	PROCESOS DE APOYO	PA-07-R-01-1	
ANDINA	PROCESO DE COMUNICACIÓN, PARTICIPACIÓN Y CONSULTA	FECHA 10/04/17	VERSIÓN 1.0
	COMUNICACIÓN INTERNA	Página 1 de 1	

COMUNICADO

DE : JAQUELINE RODRÍGUEZ PACHECO.
COORDINADORA MICROBIOLOGÍA Y CALIDAD
FECHA : 22/01/2022
ASUNTO : INFORME MICROBIOLÓGICO DE LECHE SABOR A VAINILLA

Buenos días;
El presente informe para dar a conocer resultados microbiológicos de LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA SABOR A VAINILLA con **LOTE 10120102** con fecha de vencimiento 12/04/2022 dando como resultado:

FECHA DE SIEMBRA	HORA PRODUCTO	AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML	COLIFORMES TOTALES UFC/ML	MOHOS Y LEVADURAS UFC/ML	EVENTO Y BOCA
12-01-22	06:43	0	0	0	A3 INICIO
12-01-22	06:40	0	0	0	B3 INICIO
12-01-22	06:40	0	0	0	C3 INICIO
12-01-22	06:46	0	0	0	D2 INICIO
12-01-22	06:44	0	0	0	E2 INICIO
12-01-22	13:23	0	0	0	A3 MEDIO
12-01-22	13:23	0	0	0	B3 MEDIO
12-01-22	13:23	0	0	0	C3 MEDIO
12-01-22	13:23	0	0	0	D2 MEDIO
12-01-22	13:23	0	0	0	E2 MEDIO
12-01-22	20:51	0	0	0	A3 FIN
12-01-22	20:51	0	0	0	B3 FIN
12-01-22	20:51	0	0	0	C3 FIN
12-01-22	20:51	0	0	0	D2 FIN
12-01-22	20:51	0	0	0	E2 FIN

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos.

ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS								
FECHA DE ANÁLISIS DEL PRODUCTO	ACIDEZ	PH	DENSIDAD	ALCOHOL	GRASA		EBULLICIÓN	PERÓXIDO
12-01-22	6.0	6.60	1.077	NEG	3.0		NEG	0.0

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos.

	PROCESOS DE APOYO	PA-07-R-01-1	
ANDINA	PROCESO DE COMUNICACIÓN, PARTICIPACIÓN Y CONSULTA	FECHA 10/04/17	VERSIÓN 1.0
	COMUNICACIÓN INTERNA	Página 1 de 1	

COMUNICADO

ESTERILIDAD COMERCIAL EN ALIMENTOS NTC 4433

REQUISITOS	RESULTADO	LIMITES PERMITIDO NTC 4433 ESTERILIDAD COMERCIAL EN ALIMENTOS
Crecimiento en Anaerobiosis a 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Crecimiento en Anaerobiosis a 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Anaerobiosis a 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Anaerobiosis a 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Crecimiento en Aerobiosis a 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Crecimiento en Aerobiosis a 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Aerobiosis a 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Aerobiosis a 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
OLOR	NORMAL	NORMAL
ASPECTO	CARACTERÍSTICO	CARACTERÍSTICO
CONTROL AMBIENTAL	NEGATIVO	NEGATIVO

La muestra analizada **CUMPLE** con la prueba de esterilidad comercial sugerida, bajo la **NTC 4433, PARA ESTERILIDAD COMERCIAL, NO SE EVIDENCIO ACTIVIDAD MICROBIANA** que propicie la alteración del producto sometido a periodo de incubación durante 10 días a temperaturas de 35°C y 55°C. Siendo esta **PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL SATISFACTORIA, para el 22/01/2022**

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada.

ANDINA S.A EN REORGANIZACIÓN
NIT. 807004000-6
JAQUELINE RODRÍGUEZ PACHECO
COORDINADORA DE CALIDAD Y MICROBIOLOGÍA
Cc 37.396.105 T P 54-898

	PROCESOS DE APOYO	PA-07-R-01-1	
	PROCESO DE COMUNICACIÓN, PARTICIPACIÓN Y CONSULTA	FECHA 10/04/17	VERSIÓN 1.0
	COMUNICACIÓN INTERNA	Página 1 de 1	

COMUNICADO

DE : JAQUELINE RODRÍGUEZ PACHECO.
COORDINADORA CALIDAD Y LABORATORIOS
FECHA : 18-01-22
ASUNTO : INFORME MICROBIOLÓGICO DE LECHE SABOR AREQUIPE

Buenos días;
El presente informe para dar a conocer resultados microbiológicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA SABOR A AREQUIPE con **LOTE 06070104** con fecha de vencimiento 07-04-22 dando como resultado:

FECHA DE SIEMBRA	HORA PRODUCTO	AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML	COLIFORMES TOTALES UFC/ML	MOHOS Y LEVADURAS UFC/ML	EVENTO Y BOCA
07-01-22	07:13	0	0	0	A3 INICIO
07-01-22	07:18	0	0	0	B3 INICIO
07-01-22	07:07	0	0	0	C3 INICIO
07-01-22	06:45	0	0	0	D2 INICIO
07-01-22	13:09	0	0	0	E2 INICIO
07-01-22	13:09	0	0	0	A3 MEDIO
07-01-22	13:09	0	0	0	B3 MEDIO
07-01-22	13:09	0	0	0	C3 MEDIO
07-01-22	13:09	0	0	0	D2 MEDIO
07-01-22	13:09	0	0	0	E2 MEDIO
07-01-22	19:41	0	0	0	A3 FIN
07-01-22	19:41	0	0	0	B3 FIN
07-01-22	19:41	0	0	0	C3 FIN
07-01-22	19:41	0	0	0	D2 FIN
07-01-22	19:41	0	0	0	E2 FIN

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de leche sabor **AREQUIPE** es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos.

ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS								
FECHA DE ANÁLISIS DEL PRODUCTO	ACIDEZ	PH	DENSIDAD	ALCOHOL	GRASA	°BRIX	EBULLICIÓN	PERÓXIDO
07-01-22	0.13	6.60	1.079	NEG	3.0	13	NEG	0.0

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos.

	PROCESOS DE APOYO	PA-07-R-01-1	
	PROCESO DE COMUNICACIÓN, PARTICIPACIÓN Y CONSULTA	FECHA 10/04/17	VERSIÓN 1.0
	COMUNICACIÓN INTERNA	Página 1 de 1	

COMUNICADO

ESTERILIDAD COMERCIAL EN ALIMENTOS NTC 4433

REQUISITOS	RESULTADO	LIMITES PERMITIDO NTC 4433 ESTERILIDAD COMERCIAL EN ALIMENTOS
Crecimiento en Anaerobiosis a 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Crecimiento en Anaerobiosis a 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Anaerobiosis a 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Anaerobiosis a 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Crecimiento en Aerobiosis a 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Crecimiento en Aerobiosis a 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Aerobiosis a 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Aerobiosis a 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
OLOR	NORMAL	NORMAL
ASPECTO	CARACTERÍSTICO	CARACTERÍSTICO
CONTROL AMBIENTAL	NEGATIVO	NEGATIVO

La muestra analizada **CUMPLE** con la prueba de esterilidad comercial sugerida, bajo la **NTC 4433, PARA ESTERILIDAD COMERCIAL, NO SE EVIDENCIO ACTIVIDAD MICROBIANA** que propicie la alteración del producto sometido a periodo de incubación durante 10 días a temperaturas de 35°C y 55°C. Siendo esta **PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL SATISFACTORIA, para el 17/01/2022**

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada.

ANDINA S.A EN REORGANIZACIÓN
NIT. 807004000-6
JAQUELINE RODRIGUEZ PACHECO
COORDINADORA DE CALIDAD Y MICROBIOLOGÍA
Cc 37.396.105 TP 54-898

	PROCESOS DE APOYO	PA-07-R-01-1	
ANDINA	PROCESO DE COMUNICACIÓN, PARTICIPACIÓN Y CONSULTA	FECHA 10/04/17	VERSIÓN 1.0
	COMUNICACIÓN INTERNA	Página 1 de 1	

COMUNICADO

DE : JAQUELINE RODRÍGUEZ PACHECO.
COORDINADORA CALIDAD Y LABORATORIO
FECHA : 22/01/22
ASUNTO : INFORME CONTROL DE CALIDAD DE AVENA

Buenas tardes;
El presente informe para dar a conocer resultados microbiológicos de AVENA UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA **LOTE 09110105** con fecha de vencimiento 11/04/2022 dando como resultado:

FECHA DE SIEMBRA	HORA PRODUCTO	AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML	COLIFORMES TOTALES UFC/ML	MOHOS Y LEVADURAS UFC/ML	EVENTO Y BOCA
11-01-22	06:40	0	0	0	A3 INICIO
11-01-22	06:41	0	0	0	B3 INICIO
11-01-22	06:36	0	0	0	C3 INICIO
11-01-22	06:40	0	0	0	D2 INICIO
11-01-22	07:00	0	0	0	E2 INICIO
11-01-22	13:19	0	0	0	A3 MEDIO
11-01-22	13:19	0	0	0	B3 MEDIO
11-01-22	13:19	0	0	0	C3 MEDIO
11-01-22	13:19	0	0	0	D2 MEDIO
11-01-22	13:19	0	0	0	E2 MEDIO
11-01-22	19:07	0	0	0	A3 FIN
11-01-22	19:07	0	0	0	B3 FIN
11-01-22	19:07	0	0	0	C3 FIN
11-01-22	19:07	0	0	0	D2 FIN
11-01-22	19:07	0	0	0	E2 FIN

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto AVENA UAT (UHT) ULTRA ALTA TEMPERATURA LARGA VIDA CON LECHE ENTERA es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos.

ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS.								
FECHA DE ANÁLISIS DEL PRODUCTO	ACIDEZ	PH	DENSIDAD	ALCOHOL	GRASA		EBULLICIÓN	PERÓXIDO
11-01-22	6.0	6.6	1.070	NEG	2.0		NEG	0.0

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos.

	PROCESOS DE APOYO	PA-07-R-01-1	
ANDINA	PROCESO DE COMUNICACIÓN, PARTICIPACIÓN Y CONSULTA	FECHA 10/04/17	VERSIÓN 1.0
	COMUNICACIÓN INTERNA	Página 1 de 1	

COMUNICADO

ESTERILIDAD COMERCIAL EN ALIMENTOS NTC 4433

REQUISITOS	RESULTADO	LIMITES PERMITIDO NTC 4433 ESTERILIDAD COMERCIAL EN ALIMENTOS
Crecimiento en Anaerobiosis a 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Crecimiento en Anaerobiosis a 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Anaerobiosis a 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Anaerobiosis a 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Crecimiento en Aerobiosis a 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Crecimiento en Aerobiosis a 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Aerobiosis a 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Aerobiosis a 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
OLOR	NORMAL	NORMAL
ASPECTO	CARACTERÍSTICO	CARACTERÍSTICO
CONTROL AMBIENTAL	NEGATIVO	NEGATIVO

La muestra analizada **CUMPLE** con la prueba de esterilidad comercial sugerida, bajo la **NTC 4433, PARA ESTERILIDAD COMERCIAL, NO SE EVIDENCIO ACTIVIDAD MICROBIANA** que propicie la alteración del producto sometido a periodo de incubación durante 10 días a temperaturas de 35°C y 55°C. Siendo esta **PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL SATISFACTORIA, para el 21/01/2022**

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada.

ANDINA S.A EN REORGANIZACIÓN
NIT. 807004000-6
JAQUELINE RODRÍGUEZ PACHECO
COORDINADORA DE CALIDAD Y MICROBIOLOGÍA
Cc 37.396.105 T P 54-898

	PROCESOS DE APOYO	PA-07-R-01-1	
	PROCESO DE COMUNICACIÓN, PARTICIPACIÓN Y CONSULTA	FECHA 10/04/17	VERSIÓN 1.0
	COMUNICACIÓN INTERNA	Página 1 de 1	

COMUNICADO

DE : JAQUELINE RODRÍGUEZ PACHECO
COORDINADORA CALIDAD Y LABORATORIOS
FECHA : 24/01/2022
ASUNTO : INFORME MICROBIOLÓGICO DE LECHE SABOR FRESA

Buenos días;
El presente informe para dar a conocer resultados microbiológicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA SABOR A FRESA con **LOTE 11140103** con fecha de vencimiento 14/04/2022 dando como resultado:

FECHA DE SIEMBRA	HORA PRODUCTO	AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML	COLIFORMES TOTALES UFC/ML	MOHOS Y LEVADURAS UFC/ML	EVENTO Y BOCA
14-01-22	07:52	0	0	0	A3 INICIO
14-01-22	07:03	0	0	0	B3 INICIO
14-01-22	07:05	0	0	0	C3 INICIO
14-01-22	07:03	0	0	0	D2 INICIO
14-01-22	07:05	0	0	0	E2 INICIO
14-01-22	13:53	0	0	0	A3 MEDIO
14-01-22	13:53	0	0	0	B3 MEDIO
14-01-22	13:53	0	0	0	C3 MEDIO
14-01-22	13:53	0	0	0	D2 MEDIO
14-01-22	13:53	0	0	0	E2 MEDIO
14-01-22	20:38	0	0	0	A3 FIN
14-01-22	20:38	0	0	0	B3 FIN
14-01-22	20:38	0	0	0	C3 FIN
14-01-22	20:38	0	0	0	D2 FIN
14-01-22	20:38	0	0	0	E2 FIN

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de leche sabor **FRESA** es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos.

ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS								
FECHA DE ANÁLISIS DEL PRODUCTO	ACIDEZ	PH	DENSIDAD	ALCOHOL	GRASA	°BRIX	EBULLICIÓN	PERÓXIDO
14-01-22	0.13	6.67	1.077	NEG	3.0	13	NEG	0.0

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos.

	PROCESOS DE APOYO	PA-07-R-01-1	
	PROCESO DE COMUNICACIÓN, PARTICIPACIÓN Y CONSULTA	FECHA 10/04/17	VERSIÓN 1.0
	COMUNICACIÓN INTERNA	Página 1 de 1	

COMUNICADO

ESTERILIDAD COMERCIAL EN ALIMENTOS NTC 4433

REQUISITOS	RESULTADO	LIMITES PERMITIDO NTC 4433 ESTERILIDAD COMERCIAL EN ALIMENTOS
Crecimiento en Anaerobiosis a 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Crecimiento en Anaerobiosis a 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Anaerobiosis a 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Anaerobiosis a 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Crecimiento en Aerobiosis a 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Crecimiento en Aerobiosis a 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Aerobiosis a 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Aerobiosis a 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
OLOR	NORMAL	NORMAL
ASPECTO	CARACTERÍSTICO	CARACTERÍSTICO
CONTROL AMBIENTAL	NEGATIVO	NEGATIVO

La muestra analizada **CUMPLE** con la prueba de esterilidad comercial sugerida, bajo la **NTC 4433, PARA ESTERILIDAD COMERCIAL, NO SE EVIDENCIO ACTIVIDAD MICROBIANA** que propicie la alteración del producto sometido a periodo de incubación durante 10 días a temperaturas de 35°C y 55°C. Siendo esta **PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL SATISFACTORIA, para el 24/01/2022**

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

ANDINA S.A EN REORGANIZACIÓN
NIT. 807004000-6
JAQUELINE RODRÍGUEZ PACHECO
COORDINADORA DE CALIDAD Y MICROBIOLOGÍA
Cc 37.396.105 T P 54-898

	PROCESOS DE APOYO	PA-07-R-01-1	
ANDINA	PROCESO DE COMUNICACIÓN, PARTICIPACIÓN Y CONSULTA	FECHA 10/04/17	VERSIÓN 1.0
	COMUNICACIÓN INTERNA	Página 1 de 1	

COMUNICADO

DE : JAQUELINE RODRÍGUEZ PACHECO
COORDINADORA CALIDAD Y LABORATORIOS
FECHA : 20/01/2022
ASUNTO : INFORME MICROBIOLÓGICO DE LECHE SABOR FRESA

Buenos días;
El presente informe para dar a conocer resultados microbiológicos LECHE ULTRA ALTA TEMPERATURA UAT (UHT) LARGA VIDA ENTERA SABOR A FRESA con **LOTE 08090103** con fecha de vencimiento 09/04/2022 dando como resultado:

FECHA DE SIEMBRA	HORA PRODUCTO	AEROBIOS MESÓFILOS UFC/ML	COLIFORMES TOTALES UFC/ML	MOHOS Y LEVADURAS UFC/ML	EVENTO Y BOCA
09-01-22	07:54	0	0	0	A3 INICIO
09-01-22	06:24	0	0	0	B3 INICIO
09-01-22	07:51	0	0	0	C3 INICIO
09-01-22	06:36	0	0	0	D2 INICIO
09-01-22	06:33	0	0	0	E2 INICIO
09-01-22	15:46	0	0	0	A3 MEDIO
09-01-22	15:46	0	0	0	B3 MEDIO
09-01-22	15:46	0	0	0	C3 MEDIO
09-01-22	15:46	0	0	0	D2 MEDIO
09-01-22	15:46	0	0	0	E2 MEDIO
09-01-22	20:26	0	0	0	A3 FIN
09-01-22	20:26	0	0	0	B3 FIN
09-01-22	20:26	0	0	0	C3 FIN
09-01-22	20:26	0	0	0	D2 FIN
09-01-22	20:26	0	0	0	E2 FIN

Según resultados microbiológicos podemos concluir que el producto de leche sabor **FRESA** es apto para el consumo humano ya que demuestra que CUMPLE con todos los parámetros microbiológicos.

ANÁLISIS FISICOQUÍMICOS								
FECHA DE ANÁLISIS DEL PRODUCTO	ACIDEZ	PH	DENSIDAD	ALCOHOL	GRASA	°BRIX	EBULLICIÓN	PERÓXIDO
09-01-22	0.13	6.67	1.077	NEG	3.0	13	NEG	0.0

La muestra analizada CUMPLE con los parámetros fisicoquímicos.

	PROCESOS DE APOYO	PA-07-R-01-1	
ANDINA	PROCESO DE COMUNICACIÓN, PARTICIPACIÓN Y CONSULTA	FECHA 10/04/17	VERSIÓN 1.0
	COMUNICACIÓN INTERNA	Página 1 de 1	

COMUNICADO

ESTERILIDAD COMERCIAL EN ALIMENTOS NTC 4433

REQUISITOS	RESULTADO	LIMITES PERMITIDO NTC 4433 ESTERILIDAD COMERCIAL EN ALIMENTOS
Crecimiento en Anaerobiosis a 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Crecimiento en Anaerobiosis a 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Anaerobiosis a 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Anaerobiosis a 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Crecimiento en Aerobiosis a 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Crecimiento en Aerobiosis a 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Aerobiosis a 35°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
Control en Aerobiosis a 55°+/- 2°	AUSENCIA	NEGATIVO
OLOR	NORMAL	NORMAL
ASPECTO	CARACTERÍSTICO	CARACTERÍSTICO
CONTROL AMBIENTAL	NEGATIVO	NEGATIVO

La muestra analizada **CUMPLE** con la prueba de esterilidad comercial sugerida, bajo la **NTC 4433, PARA ESTERILIDAD COMERCIAL, NO SE EVIDENCIO ACTIVIDAD MICROBIANA** que propicie la alteración del producto sometido a periodo de incubación durante 10 días a temperaturas de 35°C y 55°C. Siendo esta **PRUEBA DE ESTERILIDAD COMERCIAL SATISFACTORIA, para el 19/01/2022**

Los resultados son valorados únicamente para la muestra analizada

ANDINA S.A EN REORGANIZACIÓN
NIT. 807004000-6
JAQUELINE RODRÍGUEZ PACHECO
COORDINADORA DE CALIDAD Y MICROBIOLOGÍA
Cc 37.396.105 T P 54-898