



FRIGOCOLANTA® CERTIFICADA EN TRES LINEAS POR EL INVIMA

El Frigorífico de COLANTA en Santa Rosa de Osos acaba de obtener del Invima la certificación HACCP para sus 3 líneas de proceso: Bovino mayor, Bovino menor y Porcinos, con alcance a todos sus productos: carne en canal, cortes despostados o porcionados refrigerados o congelados y productos cárnicos comestibles.

FRIGOCOLANTA® es la única planta en Colombia que cuenta con Certificación CLASE I para exportar carne y certificación HACCP para todas sus líneas de proceso y además la única planta a nivel nacional con cuatro líneas para beneficio: bovinos, terneros, cerdos y ovinos y caprinos.

Jenaro Pérez, Gerente de COLANTA indicó que este logro se obtuvo gracias al esfuerzo y compromiso de todo su equipo de trabajo para cumplir estrictamente no solo los requerimientos normativos, sino también las exigencias internas de La Cooperativa con el fin de garantizar la inocuidad de sus productos y por ende la salud de sus consumidores. Todo esto facilita la apertura de la carne de FRIGOCOLANTA®, procedente de bovinos menores de 24 meses, y que actualmente se venden con mucha acogida en los MERCOLANTA® en Colombia, al mercado internacional.