



Unión Latin Express SAC

**PRESENTATION OF THE
COMPANY AND
CATALOGUE OF PRODUCTS**



WHO WE ARE

We are a Peruvian company, dedicated to the processing of fruits and vegetables, where products are developed reliable and in a secure way for our clients, we work under the standards of quality required internationally, owning infrastructure according to international standards. Having a team of professionals and highly qualified collaborators, to meet the expectations of our customers.



MISSION AND VISION

MISSION

We are a fruit and vegetable processing company, oriented to family well-being, consisting of a professional team that plays its activities with passion and responsibility. We offer products made with the highest quality at a fair price. Seeking to satisfy the needs and food preferences of our collaborators, suppliers, customers and consumers and at the same time providing unique experiences to consume our products.

VISION

Be a leader in the food industry in the country and highlight in the market based on the quality and innovation of the products in order to retain consumers, customers and employees, for being a company with a culture of generating value to society in a constant and solid manner. Likewise, increase the diversification of products and be in line with technological advances.



OUR BRANDS



LA FRONDOSA, the brand was born to bring the diversity of the field to your hands, through processed products in high demand to B2B and B2C level, positioning us for innovation and quality of our products.



FRUTILEX, It is our brand b2b of processed fruit is directed to the HORECA sector and corporate, mainly selling candied fruit and fruit syrup.



FRUTILÉ, It is our brand b2b's line of jams and other products based on high quality fruit, especially aimed at manufacturers of pastry, bakery, ice cream, biscuits, Nougat and chocolate.



BAKED BEANS AND PULSES





BAKED BEANS AND PULSES



Pulses cooked and dehydrated, easy preparation for consumers of vegetables fully cooked and vacuum-packed, almost instant preparation.

Brand: La Frondosa

Varieties: Beans (Canary, Marrow, Navy, Black, Pinto), Chickpeas, Peas, Lentils, Green Beans, Lima beans, Tarwi.

Presentations: 500g, 1kg, 3kg.





CANDIED FRUIT



HONEY





CANDIED FRUIT



Made on the basis of green papaya processed in syrup concentrate and coloring natural (cochineal for red, for the green, chlorophyll) or artificial, under strict controls and standards of quality. Used in the bakery's ice cream parlor and confectionery industry.

Brand: Frutilex

Variedades: Natural and artificial carmine red - green natural and artificial – Caliber 8x8, 7x7

Natural and artificial Orange, yellow natural and artificial

Presentation: Box x 10 KG





HONEY



Syrup fruits or "Honey fruit" of high viscosity obtained through processes of concentration of fruit juice and spices. Ideal to prepare nougat, Cheeky, puff pastries, among other desserts.

Brand: Frutilex

Varieties: Honey for Cheeky, Honey for nougat.

Presentation: Bottle 1lt, 500ml.





FRUIT SYRUP



JAMS



FRUIT PULP



HONEY



PASTRY SHINES



PUREE



CONCETRATES



COMPOTES





FRUIT SYRUP



Syrups and honey from the fruits of high viscosity, obtained through processes of concentration of combined with spices and fruit juice. Ideal to prepare nougat, Cheeky, Caramel Cookie, puff pastries, among other desserts.

Brand: Frutilé

Varieties: Mafle, Syrup, Strawberry.

Presentations: 400 gr, 3.83 kg.





FRUIT PULP



The pulps are made with carefully selected fruits, under procedures that allow to maintain their nutritional value.

In addition, by its degree of concentration does not require cold chain. With our fruit pulps you can prepare juices, drinks and desserts.

Brand: Frutilé

Varieties: Strawberry, Passion Fruit, Mango, Lucuma and Custard Apple.

Presentation: 250ml, 1lt.





PASTRY SHINES



Retrieved fluid fruit shines through processes of concentration of fruit juice. Ideal to give the finish the cakes and fruits flavor.

Brand: Frutilé

Varieties: Strawberry, Apple, peach, Soursop.

Presentation: 1kg, 5kg.





CONCETRATES



Concentrates are characterized by its exquisite flavor and aroma, are made with natural fruit concentrated pulp. To enjoy this drink is required add water content and thus will get the flavor and aroma expected.

Brand: Frutilé

Varieties: Chicha Morada, émollient, passion fruit, Apple.

Presentation: 250ml, 1lt.





JAMS



The jams are elaborated based on fresh fruit, are an excellent accompaniment to share in family, breakfast, lunch or tea.

Brands: Frutilé

Varieties: Strawberry, fruits of the forest, Physalis, passion fruit and Mango.

Presentation: 250ml, 1lt.





PUREE



It is specially designed to be part of the supplementary feeding of the family and part of the dishes of the day to day.

Brand: Frutilé

Varieties: Manzana, Camote, Membrillo.

Presentation: 250ml, 500ml.





COMPOTES



It is specially designed to be part of the supplementary feeding of the family.

Brand: Frutilé

Varieties: Apple, Banana, Mango, Peach, Passion fruit, Pear, Apple with quinoa, Pear with quinoa, peaches with quinoa.

Presentation: 250ml, 500ml.

*Compotes line does not require refrigeration.



AVAILABLE CERTIFICATE



MINISTERIO DE SALUD



0738-2017/DCEA/DIGESA

No.

Resolución Directoral

28 abril 2017

Lima, de del

VISTOS:

El expediente n.° 10374-2017-CH, que contiene la solicitud de formulada por la empresa **UNION LATIN EXPRESS S.A.C.**, identificado con Registro Único de Contribuyente n.° 2053889805, con domicilio en Avenida Los Ingenieros número 110, Urbanización Santa Raquel, distrito de Alta, provincia y departamento de Lima, mediante el cual solicita el procedimiento administrativo denominado **Validación Técnica Oficial del Plan HACCP** para la elaboración del producto **fruta confitada**, destinados para el consumo humano; y, el Informe n.° 1058-2017/DCEA/DIGESA, de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones; y,

CONSIDERANDO:

Que, con fecha 08 de marzo de 2017, conforme al Procedimiento n.° 35 del TUPA del MINSA, la empresa **UNION LATIN EXPRESS S.A.C.**, solicitó la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, para la elaboración del producto citado en el exordio de la presente Resolución Directoral, señalando como su establecimiento de elaboración del producto ubicado en Avenida Los Ingenieros número 110, Urbanización Santa Raquel, distrito de Alta, provincia y departamento de Lima;

Que, con fechas 06 y 07 de abril de 2017, personal de la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones - DCEA, realizó la inspección sanitaria al establecimiento de la empresa solicitante, a fin de verificar las condiciones sanitarias de producción y la implementación de su Plan HACCP en el proceso productivo de los correspondientes a la línea solicitada. Cabe señalar, que mediante la VUCE y actas de inspección, se recepcionó documentación actualizada y/o complementaria, que obra en el expediente;

Que, se emite el Informe n.° 1058-2017/DCEA/DIGESA de fecha 24 de abril de 2017, referente a las inspecciones sanitarias de fechas 06 y 07 de abril de 2017, realizadas a la empresa;

Que, asimismo, de la evaluación de las Actas de Inspección Sanitaria de los días 06 y 07 de abril de 2017, y, de la documentación presentada como sustento de la solicitud de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, respecto del Plan HACCP, Programa de Higiene y Saneamiento del establecimiento de la empresa, remitida a la DIGESA, se concluyó que el establecimiento aplica en forma efectiva lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo n.° 007-88-SA, y, sus modificatorias y la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.° 448-

2009/MINSA, concordante con los artículos 85° y 95° de la Ley n.° 26842 - Ley General de Salud, sobre la condición de la calidad de los alimentos y aspectos sanitarios de su establecimiento y Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1959);

Que, cuenta con **Infraestructura**, la empresa cumple en su establecimiento con lo establecido en el "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por D.S. n.° 007-88-SA, "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas", aprobada por R.M. n.° 448-2009/MINSA y Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1959); sobre infraestructura;

Que, cuenta con **Manual de Buenas Prácticas de Manipulación o Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Programa de Higiene y Saneamiento (PHS)** de conformidad con sus respectivos documentos, remitidos para el presente procedimiento;

Que, cuenta con el **Plan HACCP**. La empresa aplica en su establecimiento su documento denominado: Plan HACCP de Revisión 07, de fecha 20 de Diciembre del 2016, elaborado para la línea de **confitura**, **fruta confitada**, conforme con lo establecido en el "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por D.S. n.° 007-88-SA, "Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas", aprobada por R.M. n.° 448-2009/MINSA;

Que, sin perjuicio de lo anterior, resulta conveniente precisar que la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP faculta al administrador en la operación o intervención en cualquier proceso de fabricación, elaboración e industrialización de los alimentos de consumo humano, exceptuándose del trámite de aquellas que la habilitan para su comercialización, conforme a lo establecido en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo n.° 007-88-SA, y, sus modificatorias, en concordancia con la Ley de Inocuidad de los Alimentos y su reglamento, aprobados por Decreto Legislativo n.° 1082 y Decreto Supremo n.° 034-2008/AG, respectivamente;

Que, de acuerdo a lo dispuesto en la Primera Disposición Complementaria y Final del Decreto Supremo n.° 004-2014-SA, que modifica e incorpora algunos artículos al Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.° 007-88-SA, dispone en su artículo 58-A, entre otros aspectos de la Certificación de la Validación, la vigencia de dos (02) años del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, contados a partir de su otorgamiento, en concordancia con lo dispuesto en el artículo 33°, sobre Vigencia del Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP, de la Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.° 448-2009/MINSA, que establece: "El Certificado de Validación Técnica Oficial del Plan HACCP tiene una vigencia hasta de dos (2) años contados a partir de la fecha de su otorgamiento (...).";

Que, asimismo, de conformidad a lo dispuesto por el artículo 1° del prelado Decreto Supremo que modifica el artículo 95° del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.° 007-88-SA, que prescribe: "Un establecimiento que cuenta con la certificación de la Validación Técnica Oficial de su Plan HACCP para una determinada línea de producción, otorgada por la autoridad de salud de nivel nacional, se considerará habilitado sanitariamente sólo para dicha línea (...).", se debe precisar que el establecimiento se considera habilitado sanitariamente solo para las líneas otorgadas y mediante documento resolutorio emitido por la autoridad competente;

Que, finalmente, en cuanto a las inspecciones realizadas, consignadas en las actas respectivas y de la revisión del Plan HACCP, remitido a esta Dirección, se evidenció que el establecimiento **APLICA** las normas sanitarias sobre los aspectos de Infraestructura, Buenas Prácticas de Manufactura, Programa de Higiene y Saneamiento y aplicación del Plan HACCP en los procesos productivos de la línea de alimento antes mencionado, de acuerdo a lo preceptado en el Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.° 007-88-SA, y, sus modificatorias y Norma Sanitaria para la Aplicación del Sistema HACCP en la Fabricación de Alimentos y Bebidas, aprobada por la Resolución Ministerial n.° 448-2009/MINSA, Principios Generales de Higiene

MINISTERIO DE SALUD



0738-2017/DCEA/DIGESA

No.

Resolución Directoral

28 abril 2017

Lima, de del

de los Alimentos (CAC/RCP 1-1959) concordante con los artículos 85° y 95° de la Ley n.° 26842 - Ley General de Salud, sobre la calidad de los alimentos y las condiciones sanitarias de su establecimiento;

En ese sentido, del análisis de los actuados y estando a las conclusiones abordadas, en el Informe n.° 1058-2017/DCEA/DIGESA de fecha 24 de abril de 2017, por la Dirección de Certificaciones y Autorizaciones-DCEA;

De conformidad a lo establecido en la Ley de Organización y Funciones del Ministerio de Salud, aprobado por el Decreto Legislativo n.° 1181, el Decreto Supremo n.° 008-2017-SA - Reglamento de Organización y Funciones del Ministerio de Salud y modificatorias; Ley n.° 26842 - Ley General de Salud, Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por Decreto Supremo n.° 007-88-SA, y, sus modificatorias; Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado por Decreto Legislativo n.° 1082, Reglamento de la Ley de Inocuidad de los Alimentos, aprobado por Decreto Supremo n.° 034-2008/AG, Principios Generales de Higiene de los Alimentos (CAC/RCP 1-1959); y, TUO (Decreto Supremo n.° 008-2017-JUS) de la Ley n.° 27444 - Ley del Procedimiento Administrativo General;

SE RESUELVE:

Artículo 1°.- OTORGAR la VALIDACIÓN TÉCNICA OFICIAL DEL PLAN HACCP, a la empresa UNION LATIN EXPRESS S.A.C., que aplica en la línea de producción de confitura, fruta confitada, en su establecimiento ubicado en Avenida Los Ingenieros número 110, Urbanización Santa Raquel, distrito de Alta, provincia y departamento de Lima.

Artículo 2°.- El presente procedimiento tiene alcance para la fabricación, elaboración e industrialización de los alimentos, siendo la empresa responsable de cumplir las demás disposiciones normativas que sean aplicables a la comercialización de los alimentos destinados al consumo humano, establecidas en el "Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas", aprobado por D.S. n.° 007-88-SA, en concordancia con la Ley de Inocuidad de los Alimentos y su reglamento, Decreto Legislativo 1082 y Decreto Supremo N.° 034-2008/AG.

Artículo 3°.- El plazo de vigencia de la Validación Técnica Oficial del Plan HACCP que se otorga mediante la presente resolución directoral es de dos (2) años, contados a partir de la fecha de la emisión del mismo, de conformidad con lo establecido en el artículo 58-A del Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas, aprobado por el Decreto Supremo n.° 007-88-SA, y sus modificatorias; incorporado por el Decreto Supremo n.° 004-2014-SA.

Artículo 4°.- La empresa solicitante se encuentra obligada a mantener los registros y documentos que sustentan la aplicación del Plan HACCP en forma precisa y consolidada, en un expediente a disposición de la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA cuando ésta lo requiera.

Artículo 5°.- La empresa solicitante, bajo responsabilidad, debe comprobar permanentemente la idoneidad del Plan HACCP validado y efectuar periódicamente las verificaciones necesarias para corroborar su correcta aplicación en el proceso productivo de alimentos.

Artículo 6°.- La Validación Técnica Oficial del Plan HACCP que se otorga se encuentra sujeta a las acciones de control que la Dirección General de Salud Ambiental e Inocuidad Alimentaria - DIGESA disponga, pudiendo dejarse sin efecto conforme a Ley.

Artículo 7°.- Notificar la presente Resolución Directoral, conforme a Ley.

Regístrese y comuníquese.



C. BALDI

MINISTERIO DE SALUD
Dirección General de Salud Ambiental
e Inocuidad Alimentaria
M. María Susana Nieva Múzquiz
ING. MARIA SUSANA NIEVA MUZQUIZ
Directora Ejecutiva
Dirección de Certificaciones y Autorizaciones



OUR CLIENTS



