

LABORATORIO LADY ROSE	Tipo: DEPARTAMENTO DE MERCADEO Y VENTAS	Código: MA MEV FT 002 - 002	Versión: TRES -3-
	Título: FICHA TÉCNICA PT MANTEGA DE CACAO LADY ROSE		
	Archivo Magnético: C: MA MEV FT 002 - 002		Páginas: 1 DE 2



Nombre del producto: Manteca de Cacao Lady Rose

Notificación sanitaria obligatoria: NSOC91370-19CO expedida en Colombia por el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos (Invima)

Vigencia: Mar 08 2026

Titular de la NSO:
LABORATORIO LADY ROSE

Presentación comercial: Envase de Resina ABS pigmentado blanco con ascensor de 4'7 g aproximadamente, como envase primario. Cuerpo del envase en este color y tapa de polietileno del mismo color


En el cuerpo del envase se adosa etiqueta autoadhesiva, que identifica el producto y cuya leyenda cumple con las regulaciones de la Decisión 516 de la Comunidad Andina de Naciones y describe la literatura legalmente exigida para productos de su clase.

Partida arancelaria: 33.04.10.00.00

Dimensiones: Ancho 16 mm Largo: 67'8 mm
Tamaño de la tapa de PE: 16 x 15 mm Calibre: 0'9 mm


Sabores: Natural a cacao.

Fabricante: Laboratorio Lady Rose

Cll 64 N° 22 - 24 Tel. +57 1 814 7716  +57 315 389 2750

 mercadeo@labladyrose.com info@labladyrose.com
www.labladyrose.com

 @labladyrose  laboratorioladyrose

 laboratorioladyrose

Santafé de Bogotá D.C. Colombia - América del sur.

Ingredientes: Manteca de cacao, Cera de Abejas blanca USP, Cera Carnauba, Cera Microcristalina USP, Vaselina Blanca USP, Aceite Mineral USP, BHT, Ácido benzóico, color y sabor Certificados.

Peso unitario			Material de empaque
Neto: 4'7 g	Bruto: 15'8 g	10'3 g	Resina ABS en el cuerpo y tapa en PEBD. Ambos pigmentados color blanco

Código de barras Otorgado por GSI Colombia, filial de GSI internacional

Natural Cacao 7707175440299	Partida arancelaria 33.04.10.00.00		
--------------------------------	---------------------------------------	--	--

Características y ventajas comerciales	Características técnicas
<p>Fácil manejo Fácil transporte personal Protector labial de larga permanencia en labios por 3 a 4 horas Posibilidad de diversos sabores Empleo de código de barras Etiqueta cumple con exigencias de identificación mínima según establecimientos reguladores nacionales e internacionales. Posee notificación sanitaria obligatoria, válida en la Comunidad Andina de Naciones</p>	<p>Color: característico Sabor: característico cacao. Aspecto: barras homogéneas con olor y sabor característico. Contenido neto: 4'7 g aprox. +/- 5'0 % Peso específico: 0'890 +/- 2'0 % Punto de fusión: 57'0 +/- 5'0 °C Valoración biológica: Cumple con Norma Icontec NTC 4833 Recuento de microorganismos totales viables ≤ a 1000 ufc /g Patógenos: ausencia total</p>

Aplicaciones: La Mantequilla de Cacao Lady Rose diseñada y desarrollada por nuestra compañía, sana y previene la resequeza de los labios partidos y cuarteados, es un preparado efectivamente emoliente con una fórmula ideal para la protección de los labios a base de manteca de cacao. Contra el frío, la baja humedad relativa, los post - operatorios, debe usarse una base de tipo grasoso - untuoso que restaure la flexibilidad y elasticidad de los labios.

Unidad de empaque: unidad individual



Peso bruto: 15'8 g **Peso producto:** 10'3 g

Ficha técnica elaborada por: Jaime Iván Alvarado Donado, Q.F. Universidad del Atlántico Dpto. de Producción Mar 20 MMXVIII.
Actualiza Oct 3 MMXX: Se agrega foto Mantequilla de cacao Lady Rose de diferentes presentaciones y partida arancelaria
Actualizado: Feb 23 MMXXI. Se añade redes sociales