



San José de Cúcuta, 03 de febrero de 2025

Señores

INOCUALAB

Srta. Nikoll Corredor

Para Grupo Industrial Romero S.A.S mantener una relación de confianza con sus proveedores y aliados es vital para garantizar la calidad de los procesos internos y el cumplimiento de los requisitos técnicos legales.

Brindar garantía de cumplimiento de la legislación inherente a la calidad de nuestros productos es primordial para la compañía, por esta razón buscamos aliados que nos brinden esa característica de confianza y tranquilidad en la emisión de los resultados.

Hace varios meses hemos reportado las inconformidades que se presentando respecto a los reportes de análisis de tabla nutricional, ya que los resultados no han sido verídicos ni confiables, teniendo que solicitar en más de una ocasión. La validación y revisión de varios análisis, la modificación de resultados reportados en el informe versus los reportados en la tabla nutricional por error en las aproximaciones, como los que a continuación relaciono:

MAYONESA PREMIUM:

ANALISIS	RESULTADO	LABORATORIO ALIADO
Sodio	417.56 mg / 100 g de producto.	CICTA
Azúcares añadidos	0.49 g / 100 g de producto.	CICTA
Azúcares totales	0.49 g / 100 g de producto.	CICTA



SALSA DE AJO:

ANALISIS	RESULTADO	LABORATORIO ALIADO
Sodio	413.35 mg / 100 g de producto.	CICTA
Azúcares añadidos	0.65 g / 100 g de producto.	CICTA
Azúcares totales	0.65 g / 100 g de producto.	CICTA

Valor reportado inferior al valor esperado.

Se solicitó una validación de estos análisis con otro laboratorio y se encontraron diferencias en los resultados reportados y errores al momento de transcribir los resultados en el informe final y tabla nutricional:

Informe preliminar

MAYONESA PREMIUM:

ANALISIS	RESULTADO	LABORATORIO ALIADO
Azúcares añadidos	N.E	BIOTRENDS
Azúcares totales	N.E	BIOTRENDS
Grasas trans	0.00	BIOTRENDS

SALSA DE AJO:

ANALISIS	RESULTADO	LABORATORIO ALIADO
Azúcares añadidos	N.E	BIOTRENDS
Azúcares totales	N.E	BIOTRENDS
Grasas trans	0.00	BIOTRENDS

También se solicitó la modificación en el reporte de análisis nutricional y en la tabla nutricional de:

Mayonesa Premium para azúcares añadidos: 1.50 g / 100 g de producto



Salsa de ajo para azúcares añadidos: 1.78 g / 100 g de producto

Se solicitó realizar nuevamente el análisis para las grasas trans para las dos muestras, ya que no es posible que este valor sea "0" cero debido a que una de las materias primas principales de nuestros productos es aceite y este tiene la misma característica fisicoquímica desde hace muchos años en su ficha técnica.

También tenemos registros de análisis donde este valor no da cero como lo reporta el laboratorio en el último reporte.

Por otra parte, se solicitó la modificación en el reporte de análisis nutricional y tabla nutricional para los demás productos debido a que se presentaba inconformidad en el análisis de azúcares totales y en el valor reportado para azúcares añadidos.

PRODUCTO	Valor entregado		RESULTADO LABORATORIO	
		Azúcar añadido	Azúcar añadido	Azúcar total
Salsa de Maíz		11.90 g / 100 g de producto	11.90 g / 100 g de producto	11.18 g / 100 g de producto
Salsa de Mayonesa Professional Chef		1.51 g / 100 g de producto	1.51 g / 100 g de producto	1.10 g / 100 g de producto
Salsa de Mayonesa Classic		1.92 g / 100 g de producto	1.92 g / 100 g de producto	1.50 g / 100 g de producto

SALSA DE TOMATE PREMIUM:

ANALISIS	RESULTADO REPORTE	RESULTADO TABLA NUTRICIONAL	LABORATORIO
Calorías (Kcal)	108.78	110	INOQUALAB

Se evidencia inconformidad con los resultados reportados para azúcares totales, evidenciando valores inferiores a los azúcares añadidos, cuando el valor de azúcares totales debe ser superior, ya que es la suma de los azúcares presentes en cada una de las materias primas de forma natural más el azúcar añadido al producto.



Ante todas inconformidades presentadas se solicitado en varias oportunidades al director Administrativo y Calidad el Sr. Edgar Ramírez la validación de la información que han venido reportando la cual no ha sido 100% confiable ya que hasta el día de hoy se siguen presentando inconformidades por errores al momento de transcribir y/o digitar resultados en el informe final, dando como respuesta:



RESULTADOS INOQUALAB
para Lider, mi

mié, 22 ene, 5:29 p.m. (hace 10 días) ☆ 😊 ↩ ⋮

Cordial Saludo,

Buen día, comparto TN de mayonesa premium con el ajuste solicitado

Si tienes una duda o solicitud adicional, visitanos:

Los procesos de control de calidad e innovación perdemos credibilidad al emitir informes a la gerencia que deben modificarse debido a que no fueron validados por el proveedor en temas de transcripción, aproximaciones o por variables que tenemos pleno conocimiento tienen un valor dentro de las formulaciones.

Si bien es cierto nosotros como clientes debemos validar la información enviada por INOCUALAB, hoy nuestro proceso esta enfocado a la realización de una verificación de la información que el personal del laboratorio aliado no está realizando eficientemente.

Exponemos todas estas situaciones que se han presentado con el fin de buscar la mejor solución ya que la inversión realizada en todas las tablas nutricionales que se mandaron a hacer el año pasado es considerable y no hemos tenido información confiable en ninguna de ellas.

Quedo atenta a una respuesta en la que podamos mantener y continuar fortaleciendo nuestra relación comercial.

Atentamente,

YURASIT OVALLOS S

Líder de Control de Calidad