LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD
ACQUA VIDA
Mucho más que análisis...!

Ibague,02 de Mayo de 2023

Señores.
**Fábrica de licores del Tolima.**
Ciudad Ibaguè-Tolima.
Reciban un cordial saludo
La presente es para informarle los resultados y conclusiones finales de la toma de muestra del día 20 de Enero.

| No. Muestra | Tipo y Lugar de Muestra | Resultado Parámetros | Conclusiones |
|---|---|---|---|
| 314<br>313<br>312<br>315 | Ambiente Bodega de Insumos<br>Ambiente Laboratorio<br>Ambiente Monobloque<br>Ambiente Tanques de alcohol | **Recuento de microorganismos Mesófilos aeróbicos <30 UFC/15 min**<br><br>**Mohos y levaduras <50 UFC/15 min** | Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo. |
| 928<br>927<br>930<br>929 | Agua Potable llave de entrada a la planta<br>Agua Potable llave de cafetería<br>Agua Potable Tanque de almacenamiento<br>Agua Potable Llave de salida de planta | Mesofilos<br>0 UFC/100 cm³<br>Coliformes totales<br>0 UFC/100 cm³<br>Escherichia coli<br>0 UFC/100 cm³ | Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo. |
| 316<br>317<br>318<br>319<br>320 | Superficie Válvula de llenado Nª 1<br>Superficie Válvula de llenado Nª 23<br>Superficie Válvula de lavado Nª 18<br>Superficie Válvula de lavado Nª 19<br>Superficie Frotis de Botella | Coliformes Totales<br>Ausente<br>Coliformes Fecales<br>Ausente<br>Mohos y Levaduras<br>Ausente | Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo |
| 321<br>322<br>324<br>323<br>325<br>326<br>327<br>328<br>329<br>330 | Frotis de manos Jhon Jairo Uribe<br>Frotis de manos Willian Toro<br>Frotis de manos Gilma Gongora<br>Frotis de manos Wilfred Barrero<br>Frotis de manos Alba Ligia Muñoz<br>Frotis de manos Sandra Garcia<br>Frotis de manos Jhon Cartagena<br>Frotis de manos Maria Alvira Castro<br>Frotis de manos Dani Ester Lopez<br>Frotis de manos Juan Carlos Garzon | **Recuento de Coliformes Totales Ausencia**<br><br>**Coliformes Fecales Ausencia**<br><br>**Estafilococo coagulasa positiva Ausencia** | Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo |
| 331 | Producto terminado Aguardiente 24h sin azúcar | el producto está dentro de los parámetros establecidos por el Invima *(CERVEZA)* | Se encuentra dentro de los parametros permisibles |

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacterioloqa U. Javeriana
MBA Microbiología U. Rio de Janeiro

**ELSY AMPARO OVALLE GARZON**
**GERENTE**