protección alimentaria	-	-	-	-	-	-	-	✓
PRECIO	\$400	\$300	\$650	\$750	\$1500	\$2000	\$4000	
Registro SID ADICIONAL por presentación de producto	\$ 300.00							



WORLD TRADE CENTER® QUERÉTARO

Blv. Paseo de la
República 13020
Nivel 13



Juriquilla, Querétaro, México

Oficinas: Blv. Paseo de la República
13020. WTC Momentum S B-1307
Nivel 13, El Salitre, Querétaro, Qro.

Phone: 011+**52-442-253-4073**

Whatsapp +52-442-115-4040



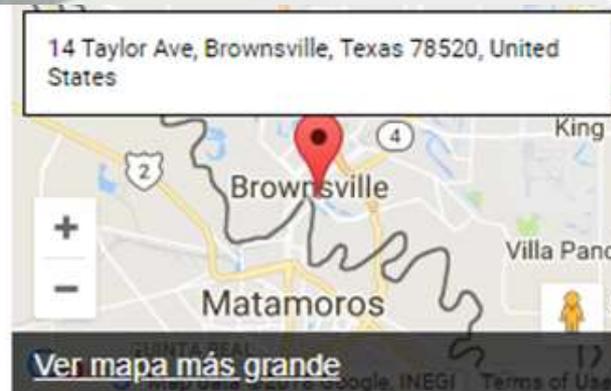
Brownsville, Texas, United States

Chamber of Commerce, 14 Taylor
Avenue Brownsville, Texas 78520.

34 Pinar del Rio Ave, Cameron, Brownsville
Texas, U.S.A. 78526

Phone Line & Whatsapp:

001+956-509-9004



14 Taylor Ave, Brownsville, Texas 78520, United States

[Ver mapa más grande](#)



Paseo de la República Km 13020, Juriquilla,
76230 Santiago de Querétaro, Qro., Mexico

[Ver mapa más grande](#)