ANEXO 10
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS.

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

ANEXO 10.1
Documentos INGELABS LABORATORIOS S.A.S

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

3054

CAMARA DE COMERCIO DE CASANARE
INGELABS LABORATORIOS S.A.S.
Fecha expedición: 2022/03/25 - 17:14:59 ****** Recibo No.** S000618738 ****** Num. Operación.** 01-CAJ-ACCB-20220325-0040
LA MATRÍCULA MERCANTIL PROPORCIONA SEGURIDAD Y CONFIANZA EN LOS NEGOCIOS
RENUEVE SU MATRÍCULA A MÁS TARDAR EL 31 DE MARZO DE 2022.
CODIGO DE VERIFICACIÓN yYFW9esyYV

CERTIFICADO DE EXISTENCIA Y REPRESENTACIÓN LEGAL O DE INSCRIPCIÓN DE DOCUMENTOS.

Con fundamento en las matrículas e inscripciones del Registro Mercantil,

CERTIFICA

NOMBRE, SIGLA, IDENTIFICACIÓN Y DOMICILIO

NOMBRE o RAZÓN SOCIAL: INGELABS LABORATORIOS S.A.S.
ORGANIZACIÓN JURÍDICA: SOCIEDAD POR ACCIONES SIMPLIFICADA
CATEGORÍA : PERSONA JURÍDICA PRINCIPAL
NIT : 900498738-9
ADMINISTRACIÓN DIAN : YOPAL
DOMICILIO : YOPAL

MATRICULA - INSCRIPCIÓN

MATRÍCULA NO : 90267
FECHA DE MATRÍCULA : FEBRERO 08 DE 2012
ULTIMO AÑO RENOVADO : 2022
FECHA DE RENOVACIÓN DE LA MATRÍCULA : MARZO 25 DE 2022
ACTIVO TOTAL : 6,250,000.00
GRUPO NIIF : GRUPO III - MICROEMPRESAS

UBICACIÓN Y DATOS GENERALES

DIRECCIÓN DEL DOMICILIO PRINCIPAL : CALLE 13 17-61
BARRIO : EL CENTRO
MUNICIPIO / DOMICILIO: 85001 - YOPAL
TELÉFONO COMERCIAL 1 : 6358115
TELÉFONO COMERCIAL 2 : 3213010405
TELÉFONO COMERCIAL 3 : NO REPORTÓ
CORREO ELECTRÓNICO No. 1 : asesoriasprofesionalesap@hotmail.com

DIRECCIÓN PARA NOTIFICACIÓN JUDICIAL : CALLE 13 17-61
MUNICIPIO : 85001 - YOPAL
BARRIO : EL CENTRO
TELÉFONO 1 : 6358115
TELÉFONO 2 : 3213010405
CORREO ELECTRÓNICO : asesoriasprofesionalesap@hotmail.com

NOTIFICACIONES A TRAVÉS DE CORREO ELECTRÓNICO

De acuerdo con lo establecido en el artículo 67 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo, **SI AUTORIZO** para que me notifiquen personalmente a través del correo electrónico de notificación : asesoriasprofesionalesap@hotmail.com

CERTIFICA - ACTIVIDAD ECONÓMICA

ACTIVIDAD PRINCIPAL : M7120 - ENSAYOS Y ANALISIS TECNICOS
ACTIVIDAD SECUNDARIA : Q8691 - ACTIVIDADES DE APOYO DIAGNOSTICO
OTRAS ACTIVIDADES : M7210 - INVESTIGACIONES Y DESARROLLO EXPERIMENTAL EN EL CAMPO DE LAS CIENCIAS NATURALES Y LA INGENIERIA
OTRAS ACTIVIDADES : B0910 - ACTIVIDADES DE APOYO PARA LA EXTRACCION DE PETROLEO Y DE GAS NATURAL

CERTIFICA - CONSTITUCIÓN

POR DOCUMENTO PRIVADO NÚMERO 1 DEL 23 DE ENERO DE 2012 DE LA ASAMBLEA CONSTITUTIVA, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 17431 DEL LIBRO IX DEL REGISTRO MERCANTIL EL 08 DE FEBRERO DE 2012, SE INSCRIBE : LA CONSTITUCIÓN DE PERSONA JURIDICA DENOMINADA INGELABS LABORATORIOS S.A.S..

2503

3055

CAMARA DE COMERCIO DE CASANARE
INGELABS LABORATORIOS S.A.S.
Fecha expedición: 2022/03/25 - 17:14:59 **** **Recibo No.** S000618738 **** **Num. Operación.** 01-CAJ-ACGB-20220325-0040
LA MATRÍCULA MERCANTIL PROPORCIONA SEGURIDAD Y CONFIANZA EN LOS NEGOCIOS
RENUEVE SU MATRÍCULA A MÁS TARDAR EL 31 DE MARZO DE 2022.
CODIGO DE VERIFICACIÓN yYFW9esyYV

CERTIFICA - VIGENCIA

VIGENCIA: NO REPORTO.

CERTIFICA - OBJETO SOCIAL

00090267074 0

OBJETO: 1) PRESTACION DE SERVICIOS PARA EL ANALISIS DE LABORATORIOS EN LAS AREAS DE LA SALUD Y MEDIO AMBIENTE TALES COMO HUMANA, AGRICOLA, VETERINARIA, AGUAS, ALIMENTOS, BEBIDAS, PRODUCTOS FARMACEUTICO Y COSMETICOS, CONTROL DE AMBIENTES, CONTROL DE SUPERFICIES Y MANIPULACION DE ALIMENTOS. 2) PRODUCCION, COMERCIALIZACION Y DISTRIBUCION DE INSUMOS BIOLOGICOS Y BIOTECNOLOGIA ANIMAL. 3) LA PRESTACION DE SERVICIOS EN SALUD Y MEDIO AMBIENTE EN TODAS LAS AREAS BAJO LAS MODALIDADES ENTRA Y EXTRAMURALES. 4) CONSULTORIAS, INTERVENTORIAS, ASESORIAS, INVESTIGACION, CAPACITACIONES, EVALUACION, SEGUIMIENTO Y DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE PROMOCION Y PREVENCION EN LAS AREAS DE LA SALUD Y MEDIO AMBIENTE, INCLUIDAS LAS ESTABLECIDAS EN LA LEGISLACION VIGENTE DEL ESTADO COLOMBIANO Y TODAS AQUELLAS QUE IMPLIQUEN INVERSION COMUNITARIA. 5) CONSULTORIAS, ASESORIAS, CAPACITACIONES, EVALUACION, SEGUIMIENTO Y DESARROLLO DE ACTIVIDADES DE IMPLEMENTACION DE SISTEMAS DE GESTION DE CALIDAD EN ISO 9000 SISTEMA HACCP, BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA (BPMS) MANIPULACION DE ALIMENTOS. 6) REALIZACION DE ACTIVIDADES INVESTIGATIVAS CUANTITATIVAS Y CUALITATIVAS DE MONITOREO EPIDEMIOLOGICO, ANTROPOLOGICO Y SOCIOLOGICO. 7) PRESTACION DE SERVICIOS EN DISEÑO, ELABORACION E IMPRESIÓN DE MATERIAL DIDACTICO Y PUBLICITARIO TALES COMO DESARROLLO DE IMAGEN CORPORATIVA MULTIMEDIA E INTERNET. 8) ELABORACION Y EJECUCION DE PROYECTOS DE DESARROLLO DE INVERSION. 9) SUMINISTRO DE INSUMOS, EQUIPOS PARA LAS AREAS DE LA SALUD Y MEDIO AMBIENTE. 10) CONTRATAR Y SUBCONTRATAR SERVICIOS DE SALUD Y MEDIO AMBIENTE CON ENTIDADES PUBLICAS Y PRIVADAS. 11) IMPORTACION, EXPORTACION, VENTA Y DISTRIBUCION AL MAYOR Y AL DETAL DE ALIMENTOS, MEDICAMENTOS E INSUMOS PARA EL CONSUMO HUMANO Y ANIMAL. 12) ELABORACION DE PLANES DE DESARROLLO Y ORDENAMIENTO TERRITORIAL. 13) ASESORIA, CONSULTORIA, DISEÑO, EJECUCION, Y EVALUACION DE PLANES Y PROYECTOS EN EL AREA DE LA SALUD, AMBIENTAL, SOCIAL Y EDUCACION QUE INCLUYA CAMPAÑAS EN EL DESARROLLO DE LAS MISMAS. 14) SUMINISTRO DE PERSONAL OPERATIVO, TECNICO Y PROFESIONAL EN LAS AREAS QUE TRATA EL OBJETO SOCIAL. 15) CONSULTORIAS, DISEÑO, CONSTRUCCION, AUDITORIAS E INTERVENTORIAS DE OBRAS CIVILES, ARQUITECTONICAS, SANITARIAS Y AMBIENTALES (ESTUDIO DE IMPACTO AMBIENTAL, MANEJO Y OPERACION DE SISTEMAS DE RECOLECCION, TRATAMIENTO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS, ASESORIA Y OPTIMIZACION DE SISTEMAS DE TRATAMIENTO DE AGUAS POTABLES Y RESIDUALES, BIOREMEDIACION, CONTROL DE EMISIONES ATMOSFERICAS). 16) CONTRATAR Y EJECUTAR CONSTRUCCION DE OBRAS CIVILES MECANICAS Y ELECTRICAS A FINES DE LA EXPLORACION Y EXPLOTACION DE HIDROCARBUROS. 17) CONSULTORIAS, ASESORIAS, CAPACITACIONES, EVALUACION, SEGUIMIENTO Y DESARROLLO DE ACTIVIDADES EN SEGURIDAD INDUSTRIAL, SALUD OCUPACIONAL Y MEDIO AMBIENTE HSQE. 18) ORGANIZACIÓN DE EVENTOS, SEMINARIOS, TALLERES, ASESORIAS, CAPACITACIONES, DIPLOMADOS Y CURSOS EN SALUD, EDUCACION Y MEDIO AMBIENTE.

CERTIFICA - CAPITAL

TIPO DE CAPITAL	VALOR	ACCIONES	VALOR NOMINAL
CAPITAL AUTORIZADO	30.000.000,00	30,00	1.000.000,00
CAPITAL SUSCRITO	30.000.000,00	30,00	1.000.000,00
CAPITAL PAGADO	30.000.000,00	30,00	1.000.000,00

CERTIFICA

REPRESENTANTES LEGALES - PRINCIPALES

POR DOCUMENTO PRIVADO NÚMERO 1 DEL 23 DE ENERO DE 2012 DE ASAMBLEA CONSTITUTIVA, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE COMERCIO BAJO EL NÚMERO 17431 DEL LIBRO IX DEL REGISTRO MERCANTIL EL 08 DE FEBRERO DE 2012, FUERON NOMBRADOS :

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
GERENTE	BARRERA VELANDIA ELIDA ROSSMIRA	CC 47,432,712

CERTIFICA

REPRESENTANTES LEGALES SUPLENTES

POR DOCUMENTO PRIVADO NÚMERO 1 DEL 23 DE ENERO DE 2012 DE ASAMBLEA CONSTITUTIVA, REGISTRADO EN ESTA CÁMARA DE

2504

CAMARA DE COMERCIO DE CASANARE
INGELABS LABORATORIOS S.A.S.
Fecha expedición: 2022/03/25 - 17:14:59 ****** Recibo No.** S000618738 ****** Num. Operación.** 01-CAJ-ACCB-20220325-0040
LA MATRÍCULA MERCANTIL PROPORCIONA SEGURIDAD Y CONFIANZA EN LOS NEGOCIOS
RENUEVE SU MATRÍCULA A MÁS TARDAR EL 31 DE MARZO DE 2022.
CODIGO DE VERIFICACIÓN yYFW9esyYV

COMERCIO BAJO EL NÚMERO 17431 DEL LIBRO IX DEL REGISTRO MERCANTIL EL 08 DE FEBRERO DE 2012, FUERON NOMBRADOS :

CARGO	NOMBRE	IDENTIFICACION
SUPLENTE DEL GERENTE	BARRERA VELANDIA FREDY RONALDO	CC 74,861,371

CERTIFICA - FACULTADES Y LIMITACIONES

REPRESENTACIÓN LEGAL. LA REPRESENTACIÓN LEGAL DE LA SOCIEDAD SERÁ EJERCIDA POR UN (1) GERENTE EL CUAL TENDRÁ UN (1) SUPLENTE QUE LO REEMPLAZARÁ EN SUS FALTAS ABSOLUTAS TEMPORALES O ACCIDENTALES. FACULTADES DEL GERENTE: EL GERENTE ESTÁ FACULTADO PARA EJECUTAR, A NOMBRE DE LA SOCIEDAD, TODOS LOS ACTOS Y CONTRATOS RELACIONADOS DIRECTAMENTE CON EL OBJETO SOCIAL SIN LÍMITE DE CUANTÍA. SERÁN FUNCIONES ESPECÍFICAS DEL CARGO, LAS SIGUIENTES: A) CONSTITUIR, PARA PROPÓSITOS CONCRETOS, LOS APODERADOS ESPECIALES QUE CONSIDERE NECESARIOS PARA REPRESENTAR JUDICIAL O EXTRAJUDICIALMENTE A LA SOCIEDAD. B) CUIDAR DE LA RECAUDACIÓN E INVERSIÓN DE LOS FONDOS SOCIALES. C) ORGANIZAR ADECUADAMENTE LOS SISTEMAS REQUERIDOS PARA LA CONTABILIZACIÓN, PAGOS Y DEMÁS OPERACIONES DE LA SOCIEDAD. D) VELAR POR EL CUMPLIMIENTO OPORTUNO DE TODAS LAS OBLIGACIONES DE LA SOCIEDAD EN MATERIA IMPOSITIVA. E) CERTIFICAR CONJUNTAMENTE CON EL CONTADOR DE LA COMPAÑÍA LOS ESTADOS FINANCIEROS EN EL CASO DE SER DICHA CERTIFICACIÓN EXIGIDA POR LAS NORMAS LEGALES. F) DESIGNAR LAS PERSONAS QUE VAN A PRESTAR SERVICIOS A LA SOCIEDAD Y PARA EL EFECTO CELEBRAR LOS CONTRATOS QUE DE ACUERDO A LAS CIRCUNSTANCIAS SEAN CONVENIENTES; ADEMÁS, FIJARÁ LAS REMUNERACIONES QUE LES CORRESPONDAN, DENTRO DE LOS LÍMITES ESTABLECIDOS EN EL PRESUPUESTO ANUAL DE INGRESOS Y EGRESOS. G) CELEBRAR LOS ACTOS Y CONTRATOS COMPRENDIDOS EN EL OBJETO SOCIAL DE LA COMPAÑÍA Y NECESARIOS PARA QUE ESTA DESARROLLE PLENAMENTE LOS FINES, PARA LOS CUALES HA SIDO CONSTITUIDA. H) CUMPLIR LAS DEMÁS FUNCIONES QUE LE CORRESPONDAN SEGÚN LO PREVISTO EN LAS NORMAS LEGALES, EN ESTOS ESTATUTOS Y QUE SEAN COMPATIBLES CON EL CARGO. PARAGRAFO .- EL GERENTE QUEDA FACULTADO PARA CELEBRAR ACTOS Y CONTRATOS, EN DESARROLLO DEL OBJETO DE LA SOCIEDAD, CON ENTIDADES PÚBLICAS, PRIVADAS Y MIXTAS.

INFORMA - TAMAÑO DE EMPRESA

De conformidad con lo previsto en el artículo 2.2.1.13.2.1 del Decreto 1074 de 2015 y la Resolución 2225 de 2019 del DANE el tamaño de la empresa es MICRO EMPRESA

Lo anterior de acuerdo a la información reportada por el matriculado o inscrito en el formulario RUES:

Ingresos por actividad ordinaria : $10,185,000
Actividad económica por la que percibió mayores ingresos en el periodo - CIIU : M7120

CERTIFICA

LA INFORMACIÓN ANTERIOR HA SIDO TOMADA DIRECTAMENTE DEL FORMULARIO DE MATRÍCULA Y RENOVACIÓN DILIGENCIADO POR EL COMERCIANTE

CERTIFICA

DE CONFORMIDAD CON LO ESTABLECIDO EN EL CÓDIGO DE PROCEDIMIENTO ADMINISTRATIVO Y DE LO CONTENCIOSO Y DE LA LEY 962 DE 2005, LOS ACTOS ADMINISTRATIVOS DE REGISTRO AQUÍ CERTIFICADOS QUEDAN EN FIRME DIEZ (10) DÍAS HÁBILES DESPUES DE LA FECHA DE INSCRIPCIÓN, SIEMPRE QUE NO SEAN OBJETO DE RECURSOS. EL DÍA SÁBADO NO SE DEBE CONTAR COMO DÍA HÁBIL.

VALOR DEL CERTIFICADO : $6,500

CERTIFICADO EXPEDIDO A TRAVES DEL PORTAL DE SERVICIOS VIRTUALES (SII)

IMPORTANTE: La firma digital de) secretario de la CAMARA DE COMERCIO DE CASANARE contenida en este certificado electrónico se encuentra emitida por una entidad de certificación abierta autorizada y vigilada por la Superintendencia de Industria y Comercio, de conformidad con las exigencias establecidas en la Ley 527 de 1999 para validez jurídica y probatoria de los documentos electrónicos.

La firma digital no es una firma digitalizada o escaneada, por lo tanto, la firma digital que acompaña este documento la podrá verificar a través de su aplicativo visor de documentos pdf.

No obstante, si usted va a imprimir este certificado, lo puede hacer desde su computador, con la certeza de que el mismo fue expedido a través del canal virtual de la cámara de comercio y que la persona o entidad a la que usted le va a entregar el certificado impreso, puede verificar por una sola vez el contenido de) mismo, ingresando al enlace https://slicasanare.confecamaras.co/cv.php seleccionando la cámara de comercio e indicando el código de verificación yYFW9esyYV

3257

CAMARA DE COMERCIO DE CASANARE
INGELABS LABORATORIOS S.A.S.
Fecha expedición: 2022/03/25 - 17:15:03 **** **Recibo No.** S000618738 **** **Num. Operación.** 01-CAJ-ACCB-20220325-0040
LA MATRÍCULA MERCANTIL PROPORCIONA SEGURIDAD Y CONFIANZA EN LOS NEGOCIOS
RENUEVE SU MATRÍCULA A MÁS TARDAR EL 31 DE MARZO DE 2022.
CODIGO DE VERIFICACIÓN yYFW9esyYV

Al realizar la verificación podrá visualizar (y descargar) una imagen exacta del certificado que fue entregado al usuario en el momento que se realizó la transacción.

La firma mecánica que se muestra a continuación es la representación gráfica de la firma del secretario jurídico (o de quien haga sus veces) de la Cámara de Comercio quien avala este certificado. La firma mecánica no reemplaza la firma digital en los documentos electrónicos.

***** FINAL DEL CERTIFICADO *****

2506

ANEXO 10.2
Protocolo de toma de muestras

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

3059

INGELABS LABORATORIOS SAS		
ingelabs laboratorios	TOMA DE MUESTRAS DE AGUAS	P-003 Pag 1 de 6 Version 01 En revision

OBJETIVO:
Describir los requerimientos, instrucciones y cuidados que se deben tener en cuenta para las mediciones de campo y la toma de muestras de aguas para consumo humano, para obtener una muestra representativa de la misma y así poder determinar a partir de ella sus características fisicoquímicas.

DEFINICIONES:
Muestras Simples:
Son aquellas tomadas en un tiempo y lugar determinado para su análisis individual.
Muestras Compuestas:
Son las obtenidas por la mezcla y homogeneización de muestras simples recogidas en el mismo punto y en diferentes tiempos.
Muestras Integradas:
Son las obtenidas por mezclas de muestras simples recogidas en puntos diferentes y simultáneamente

MARCO LEGAL:
Decreto 1575
Resolucion 2115

ALCANCE:
Presenta aspectos básicos generales a tener en cuenta en la toma de muestras de agua. Aplica como información de referencia tanto para los Técnicos de encargados de la toma de muestra de alimentos de Biocalidad como para los clientes del Laboratorio que asumen la responsabilidad de la toma, conservación y transporte de muestras.

REQUISITOS GENERALES PARA LA TOMA DE MUESTRA:

- La toma de muestras deberá ser realizada por personal técnico adecuadamente entrenado, capacitado y autorizado para esta labor.
- El funcionario, encargado de la toma de muestras debe dirigirse al cliente, identificarse con el carnet que lo acredita como funcionario de Biocalidad Laboratorios Ltda y explicar el motivo de su visita. El trato hacia los interesados debe ser siempre cortes y respetuoso.

IMPLEMENTOS	
Documentos de identificación personal	Carnet del BIOCALIDAD LABORATORIOS LTDA, de EPS y ARP. Formato de Notificación de presunto accidente de trabajo suministrado por la ARP.
Ropas	Tapabocas, gorros y guantes desechables, botas de plástico (opcional).
Envases para muestras	**PARA MUESTRA MICROBIOLOGICA** Frasco de vidrio esterilizado en autoclave a 121° C durante 15 minutos. El recipiente será suministrado por el laboratorio. Emplear recipiente de mínimo 150 ml de capacidad con el objeto de poder tomar una muestra de 100 ml, y dejar un espacio vacio que facilite la supervivencia de los microorganismos aerobios. Los recipientes para agua clorada deben contener suficiente tiosulfato de sodio para asegurar una concentración de 100 mg de ese compuesto por cada litro de muestra.

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
SANDRA MILENA ALMONACID CARGO: MICROBIOLOGA CONSULTOR	**ROSSMIRA BARRERA VELANDIA** CARGO: COORDINADOR LABORATORIO	**ROSSMIRA BARRERA VELANDIA** CARGO: COORDINADOR LABORATORIO

2508

	PARA MUESTRA FISICOQUIMICA Recipiente o garrafa de aproximadamente 2 litros, de vidrio o plástico, bien limpio, que no tenga olor ni residuos. Los recipientes para las muestras generalmente están hechos de plástico o de vidrio, y se utilizan de acuerdo con la naturaleza de la muestra y sus componentes. Los recipientes de vidrio son inconvenientes para muestras destinadas a ser analizadas por metales traza; el vidrio libera silicio y sodio,a su vez, pueden absorber trazas de metales contenidas en la muestra. Por otra parte los recipientes de plástico – excepto los teflonados (politetrafluoroetileno, TFE) deben descartarse para muestras que contengan compuestos orgánicos, estos materiales liberan sustancias del plástico (porejemplo, ésteres de ftalato de plástico) y a su vez disuelven algunos compuestos orgánicos volátiles de la muestra.
Equipos para recolección de muestras.	Nevera.
Equipos portátiles para mediciones de temperatura, pH y conductividad.	Termómetro, pHmetro, Conductivimetro, geoposicionador(si es necesario).
Equipo de Apoyo	Bolsa plástica para guardar formatos, Marcador indeleble, rollo de cinta adhesiva, etiquetas, linterna, bolsa pequeña para basura. Formato captura de datos, Instructivos de calibración del pHmetro y conductímetro, instructivo de muestreo de aguas superficiales.
Agentes esterilizadores	Alcohol etílico (95%), o Tego al 2%, mechero.
Agentes preservantes	Ácido sulfúrico concentrado (H2SO4), Ácido nítrico (HNO3), Hidróxido de sodio (NaOH) 6N, Acetato de Zinc 6N, Ácido clorhídrico concentrado (HCl) u otro cuando se requiera.
Refrigerantes	Hielo envasado, refrigerante en bolsas de plástico, bolsas o recipientes de plástico que pueden llenarse de agua y congelarse.

PROCEDIMIENTO

Cuando vaya a realizar muestreo de calidad de aguas, siga las instrucciones descritas a continuación:

1. Organice las botellas rotuladas, los reactivos, formatos e insumos listados, para las estaciones que va a visitar.
2. Cuando llegue a la estación que visita, saque todo el material correspondiente al sitio de muestreo.
3. Diligencie el formato de captura de datos
4. Calibre el pHmetro y conductímetro, por lo menos una vez al día, siguiendo los procedimientos descritos en los instructivos respectivamente. Diligencie el ítem Calibración del formato.
5. Cuando se estime que el agua a analizar contiene trazas de cloro, cloraminas u ozono, será necesario neutralizar su efecto bactericida con una solución acuosa de tiosulfato de sodio al 3% adicionando 0,2 ml de este para un volumen de 250 ml de muestra.

TIPO DE MUESTRA	METODOS DE RECOLECCION Y CONSERVACION
RECOLECCION MUESTRA MICROBIOLOGICA	**GRIFO SITUADO EN LA RED DE DISTRIBUCION** • Elegir un grifo que esté conectado directamente con la tubería principal de distribución, evitando aquellos que estén en puntos muertos. • Quitar los tubos de goma u otros destinados a evitar salpicaduras. • Con una toalla limpia (papel), frotar la boca del grifo para quitar cualquier suciedad que pueda haber en la parte interna del orificio. • Abrir el grifo dejar salir agua a flujo máximo durante 2 ó 3 minutos. • Cerrar para esterilizarlo. • Esterilizar el grifo durante 1 a 3 minutos calentándolo con la llama de un encendedor. • Abrir el grifo antes que el envase • Abrir el grifo cuidadosamente para enfriarlo, permitiendo que el agua fluya durante 1 ó 2 minutos a flujo medio. • Abrir el envase esterilizado • Mientras fluye el agua según el paso anterior, quitar la envoltura del frasco. • Sosteniendo el frasco por la parte inferior, destapar con cuidado. • Mantener la tapa siempre en la mano y hacia abajo (para no contaminar con polvo portador de microorganismos), y evitar el contacto de los dedos con la boca del frasco. • Colocar el envase debajo del chorro y llenarlo, dejando un pequeño espacio de aire y tapar. **GRIFO SITUADO EN LA TUBERIA DE UN POZO SEMISURGENTE** • Puede tratarse del grifo de una bomba accionada a mano, molino o motor. Conviene elegir un grifo que esté comunicado con la tubería ascendente del pozo, salvo que por circunstancias especiales se desee considerar algún depósito intermedio, (tanque elevado, depósito de reserva etc.) • Si el pozo es de uso continuo, basta dejar correr el agua durante media hora. • Si el pozo es de poco uso o está fuera de servicio dejar salir agua durante mínimo 5 horas, o mejor aún, hacerlo funcionar varios días. • Cerrar el grifo para esterilizarlo y continuar con la toma de muestras, como en el anterior ítem. **RIOS, ARROYOS, LAGOS, RESERVAS O ESTANQUES** • En CURSOS DE AGUA, evitar extraer muestras en lugares afectados por aportes accidentales de otros cursos o descargas de residuales domésticas o industriales, salvo que se trate de estudiar específicamente a los mismos. • En RESERVAS O ESTANQUES, extraer lejos de las orillas y cerca del conducto de salida, para máxima representatividad. *Procedimiento:* • Destapar el frasco, manteniendo la tapa en la mano y hacia abajo, cuidando que no toque ningún objeto durante la toma de muestra. • Tomar el frasco por el medio y sumergirlo rápidamente hasta unos 20 cm de profundidad, llenándolo. Dirigir la boca en sentido contrario a la corriente; si no hay movimiento.

	ALJIBE O POZO ABIERTO • Es conveniente utilizar aparatos especiales. En su defecto, puede usarse un balde metálico lavado perfectamente. • Atar una soga limpia al balde y sumergirlo en el aljibe rápidamente. • Una vez se llena el balde y se lleva a la superficie, destapar el frasco, verter en él parte del agua hasta llenarlo, y tapar cuidadosamente. • miento, imprimir movimientos circulares.
RECOLECCION MUESTRA FISICOQUIMICA	• Utilizar un recipiente o garrafa de aproximadamente 2 litros, de vidrio o plástico, bien limpio, que no tenga olor ni residuos. Se prefieren envases plásticos. • Uno de los requerimientos básicos en el programa de muestreo es una manipulación ausente de procesos de deterioro o de contaminación antes de iniciar los análisis en el laboratorio; al colectar la muestra es necesario purgar el recipiente dos o tres veces con 1/3 de capacidad de la botella y adicionar los agentes preservativos cuando se requieran. • Llenarlo y cerrarlo herméticamente. • Llenar el frasco para las pruebas físico-químicas hasta el tope, evitando dejar aire atrapado en su interior, evitando así las modificaciones durante el transporte. NOTA: Si al recipiente se le adicionan preservativos no puede estar rebosado, lo cual ocasionaría una pérdida por dilución. **LUGAR DE MUESTREO** • Según la procedencia del agua, considerar lo siguiente: • a) Pozos en servicio: Dejar correr como mínimo 10 MINUTOS antes de llenar el envase para eliminar el agua estancada. Si ha estado fuera de uso durante algún tiempo, extraer luego de 1 HORA de BOMBEO. Tomar directamente de la tubería ascendente o grifo inmediato al pozo, • b) Pozos nuevos: Extraer luego de VARIAS HORAS de BOMBEO, o mejor aún, varios días de bombeo, en forma similar al caso anterior. • c) Aguas superficiales en movimiento (ríos, arroyos, canales): Tomar en lugares donde la CORRIENTE sea NORMAL, evitando las orillas, remolinos o remansos. Omitir materias extrañas flotantes (algas, plantas, etc.). Sumergir el recipiente unos 20 cm POR DEBAJO DE LA SUPERFICIE dirigiendo la boca en contra de la corriente. • d) Aguas superficiales en reposo (lagos, represas, embalses): Tomar en el centro del cuerpo de agua, a media profundidad, moviendo el recipiente en semicírculos. No muestrear en las orillas y evitar poner en suspensión...depósitos..sedimentados. • En estudios de mayor detalle, deben establecerse varios puntos de muestreo, y en cada uno de ellos, tomar muestras a varias profundidades. Luego mezclar para obtener una muestra promedio. • En las aguas superficiales también puede extraerse en los lugares donde eventualmente se piense instalar una cañería de bombeo u otra forma de extracción. • NOTA • Cuando se va a tomar muestras para el análisis de grasas se entregará un recipiente de vidrio que contiene ácido clorhídrico concentrado. La muestra para grasas se debe tomar directamente sobre el recipiente de vidrio o usar para envasarla otro recipiente de vidrio que también deberá ser traído al laboratorio. En ningún momento se deben usar recipientes plásticos para la

	toma ni para el embasado de la muestra para grasas.
IDENTIFICACION DE LA MUESTRA	• Etiquetas: Para prevenir confusiones en la identificación de las muestras, pegar al frasco de muestra antes de o en el momento del muestreo, papel engomado o etiquetas adhesivas en las que se anote, con tinta a prueba de agua, por lo menos la siguiente información: · NUMERO DE MUESTRA · PUNTO DE MUESTREO (Lugar donde se toma la muestra) · LUGAR FECHA Y HORA · NOMBRE DEL RECOLECTOR · PRESERVACIÓN REALIZADA · PARÁMETROS A ANALIZAR · PARÁMETROS MEDIDOS IN SITU (CAUDAL, pH y TEMPERATURA) DE MUESTREO (Municipio, Vereda)
TRANSPORTE Y ENVIO DE MUESTRAS DE AGUA	• Es necesario asegurar la integridad de la muestra desde su recolección hasta obtener el reporte de los resultados, para lo cual es útil seguir las siguientes reglas: • En el momento de empacarlas se debe revisar que los recipientes estén correctamente tapados para evitar posibles derrames o contaminación. • Empacar los frascos en neveras refrigeradas a 4ºC y protegidas de la luz. Tomar las medidas necesarias para prevenir contaminación por el refrigerante. • Entregar inmediatamente las muestras con su identificación al laboratorio, teniendo en cuenta que para aguas potables no deben transcurrir más de 24 horas entre la recolección y llegada al laboratorio. • Coordinar la realización del análisis para el día de llegada de las muestras. • Cuanto más corto sea el tiempo transcurrido entre la recolección y el envío al laboratorio, más confiables serán los datos analíticos.

RESPONSABLE: Personal encargado toma muestras.

REGISTROS ASOCIADOS: Métodos preservación muestras.

3069

INGELABS LABORATORIOS S.A.S		
Ingelabs laboratorios	TOMA DE MUESTRAS DE AMBIENTES Y SUPERFICIES	PQDR-002 Pag 1 de 6 Version 01

OBJETIVO:
Proporcionar las instrucciones para efectuar monitoreo de superficies por los métodos del hisopo, esponja, enjuague total y placa por contacto; y ambientes por sedimentación en placa.

DEFINICIONES:
Técnica de asepsia
Toma de muestra bajo condiciones que no provoquen contaminación por las personas, medio ambiente, herramientas de muestreo, etc.

MARCO LEGAL:
No existe normatividad en Colombia, que especifique los límites permisibles para ambiente y superficies. Cada empresa puede establecer sus límites de acuerdo a un Plan de Limpieza y desinfección.

ALCANCE:
El presente procedimiento se debe aplicar a los ambientes, superficies inertes y vivas en general.

REQUISITOS GENERALES PARA LA TOMA DE MUESTRA:

- La toma de muestras deberá ser realizada por personal técnico adecuadamente entrenado, capacitado y autorizado para esta labor.
- El funcionario, encargado de la toma de muestras debe dirigirse al cliente, identificarse con el carnet que lo acredita como funcionario de INGELABS y explicar el motivo de su visita. El trato hacia los interesados debe ser siempre cortes y respetuoso.

PROCEDIMIENTO PARA LA TOMA DE MUESTRA	
METODO DEL HISOPO	
DESCRIPCION	Consiste en frotar con un hisopo estéril previamente humedecido en una solución diluyente, el área determinada en el muestreo.
MATERIALES	• Hisopos de algodón, de largo aproximado de 12 cm. • Tubo de ensayo con tapa hermética conteniendo 10 mL de solución diluyente estéril. Se agregará una solución diluyente con neutralizante como alternativa. • Plantilla estéril, con un área abierta en el centro de 25 cm2 (5cmx5 cm). • Guantes descartables de primer uso. • Protector de cabello. • Mascarillas descartables. • Marcador indeleble (para vidrio). • Nevera • Refrigerantes
PROCEDIMIENTO	**SUPERFICIES INERTES** • Para superficies irregulares, en el caso de utensilios, humedecer el hisopo en la solución diluyente y presionar ligeramente en la pared del tubo con un movimiento de rotación para quitar el exceso de solución. • Con el hisopo, frotar 4 veces la superficie, considerando el área que está en contacto con el alimento o con la boca.

	• Colocar el hisopo en el tubo con la solución diluyente, quebrando la parte del hisopo que estuvo en contacto con los dedos del muestreador, la cual debe ser eliminada. • Tapar e identificar el tubo, para luego refrigerar la muestra. **SUPERFICIES INERTES CON PLANTILLA** • Colocar la plantilla (5cm x 5cm) sobre la superficie a muestrear. • Humedecer el hisopo en la solución diluyente y presionar ligeramente en la pared del tubo con un movimiento de rotación para quitar el exceso de solución. • Con el hisopo inclinado en un ángulo de 30º, frotar 4 veces la superficie delimitada por la plantilla, cada una en dirección opuesta a la anterior. Asegurar el hisopado en toda la superficie. • Colocar el hisopo en el tubo con la solución diluyente, quebrando la parte del hisopo que estuvo en contacto con los dedos del muestreador, la cual debe ser eliminada. • Tapar e identificar el tubo, para luego refrigerar la muestra **SUPERFICIES VIVAS-MANIPULADORES** • Humedecer el hisopo en el diluyente y lavar la superficie de la palma de la mano haciendo rotar el hisopo • Lavar el hisopo en el diluyente, drenar el exceso de líquido en la pared del tubo. • Lavar la zona entre los dedos, repetir la limpieza del hisopo y pasar el hisopo entre las uñas. Finalizando el lavado quebrar el hisopo en el lugar donde se tomó, dejando caer la porción con algodón dentro del tubo o frasco con diluyente. • Repetir la misma operación para la otra mano.
METODO DE LA ESPONJA	
DESCRIPCION	Consiste en frotar con una esponja estéril, previamente humedecida en una solución diluyente, el área determinada en el muestreo.
MATERIALES	• Esponja estéril de poliuretano o de celulosa, de 5cm x 5 cm. • Plantilla estéril, con un área en el centro de 100 cm2 (10 cm x 10 cm). • Frascos con tapa rosca de 250 mL de capacidad, con 100 mL de solución diluyente estéril. • Pinzas estériles. • Bolsas de polietileno de primer uso. • Guantes descartables de primer uso. • Protector de cabello. • Mascarillas descartables. • Marcador indeleble (para vidrio). • Nevera. • Refrigerantes
PROCEDIMIENTO	

	• Retirar la esponja de su envoltura con la pinza estéril o con guantes descartables o bien usar una bolsa de primer uso, invertida a manera de guante. • Humedecer la esponja con la solución diluyente estéril (aproximadamente 10 mL). • En condiciones asépticas frotar vigorosamente el área a muestrear. En el caso de superficies regulares, frotar el área delimitada por la plantilla y en las superficies irregulares (cuchillas, equipos, utensilios, etc), frotar abarcando la mayor cantidad de superficie. • Colocar la esponja en el frasco con el resto de la solución diluyente o alternativamente colocar la esponja con la muestra en una bolsa de plástico de primer uso. • Para el caso específico de utensilios se deberá repetir la operación con 3 utensilios más (total 4 como máximo), con la misma esponja, considerando el área que está en contacto con el alimento o con la boca. • Las tazas, copas o vasos se muestrearán 2 a 3 cm alrededor del borde por dentro y por fuera.
METODO DEL ENJUAGUE	
DESCRIPCION	Dependiendo de la muestra, el método consiste en realizar un enjuague (botellas, frascos, utensilios, similares) o inmersión (manos, objetos pequeños) en una solución diluyente.
MATERIALES	• Frascos con tapa hermética de boca ancha de 250 mL de capacidad, con 100 mL de solución diluyente estéril. • Bolsas de polietileno de primer uso. • Pinzas estériles. • Guantes descartables de primer uso. • Protector de cabello. • Mascarillas descartables. • Marcador indeleble (para vidrio). • Nevera. • Refrigerantes.
PROCEDIMIENTO	**Para recipientes** (frascos, jarras, otros) • Vaciar en el recipiente a muestrear una parte de la solución estéril (frasco con 100mL) y agitar vigorosamente. • Regresar la solución a su frasco original. • Cerrar herméticamente el frasco para su traslado. **Para objetos pequeños** (piezas de equipos, otros) • Se introduce individualmente cada objeto en el frasco o bolsa con la solución estéril y agitar vigorosamente. • Luego con una pinza estéril, retirar el objeto pequeño del frasco o bolsa.
MÉTODO DE PLACA POR CONTACTO, RODAC (Replicate Organism Detection and Counting).	

DESCRIPCION	Generalmente se utilizan para determinar la calidad microbiológica de superficies planas, se debe utilizar sobre superficies que han sido previamente saneadas y desinfectadas. En lugares con un alto grado de contaminación, resultará un crecimiento masivo en las placas que dificultará los recuentos. En el caso de muestreo de superficies previamente tratadas con desinfectante, es necesario que se agregue al medio de cultivo un agente neutralizante adecuado, p. ej. lecitina para neutralizar compuestos cuaternarios de amonio y polisorbato 80 para neutralizar desinfectantes fenólicos. En superficies en las que se sospeche que se encuentran un poco más contaminadas se deben tomar suficientes muestras para obtener datos representativos. La selección del sitio al azar permitirá comparaciones adicionales y eliminará posibles interferencias.
MATERIALES	• Placas RODAC se pueden obtener en forma comercial. • Cuando se preparan en el laboratorio, deben vaciarse de 15-16 ml de agar para cuenta estándar en cajas de petri desechables. (El agar en la placa debe quedar ligeramente convexo en la superficie del centro, para poder hacer contacto adecuado con la superficie. • Se pueden emplear medios de cultivo para determinar indicadores o bien patógenos. • Bolsas de polietileno de primer uso. • Pinzas estériles. • Guantes descartables de primer uso. • Protector de cabello. • Mascarillas descartables. • Marcador indeleble (para vidrio). • Nevera. • Refrigerantes.
PROCEDIMIENTO	Quitar la tapa de plástico y presionar cuidadosamente el agar contra la superficie, mediante movimiento rotatorio uniforme, presionar sobre la parte de atrás de la placa para efectuar el contacto. Colocar de nuevo la tapa e incubar en posición invertida 24-48 h a 35+/-1ºC
TOMA DE MUESTRAS DE AMBIENTES	
METODO SEDIMENTACIÓN EN PLACA	
DESCRIPCION	El aire, además de partículas en suspensión, es portador de bacterias o sus esporas. Por ello puede ser causa tanto de contaminación de alimentos y superficies como de infecciones en el hombre (patologías respiratorias, etc.). Existen distintos métodos para el análisis del aire: sedimentación, filtración, precipitación electrostática, etc.
MATERIALES	• Placas con agar SPC • Placas con agar PDA acidificado • Guantes descartables de primer uso. • Protector de cabello. • Mascarillas descartables. • Marcador indeleble (para vidrio). • Nevera.

	• Refrigerantes
Toma de muestra para determinar Aerobios Mesófilos Totales en el ambiente	Destapar 1 placa de agar PCA en el lugar cuyo nivel de contaminación se desee examinar durante 20 minutos Tapar la placa, identificar y encintar con parafilm.
Toma de muestra para determinar Hongos y Levaduras en el ambiente.	Destapar 1 placa de agar PDA durante 20 minutos Tapar la placa identificar y encintar con parafilm.

IDENTIFICACION DE LAS MUESTRAS

Etiquetas: Para prevenir confusiones en la identificación de las muestras, pegar a los recipientes de estas, papel engomado o etiquetas adhesivas en las que se anote, con tinta a prueba de agua, por lo menos la siguiente información:

· LUGAR FECHA Y HORA DE TOMA
. LUGAR DE TOMA:
. TIPO DE MUESTRA: (Superficie, Ambiente ó Manipulador)
. NOMBRE DEL MANIPULADOR (Según el caso)
· NOMBRE DEL RECOLECTOR

CONSERVACION Y TRANSPORTE DE LA MUESTRA

Las muestras se colocarán en un contenedor isotérmico con gel refrigerante, el cual se distribuirá uniformemente en la base y en los laterales, para asegurar que la temperatura del contenedor no sea mayor de 6°C, a fin de asegurar la vida útil de la muestra hasta su llegada al laboratorio. El tiempo de transporte entre la toma de muestra y la recepción en el laboratorio estará en función estricta de dicha temperatura, no debiendo exceder las 24 horas.
Se deberá registrar la temperatura del contenedor al colocar las muestras y a la llegada al laboratorio con la finalidad de asegurar que las mismas hayan sido transportadas a la temperatura indicada. Las temperaturas superiores a 10°C invalidan la muestra para su análisis.

REFERENCIAS

- "Microbiología práctica de los alimentos", Roberts D., Hooper W., Greenwood M., Editorial Acribia, 1995.4.2
- "Compendium of Methods for the Microbiological Examination of foods". Fourth edition, APHA 2001.

RESPONSABLE: Personal encargado toma muestras.
REGISTROS ASOCIADOS: Métodos preservación muestras.

3069

INSTRUCTIVO TOMA DE MUESTRAS DE ALIMENTOS

ELABORADO POR:	REVISADO POR:	APROBADO POR:
ERIKA AGUDELO CARGO: DIRECTORA TECNICA	**ROSSMIRA BARRERA VELANDIA** CARGO: COORDINADOR LABORATORIO	**ROSSMIRA BARRERA VELANDIA** CARGO: COORDINADOR LABORATORIO

2518

OBJETIVO:

Establecer un marco de referencia para la toma de muestras de productos alimenticios. Es claro que este instructivo no contiene instrucciones para todos los productos ni situaciones que se pueden presentar y en muchos casos será necesario que el técnico utilice su propia experiencia y sentido común para la toma de decisiones, entendiendo que podrá obtener una muestra adecuada si tiene pleno conocimiento del objetivo que persigue con la toma de muestras.

DEFINICIONES:

Alimento de mayor riesgo en salud pública: Alimento que, en razón a sus características de composición, especialmente en sus contenidos de nutrientes, actividad acuosa y pH, favorece el crecimiento microbiano y por consiguiente, cualquier deficiencia en su proceso, manipulación, conservación, transporte, distribución y comercialización, puede ocasionar trastornos a la salud del consumidor.

Alimento perecedero: Alimento que, en razón de su composición, características fisicoquímicas y biológicas puede experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que por lo tanto exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio.
Lote: Cantidad determinada de unidades de características similares fabricadas bajo condiciones presumiblemente uniformes que se identifican por tener el mismo código o clave de producción.

Muestra: Es definida como la fracción de un material sobre la que se estudian ciertas características que posteriormente se generalizan a todo el conjunto.

Contramuestra: Es una porción adicional de la muestra tan parecida a la original como sea posible, debe tomarse al mismo tiempo y en la misma forma y cantidad que la muestra original para asegurar que las condiciones sean idénticas.

MARCO LEGAL:

Ley 9 de 1979
Ley 1122 de 2007
Decreto 3075 de 1997 Ministerio de Salud
Resolución 2674 de 2013

ALCANCE: Presenta aspectos básicos generales a tener en cuenta en la toma de muestras de alimentos. Aplica como información de referencia para los Técnicos de Ingelabs como para los clientes del Laboratorio de que asumen la responsabilidad de la toma, conservación y transporte de muestras.

El Laboratorio dispone de un formato para la Toma y recepción de muestras de aguas, el cual puede ser suministrado en caso de que el cliente no cuente con un formato propio. En todos los casos para la recepción de muestras el laboratorio requiere que el cliente registre la información que permita cumplir con los aspectos básicos de custodia de las muestras

REQUISITOS GENERALES PARA LA TOMA DE MUESTRA:

- La toma de muestras deberá ser realizada por personal técnico adecuadamente entrenado, capacitado y autorizado para esta labor.
- El funcionario, encargado de la toma de muestras debe dirigirse al dueño o responsable del producto, identificarse con el carnet que lo acredita como funcionario de Ingelabs Laboratorios s.a.s y explicar el motivo de su visita. El trato hacia los interesados debe ser siempre cortes y respetuoso.
- Al realizar la toma de muestras los alimentos deben encontrarse dentro de su vida útil y es recomendable que se tomen muestras en las cuales la fecha de vencimiento proporcione un margen de tiempo adecuado para la realización de los análisis, es decir que lo productos estos no estén próximos a vencerse. La toma de muestras debe hacerse evitando su contaminación y se deben tomar todas las precauciones de asepsia, conservando en todo momento las condiciones adecuadas de temperatura y humedad. Las muestras deben etiquetarse adecuadamente recién tomadas y la etiqueta debe contener la máxima información posible,

asegurando que no se desprenda durante la manipulación y transporte de la muestra, estas etiquetas deben incluir como mínimo:

- Sitio de toma de muestra.
- Número de lote.
- Fecha de vencimiento del producto
- Persona responsable del muestreo.
- Día, hora y lugar en que se ha realizado la toma de muestras.
- Observaciones: Consigne cualquier información que considere puede orientar el tipo de análisis a realizar, Información sobre metodología de muestreo o situaciones presentadas durante la toma de muestras que Puedan incidir en los resultados analíticos y en general toda observación que consideré relevante.

- El envío al laboratorio debe realizarse de manera inmediata o en el menor tiempo posible, en contenedores, neveras o recipientes adecuados los cuales se deben lavar y desinfectar con anterioridad, con el fin de evitar Contaminaciones.

- Se deben trasladar las muestras al laboratorio en unas condiciones microbiológicas idénticas a las que se tenía en el momento del muestreo, para este propósito se tomarán todas las medidas necesarias para prevenir hasta donde sea posible cualquier contaminación, crecimiento o muerte bacteriana de las Muestras durante su transporte al laboratorio y su posterior almacenamiento y manipulación. Es difícil que una guía metodológica se ajuste a todas las situaciones y por lo tanto para circunstancias particulares Deberán realizarse ajustes.

- En todo momento la muestra debe conservarse de tal forma que se reduzcan al mínimo los riesgos de Alteraciones que esta pueda experimentar antes del análisis.

- Se debe evitar la exposición de la muestra con el aire, la luz y la manipulación.

- Se debe diligenciar el acta de toma de muestras y dejar copia al interesado. Anexo No. 1

NOTA: En casos de Intoxicación Alimentaria el muestreo se dirige primordialmente al producto consumido por el demandante, sin embargo, cualquier esfuerzo deberá realizarse para colectar tanto los remanentes del alimento sospechoso, platillo de la comida ingerida, así como otros lotes obtenidos durante la misma recolección obtenida del establecimiento, incluso si no se trata del alimento sospechoso será de gran valor, su análisis.

MATERIALES:

En lo posible las muestras se tomaran en los envases originales del producto.

En el caso de productos a granel, barriles, sacos grandes se deben transferir las muestras a recipientes estériles en condiciones de asepsia teniendo en cuenta que las muestras van a estar destinadas al análisis microbiológico, todo el equipo, recipientes y material que entren en contacto con el producto alimenticio deben estar esterilizados.

EQUIPOS	IMPLEMENTOS
Ropas	Tapabocas, gorros y guantes desechables, botas de plástico (opcional).
Envases estériles para toma de muestras	Bolsas de plástico (descartables o tipo Whirl-pak), frascos de boca ancha (de capacidad adecuada) con tapas de rosca botellas para muestra de agua (las botellas de agua clorada deben contener suficiente tiosulfato de sodio para asegurar una concentración de 100 mg de ese compuesto por cada litro de muestra),
Implementos esterilizados y envueltos para recolección de muestras.	Cucharas, cucharones, cuchillos, pinzas, espátulas, tijeras, hisopos.

Equipos para recolección de muestras.	Nevera.
Dispositivos de registro de temperatura	Termómetro con rango de -20°C a 100°C, con intervalos de no menos de 2°C termócupla.
Equipo de Apoyo	Marcador indeleble, rollo de cinta adhesiva, etiquetas, linterna.
Agentes esterilizadores	Alcohol etílico (95%), o Tego al 2%, mechero
Refrigerantes	Hielo envasado, refrigerante en bolsas de plástico, bolsas o recipientes de plástico que pueden llenarse de agua y congelarse.

METODO RECOLECCION DE MUESTRAS:

TIPO DE MUESTRA	METODOS DE RECOLECCION Y CONSERVACION
Alimentos sólidos.	Cortar o separar porciones de alimentos con cuchillo esterilizado u otro implemento, si es necesario. Recoger asépticamente por lo menos 200 g de muestra con un implemento esterilizado y transferir a una bolsa de plástico o a un frasco de vidrio de boca ancha esterilizados. Tomar diferentes muestras de arriba al centro y de otros lugares según se considere necesario. Refrigerar, congelar o mantener a temperatura ambiente según sea el caso.
Alimento líquidos o bebidas	Revolver o agitar. Tomar la muestra en una de las siguientes formas: 1. Transferir con un implemento esterilizado por lo menos 200 ml en un envase esterilizado, refrigerar o mantener a temperatura ambiente la muestra según sea el caso. 2. Colocar un tubo largo esterilizado en el líquido y cubrir la abertura superior con el dedo o la palma. Transferir el liquido a un jarro o a una bolsa esterilizada. Refrigerar o mantener a temperatura ambiente según sea el caso.
Alimento congelados	Usar uno de los siguientes procedimientos: 1. Enviar o llevar pequeños volúmenes congelados al laboratorio, sin descongelar ni abrir. 2. Perforar con taladro esterilizado de diámetro grande desde la parte superior del envase diagonalmente por el centro hasta la parte inferior del lado opuesto. Repetir al otro lado hasta recoger por lo menos 200 g. Mantener congelado. 3. Picar el material congelado con martillo y cincel esterilizado y recoger las astillas con un implemento esterilizado, transferir por lo menos 200 g a un envase estéril. Mantener congelado. Usar hielo seco si es necesario. Tomar o enviar envase aislado
Alimentos Deshidratados	Insertar una sonda esterilizada desde la parte superior de una lado del envase diagonalmente por el centro hasta la parte inferior del lado opuesto. Sostener la parte superior y transferir a envase esterilizado. Repetir del lado opuesto hasta recoger por lo menos 200g. Un método alternativo consiste en recoger material con una cuchara, una espátula, un baja lengua o un implemento similar, siempre esterilizado. Transferir el material a un envase estéril.

RESPONSABLE: Personal encargado toma muestras.

REGISTROS ASOCIADOS:

ANEXO 10.3
Certificado de capacitación de toma de muestras expedido por el laboratorio de referencia.

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

Ingelabs Laboratorio de Aguas y de Alimentos
NIT. 900.498.738-9

3094

CERTIFICACIÓN

INGELABS LABORATORIOS S.A.S CON NIT. No. 900.498.738-9, certifica que ANLLY LORENA AREVALO AREVALO identificado Cedula de Ciudadanía No. 1.094.575.916, recibió entrenamiento para realizar muestreo microbiológico de superficies, ambientes, manipuladores, aguas y alimentos de acuerdo al protocolo establecido en este laboratorio, el día 23 de Agosto de 2022.

La presente se expide a solicitud del interesado a los 23 días del mes de Agosto de 2022.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
C.C. 47.432.712
GERENTE

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2523

Ingelabs Laboratorio de Aguas y de Alimentos
NIT. 900.498.738-9

3015

CERTIFICACIÓN

INGELABS LABORATORIOS S.A.S CON NIT. No. 900.498.738-9, certifica que NIKOL ALEXANDRA VARGAS C. identificada con Cedula de Ciudadanía No.1.057.574.984, recibió entrenamiento para realizar muestreo microbiológico de superficies, ambientes, manipuladores, aguas y alimentos de acuerdo al protocolo establecido en este laboratorio, el día 23 de Agosto de 2022.

La presente se expide a solicitud del interesado a los 23 días del mes de Agosto de 2022.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
C.C. 47.432.712
GERENTE

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2524

3076

Ingelabs Laboratorio de Aguas y de Alimentos
NIT. 900.498.738-9

CERTIFICACIÓN

INGELABS LABORATORIOS S.A.S CON NIT. No. 900.498.738-9, certifica que EUCLIDES ANTONIO ORTEGA, identificado con Cedula de Ciudadanía No. 1.110.487.716, recibió entrenamiento para realizar muestreo microbiológico de superficies, ambientes, manipuladores, aguas y alimentos de acuerdo al protocolo establecido en este laboratorio, el día 23 de agosto de 2022.

La presente se expide a solicitud del interesado a los 23 días del mes de Agosto de 2022.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
C.C. 47.432.712
GERENTE

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2525

Ingelabs Laboratorio de Aguas y de Alimentos
NIT. 900.498.738-9

3077

CERTIFICACIÓN

INGELABS LABORATORIOS S.A.S CON NIT. No. 900.498.738-9, certifica que *DIANA CATERINNE ARCOS ESCOBAR* identificada con Cedula de Ciudadanía No. 1.018.422.024, recibió entrenamiento para realizar muestreo microbiológico de superficies, ambientes, manipuladores, aguas y alimentos de acuerdo al protocolo establecido en este laboratorio, el día 17 de Febrero de 2022.

La presente se expide a solicitud del interesado a los 17 días del mes de Febrero de 2022.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
C.C. 47.432.712
GERENTE

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2526

Ingelabs Laboratorio de Aguas y de Alimentos
NIT. 900.498.738-9

3018

CERTIFICACIÓN

INGELABS LABORATORIOS S.A.S CON NIT. No. 900.498.738-9, certifica que *YULY KATHERINE PÉREZ SUAREZ* identificada con Cedula de Ciudadanía No. 63.533.436, recibió entrenamiento para realizar muestreo microbiológico de superficies, ambientes, manipuladores, aguas y alimentos de acuerdo al protocolo establecido en este laboratorio, el día 17 de Febrero de 2022.

La presente se expide a solicitud del interesado a los 17 días del mes de Febrero de 2022.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
C.C. 47.432.712
GERENTE

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2527

Ingelabs Laboratorio de Aguas y de Alimentos
NIT. 900.498.738-9

3017

CERTIFICACIÓN

INGELABS LABORATORIOS S.A.S CON NIT. No. 900.498.738-9, certifica que *JOSÉ FACUNDO MONTAÑEZ CRISTANCHO* identificado con Cedula de Ciudadanía No. 1.118.534.255, recibió entrenamiento para realizar muestreo microbiológico de superficies, ambientes, manipuladores, aguas y alimentos de acuerdo al protocolo establecido en este laboratorio, el día 17 de Febrero de 2022.

La presente se expide a solicitud del interesado a los 17 días del mes de Febrero de 2022.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
C.C. 47.432.712
GERENTE

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2528

Ingelabs Laboratorio de Aguas y de Alimentos
NIT. 900.498.738-9

CERTIFICACIÓN

INGELABS LABORATORIOS S.A.S CON NIT. No. 900.498.738-9, certifica que *LEIDY JOHANA MEDINA GARCÍA* identificada con Cedula de Ciudadanía No. 63.526.676, recibió entrenamiento para realizar muestreo microbiológico de superficies, ambientes, manipuladores, aguas y alimentos de acuerdo al protocolo establecido en este laboratorio, el día 17 de Febrero de 2022.

La presente se expide a solicitud del interesado a los 17 días del mes de Febrero de 2022.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
C.C. 47.432.712
GERENTE

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2529

Ingelabs Laboratorio de Aguas y de Alimentos
NIT. 900.498.738-9

3021

CERTIFICACIÓN

INGELABS LABORATORIOS S.A.S CON NIT. No. 900.498.738-9, certifica que *MARIA ALEJANDRA PINZÓN ORTEGA* identificada con Cedula de Ciudadanía No. 1.019.073.163, recibió entrenamiento para realizar muestreo microbiológico de superficies, ambientes, manipuladores, aguas y alimentos de acuerdo al protocolo establecido en este laboratorio, el día 17 de Febrero de 2022.

La presente se expide a solicitud del interesado a los 17 días del mes de Febrero de 2022.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
C.C. 47.432.712
GERENTE

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2530

Ingelabs Laboratorio de Aguas y de Alimentos
NIT. 900.498.738-9

302

CERTIFICACIÓN

INGELABS LABORATORIOS S.A.S CON NIT. No. 900.498.738-9, certifica que *JOHANA ANGÉLICA HURTADO RINCÓN* identificada con Cedula de Ciudadanía No. 33.645.869, recibió entrenamiento para realizar muestreo microbiológico de superficies, ambientes, manipuladores, aguas y alimentos de acuerdo al protocolo establecido en este laboratorio, el día 17 de Febrero de 2022.

La presente se expide a solicitud del interesado a los 17 días del mes de Febrero de 2022.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
C.C. 47.432.712
GERENTE

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2531

Ingelabs Laboratorio de Aguas y de Alimentos
NIT. 900.498.738-9

CERTIFICACIÓN

INGELABS LABORATORIOS S.A.S CON NIT. No. 900.498.738-9, certifica que *MARLI SHIRLEY CORREDOR TORRES* identificada con Cedula de Ciudadanía No. 1.118.539.719, recibió entrenamiento para realizar muestreo microbiológico de superficies, ambientes, manipuladores, aguas y alimentos de acuerdo al protocolo establecido en este laboratorio, el día 17 de Febrero de 2022.

La presente se expide a solicitud del interesado a los 17 días del mes de Febrero de 2022.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
C.C. 47.432.712
GERENTE

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2532

Ingelabs Laboratorio de Aguas y de Alimentos
NIT. 900.498.738-9

CERTIFICACIÓN

INGELABS LABORATORIOS S.A.S CON NIT. No. 900.498.738-9, certifica que *LUZ GERALDINE RAMÍREZ GONZALES* identificada con Cedula de Ciudadanía No. 1.057.587.328, recibió entrenamiento para realizar muestreo microbiológico de superficies, ambientes, manipuladores, aguas y alimentos de acuerdo al protocolo establecido en este laboratorio, el día 17 de Febrero de 2022.

La presente se expide a solicitud del interesado a los 17 días del mes de Febrero de 2022.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
C.C. 47.432.712
GERENTE

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2533

Ingelabs Laboratorio de Aguas y de Alimentos
NIT. 900.498.738-9

3015

CERTIFICACIÓN

INGELABS LABORATORIOS S.A.S CON NIT. No. 900.498.738-9, certifica que *SANDRA MILENA HERNÁNDEZ LÓPEZ* identificada con Cedula de Ciudadanía No. 23.324.493, recibió entrenamiento para realizar muestreo microbiológico de superficies, ambientes, manipuladores, aguas y alimentos de acuerdo al protocolo establecido en este laboratorio, el día 17 de Febrero de 2022.

La presente se expide a solicitud del interesado a los 17 días del mes de Febrero de 2022.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
C.C. 47.432.712
GERENTE

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2534

ANEXO 10.4
Cronograma de toma de muestras microbiológicas

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

3028

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

CRONOGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

OPERADOR CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022 CONTRATO 1374 DE 2022

1	MANI	GAVIOTAS	BRISAS DEL CUSIANA	1
2	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN JOS E DE LA VICTORIA	1
3	TRINIDAD	POZO PETROLERO	PASO REAL DE LA SOLEDAD	1
4	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	PRINCIPAL EXTERNOS	1
5	TRINIDAD	INSTITUTO TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	PRINCIPAL EXTERNOS	1
6	MONTERREY	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	VILLA CAROLA	1
7	HATOCOROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	RESIDENCIA ESCOLAR	1
8	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	RESIDENCIA ESCOLAR	1
9	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	EL GUAIMARO	1
10	RECETOR	FERNANDO RODRIGUEZ	PRINCIPAL EXTERNOS	1
11	PORE	ANTONIO NARIÑO	BELLA VISTA	1
12	PORE	ANTONIO NARIÑO	MIRALINDO	1
13	TAURAMENA	EL CRIEET	RESIDENCIA ESCOLAR	1
14	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	PRINCIPAL EXTERNOS	1
15	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	SAN JESUS DE BORINQUE	1
16	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	RESIDENCIA ESCOLAR	1
17	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	RESIDENCIA ESCOLAR	1
18	TRINIDAD	INSTITUTO TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SANTA MARTA	1
19	TRINIDAD	POZO PETROLERO	EL PARAISO	1
20	TAURAMENA	IE DEL LLANO	AGUA BLANCA	1
21	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LAS NIEVES	1
22	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	PRINCIPAL EXTERNOS	1
23	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	1

Dando cumplimiento al contrato de Consultoría N° 1344 de 2022 en las obligaciones del contratista Numeral I " Presentar el plan mensual de toma de muestras microbiológicas a realizar y concertarlo con el supervisor del programa".

Toma de muestras

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022
Representante Legal

2536

3088

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

CRONOGRAMA DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

OPERADOR CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022 CONTRATO 1374 DE 2022

1	HATOCOROZAL	ANTONIO MARTINEZ DELGADO	LAS PALMAS	1
2	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	EL BORAL	1
3	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHON ROLDAN	LA VIRGEN	1
4	HATOCOROZAL	CARLOS LLERAS RESTREPO	RESIDENCIA ESCOLAR	1
5	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHON ROLDAN	LA LIBERTAD	1
6	HATOCOROZAL	PUERTO COLOMBIA	PRINCIPAL EXTERNOS	1
7	PAZ DE ARIPORO	ITEYPA	ANTONIO NARIÑO	1
8	PAZ DE ARIPORO	SIMÓN BOLIVAR	MANUELA BELTRAN	1
9	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	PRINCIPAL EXTERNOS	1
10	TAURAMENA	JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO	1
11	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	1
12	TAURAMENA	EL CUSIANA	PRINCIPAL EXTERNOS	1
13	TAURAMENA	SIGLO XXI	PRINCIPAL EXTERNOS	1
14	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	PRINCIPAL EXTERNOS	1
15	AGUAZUL	CUPIAGUA	PLAN CUNAMA LAS BRISAS	1
16	PORE	EL BANCO	PRINCIPAL EXTERNOS	1
17	NUNCHIA	EL PRETEXTO	PRINCIPAL EXTERNOS	1
18	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	RESIDENCIA ESCOLAR	1
19	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	MIRAFLORES	1
20	MONTERREY	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	BRISAS DEL LLANO	1
21	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO DE MONTERREY	BELLA VISTA	1
22	MONTERREY	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	PALO NEGRO	1
23	NUNCHIA	EL PRETEXTO	SAN NICOLAS DE SIRIVANA	1

Dando cumplimiento al contrato de Consultoria N° 1344 de 2022 en las obligaciones del contratista Numeral I " Presentar el plan mensual de toma de muestras microbiológicas a realizar y concertarlo con el supervisor del programa".

Toma de muestras

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022
Representante Legal

2534

ANEXO 10.5
Plan de toma de muestras microbiológicas

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

3090

PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS.

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONSULTORA

2539

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 03-08-2022**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 17/02/2022
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS	**PERIODO: DEL 23 DE AGOSTO AL 31 DE OCTUBRE DE 2022**	

TABLA DE CONTENIDO

INFORMACIÓN DEL CONTRATO

INTRODUCCIÓN
JUSTIFICACIÓN

OBJETIVOS

ESTRUCTURA PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

1 OBJETIVOS

2 ALCANCE

3 NORMATIVIDAD

4 DEFINICIONES

5 REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS

6 DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

6.1. Muestreo para análisis microbiológico de ambiente de áreas

6.2. Muestreo para análisis microbiológicos de alimentos de acuerdo a los componentes del ciclo de minutas

6.3. Muestreo microbiológico para superficies de equipos y utensilios

6.4. Muestreo microbiológico para manipuladores de alimentos

7 RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRAS

8 LABORATORIO CONTRATADO

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 03-08-2022**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 17/02/2022
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS	**PERIODO: DEL 23 DE AGOSTO AL 31 DE OCTUBRE DE 2022**	

INFORMACIÓN DEL CONTRATO INTERVENIDO

Tabla No. 1. Información Del Contrato Intervenido

INFORME:	**CALIDAD MICROBIOLÓGICA DE LOS ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES**
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No.	**No. INTERNO 1374 DE 2022-08-05**
OBJETO	**REALIZAR LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE**
PROGRAMA	**PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE**

INTRODUCCIÓN

Los alimentos en ocasiones pueden vehiculizar microorganismos patógenos o sus toxinas, con el consiguiente riesgo para la salud del consumidor, pudiendo causar brotes de origen alimentario, lo que puede representar un grave problema de salud pública. Es imprescindible un control eficaz de la higiene, a fin de evitar las consecuencias perjudiciales que derivan de las enfermedades y los daños provocados por los alimentos y por el deterioro de los mismos para la salud. La calidad higiénica de los alimentos es uno de los aspectos que van a influir de forma directa en la salud, ya que su alteración, adulteración o contaminación, tanto química como biológica puede afectar seriamente a la salud.

El control de calidad de los alimentos preparados en los comedores escolares, comienza con la supervisión del suministro de alimentos en cantidades físicas o el cuidado de los menús preparados. Una vez el menú está en disposición de ser suministrado es fundamental vigilar sus características organolépticas, su calidad higiénico-sanitaria y los procedimientos empleados en su conservación en el tiempo que transcurre desde su preparación hasta su consumo.

El análisis microbiológico de un alimento permite conocer sus fuentes de contaminación, valorar las normas de higiene utilizadas en la elaboración y manipulación de alimentos, detectar la posible presencia de microorganismos patógena que suponga un riesgo para la salud los niños, niñas y jóvenes y establecer en qué momento se producen fenómenos de alteración en los distintos alimentos, con el fin de delimitar su período de conservación.

edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 03-08-2022**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 17/02/2022
PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS	**PERIODO: DEL 23 DE AGOSTO AL 31 DE OCTUBRE DE 2022**	

JUSTIFICACIÓN

Teniendo en cuenta las actividades del contrato de Consultoría N° 1344 de 2022 en la Cláusula Actividades a cargo del Contratista Numeral 18 que hace referencia a la toma de muestras, se presenta un informe técnico de los resultados microbiológicos de alimentos, ambientes y superficies, el cual contempla el la valoración de la calidad microbiológica de los alimentos ofrecidos en el programa de Alimentación Escolar PAE "modalidad preparada en sitio" y de esta manera se pretende asegurar que los diferentes componentes cumplan con las normas microbiológicas establecidas.

OBJETIVOS

1. Valorar la carga microbiana e identificar los posibles puntos de riesgo de contaminación o multiplicación microbiana de los alimentos que componen los menús del programa de alimentación escolar modalidad preparada en sitio, de acuerdo al tipo de ración desayuno, almuerzo y cena para los estudiantes matriculados como internos y almuerzo para los estudiantes matriculados en los diferentes niveles educativos de las instituciones educativas del Departamento de Casanare.

2. Convertir los resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos, ambientes y superficies como una herramienta para:

- Garantizar seguridad higiénica de los alimentos, a través de las Buenas Prácticas de Manipulación.

- Realizar ejecución de prácticas adecuadas de elaboración de alimentos en las Unidades aplicativas donde se brinda la alimentación escolar modalidad preparada en sitio.

3. Evitar casos de Brotes de Intoxicaciones Alimentarias teniendo en cuenta que Las enfermedades causadas por patógenos transmitidos por los alimentos constituyen un gran problema para las niñas, niños y jóvenes del Departamento de Casanare. Por ello, la prevención y control de estas enfermedades son una de las metas de la salud pública.

4. Garantizar la inocuidad microbiológica de los alimentos que se logra a través de una implementación efectiva de las medidas de control validadas, cuando corresponda, a través de la cadena de alimentos para minimizar la contaminación y mejorar la inocuidad de éstos. El establecimiento de criterios microbiológicos podría ser de utilidad para verificar que los sistemas de control de inocuidad de los alimentos se implementen de manera correcta.

ESTRUCTURA DEL PLAN MENSUAL DE TOMA DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS

1. OBJETIVO

Desarrollar un plan de muestreo en el programa de Alimentación Escolar PAE Modalidad Estrategias Residencias Escolares "Ración Preparada en Sitio" tipo desayuno, almuerzo y cena y modalidad Preparada en Sitio-Almuerzo para los estudiantes matriculados en diferentes instituciones educativas del Departamento de Casanare, para asegurar que los productos cumplan con los requisitos establecidos por la normatividad legal vigente, y se pueda realizar un proceso de seguimiento (trazabilidad) de estos en cada una de las etapas de proceso.

2. ALCANCE

El programa de muestreo desarrollado por la Interventoría a través del Laboratorio INGELABS LABORATORIO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS se aplicará a los componentes de alto riesgo de la minuta Patrón ofrecidos en los ciclos de Menús, equipos y utensilios utilizados para la prestación del servicio PAE, de la misma forma se analizará y evaluará el producto terminado, y por último y no menos importante el personal manipulador de alimentos.

3. NORMATIVIDAD

Capitulo V. Artículo 23. Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social.

4. DEFINICIONES

- **Muestra**: grupo de unidades tomadas de una población para estimar uno o varios parámetros. Para que la muestra sea representativa las unidades deben ser seleccionadas en forma aleatoria de manera que reflejen, tanto como sea posible, el lote del cual proceden.

- **Parámetro:** es un dato que es tomado como necesario para analizar o valorar una situación. A partir del parámetro, una determinada circunstancia puede entenderse o situarse en perspectiva

- **Personal manipulador:** Es toda persona que interviene directamente y, aunque sea en forma ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos.

- **Plan muestreo:** Conjunto de operaciones de toma y preparación de muestras.

5. REQUISITOS BÁSICOS MÍNIMOS

Tabla No. 2. Requisitos Básicos Mínimos

No.	MUESTREOS MÍNIMOS DESARROLLADOS
1	Muestreo para análisis microbiológico de ambiente de áreas
	[illegible componentes del almuerzo escolar]
3	Muestreo microbiológico para superficies de equipos.
	[illegible]

6. DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO

1. Se Planeó la frecuencia de muestreo con un cronograma definido mensual para el mes objeto de informe comprendido del 1 al 28 de Junio de 2022, teniendo en cuenta la fecha, hora y área a muestrear al igual las personas responsables tanto del muestreo como de los análisis.
2. Se realizó el muestreo y análisis microbiológico a través del laboratorio contratado por la Interventoría.

3. Se realiza informe técnico de la calidad microbiológica de alimentos, ambientes y superficies, teniendo en cuenta:

   - ✓ Los parámetros de aceptación o rechazo de acuerdo a las políticas de calidad de la empresa (definidas en la validación del plan de limpieza y desinfección).
   - ✓ Los parámetros microbiológicos de aceptación o rechazo dados en la normatividad sanitaria.

1. Se diligencian los formatos de seguimiento con los resultados obtenidos, con el objeto de tener una información confiable para la historia del proceso.

6.1. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS

Este muestreo se hace para para identificar los focos de contaminación de las diferentes áreas de las Unidades aplicativas, proceso el cual repercute en la calidad de los componentes de los alimentos de las diferentes modalidades.

Se realiza a través de una planeación y ejecución de los diferentes muestreos donde se diligencian de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se definen las áreas que se analizan.
b. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio

contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.

c. Se codifica la muestra de acuerdo a la fecha, hora y se diligencia el registro teniendo en cuenta:

- ✓ El área a muestrear, la fecha, hora.
- ✓ Responsable del proceso y las observaciones a lugar

6.2. MUESTREO PARA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS DE ACUERDO A LOS COMPONENTES DEL CICLO DE MENÚ.

Este muestreo se debe hacer para evaluar la calidad microbiológica de los componentes de la minuta del programa de alimentación escolar "Modalidad Preparada en Sitio" los resultados obtenidos permiten evaluar la eficiencia de la aplicación de las Buenas Practicas de manipulación y mejorar los procesos.

Se realiza a través de una planeación y ejecución de los diferentes muestreos donde se diligencian de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se determinar el número de muestras representativas, de acuerdo al producto elaborado para los análisis microbiológicos.

b. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.

- ✓ Se codifica la muestra de acuerdo a la fecha, hora y se diligencia el registro.
- ✓ Responsable del proceso y las observaciones a lugar.

6.3. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

Este muestreo se hace para la validación del proceso de limpieza y desinfección, con los resultados que arroja estas muestras nos indica si los desinfectantes son los adecuados, si se planeó bien la rotación de estos y si la concentración es la indicada, además si la persona responsable del proceso de limpieza y desinfección lo está ejecutando siempre de acuerdo al plan.

Para la planeación y ejecución de este muestreo se diligencia de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se observan los equipos y utensilios que entren en contacto directo con el alimento.

b. Se evidencia que en la Unidad aplicativa se cuente con el plan de limpieza y desinfección para equipos y utensilios y este se lleve a cabo.

c. Se define el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.

d. Se Codifican la muestra de acuerdo a la fecha, hora, etapa de proceso y se diligencia el registro de esta forma, incluyendo el responsable tanto del muestreo como el analista.

6.4. MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

Este muestreo se hace para verificar las buenas prácticas de higiene del manipulador de alimentos, si el proceso de limpieza y desinfección siempre se está llevando a cabo de acuerdo al plan y si los desinfectantes a utilizar cumplen bien su trabajo.
Para la planeación y ejecución de este muestreo se diligencia de forma ordenada los siguientes ítems:

a. Se define el personal manipulador de alimentos a muestrear.
b. Se verifica el manual del manipulador de alimentos en cuanto a la responsabilidad e higiene del manipulador de alimentos (protocolo de lavado de manos).
c. Se explica el proceso de muestreo determinando cada una de las etapas que intervienen y explicando paso a paso la metodología del muestreo y se socializa el laboratorio contratado por la Interventoría para el análisis microbiológico el cual se encuentra certificado.
d. Se Codifican la muestra de acuerdo a la fecha, hora, nombre del manipulador de alimentos y diligenciar el registro de esta forma, incluyendo el responsable tanto del muestreo como el analista.

7. RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRAS Y LABORATORIO CONTRATADO.

✓ **Personas responsables encargadas de manejar el proceso de muestreo**: Estará a cargo de técnicos de alimentos o ingenieros de alimentos, previamente certificados por el laboratorio de referencia contratado.

8. INFORMACIÓN DEL LABORATORIO CONTRATADO:

✓ INGELABS LABORATORIO AMBIENTAL Y DE ALIMENTOS. NIT. 900498738 – 9

ANEXO 10.6
Resultados microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y superficies de manos de manipuladores de alimentos.

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

5099

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

CONTRATISTA: CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 112 DE 2022

ITEM	INFORME DE RESULTADOS No.	NUMERO DE MUESTRA	No. MUESTRAS ANALIZADAS	FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	ALIMENTO	CALIDAD MICROBIOLOGICA	RECHAZADO	CRITERIOS MICROBILOGICOS QUE NO CUMPLEN	COLIFORMES	E. COLI	MOHOS LEVADURAS	SALMONELLA	S. AUREUS COAG. POSITIVA
									SATISFACTORIO		MESOFILOS					
[illegible]		1401														0
2	0211-22	1405	11	13/09/2022	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN JOSE DE LA VICTORIA	JUGO DE PIÑA	1	0	0	0	0	0	0	0
		1406	12					ENSALADA PICO DE GALLO	1	0						
		1408	14					GOULAH DE CARNE	1	0	0	0	0	0	0	0
[illegible]		1415	21					BLANCA								0
4	0213-22	1416	22	14/09/2022	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	PRINCIPAL EXTERNOS	POLLO FRITO	1	0	0	0	0	0	0	0
		1417	23					JUGO DE TOMATE DE ARBOL	1	0	0	0	0	0	0	0
		1418	24					ENSALADA REPOLLO Y ZANAHORIA	1	0	0	0	0	0	0	0
5	**0214-22**	**1423**	**29**	**14/09/2022**	**TRINIDAD**	**INSTITUTO TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD**	**PRINCIPAL EXTERNOS**	**SORBETE DE GUAYABA**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
		1424	**30**					**CARNE SUDADA**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
		1426	**32**					**ENSALADA DE LECHUGA Y ZANAHORIA**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
6	0215-22	1430	36	15/09/2022	MONTERREY	ESCUELA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	VILLA CAROLA	CARNE EN JULIANAS	1	0	0	0	0	0	0	0
		1431	37					TORTA DE AHUYAMA	1	0	0	0	0	0	0	0
		1432	38					JUGO DE TOMATE DE ARBOL	1	0	0	0	0	0	0	0
7	**0218-22**	**1439**	**43**	**15/09/2022**	**HATOCOROZAL**	**BONIFACIO GUTIERREZ**	**RESIDENCIA ESCOLAR**	**CARNE EN JULIANAS**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
		1440	**44**					**TORTA DE AHUYAMA**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**
		1441	**45**					**JUGO DE TOMATE DE ARBOL**	**1**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**	**0**

2548

edelmira sierra
Asesorías & Consultorías

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1244 DE 2022

DBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CDNTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LDS ESTUDIANTES MATRICULADDS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS DFICIALES Y RESIDENCIAS ESCDLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

CONTRATISTA: CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

8	0219-22	1446	50	16/09/2D22	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	RESIDENCIA ESCDLAR	CHANGUA CON HUEVO	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		1447	51					QUESO CAMPESINO ALIMENTICIOS DEL CAMPO	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		1451	55					CAFÉ CDN LECHER	1	0	0	0	D	0	0	0	0
9	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
		1455	68														
		1464	68														
10	0222-22	1465	69	21/09/2022	RECETOR	FERNANDD RODRIGUEZ	PRINCIPAL EXTERNOS	ENSALADA TOMATE CON LECHUGA	1	0	0	0	0	0	D	0	0
		1466	70					PLATAND CDCIOO CDN LECHE	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		1467	71					JUGO DE GUAYABA	1	0	0	0	0	0	0	0	0
11	0224-22	1474	76	22/09/2022	[illegible]	ANTONIO NARIÑO	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
		1475	77					[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
		1477	79					[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
12	0225-22	1481	83	22/09/2022	PDRE	ANTONID NARIÑD	MIRALINDD	ENSALADA ROJA CON LIMÓN	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		1482	84					TDRTILLA DE HUEVO	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		1483	85					JUGO DE MARACUYA	1	0	0	0	0	0	0	0	0
13	0227-22	1489	90	23/09/2022	TAURAMENA	EL CRIEET	RESIDENCIA ESCOLAR	HUEVO EN TORTILLA	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		1490	91					ENSALADA ROJA CON LIMÓN	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		1491	92					JUGO DE MARACUYA	1	0	0	0	0	0	0	0	0
14	0228-22	1499	100	26/09/2022	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	PRINCIPAL EXTERNOS	JUGO DE MANGO	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		1500	101					ENSALADA REMOLACHA CDN ZANAHDRIA	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		1502	103					CARNE EN BISTEC	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		1506	107					[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

[illegible]																	
16	0231-22	1516	116	28/09/2022	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	RESIDENCIA ESCOLAR	CHOCOLATE	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		1517	117					QUESO CAMPESINO ALIMENTICIOS DEL CAMPO	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		1518	118					YUCA SUDADA CON CARNE	1	0	0	0	0	0	0	0	0
[illegible]		1523	123														0
																	0
		1525															0
18	0233-22	1533	133	28/09/2022	TRINIDAD	INSTITUTO TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SANTA MARTA	JUGO DE TOMATE DE ARBDL	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		1534	134					ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		1536	136					PECHUGA DE POLLO ASADA	1	0	0	0	0	0	0	0	0
19	0234-22	1540	140	28/09/2022	TRINIDAD	POZO PETROLERO	EL PARAISO	JUGO DE PIÑA	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		1541	141					ENSALADA DE ZANAHORIA PEPINO Y CILANTRO	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		1543	143					HUEVO EN TORTILLA	1	0	0	0	0	0	0	0	0
20	0235-22	1547	147	29/09/2022	TAURAMENA	IE DEL LLANO	AGUA BLANCA	JUGO DE PIÑA	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		1548	148					ENSALADA DE ZANAHORIA PEPIND Y CILANTRO	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		1550	150					HUEVO EN TORTILLA	1	0	0	0	0	0	0	0	0
[illegible]		1554	154														0
																	0
		1555															0

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

CONTRATISTA: CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1344 DE 2022

		1557	157					TOTAL									0
22	0237-22	1561	161	30/09/2022	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	PRINCIPAL EXTERNOS	JUGO DE PIÑA	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		1562	162					ENSALADA DE ZANAHORIA PEPINO Y CILANTRO	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		1564	164					HUEVO EN TORTILLA	1	0	0	0	0	0	0	0	0
23	0238-22	1568	168	30/09/2022	MANI	IE SOL NACIENTE RINCON	MINDOA HUEVO	JUGO DE PIÑA	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		1569	169					ENSALADA DE ZANAHORIA PEPINO Y CILANTRO	1	0	0	0	0	0	0	0	0
		1571	171					HUEVO EN TORTILLA	1	0	0	0	0	0	0	0	0

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
REPRESENTANTE LEGAL
CONTRATO OE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

3103

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0210-22
FECHA DE REPORTE	17/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1395-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	9/09/2022	07:30 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	09-09-2022 al 17-09-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Gaviotas - Brisas del Cusiana		
FECHA DE MUESTREO	9/09/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2552

3104

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0210-22
FECHA DE REPORTE	17/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1396-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	9/09/2022	07:30 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	09-09-2022 al 17-09-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Gaviotas - Brisas del Cusiana		
FECHA DE MUESTREO	9/09/2022	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Trecci Guanaro		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2553

3105

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio da vigancia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0210-22
FECHA DE REPORTE	17/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1397-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	9/09/2022	07:30 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	09-09-2022 al 17-09-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Gaviotas - Brisas del Cusiana		
FECHA DE MUESTREO	9/09/2022	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cuchillo		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslabbratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2554

3106

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0210-22
FECHA DE REPORTE	17/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1398-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	9/09/2022	07:30 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	09-09-2022 al 17-09-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Gaviotas - Brisas del Cusiana		
FECHA DE MUESTREO	9/09/2022	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Maracuyá		
FECHA DE PRODUCCION	9/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio, INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2555

3107

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0210-22
FECHA DE REPORTE	17/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1399-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	9/09/2022	07:30 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	09-09-2022 al 17-09-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Gaviotas - Brisas del Cusiana		
FECHA DE MUESTREO	9/09/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada tomateb y pepino		
FECHA DE PRODUCCION	9/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
POS

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2556

3108

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0210-22
FECHA DE REPORTE	17/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1400-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	9/09/2022	07:30 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	09-09-2022 al 17-09-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Gaviotas - Brisas del Cusiana		
FECHA DE MUESTREO	9/09/2022	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2557

3109

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0210-22
FECHA DE REPORTE	17/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1401-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	9/09/2022	07:30 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	09-09-2022 al 17-09-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Gaviotas - Brisas del Cusiana		
FECHA DE MUESTREO	9/09/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pechuga a la Plancha		
FECHA DE PRODUCCION	9/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2558

3110

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0211-22
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1402-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/09/2022	10:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-09-2022 al 21-09-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E. Arturo Salazar Mejia - San josé de la Victoria		
FECHA DE MUESTREO	13/09/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.D.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2559

3111

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0211-22
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1403-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/09/2022	10:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-09-2022 al 21-09-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E. Arturo Salazar Mejia - San josé de la Victoria		
FECHA DE MUESTREO	13/09/2022	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Maria Antonia Lemus		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2560

3112

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0211-22
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1404-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/09/2022	10:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-09-2022 al 21-09-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E. Arturo Salazar Mejia - San josé de la Victoria		
FECHA DE MUESTREO	13/09/2022	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de picar		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO OE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
POA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2561

3113

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0211-22
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACIDN DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1405-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/09/2022	10:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-09-2022 al 21-09-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E. Arturo Salazar Mejia - San José de la Victoria		
FECHA DE MUESTREO	13/09/2022	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de piña		
FECHA DE PRODUCCION	13/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	ND ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2562

3114

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00\
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0211-22
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1406-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/09/2022	10:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-09-2022 al 21-09-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E. Arturo Salazar Mejia - San José de la Victoria		
FECHA DE MUESTREO	13/09/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada pico de gallo		
FECHA DE PRODUCCION	13/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.				

Análisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2563

3115

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0211-22
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1407-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/09/2022	10:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-09-2022 al 21-09-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E. Arturo Salazar Mejia - San josé de la Victoria		
FECHA DE MUESTREO	13/09/2022	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Análisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2564

.3116

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0211-22
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1408-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/09/2022	10:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFOND	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-09-2022 al 21-09-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tamara			LUGAR DE TOMA	I.E. Arturo Salazar Mejia - San José de la Victoria		
FECHA DE MUESTREO	13/09/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Goulash de carne		
FECHA DE PRODUCCION	13/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2565

3117

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0212-22
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1409-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/09/2022	10:25 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-09-2022 al 21-09-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Pozo Petrolero - Paso real de la Soledad		
FECHA DE MUESTREO	13/09/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2566

3118

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0212-22
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1410-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCIÓN	13/09/2022	10:25 a.m.	T°C: 4
DIRECCIÓN Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-09-2022 al 21-09-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Pozo Petrolero - Paso real de la Soledad		
FECHA DE MUESTREO	13/09/2022	HORA	11:58 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Mildred Garcia de dios		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2567

3119

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 da 1
		Inicio de vigencia Septiambre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0212-22
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1411-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/09/2022	10:25 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-09-2022 al 21-09-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Pozo Petrolero - Paso real de la Soledad		
FECHA DE MUESTREO	13/09/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Mesón de la cocina		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2568

3110

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0212-22
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1412-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/09/2022	10:25 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-09-2022 al 21-09-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Pozo Petrolero - Paso real de la Soledad		
FECHA DE MUESTREO	13/09/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de maracuyá		
FECHA DE PRODUCCION	9/06/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2569

3121

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0212-22
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1413-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/09/2022	10:25 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-09-2022 al 21-09-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Pozo Petrolero - Paso real de la Soledad		
FECHA DE MUESTREO	13/09/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	50 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de repollo y zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	9/06/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2570

3122

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0212-22
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1414-22		
NIT .	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/09/2022	10:25 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-09-2022 al 21-09-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Pozo Petrolero - Paso real de la Soledad		
FECHA DE MUESTREO	13/09/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fécales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2571

3123

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0212-22
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1415-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	13/09/2022	10:25 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	13-09-2022 al 21-09-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Pozo Petrolero - Paso real de la Soledad		
FECHA DE MUESTREO	13/09/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo en salsa Blanca		
FECHA DE PRODUCCION	13/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRD SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2572

3124

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0213-22**
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1416-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	14/09/2022	HORA	02:50 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14-09-2022 al 21-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	14/09/2022	HORA	10:20 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	67 °C	CANTIDAD	224 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo Frito		
FECHA PRODUCCION	14/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Línea Caliente			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	50	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
P.M.V.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2573

3125

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0213-22
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1417-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	14/09/2022	HORA	02:50 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14-09-2022 al 21-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño			
FECHA DE MUESTREO	14/09/2022	HORA	10:30 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	20 °C	CANTIDAD	424 ml	
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Tomate de Árbol			
FECHA PRODUCCION	14/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Área de Jugos			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	1.680	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	7	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	820	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2574

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0213-22**
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1418-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	14/09/2022	HORA	02:50 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14-09-2022 al 21-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	14/09/2022	HORA	10:30 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	28 °C	CANTIDAD	203 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Repollo y Zanahoria		
FECHA PRODUCCION	14/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	93	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.M.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2575

3121

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0213-22**
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1419-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	14/09/2022	HORA	02:50 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14-09-2022 al 21-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	14/09/2022	HORA	10:35 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	419 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	7	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones; Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2576

3128

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0213-22**
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1420-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	14/09/2022	HORA	02:50 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14-09-2022 al 21-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	14/09/2022	HORA	10:20 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 Minutos		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Producción Almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	18	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	7	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
R.U.T.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2577

3129

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0213-22**
FECHA DE REPORTE	**21/09/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1421-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	14/09/2022	HORA	02:50 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14-09-2022 al 21-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	14/09/2022	HORA	10:45 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			Nombre	Doris Florez		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2378

3130

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0213-22
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1422-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	14/09/2022	HORA	02:50 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14-09-2022 al 21-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Nariño			
FECHA DE MUESTREO	14/09/2022	HORA	10:58 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de Picar			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2579

5151

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0214-22
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1423-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	14/09/2022	HORA	04:53 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14-09-2022 al 21-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Técnico Integrado de Trinidad		
FECHA DE MUESTREO	14/09/2022	HORA	12:05 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sorbete de Guayaba		
FECHA PRODUCCION	14/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	1.790	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	15	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	850	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2580

3132

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0214-22**
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	**1424-22**			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	14/09/2022	HORA	04:53 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14-09-2022 al 21-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Técnico Integrado de Trinidad		
FECHA DE MUESTREO	14/09/2022	HORA	12:05 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	74 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne Sudada		
FECHA PRODUCCION	14/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PAUL

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2581

3133

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0214-22**
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1425-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	14/09/2022	HORA	04:53 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14-09-2022 al 21-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Técnico Integrado de Trinidad			
FECHA DE MUESTREO	14/09/2022	HORA	12:05 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	28 °C	CANTIDAD	200 ml	
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2582

3134

Ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0214-22**
FECHA DE REPORTE	**21/09/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	**1426-22**			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	14/09/2022	HORA	04:53 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14-09-2022 al 21-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Técnico Integrado de Trinidad		
FECHA DE MUESTREO	14/09/2022	HORA	12:05 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	7 C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Lechuga y Zanahoria		
FECHA PRODUCCION	14/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	75	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
RUT.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2583

3155

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0214-22
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1427-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	14/09/2022	HORA	04:53 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14-09-2022 al 21-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Técnico Integrado de Trinidad		
FECHA DE MUESTREO	14/09/2022	HORA	12:20 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 Minutos		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	53	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	13	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUC

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2584

3156

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0214-22
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1428-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	14/09/2022	HORA	04:53 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14-09-2022 al 21-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Técnico Integrado de Trinidad			
FECHA DE MUESTREO	14/09/2022	HORA	12:05 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			Nombre	Carolina Abril			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	11	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

25 S

3159

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0214-22
FECHA DE REPORTE	21/09/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1429-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	14/09/2022	HORA	04:53 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	14-09-2022 al 21-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Técnico Integrado de Trinidad		
FECHA DE MUESTREO	14/09/2022	HORA	12:35 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2586

3138

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0215-22
FECHA DE REPORTE	22/09/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1430-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/09/2022	HORA	03:15 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-09-2022 al 22-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	Sede Villacarola		
FECHA DE MUESTREO	15/09/2022	HORA	10:50 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	242 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne en Julianas		
FECHA PRODUCCION	15/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2587

3154

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0215-22**
FECHA DE REPORTE	22/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1431-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/09/2022	HORA	03:15 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-09-2022 al 22-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	Sede Villacarola		
FECHA DE MUESTREO	15/09/2022	HORA	11:05 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	71,4 °C	CANTIDAD	223 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Torta de Ahuyama		
FECHA PRODUCCION	15/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2582

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0215-22**
FECHA DE REPORTE	**22/09/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1432-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/09/2022	HORA	03:15 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-09-2022 al 22-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	Sede Villacarola		
FECHA DE MUESTREO	15/09/2022	HORA	11:15 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	28,8 °C	CANTIDAD	422 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Tomate de Árbol		
FECHA PRODUCCION	15/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	1.520	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	7	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	720	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2589

3.1.1

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0215-22**
FECHA DE REPORTE	**22/09/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1433-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/09/2022	HORA	03:15 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-09-2022 al 22-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	Sede Villacarola		
FECHA DE MUESTREO	15/09/2022	HORA	11:25 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	9	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2590

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

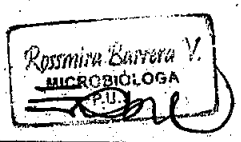
INFORME DE RESULTADO No	IR 0215-22
FECHA DE REPORTE	22/09/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1434-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/09/2022	HORA	03:15 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-09-2022 al 22-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	Sede Villacarola			
FECHA DE MUESTREO	15/09/2022	HORA	10:45 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 Minutos			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Producción Almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	10	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	7	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación



ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2591

3743

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0215-22
FECHA DE REPORTE	22/09/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1435-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/09/2022	HORA	03:15 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-09-2022 al 22-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	Sede Villacarola			
FECHA DE MUESTREO	15/09/2022	HORA	10:53 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Mesón			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2592

3144

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0215-22
FECHA DE REPORTE	22/09/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1436-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/09/2022	HORA	03:15 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-09-2022 al 22-09-2022			

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	Sede Villacarola		
FECHA DE MUESTREO	15/09/2022	HORA	11:10 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			Nombre	Yenny Sierra		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2593

5115

Ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0218-22**
FECHA DE REPORTE	22/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	**1439-22**			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/09/2022	HORA	04:36 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-09-2022 al 22-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hato Corozal			LUGAR DE TOMA	Bonifacio Gutierrez - Internos		
FECHA DE MUESTREO	15/09/2022	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	68 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne en Julianas		
FECHA PRODUCCION	15/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2594

3/1

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0218-22
FECHA DE REPORTE	22/09/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1440-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/09/2022	HORA	04:36 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-09-2022 al 22-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hato Corozal			LUGAR DE TOMA	Bonifacio Gutierrez - Internos		
FECHA DE MUESTREO	15/09/2022	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	60 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Torta de Ahuyama		
FECHA PRODUCCION	15/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2595

3141

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0218-22**
FECHA DE REPORTE	**22/09/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1441-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/09/2022	HORA	04:36 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-09-2022 al 22-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hato Corozal			LUGAR DE TOMA	Bonifacio Gutierrez - Internos		
FECHA DE MUESTREO	15/09/2022	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	6 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Tomate de Árbol		
FECHA PRODUCCION	15/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2596

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0218-22**
FECHA DE REPORTE	22/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1442-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/09/2022	HORA	04:36 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-09-2022 al 22-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hato Corozal			LUGAR DE TOMA	Bonifacio Gutierrez - Internos		
FECHA DE MUESTREO	15/09/2022	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			Nombre	Magali Cleves Rivera		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2597

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0218-22**
FECHA DE REPORTE	22/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1443-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/09/2022	HORA	04:36 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-09-2022 al 22-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hato Corozal			LUGAR DE TOMA	Bonifacio Gutierrez - Internos		
FECHA DE MUESTREO	15/09/2022	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 Minutos		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	28	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	17	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2598

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0218-22
FECHA DE REPORTE	22/09/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1444-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/09/2022	HORA	04:36 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-09-2022 al 22-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hato Corozal			LUGAR DE TOMA	Bonifacio Gutierrez - Internos		
FECHA DE MUESTREO	15/09/2022	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	30 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2599

3151

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0218-22
FECHA DE REPORTE	22/09/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1445-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	15/09/2022	HORA	04:36 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	15-09-2022 al 22-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hato Corozal			LUGAR DE TOMA	Bonifacio Gutierrez - Internos		
FECHA DE MUESTREO	15/09/2022	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de Picar		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	18	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	6	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2.600

3152

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0219-22**
FECHA DE REPORTE	23/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1446-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/09/2022	HORA	02:00 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-09-2022 al 23-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Luis Maria Jimenez		
FECHA DE MUESTREO	16/09/2022	HORA	6:15 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	70 °C	CANTIDAD	250 cc
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Changua Con Huevo		
FECHA PRODUCCION	16/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	60	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2601

3153

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0219-22
FECHA DE REPORTE	23/09/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1447-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/09/2022	HORA	02:00 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-09-2022 al 23-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Luis Maria Jimenez		
FECHA DE MUESTREO	16/09/2022	HORA	6:20 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	10 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Queso		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NR	FECHA VENCIMIENTO	NR	REGISTRO SANITARIO	NR
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	3000	ISO 6888 -1
Mohos y Levaduras	120	UFC/g	500	NTC 5698-1; NTC 5698-2
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según Resolución 01804 de 1989 del Ministerio de Salud.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable. por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
M.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2602

3154

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0219-22**
FECHA DE REPORTE	23/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1448-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/09/2022	HORA	02:00 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-09-2022 al 23-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Luis Maria Jimenez		
FECHA DE MUESTREO	16/09/2022	HORA	6:25 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2603

3155

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0219-22**
FECHA DE REPORTE	23/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1449-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/09/2022	HORA	02:00 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-09-2022 al 23-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Luis Maria Jimenez		
FECHA DE MUESTREO	16/09/2022	HORA	7:00 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			Nombre	Marina Ariza		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2604

3156

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0219-22**
FECHA DE REPORTE	23/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1449-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/09/2022	HORA	02:00 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-09-2022 al 23-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Luis María Jimenez		
FECHA DE MUESTREO	16/09/2022	HORA	7:00 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			Nombre	Marina Ariza		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2605

3159

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0219-22**
FECHA DE REPORTE	23/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1450-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/09/2022	HORA	02:00 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-09-2022 al 23-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Luis Maria Jimenez			
FECHA DE MUESTREO	16/09/2022	HORA	7:05 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de Picar			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	35	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2606

3158

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0219-22**
FECHA DE REPORTE	23/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1451-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/09/2022	HORA	02:00 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-09-2022 al 23-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Luis Maria Jimenez		
FECHA DE MUESTREO	16/09/2022	HORA	6:40 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	70 °C	CANTIDAD	200 cc
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Café con Leche		
FECHA PRODUCCION	16/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP. 3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2607

3154

Ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0219-22**
FECHA DE REPORTE	23/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1452-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/09/2022	HORA	02:00 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-09-2022 al 23-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Luis María Jimenez		
FECHA DE MUESTREO	16/09/2022	HORA	6:10 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 Minutos		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	48	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	30	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
R.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2608

31 FC

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0220-22**
FECHA DE REPORTE	23/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1453-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/09/2022	HORA	02:00 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-09-2022 al 23-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Luis Maria Jimenez El Guaimaro		
FECHA DE MUESTREO	16/09/2022	HORA	11:30 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	6 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada		
FECHA PRODUCCION	16/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	43	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.-

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2609

5164

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: Na 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0220-22**
FECHA DE REPORTE	23/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1454-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/09/2022	HORA	02:00 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-09-2022 al 23-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Luis Maria Jimenez El Guaimaro		
FECHA DE MUESTREO	16/09/2022	HORA	11:35 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	60 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevo		
FECHA PRODUCCION	16/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menar de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menar de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2610

3162

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0220-22**
FECHA DE REPORTE	23/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1455-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/09/2022	HORA	02:00 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-09-2022 al 23-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Luis Maria Jimenez El Guaimaro		
FECHA DE MUESTREO	16/09/2022	HORA	11:40 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	6 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Piña		
FECHA PRODUCCION	16/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	1.710	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	23	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	210	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2611

5163

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0220-22**
FECHA DE REPORTE	23/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1456-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/09/2022	HORA	02:00 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-09-2022 al 23-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Luis Maria Jimenez El Guaimaro		
FECHA DE MUESTREO	16/09/2022	HORA	11:43 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			Nombre	Maria Parra		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	3	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2612

3169

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0220-22**
FECHA DE REPORTE	23/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	**1457-22**			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/09/2022	HORA	02:00 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-09-2022 al 23-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Luis Maria Jimenez El Guaimaro		
FECHA DE MUESTREO	16/09/2022	HORA	11:50 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de Picar		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	20	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	3	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2613

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0220-22**
FECHA DE REPORTE	**23/09/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1458-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/09/2022	HORA	02:00 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-09-2022 al 23-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Luis Maria Jimenez El Guaimaro		
FECHA DE MUESTREO	16/09/2022	HORA	11:45 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	71	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	2	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: El parámetro microbiológico analizado *Coliformes totales*, se encuentra fuera de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Anátisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2614

3166

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0220-22**
FECHA DE REPORTE	23/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1459-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	16/09/2022	HORA	02:00 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	16-09-2022 al 23-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Luis Maria Jimenez El Guaimaro		
FECHA DE MUESTREO	16/09/2022	HORA	11:55 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 Minutos		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	120	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	62	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2615

316

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0222-22**
FECHA DE REPORTE	28/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1464-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	21/09/2022	HORA	05:03 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-09-2022 al 28-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez		
FECHA DE MUESTREO	21/09/2022	HORA	11:00 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	89 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo Sudado		
FECHA PRODUCCION	21/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2616

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0222-22**
FECHA DE REPORTE	**28/09/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1465-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCIDN	21/09/2022	HORA	05:03 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-09-2022 al 28-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez		
FECHA DE MUESTREO	21/09/2022	HORA	11:04 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	10 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Tomate con Lechuga		
FECHA PRODUCCION	21/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	23	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2617

3164

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0222-22**
FECHA DE REPORTE	**28/09/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1466-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	21/09/2022	HORA	05:03 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-09-2022 al 28-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez		
FECHA DE MUESTREO	21/09/2022	HORA	11:07 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	92 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Plátano Cocido en Leche		
FECHA PRODUCCION	21/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2615

317

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0222-22**
FECHA DE REPORTE	28/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1467-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	21/09/2022	HORA	05:03 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-09-2022 al 28-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez		
FECHA DE MUESTREO	21/09/2022	HORA	11:09 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	14 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Guayaba		
FECHA PRODUCCION	21/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	2.310	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	9	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	440	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS / LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
R.U.T.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2619

5171

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0222-22**
FECHA DE REPORTE	28/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1468-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	21/09/2022	HORA	05:03 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-09-2022 al 28-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez		
FECHA DE MUESTREO	21/09/2022	HORA	11:14 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	28 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	23	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2620

3172

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0222-22**
FECHA DE REPORTE	**28/09/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	**1469-22**			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	21/09/2022	HORA	05:03 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-09-2022 al 28-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez			
FECHA DE MUESTREO	21/09/2022	HORA	11:16 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2621

3173

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0222-22**
FECHA DE REPORTE	**28/09/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1470-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	21/09/2022	HORA	05:03 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-09-2022 al 28-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez		
FECHA DE MUESTREO	21/09/2022	HORA	11:18 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			Nombre	Lucia Castillo		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Coliformes totales	4	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

26 22

3179

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0222-22**
FECHA DE REPORTE	28/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1471-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	21/09/2022	HORA	05:03 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-09-2022 al 28-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Recetor			LUGAR DE TOMA	I.E Fernando Rodriguez		
FECHA DE MUESTREO	21/09/2022	HORA	11:20 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 Minutos		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	30	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	14	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2623

5175

Ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0224-22**
FECHA DE REPORTE	29/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1474-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	22/09/2022	HORA	03:44 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22-09-2022 al 29-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Bellavista		
FECHA DE MUESTREO	22/09/2022	HORA	11:41 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	64 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne Asada		
FECHA PRODUCCION	22/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2624

3196

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0224-22**
FECHA DE REPORTE	**29/09/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1475-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	22/09/2022	HORA	03:44 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22-09-2022 al 29-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Bellavista		
FECHA DE MUESTREO	22/09/2022	HORA	11:44 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	52 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Verdura Cocida		
FECHA PRODUCCION	22/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	7	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2625

3171

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0224-22**
FECHA DE REPORTE	29/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1476-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	22/09/2022	HORA	03:44 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22-09-2022 al 29-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Bellavista		
FECHA DE MUESTREO	22/09/2022	HORA	11:46 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	10 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	19	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numeró Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2626

3178

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0224-22**
FECHA DE REPORTE	29/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1477-22		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	22/09/2022	HORA 03:44 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22-09-2022 al 29-09-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Bellavista		
FECHA DE MUESTREO	22/09/2022	HORA	11:48 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sorbete de Curuba		
FECHA PRODUCCION	22/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	1.720	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	15	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	940	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2627

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0224-22**
FECHA DE REPORTE	**29/09/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1478-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	22/09/2022	HORA	03:44 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22-09-2022 al 29-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Bellavista		
FECHA DE MUESTREO	22/09/2022	HORA	11:50 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Vaso		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	130	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	16	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2628

3780

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0224-22**
FECHA DE REPORTE	29/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1479-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	22/09/2022	HORA	03:44 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22-09-2022 al 29-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Bellavista		
FECHA DE MUESTREO	22/09/2022	HORA	11:52 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			Nombre	Zorley de Dios		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	13	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E.coli*)	5	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
BACTERIOLOGA
R.U.C.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2629

3181

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0224-22**
FECHA DE REPORTE	29/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1480-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	22/09/2022	HORA	03:44 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22-09-2022 al 29-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E Antonio Nariño Sede Bellavista		
FECHA DE MUESTREO	22/09/2022	HORA	12:12 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 Minutos		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	28	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	20	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2630

3182

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0225-22
FECHA DE REPORTE	29/09/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1481-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	22/09/2022	HORA	03:44 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22-09-2022 al 29-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	Miralindo		
FECHA DE MUESTREO	22/09/2022	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Roja		
FECHA PRODUCCION	22/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	15	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco. PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

263

3183

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0225-22**
FECHA DE REPORTE	29/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1482-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	22/09/2022	HORA	03:44 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22-09-2022 al 29-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	Miralindo		
FECHA DE MUESTREO	22/09/2022	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	52 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Tortilla de Huevo		
FECHA PRODUCCION	22/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2632

3181

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0225-22**
FECHA DE REPORTE	29/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1483-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	22/09/2022	HORA	03:44 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22-09-2022 al 29-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	Miralindo		
FECHA DE MUESTREO	22/09/2022	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	6 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Maracuyá		
FECHA PRODUCCION	22/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	2.110	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	9	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	140	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2633

3185

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0225-22
FECHA DE REPORTE	29/09/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1484-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	22/09/2022	HORA	03:44 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22-09-2022 al 29-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	Miralindo		
FECHA DE MUESTREO	22/09/2022	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	28 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2634

3186

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0225-22**
FECHA DE REPORTE	29/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1485-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	22/09/2022	HORA	03:44 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22-09-2022 al 29-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	Miralindo		
FECHA DE MUESTREO	22/09/2022	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			Nombre	Clara Gualdron		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2635

3117

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0225-22**
FECHA DE REPORTE	29/09/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1486-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	22/09/2022	HORA	03:44 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22-09-2022 al 29-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	Miralindo			
FECHA DE MUESTREO	22/09/2022	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 Minutos			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	20	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	14	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2636

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0225-22
FECHA DE REPORTE	29/09/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1487-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	22/09/2022	HORA	03:44 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	22-09-2022 al 29-09-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	Miralindo			
FECHA DE MUESTREO	22/09/2022	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de Picar			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	149	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	73	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

5159

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0227-22**
FECHA DE REPORTE	3/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	**1489-22**			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	23/09/2022	HORA	04:53 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23-09-2022 al 03-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E Crieet		
FECHA DE MUESTREO	23/09/2022	HORA	10:40 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	92 °C	CANTIDAD	261 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevo en Tortilla		
FECHA PRODUCCION	23/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2638

3190

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0227-22**
FECHA DE REPORTE	3/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1490-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	23/09/2022	HORA	04:53 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23-09-2022 al 03-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E Crieet		
FECHA DE MUESTREO	23/09/2022	HORA	10:50 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	28 °C	CANTIDAD	218 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Roja		
FECHA PRODUCCION	23/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	150	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2639

3191

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0227-22**
FECHA DE REPORTE	3/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1491-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	23/09/2022	HORA	04:53 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23-09-2022 al 03-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E Crieet		
FECHA DE MUESTREO	23/09/2022	HORA	11:05 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	25 °C	CANTIDAD	469 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Maracuyá		
FECHA PRODUCCION	23/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	720	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	360	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2640

3192

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0227-22**
FECHA DE REPORTE	**3/10/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	**1492-22**			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	23/09/2022	HORA	04:53 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23-09-2022 al 03-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E Criteet		
FECHA DE MUESTREO	23/09/2022	HORA	10:45 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	466 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófitos aerobios	52	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

8641

3193

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0227-22**
FECHA DE REPORTE	3/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1493-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	23/09/2022	HORA	04:53 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23-09-2022 al 03-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E Crieet		
FECHA DE MUESTREO	23/09/2022	HORA	10:40 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 Minutos		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACIÓN	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	19	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	15	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2642

5199

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0227-22**
FECHA DE REPORTE	**3/10/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1494-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	23/09/2022	HORA	04:53 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23-09-2022 al 03-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E Crieet			
FECHA DE MUESTREO	23/09/2022	HORA	10:50 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Mesón			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	5	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2643

3195

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0227-22**
FECHA DE REPORTE	3/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1495-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	23/09/2022	HORA	04:53 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	23-09-2022 al 03-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E Crieet			
FECHA DE MUESTREO	23/09/2022	HORA	10:55 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			Nombre	Adiela Pacheco			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2644

3196

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0228-22
FECHA DE REPORTE	4/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1496-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/09/2022	02:25 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-09-2022 al 04-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Itenca - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	26/09/2022	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2645

3197

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0228-22
FECHA DE REPORTE	4/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1497-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/09/2022	02:25 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-09-2022 al 04-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	i.E. Itenca - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	26/09/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Carmén Ramírez		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODD
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2646

3198

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0228-22
FECHA DE REPORTE	4/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1498-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/09/2022	02:25 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-09-2022 al 04-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Itenca - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	26/09/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Mesón de la cocina		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.O.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2647

3199

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0228-22
FECHA DE REPORTE	4/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1499-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/09/2022	02:25 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-09-2022 al 04-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Itenca - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	26/09/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Mango		
FECHA DE PRODUCCION	26/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2310/86				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Movil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9148

3200

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0228-22
FECHA DE REPORTE	4/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1500-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/09/2022	02:25 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFOND	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-09-2022 al 04-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Itenca - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	26/09/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de remolacha con zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	26/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.D.S

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Movil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2649

3204

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0228-22
FECHA DE REPORTE	4/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1501-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/09/2022	02:25 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-09-2022 al 04-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Itenca - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	26/09/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Movil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2650

3202

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0228-22
FECHA DE REPORTE	4/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1502-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/09/2022	02:25 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-09-2022 al 04-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Itenca - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	26/09/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne en Bistec		
FECHA DE PRODUCCION	26/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.D.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2651

5203

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigancia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0229-22
FECHA DE REPORTE	4/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1503-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/09/2022	03:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-09-2022 al 04-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Itenca - San Jesús de Borinque		
FECHA DE MUESTREO	26/09/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	3	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2652

3204

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0229-22
FECHA DE REPORTE	4/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1504-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/09/2022	03:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-09-2022 al 04-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Itenca - San Jesús de Borinque		
FECHA DE MUESTREO	26/09/2022	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Karen Andrea Cubides		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2653

3205

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0229-22
FECHA DE REPORTE	4/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1505-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/09/2022	03:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-09-2022 al 04-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Itenca - San Jesús de Borinque		
FECHA DE MUESTREO	26/09/2022	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de picar		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2654

3206

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio da vigencia Septiembra de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0229-22
FECHA DE REPORTE	4/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1506-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/09/2022	03:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-09-2022 al 04-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Itenca - San Jesús de Borinque		
FECHA DE MUESTRED	26/09/2022	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de mango		
FECHA DE PRODUCCION	26/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRD SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Movil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2655

3207

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0229-22
FECHA DE REPORTE	4/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1507-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/09/2022	03:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-09-2022 al 04-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Itenca - San Jesús de Borinque		
FECHA DE MUESTREO	26/09/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada remolacha con zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	26/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACIÓN	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2656

3208

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0229-22
FECHA DE REPORTE	4/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1508-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/09/2022	03:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-09-2022 al 04-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Itenca - San Jesús de Borinque		
FECHA DE MUESTREO	26/09/2022	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTRED REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Análisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.M.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

269 7

3209

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0229-22
FECHA DE REPORTE	4/09/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1509-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/09/2022	03:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-09-2022 al 04-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Itenca - San Jesús de Borinque		
FECHA DE MUESTREO	26/09/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne en Bistec		
FECHA DE PRODUCCION	26/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2658

3210

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0231-22**
FECHA DE REPORTE	5/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1516-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	HORA	03:50 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 05-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPID DE TOMA	Támara			LUGAR DE TOMA	I.E Victor Gomez Corredor		
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	06:25 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	68 °C	CANTIDAD	200 cc
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Chocolata		
FECHA PRODUCCION	28/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
C.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2659

3211

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0231-22**
FECHA DE REPORTE	**5/10/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	**1517-22**			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	HORA	03:50 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 05-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Támara			LUGAR DE TOMA	I.E Victor Gomez Corredor		
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	06:28 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Queso Campesino		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	23/09	FECHA VENCIMIENTO	24/10/2022	REGISTRO SANITARIO	006090
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	3000	ISO 6888 -1
Mohos y Levaduras	280	UFC/g	500	NTC 5698-1; NTC 5698-2
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 01804 de 1989 del Ministerio de Salud.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2660

3212

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0231-22**
FECHA DE REPORTE	5/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1518-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	HORA	03:50 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 05-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Támara			LUGAR DE TOMA	I.E Victor Gomez Corredor		
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	06:29 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	69 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Yuca Sudada con Carne		
FECHA PRODUCCION	28/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	1870	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2661

321 3

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037
		Revisión: No 00
		Pagina: 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0231-22**
FECHA DE REPORTE	5/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1519-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	HORA	03:50 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 05-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Támara			LUGAR DE TOMA	I.E Victor Gomez Corredor		
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	06:32 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	26 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	10	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2662

3219

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0231-22**
FECHA DE REPORTE	5/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1520-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	HORA	03:50 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 05-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Támara			LUGAR DE TOMA	I.E Victor Gomez Corredor		
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	06:34 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			Nombre	Luz Mery Maldonado		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2663

3215

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0231-22**
FECHA DE REPORTE	5/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1521-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	HORA	03:50 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 05-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Támara			LUGAR DE TOMA	I.E Victor Gomez Corredor			
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	06:35 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Pocillo			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	12	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2664

3216

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0231-22**
FECHA DE REPORTE	5/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1522-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	HORA	03:50 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 05-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Támara			LUGAR DE TOMA	I.E Victor Gomez Corredor			
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	06:50 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Ambiente Área de preparación			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 Minutos			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	40	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	20	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
PIL

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2665

3217

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0232-22**
FECHA DE REPORTE	5/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Consorcio Alimentando Sueños 2022	NUMERO DE MUESTRA	1523-22			
NIT	901.619.659-1	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	HORA	03:50 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	6334298	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 05-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Támara			LUGAR DE TOMA	I.E Arturo Salazar Mejia- Internado		
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	11:20 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	75 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevo en Tortilla		
FECHA PRODUCCION	28/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2666

3218

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0232-22
FECHA DE REPORTE	5/10/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Consorcio Alimentando Sueños 2022	NUMERO DE MUESTRA	1524-22			
NIT	901.619.659-1	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	HORA	03:50 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	6334298	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 05-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Támara			LUGAR DE TOMA	I.E Arturo Salazar Mejia- Internado		
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	11:22 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	12 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Zanahoria con Pepino y Cilantro		
FECHA PRODUCCION	28/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	15	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PU

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2667

3219

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		Revisión: No 00
		Pagina: 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0232-22
FECHA DE REPORTE	5/10/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Consorcio Alimentando Sueños 2022	NUMERO DE MUESTRA	1525-22			
NIT	901.619.659-1	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	HORA	03:50 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	6334298	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 05-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Támara			LUGAR DE TOMA	I.E Arturo Salazar Mejia- Internado		
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	11:23 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	10 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Guanabana		
FECHA PRODUCCION	28/09/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	390	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	180	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2668

3270

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0232-22**
FECHA DE REPORTE	5/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Consorcio Alimentando Sueños 2022	NUMERO DE MUESTRA	1526-22			
NIT	901.619.659-1	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	HORA	03:50 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	6334298	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 05-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Támara			LUGAR DE TOMA	I.E Arturo Salazar Mejia- Internado		
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	11:25 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	20 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2669

3221

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0232-22**
FECHA DE REPORTE	5/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Consorcio Alimentando Sueños 2022	NUMERO DE MUESTRA	1527-22			
NIT	901.619.659-1	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	HORA	03:50 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	6334298	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 05-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Támara			LUGAR DE TOMA	I.E Arturo Salazar Mejia- Internado			
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	11:35 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			Nombre	Carolina Chavita			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA
T.P.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2670

3222

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0232-22
FECHA DE REPORTE	5/10/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Consorcio Alimentando Sueños 2022	NUMERO DE MUESTRA	1528-22			
NIT	901.619.659-1	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	HORA	03:50 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	6334298	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 05-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Támara			LUGAR DE TOMA	I.E Arturo Salazar Mejia- Internado		
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	11:40 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cuchara de Servido		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2671

3223

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0232-22**
FECHA DE REPORTE	5/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Consorcio Alimentando Sueños 2022	NUMERO DE MUESTRA	1529-22			
NIT	901.619.659-1	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	HORA	03:50 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	6334298	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 05-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Támara			LUGAR DE TOMA	I.E Arturo Salazar Mejia- Internado		
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	11:45 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente Área de preparación			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 Minutos		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	140	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	12	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2672

3229

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0233-22
FECHA DE REPORTE	6/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1530-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	05:25 P.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 06-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Instituto Técnico integrado de Trinidad-santa Marta			
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos			
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Movil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2673

3225

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0233-22
FECHA DE REPORTE	6/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1531-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	05:25 P.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 06-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Instituto Técnico integrado de Trinidad-santa Marta		
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Cenaida Tarache		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco; PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2674

3226

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0233-22**
FECHA DE REPORTE	6/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1532-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	05:25 P.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 06-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Instituto Técnico integrado de Trinidad-santa Marta		
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Platos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUJ

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2675

3227

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 da 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0233-22
FECHA DE REPORTE	6/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1533-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	05:25 P.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 06-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Instituto Técnico integrado de Trinidad-santa Marta		
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de tomate de árbol		
FECHA DE PRODUCCION	28/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco; PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2676

3228

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0233-22**
FECHA DE REPORTE	6/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1534-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCIDN	28/09/2022	05:25 P.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 06-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Instituto Técnico integrado de Trinidad-santa Marta		
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HDRA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada tomate y cebolla		
FECHA DE PRODUCCION	28/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El sólicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2677

3229

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0233-22
FECHA DE REPORTE	6/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1535-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	05:25 P.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 06-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Instituto Técnico integrado de Trinidad-santa Marta		
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2678

3230

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0233-22**
FECHA DE REPORTE	**6/10/2022**

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1536-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	05:25 P.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 06-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E. Instituto Técnico integrado de Trinidad-santa Marta		
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pechuga de pollo asada		
FECHA DE PRODUCCION	28/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

679

3231

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0234-22
FECHA DE REPORTE	6/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACIDN DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1537-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	01:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 06-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E.Pozo Petrolero - El Paraiso		
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8105
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2680

3232

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0234-22
FECHA DE REPORTE	6/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1538-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	01:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 06-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E.Pozo Petrolero - El Paraiso		
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Narji Yudi Paredes Rincón		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2681

3235

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0234-22
FECHA DE REPORTE	6/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez,	NUMERO DE MUESTRA	1539-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	01:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 06-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E.Pozo Petrolero - El Paraiso		
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Licuadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2682

3239

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 da 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0234-22
FECHA DE REPORTE	6/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1540-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	01:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 06-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E.Pozo Petrolero - El Paraíso		
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Piña		
FECHA DE PRODUCCION	28/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2683

3235

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0234-22
FECHA DE REPORTE	6/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1541-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	01:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 06-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E.Pozo Petrolero - El Paraiso		
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de zanahoria, pepino y cilantro		
FECHA DE PRODUCCION	28/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare
2684

3236

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00.
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0234-22
FECHA DE REPORTE	6/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1542-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	01:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 06-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E.Pozo Petrolero - El Paraiso		
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2685

3237

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0234-22**
FECHA DE REPORTE	6/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1543-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/09/2022	01:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-09-2022 al 06-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Trinidad			LUGAR DE TOMA	I.E.Pozo Petrolero - El Paraiso		
FECHA DE MUESTREO	28/09/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevo en tortilla		
FECHA DE PRODUCCION	28/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
POS

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2686

3238

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0235-22
FECHA DE REPORTE	7/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1544-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/09/2022	03:45 P.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29-09-2022 al 07-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. IE del Llano - Agua Blanca		
FECHA DE MUESTREO	29/09/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2687

5259

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0235-22
FECHA DE REPORTE	7/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1545-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/09/2022	03:45 P.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29-09-2022 al 07-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. IE del Llano - Agua Blanca		
FECHA DE MUESTREO	29/09/2022	HDRA	11:58 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Johana Lancheros Rodriguez		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2688

3240

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0235-22
FECHA DE REPORTE	7/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1546-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/09/2022	03:45 P.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29-09-2022 al 07-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. IE del Llano - Agua Blanca		
FECHA DE MUESTREO	29/09/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	tabla de picar		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	ND ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2689

3291

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0235-22
FECHA DE REPORTE	7/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1547-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/09/2022	03:45 P.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29-09-2022 al 07-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. IE del Llano - Agua Blanca		
FECHA DE MUESTREO	29/09/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de piña		
FECHA DE PRODUCCION	29/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

7690

3292

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0235-22
FECHA DE REPORTE	7/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1548-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/09/2022	03:45 P.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29-09-2022 al 07-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. IE del Llano - Agua Blanca		
FECHA DE MUESTREO	29/09/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada zanahoria, pepino y cilantro		
FECHA DE PRODUCCION	29/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2691

3243

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0235-22
FECHA DE REPORTE	7/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1549-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/09/2022	03:45 P.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29-09-2022 al 07-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. IE del Llano - Agua Blanca		
FECHA DE MUESTREO	29/09/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Análisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FDA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2692

3244

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0235-22
FECHA DE REPORTE	7/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1550-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/09/2022	03:45 P.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29-09-2022 al 07-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. IE del Llano - Agua Blanca		
FECHA DE MUESTREO	29/09/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevo en Tortilla		
FECHA DE PRODUCCION	29/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.O.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2693

3245

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0236-22
FECHA DE REPORTE	7/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1551-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/09/2022	09:05 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29-09-2022 al 07-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	I.E. Jose antonio Galán-Las Nieves		
FECHA DE MUESTREO	29/09/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.O.S

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2694

3296

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0236-22
FECHA DE REPORTE	7/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1552-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/09/2022	09:05 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29-09-2022 al 07-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	I.E. Jose antonio Galán-Las Nieves		
FECHA DE MUESTREO	29/09/2022	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Marta Yanire S.		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2675

3247

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0236-22
FECHA DE REPORTE	7/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1553-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/09/2022	09:05 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFOND	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29-09-2022 al 07-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	I.E. Jose antonio Galán-Las Nieves		
FECHA DE MUESTREO	29/09/2022	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Platos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.03

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2696

324

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0236-22
FECHA DE REPORTE	7/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1554-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/09/2022	09:05 a.m.	T°C: 4
DIRECCIÓN Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29-09-2022 al 07-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	I.E. Jose antonio Galán-Las Nieves		
FECHA DE MUESTREO	29/09/2022	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	jugo de Piña.		
FECHA DE PRODUCCION	29/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2697

3299

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0236-22
FECHA DE REPORTE	7/10/2022

DATOS DEL CLIENTE				IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez			NUMERO DE MUESTRA	1555-22		
NIT	24.227.103-3			FECHA DE RECEPCION	29/09/2022	09:05 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150			FECHA DE ANALISIS	29-09-2022 al 07-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	I.E. Jose antonio Galán-Las Nieves		
FECHA DE MUESTREO	29/09/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada zanahoria, pepinp y cilantro		
FECHA DE PRODUCCION	29/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACIÓN	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2698

3250

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0128-22
FECHA DE REPORTE	9/06/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1556-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/09/2022	09:05 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29-09-2022 al 07-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	I.E. Jose antonio Galán-Las Nieves		
FECHA DE MUESTREO	29/09/2022	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTRED	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2699

3251

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0236-22
FECHA DE REPORTE	7/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1557-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	29/09/2022	09:05 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	29-09-2022 al 07-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chameza			LUGAR DE TOMA	I.E. Jose antonio Galán-Las Nieves		
FECHA DE MUESTREO	29/09/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevo en tortilla		
FECHA DE PRODUCCION	29/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2700

3252

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0237-22
FECHA DE REPORTE	8/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1558-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	30/09/2022	09:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	30-09-2022 al 08-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Camilo Torres Restrepo		
FECHA DE MUESTREO	30/09/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.D.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

27C1

3253

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0237-22
FECHA DE REPORTE	8/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1559-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	30/09/2022	09:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	30-09-2022 al 08-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Camilo Torres Restrepo		
FECHA DE MUESTREO	30/09/2022	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Natividad Ortega		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2702

3254

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0237-22
FECHA DE REPORTE	8/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1560-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	30/09/2022	09:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	30-09-2022 al 08-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Camilo Torres Restrepo		
FECHA DE MUESTREO	30/09/2022	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	licuadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2703

3255

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0238-22
FECHA DE REPORTE	8/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1565-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	30/09/2022	10:25 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	30-09-2022 al 08-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Jesus Bernal Pinzón- Mundo Nuevo		
FECHA DE MUESTREO	21/06/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebida o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.O.S

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2704

3256

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0238-22
FECHA DE REPORTE	8/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1566-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	30/09/2022	10:25 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	30-09-2022 al 08-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Jesus Bernal Pinzón- Mundo Nuevo		
FECHA DE MUESTREO	21/06/2022	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA OE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Diana Cleira Mendivelso		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.O.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2705

3257

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADD No	**IR 0238-22**
FECHA DE REPORTE	8/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1567-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	30/09/2022	10:25 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	30-09-2022 al 08-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Jesus Bernal Pinzón- Mundo Nuevo		
FECHA DE MUESTREO	21/06/2022	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Platos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2706

3258

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0238-22
FECHA DE REPORTE	8/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1568-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	30/09/2022	10:25 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	30-09-2022 al 08-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Jesus Bernal Pinzón- Mundo Nuevo		
FECHA DE MUESTREO	21/06/2022	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de piña		
FECHA DE PRODUCCION	21/06/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2707

3259

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0238-22
FECHA DE REPORTE	8/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1569-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	30/09/2022	10:25 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	30-09-2022 al 08-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Jesus Bernal Pinzón- Mundo Nuevo		
FECHA DE MUESTREO	21/06/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada zanahoria, pepino y cilantro		
FECHA DE PRODUCCION	21/06/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2708

3260

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0238-22**
FECHA DE REPORTE	8/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1570-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	30/09/2022	10:25 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	30-09-2022 al 08-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Jesus Bernal Pinzón- Mundo Nuevo		
FECHA DE MUESTREO	21/06/2022	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Análisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2709

3261

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0238-22
FECHA DE REPORTE	8/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1571-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	30/09/2022	10:25 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	30-09-2022 al 08-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Jesus Bernal Pinzón- Mundo Nuevo		
FECHA OE MUESTREO	30/09/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevo en tortilla		
FECHA DE PRODUCCION	30/09/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUN

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2910

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES OEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022

ITEM	INFORME DE RESULTADOS No.	NUMERO DE MUESTRA	No. MUESTRAS ANAUZADAS	FECHA	MUNICIPIO	INSTITLICION EDUCATIVA	SEDE	ALIMENTO	CALIDAD MICROBIOLOGICA		% DE ACEPTABILIOAD	CRITERIOS MICROBILOGICOS QUE NO CUMPLEN					
									SATISFACTORIO	RECHAZADO		MESOFILOS	COLIFORMES	E. COLI	MOHOS LEVADURAS	SALMONELLA	S. AUREUS COAG. POSITIVA
2	D239-22	1550	4	03/10/2022	HATOCOROZAL	ANTONIO MARTINEZ DELGADO	LAS PALMAS	JUGO DE MARACUYA	1	D		0	0	0	0	0	0
		1551	S					ENSALADA TOMATE Y PEPINO	1	0		0	0	0	0	0	0
		1553	7					CARNE EN BISTEC	1	0		0	0	0	0	0	0
2	0240-22	1557	11	03/10/2022	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	EL BORAL	JUGO DE MARACUYA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1558	12					ENSALADA TOMATE Y PEPINO	1	0							
		1560	14					CARNE EN BISTEC	1	0		0	0	0	0	0	0
3	0241-22	1564	18	04/10/2022	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHON ROLDAN	LA VIRGEN	SORBETE DE GUAYABA	1	D		0	0	0	0	0	0
		1565	19					ENSALADA DE TOMATE Y REPOLLO	1	0		0	0	0	0	0	0
		1567	21					ESPAGUETI CON CUBOS DE POLLO	1	0		0	0	0	0	0	0
4	0242-22	1571	2S	05/10/2022	HATOCOROZAL	CARLOS LLERAS RESTREPO	RESIDENCIA ESCOLAR	JUGO DE MARACUYA	0	1		0	1	0	0	0	0
		1572	26					ENSALADA REPOLLO Y ZANAHORIA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1574	28					PECHUGA EN SALSA BLANCA	1	0		0	0	0	0	0	0
S	0243-22	1578	31	05/20/2022	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHON ROLDAN	LA LIBERTAD	JUGO DE PIÑA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1579	33					ENSALADA PEPINO Y ZANAHORIA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1581	35					CARNE ASADA	1	0		0	0	0	0	0	0
6	0244-22	1585	39	05/10/2022	HATOCOROZAL	PUERTO COLOMBIA	PRINCIPAL EXTERNOS	JUGO DE PIÑA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1586	40					ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	1	0		0	0	0	0	0	0
		1588	42					POLLO APANADO	1	0		0	0	0	0	0	0
7	0245-22	1589	43	19/10/2022	PAZ DE ARIPORO	ITEYPA	ANTONIO NARIÑO	ARVEJA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1590	44					ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1591	45					JUGO DE PIÑA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1599	53					SORBETE DE GUAYABA	1	0		0	0	0	0	0	0
8	0246-22	1600	54	19/10/2022	PAZ DE ARIPORO	SIMÓN BOLIVAR	MANUELA BELTRAN	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1602	56					POLLO FRITO	1	0		0	0	0	0	0	0
9	0248-22	1605	57	20/10/2022	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	PRINCIPAL EXTERNOS	JULIANAS DE CARNE	1	0		0	0	0	0	0	0
		1606	58					ENSALADAPICO DE GALLO	1	0		0	0	0	0	0	0
		1607	59					JUGO DE MORA	1	0		0	0	0	0	0	0
10	0249-22	1612	64	20/10/2022	TAURAMENA	JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO	PECHUGA ASADA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1613	6S					PAPA COCIDA	1	0		0	0	0	0	0	0

3263

edelmira sierra Asesorías o Consultorías

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REAUZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

CONTRATO CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022

ITEM	INFORME DE RESULTADOS No.	NUMERO DE MUESTRA	No. MUESTRAS ANALIZADAS	FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	ALIMENTO	CALIDAD MICROBIOLOGICA		% DE ACEPTABILIDAD	CRITERIOS MICROBILOGICOS QUE NO CUMPLEN					
									SATISFACTORIO	RECHAZADO		MESOFILOS	COLIFORMES	E. COLI	MOHOS LEVADURAS	SALMONELLA	S. AUREUS COAG. POSITIVA
11	0251-22	1614	66	21/20/2022	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	GARBANZO	1	0		0	0	0	0	0	0
		1621	72					QUESO CAMPESINO DEL CAMPO	1	D		0	0	0	0	0	0
		1625	76					PULPA DE FRUTA DE GUANABANA MARCA SAS	1	0		0	0	0	0	0	0
12	0252-22	1626	77	21/10/2022	TAURAMENA	EL CUSIANA	PRINCIPAL EXTERNOS	HUEVO COCIDO	1	D		0	0	0	0	0	0
		1627	78					ENSALADA DE PEPINO Y ZANAHORIA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1628	79					JUGO DE PIÑA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1636	87					SORBETE DE GUAYABA	0	1		0	1	0	0	0	0
13	0253-22	1637	88	21/10/2022	TAURAMENA	SIGLO XXI	PRINCIPAL EXTERNOS	ENSALADA DE REPOLLO Y ZANAHORIA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1639	90					POLLO FRITO	1	0		0	0	0	0	0	0
14	0255-22	1645	91	24/10/2022	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	PRINCIPAL EXTERNOS	POLLO DESMECHADO	1	D		0	0	0	0	0	0
		1646	92					ENSALADA REPOLLO Y ZANAHORIA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1647	93					SORBETE DE GUAYABA	1	0							
15	0256-22	1652	98	24/10/2022	AGUAZUL	CUPIAGUA	PLAN CUNAMA LAS BRISAS	ENSALADA ZANAHORIA Y PEPINO	1	0		0	0	0	0	0	0
		1653	99					JUGO DE TOMATE DE ARBOL	1	0		0	0	0	0	0	0
		1658	104					CARNE PICADA	1	0		0	0	0	0	0	0
16	0257-22	1662	108	25/10/2022	PORE	EL BANCO	PRINCIPAL EXTERNOS	JUGO DE TOMATE DE ARBOL	1	0		0	0	0	0	0	0
		1663	109					ENSALADA DE PEPINO Y ZANAHORIA	0	1		0	1	0	0	0	0
		1665	111					CARNE PICADA	1	0		0	0	0	0	0	0
17	0258-22	1669	115	26/10/2022	NUNCHIA	EL PRETEXTO	PRINCIPAL EXTERNOS	JUGO DE MANGO	1	0		0	0	0	0	0	0
		1670	116					ENSALADA DE TOMATE CON REPOLLO	1	0		0	0	0	0	0	0
		1672	118					POLLO SUDADO	1	0		0	0	0	0	0	0
18	0259-22	1676	122	26/10/2022	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	RESIDENCIA ESCOLAR	JUGO DE MANGO	1	0		0	0	0	0	0	0
		1677	123					ENSALADA DE TOMATE CON REPOLLO	1	0		0	0	0	0	0	0
		1679	125					POLLO SUDADO	1	0		0	0	0	0	0	0
19	0260-22	1683	129	27/10/2022	PAZ DE ARIPORO	SAN JUAN DE LOS LLANOS	MIRAFLORES	SORBETE DE CURUBA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1684	130					VERDURA COCIDA	1	D		0	0	0	0	0	0

9212

3264

edelmira sierra Asesorías & Consultorías

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

CONTRATISTA: CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022

ITEM	INFORME DE RESULTADOS No.	NUMERO DE MUESTRA	No. MUESTRAS ANALIZADAS	FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	ALIMENTO	CALIDAD MICROBIOLOGICA		% DE ACEPTABILIDAD	CRITERIOS MICROBILOGICOS QUE NO CUMPLEN					
									SATISFACTORIO	RECHAZADO		MESOFILOS	COLIFORMES	E. COLI	MOHOS LEVADURAS	SALMONELLA	S. AUREUS COAG. POSITIVA
		1686	13Z					CARNE ASADA	1	D		0	0	0	0	0	0
20	0261-22	1690	136	17/10/2022	MONTERREY	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	BRISAS DEL LLANO	SORBETE DE CURUBA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1691	137					VERDLIRA COCIDA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1693	139					CARNE ASADA	1	0		0	0	0	0	0	0
21	0262-22	1697	143	27/10/2022	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO DE MONTERREY	BELLA VISTA	SORBETE DE CURLIBA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1698	144					VERDURA COCIDA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1700	146					CARNE ASADA	1	D		0	0	0	0	0	0
22	0263-22	1704	150	27/10/2022	MONTERREY	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	PALO NEGRO	SORBETE DE CURUBA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1705	151					VERDURA COCIDA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1707	153					CARNE ASADA	1	0		0	0	0	0	0	0
23	0264-22	1711	157	28/10/2022	NUNCHIA	EL PRETEXTO	SAN NICOLAS DE SIRIVANA	SORBETE DE CURUBA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1712	158					VERDURA COCIDA	1	0		0	0	0	0	0	0
		1714	160					CARNE ASADA	1	0		0	0	0	0	0	0

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
REPRESENTANTE LEGAL
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

2213

3269

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0239-22
FECHA DE REPORTE	11/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1547-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	3/10/2022	09:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03-10-2022 al 11-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Martinez Delgado-Las Palmas		
FECHA DE MUESTREO	3/10/2022	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2714

3266

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0239-22
FECHA DE REPORTE	11/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1548-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	3/10/2022	09:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03-10-2022 al 11-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Martinez Delgado-Las Palmas		
FECHA DE MUESTREO	3/10/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Luz eneida Tapias		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2715

3267

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0239-22
FECHA DE REPORTE	11/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1549-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	3/10/2022	09:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03-10-2022 al 11-10-2022		

IDENTIFICACIDN DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Martinez Delgado-Las Palmas		
FECHA DE MUESTREO	3/10/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Cuchillo		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2716

3268

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0239-22**	
FECHA DE REPORTE	11/10/2022	

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1550-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	3/10/2022	09:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03-10-2022 al 11-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Martinez Delgado-Las Palmas		
FECHA DE MUESTREO	3/10/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Maracuyá		
FECHA DE PRODUCCION	3/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA:Jugos de cafetería.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUJ

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2717

3269

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0239-22
FECHA DE REPORTE	11/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1551-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	3/10/2022	09:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03-10-2022 al 11-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Martinez Delgado-Las Palmas		
FECHA DE MUESTREO	3/10/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada tomate y pepino		
FECHA DE PRODUCCION	3/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2718

3270

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0239-22
FECHA DE REPORTE	11/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1552-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	3/10/2022	09:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03-10-2022 al 11-10-2022		

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Martinez Delgado-Las Palmas		
FECHA DE MUESTREO	3/10/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2719

3271

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0239-22**
FECHA DE REPORTE	11/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1553-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	3/10/2022	09:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03-10-2022 al 11-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Antonio Martinez Delgado-Las Palmas		
FECHA DE MUESTREO	3/10/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne en Bistec		
FECHA DE PRODUCCION	3/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal./ Casanare

2770

3272

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0075-22
FECHA DE REPORTE	26/04/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1554-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	3/10/2022	03:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03-10-2022 al 11-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Itenca - El Boral		
FECHA DE MUESTREO	3/10/2022	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2721

3273

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0240-22
FECHA DE REPORTE	11/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1555-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	3/10/2022	03:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03-10-2022 al 11-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Itenca - El Boral		
FECHA DE MUESTREO	3/10/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Yidnely Jimenez		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2722

3274

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0240-22
FECHA DE REPORTE	11/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1556-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	3/10/2022	03:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03-10-2022 al 11-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Itenca - El Boral		
FECHA DE MUESTREO	3/10/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Mesón de la Cocina		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2723

3275

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0240-22**	**IR 0075-22**
FECHA DE REPORTE	11/10/2022	26/04/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1557-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	3/10/2022	03:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03-10-2022 al 11-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Itenca - El Boral		
FECHA DE MUESTREO	3/10/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Maracuyá		
FECHA DE PRODUCCION	3/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2724

3276

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0240-22**
FECHA DE REPORTE	11/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1558-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	3/10/2022	03:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03-10-2022 al 11-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Itenca - El Boral		
FECHA DE MUESTREO	3/10/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de tomate y pepino		
FECHA DE PRODUCCION	3/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentrán dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2725

3277

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0240-22**
FECHA DE REPORTE	11/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1559-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	3/10/2022	03:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03-10-2022 al 11-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Itenca - El Boral		
FECHA DE MUESTREO	3/10/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2726

3278

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre da 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0240-22
FECHA DE REPORTE	11/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1560-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	3/10/2022	03:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	03-10-2022 al 11-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Itenca - El Boral		
FECHA DE MUESTREO	3/10/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne en Bistec		
FECHA DE PRODUCCION	3/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2727

3279

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0241-22
FECHA DE REPORTE	12/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1561-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	4/10/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	04-10-2022 al 12-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán - La Virgén		
FECHA DE MUESTREO	4/10/2022	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en Informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2728

3280

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0241-22
FECHA DE REPORTE	12/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1562-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	4/10/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	04-10-2022 al 12-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán - La Virgén		
FECHA DE MUESTREO	4/10/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Anlly Gisela Rios		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2729

3281

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0241-22
FECHA DE REPORTE	12/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1563-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	4/10/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	04-10-2022 al 12-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán - La Virgén		
FECHA DE MUESTREO	4/10/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de picar		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACIDN	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2730

3282

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0241-22	
FECHA DE REPORTE	12/10/2022	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1564-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	4/10/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	04-10-2022 al 12-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán - La Virgén		
FECHA DE MUESTREO	4/10/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sorbete de guayaba		
FECHA DE PRODUCCION	4/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA:Jugos de cafetería.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.X

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2731

3283

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0241-22
FECHA DE REPORTE	12/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1565-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	4/10/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	04-10-2022 al 12-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán - La Virgén		
FECHA DE MUESTREO	4/10/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de tomate y repollo		
FECHA DE PRODUCCION	4/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2732

3284

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0241-22**
FECHA DE REPORTE	12/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1566-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	4/10/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	04-10-2022 al 12-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TDMA	I.E. Salvador Camacho Roldán - La Virgén		
FECHA DE MUESTREO	4/10/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2733

3285

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0241-22**
FECHA DE REPORTE	12/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1567-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	4/10/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	04-10-2022 al 12-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán - La Virgén		
FECHA DE MUESTREO	4/10/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Espagueti con cubos de pollo		
FECHA DE PRODUCCION	4/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia ó Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2734

3286

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0242-22**
FECHA DE REPORTE	13/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1568-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCIDN	5/10/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05-10-2022 al 13-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Carlos lleras Restrepo - Residencia Escolar		
FECHA DE MUESTREO	5/10/2022	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICIDN EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACIDN	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2735

3287

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0242-22
FECHA DE REPORTE	13/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1569-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/10/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05-10-2022 al 13-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Carlos lleras Restrepo - Residencia Escolar		
FECHA DE MUESTREO	5/10/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Sonia Bracco		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	ND ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2736

3288

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0242-22
FECHA DE REPORTE	13/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NÚMERO DE MUESTRA	1570-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/10/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05-10-2022 al 13-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Carlos lleras Restrepo - Residencia Escolar		
FECHA DE MUESTREO	5/10/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Mesón de la Cocina		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2737

3289

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0242-22	
FECHA DE REPORTE	13/10/2022	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1571-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/10/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05-10-2022 al 13-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPID DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Carlos lleras Restrepo - Residencia Escolar		
FECHA DE MUESTREO	5/10/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Maracuyá		
FECHA DE PRODUCCIDN	5/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Cotiformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA:Jugos de cafetería.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2738

3290

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0242-22
FECHA DE REPORTE	13/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1572-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/10/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05-10-2022 al 13-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Carlos lleras Restrepo - Residencia Escolar		
FECHA DE MUESTREO	5/10/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de repollo y zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	5/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2739

3291

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0242-22**
FECHA DE REPORTE	13/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1573-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/10/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05-10-2022 al 13-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Carlos lleras Restrepo - Residencia Escolar		
FECHA DE MUESTREO	5/10/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

9740

3292

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0242-22
FECHA DE REPORTE	13/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1574-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/10/2022	05:10 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05-10-2022 al 13-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Carlos lleras Restrepo - Residencia Escolar		
FECHA DE MUESTREO	5/10/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pechuga en salsa Bechamel		
FECHA DE PRODUCCION	5/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2741

3293

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0243-22
FECHA DE REPORTE	13/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1575-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/10/2022	12:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05-10-2022 al 13-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán - La Libertad		
FECHA DE MUESTREO	5/10/2022	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUN

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2742

3294

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0243-22
FECHA DE REPORTE	13/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1576-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/10/2022	12:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05-10-2022 al 13-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán - La Libertad		
FECHA DE MUESTREO	5/10/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Mayeli Alferéz		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2743

3295

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0243-22**
FECHA DE REPORTE	13/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1577-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/10/2022	12:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05-10-2022 al 13-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán - La Libertad		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Platos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.X.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2764

3296

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0243-22	
FECHA DE REPORTE	13/10/2022	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1578-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/10/2022	12:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05-10-2022 al 13-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Gaviotas principal		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de piña		
FECHA DE PRODUCCION	20/04/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA:Jugos de cafetería.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 -66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2745

3297

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0243-22**
FECHA DE REPORTE	13/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1579-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/10/2022	12:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05-10-2022 al 13-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán - La Libertad		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada pepino y zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	20/04/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2746

3298

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0243-22
FECHA DE REPORTE	13/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1580-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/10/2022	12:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05-10-2022 al 13-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán - La Libertad		
FECHA DE MUESTREO	20/04/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2747

3299

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0243-22
FECHA DE REPORTE	13/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1581-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/10/2022	12:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05-10-2022 al 13-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. Salvador Camacho Roldán - La Libertad		
FECHA DE MUESTREO	5/10/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne asada		
FECHA DE PRODUCCION	5/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANÁLISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FDA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2748

3300

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0245-22
FECHA DE REPORTE	13/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1582-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/10/2022	07:20 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05-10-2022 al 13-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Puerto Colombia - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	5/10/2022	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2749

3301

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0245-22
FECHA DE REPORTE	13/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1583-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/10/2022	07:20 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05-10-2022 al 13-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Puerto Colombia - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	5/10/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Janeth Solorzano		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Más Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2750

3302

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0245-22**
FECHA DE REPORTE	13/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1584-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/10/2022	07:20 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05-10-2022 al 13-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Puerto Colombia - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	5/10/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Licuadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
POS

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Movil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2751

3303

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0245-22**	
FECHA DE REPORTE	13/10/2022	

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1585-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/10/2022	07:20 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05-10-2022 al 13-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Puerto Colombia - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	5/10/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Piña		
FECHA DE PRODUCCION	5/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casan

3304

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0245-22
FECHA DE REPORTE	13/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1586-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/10/2022	07:20 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05-10-2022 al 13-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Puerto Colombia - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	5/10/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de tomate y pepino		
FECHA DE PRODUCCION	5/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yo al / Casanare

2753

3305

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0245-22**
FECHA DE REPORTE	13/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1587-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/10/2022	07:20 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05-10-2022 al 13-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Puerto Colombia - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	5/10/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FDA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2754

3306

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisiòn: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0245-22
FECHA DE REPORTE	13/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1588-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	5/10/2022	07:20 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	05-10-2022 al 13-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Hatocorozal			LUGAR DE TOMA	I.E. Puerto Colombia - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	5/10/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo Apanado		
FECHA DE PRODUCCION	5/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yo al / ...

2705

3307

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0245-22**
FECHA DE REPORTE	26/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1589-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	19/10/2022	HORA	03:08 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-10-2022 al 26-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	19/10/2022	HORA	11:40 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	70 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Alverja		
FECHA PRODUCCION	19/10/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2756

3308

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0245-22
FECHA DE REPORTE	26/10/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1590-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	19/10/2022	HORA	03:08 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-10-2022 al 26-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	19/10/2022	HORA	11:45 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	6 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Repollo y Zanahoria		
FECHA PRODUCCION	19/10/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	7	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
Prof.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2757

3309

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0245-22**
FECHA DE REPORTE	26/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1591-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	19/10/2022	HORA	03:08 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-10-2022 al 26-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	19/10/2022	HORA	11:50 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	6 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Piña		
FECHA PRODUCCION	19/10/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	5.310	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	11	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	890	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2758

3310

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0245-22**
FECHA DE REPORTE	26/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1592-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	19/10/2022	HORA	03:08 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-10-2022 al 26-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	19/10/2022	HORA	11:55 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	27	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2359

3311

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0245-22**
FECHA DE REPORTE	26/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1593-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	19/10/2022	HORA	03:08 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-10-2022 al 26-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	19/10/2022	HORA	12:00 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de Picar		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	16	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2260

3312

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0245-22**
FECHA DE REPORTE	**26/10/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1594-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	19/10/2022	HORA	03:08 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-10-2022 al 26-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Antonio Nariño			
FECHA DE MUESTREO	19/10/2022	HORA	12:05 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD		NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			Nombre	Shakira			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO		NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	13	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
C.U.I.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2761

3313

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0245-22**
FECHA DE REPORTE	**26/10/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	**1595-22**			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	19/10/2022	HORA	03:08 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-10-2022 al 26-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	Antonio Nariño		
FECHA DE MUESTREO	19/10/2022	HORA	11:30 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 Minutos		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	105	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	38	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2762

3314

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0246-22
FECHA DE REPORTE	27/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1596-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	19/10/2022	05:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-10-2022 al 27-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Simón Bolivar - Manuela Beltrán		
FECHA DE MUESTREO	19/10/2022	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
POR

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

3315

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0246-22
FECHA DE REPORTE	27/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1597-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	19/10/2022	05:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCIÓN Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-10-2022 al 27-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Simón Bolivar - Manuela Beltrán		
FECHA DE MUESTREO	19/10/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Didis Yolanda Cantor		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2764

3316

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencie Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0246-22
FECHA DE REPORTE	27/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACIDN DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1598-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	19/10/2022	05:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-10-2022 al 27-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Simón Bolivar - Manuela Beltrán		
FECHA DE MUESTREO	19/10/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Licuadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUJ

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2765

3317

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0246-22	
FECHA DE REPORTE	27/10/2022	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1599-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	19/10/2022	05:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-10-2022 al 27-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Simón Bolivar - Manuela Beltrán		
FECHA DE MUESTREO	19/10/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sorbete de Guayaba		
FECHA DE PRODUCCION	19/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA:Jugos de cafetería.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal

2768

3318

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0246-22**
FECHA DE REPORTE	27/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1600-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	19/10/2022	05:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-10-2022 al 27-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Simón Bolivar - Manuela Beltrán		
FECHA DE MUESTREO	19/10/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Repollo y zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	19/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRD SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp.	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.X

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Movil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yo al

2767

3319

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0246-22**
FECHA DE REPORTE	27/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1601-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	19/10/2022	05:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-10-2022 al 27-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Simón Bolivar - Manuela Beltrán		
FECHA DE MUESTREO	19/10/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	D	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2768

3320

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0246-22
FECHA DE REPORTE	27/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1602-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	19/10/2022	05:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	19-10-2022 al 27-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. Simón Bolivar - Manuela Beltrán		
FECHA DE MUESTREO	19/10/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo frito		
FECHA DE PRODUCCION	19/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2769

3211

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0248-22**
FECHA DE REPORTE	27/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1605-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	20/10/2022	HORA	04:13 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-10-2022 al 27-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chámeza			LUGAR DE TOMA	Restaurante Escolar José Antonio Galán		
FECHA DE MUESTREO	20/10/2022	HORA	12:20 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	78 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Juliana de Carnes		
FECHA PRODUCCION	20/10/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIOLOGA P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2770

3372

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0248-22**
FECHA DE REPORTE	**27/10/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1606-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	20/10/2022	HORA	04:13 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-10-2022 al 27-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chámeza			LUGAR DE TOMA	Restaurante Escolar José Antonio Galán		
FECHA DE MUESTREO	20/10/2022	HORA	12:25 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	6 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Pico de Gallo		
FECHA PRODUCCION	20/10/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	23	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2771

3323

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0248-22**
FECHA DE REPORTE	27/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1607-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	20/10/2022	HORA	04:13 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-10-2022 al 27-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chámeza			LUGAR DE TOMA	Restaurante Escolar José Antonio Galán		
FECHA DE MUESTREO	20/10/2022	HORA	12:30 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Mora		
FECHA PRODUCCION	20/10/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	1.890	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	770	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2772

3324

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0248-22**
FECHA DE REPORTE	**27/10/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1608-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	20/10/2022	HORA	04:13 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-10-2022 al 27-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chámeza			LUGAR DE TOMA	Restaurante Escolar José Antonio Galán		
FECHA DE MUESTREO	20/10/2022	HORA	12:35 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	18	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2773

3325

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0248-22**
FECHA DE REPORTE	27/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1609-22		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	20/10/2022	HORA 04:13 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-10-2022 al 27-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chámeza			LUGAR DE TOMA	Restaurante Escolar José Antonio Galán		
FECHA DE MUESTREO	20/10/2022	HORA	12:40 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de Picar		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	19	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2774

3326

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0248-22**
FECHA DE REPORTE	27/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1610-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	20/10/2022	HORA	04:13 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-10-2022 al 27-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chámeza			LUGAR DE TOMA	Restaurante Escolar José Antonio Galán		
FECHA DE MUESTREO	20/10/2022	HORA	12:45 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			Nombre	Yaniria Jimenez		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Coliformes totales	10	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2775

3327

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0248-22**
FECHA DE REPORTE	**27/10/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1611-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	20/10/2022	HORA	04:13 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-10-2022 al 27-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Chámeza			LUGAR DE TOMA	Restaurante Escolar José Antonio Galán		
FECHA DE MUESTREO	20/10/2022	HORA	12:50 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 Minutos		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	22	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	4	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2776

3328

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0249-22
FECHA DE REPORTE	27/10/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1612-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	20/10/2022	HORA	05:34 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-10-2022 al 27-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Jose Maria Cordoba Sede Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	20/10/2022	HORA	1:35 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	78 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pechuga Asada		
FECHA PRODUCCION	20/10/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2777

3329

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0249-22**
FECHA DE REPORTE	27/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	**1613-22**			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	20/10/2022	HORA	05:34 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-10-2022 al 27-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Jose Maria Cordoba Sede Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	20/10/2022	HORA	1:40 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	70 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Papa Cocida		
FECHA PRODUCCION	20/10/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2778

3330

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0249-22**
FECHA DE REPORTE	**27/10/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1614-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	20/10/2022	HORA	05:34 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-10-2022 al 27-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Jose Maria Cordoba Sede Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	20/10/2022	HORA	1:45 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	75 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Garbanzo		
FECHA PRODUCCION	20/10/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	860	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2779

3331

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0249-22**
FECHA DE REPORTE	27/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1615-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	20/10/2022	HORA	05:34 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-10-2022 al 27-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Jose Maria Cordoba Sede Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	20/10/2022	HORA	1:50 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	9	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2780

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0249-22**
FECHA DE REPORTE	27/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1616-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	20/10/2022	HORA	05:34 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-10-2022 al 27-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Jose Maria Cordoba Sede Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	20/10/2022	HORA	1:55 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			Nombre	Yaqueline Diaz		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0249-22**
FECHA DE REPORTE	**27/10/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1617-22		
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	20/10/2022	HORA 05:34 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-10-2022 al 27-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Jose Maria Cordoba Sede Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	20/10/2022	HORA	2:00 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de Picar		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	273	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	89	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

3341

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0249-22**
FECHA DE REPORTE	**27/10/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1618-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	20/10/2022	HORA	05:34 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	20-10-2022 al 27-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Jose Maria Cordoba Sede Divino Niño		
FECHA DE MUESTREO	20/10/2022	HORA	1:15 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 Minutos		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	63	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	18	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2783

3335

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0251-22
FECHA DE REPORTE	31/10/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1620-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2022	HORA	02:45 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-10-2022 al 31-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	Sede Mundo Nuevo		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2022	HORA	09:31 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	385 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
R.U.T

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2784

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0251-22**
FECHA DE REPORTE	**31/10/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1621-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2022	HORA	02:45 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-10-2022 al 31-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	Sede Mundo Nuevo		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2022	HORA	09:35 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	250 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Queso Campesino del Campo		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	1210L3	FECHA VENCIMIENTO	13/11/2022	REGISTRO SANITARIO	RSA-0006090-2018
PUNTO DE TOMA	Nevera de Almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes fecales (E.coli)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	3000	ISO 6888 -1
Mohos y Levaduras	3100	UFC/g	500	NTC 5698-1; NTC 5698-2
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: El parámetro microbiológico analizado *Mohos y Levaduras*, se encuentra fuera de los límites admisibles según Resolución 01804 de 1989 del Ministerio de Salud.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2785

3337

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0251-22**
FECHA DE REPORTE	**31/10/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1622-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2022	HORA	02:45 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-10-2022 al 31-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	Sede Mundo Nuevo		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2022	HORA	09:47 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 Minutos		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Producción			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	24	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	8	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA R.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2786

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0251-22
FECHA DE REPORTE	31/10/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1623-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2022	HORA	02:45 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-10-2022 al 31-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	Sede Mundo Nuevo			
FECHA DE MUESTREO	21/10/2022	HORA	09:50 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			Nombre	Diana Mendivelso			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio, INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2787

3391

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0251-22
FECHA DE REPORTE	31/10/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1624-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2022	HORA	02:45 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-10-2022 al 31-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	Sede Mundo Nuevo			
FECHA DE MUESTREO	21/10/2022	HORA	09:56 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Licuadora			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2788

3340

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0251-22**
FECHA DE REPORTE	**31/10/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1625-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2022	HORA	02:45 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-10-2022 al 31-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	Sede Mundo Nuevo		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2022	HORA	09:59 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	Ambiente	CANTIDAD	1000 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pulpa de Fruta de Guanabana Marca SAS		
FECHA PRODUCCION	NR	LOTE	17/07/2022	FECHA VENCIMIENTO	13/03/2023	REGISTRO SANITARIO	PSA-0002466-2020
PUNTO DE TOMA	Almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 7992/91.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
U.J

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2789

3321

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0252-22**
FECHA DE REPORTE	31/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1626-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2022	HORA	04:05 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-10-2022 al 31-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Cusiana		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2022	HORA	12:40 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	78 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Huevo Cocido		
FECHA PRODUCCION	21/10/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.C

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2790

3312

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0252-22**
FECHA DE REPORTE	**31/10/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1627-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2022	HORA	04:05 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-10-2022 al 31-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Cusiana		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2022	HORA	12:45 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	6 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Pepino y Zanahoria		
FECHA PRODUCCION	21/10/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	23	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2791

3343

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0252-22**
FECHA DE REPORTE	31/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	**1628-22**			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2022	HORA	04:05 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-10-2022 al 31-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Cusiana		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2022	HORA	12:50 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	6 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Piña		
FECHA PRODUCCION	21/10/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	3.820	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	15	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	1.410	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2792

3314

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0252-22**
FECHA DE REPORTE	**31/10/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1629-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2022	HORA	04:05 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-10-2022 al 31-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Cusiana		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2022	HORA	1:00 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los limites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

3793

3215

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0252-22**
FECHA DE REPORTE	31/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1630-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2022	HORA	04:05 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-10-2022 al 31-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Cusiana		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2022	HORA	1:05 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de Picar		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	31	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2794

3346

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0252-22**
FECHA DE REPORTE	31/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1631-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2022	HORA	04:05 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-10-2022 al 31-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Cusiana		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2022	HORA	1:10 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			Nombre	Zenaida Leguizamon		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2795

3317

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0252-22**
FECHA DE REPORTE	**31/10/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1632-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2022	HORA	04:05 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-10-2022 al 31-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Cusiana		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2022	HORA	12:30 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 Minutos		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	22	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	16	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2796

3348

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0253-22
FECHA DE REPORTE	29/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1633-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2022	11:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-10-2022 al 29-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Siglo XXI - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colònia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2797

3349

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0253-22
FECHA DE REPORTE	29/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1634-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2022	11:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-10-2022 al 29-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Siglo XXI - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2022	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Jenny Pinto		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yo al / Casanare

2798

3350

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0253-22
FECHA DE REPORTE	29/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1635-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2022	11:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-10-2022 al 29-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Siglo XXI - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2022	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Licuadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal

2799

3351

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0253-22
FECHA DE REPORTE	29/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1636-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2022	11:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-10-2022 al 29-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Siglo XXI - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2022	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sorbete de Guayaba		
FECHA DE PRODUCCION	21/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADD	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Movil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2800

3352

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0253-22
FECHA DE REPORTE	29/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1637-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2022	11:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCIÓN Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-10-2022 al 29-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Siglo XXI - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de Repollo y zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	21/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2801

3353

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0253-22
FECHA DE REPORTE	29/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1638-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2022	11:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-10-2022 al 29-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Siglo XXI - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2022	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEDREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUJ

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal

2802

3354.

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADD No	IR 0253-22
FECHA DE REPORTE	29/10/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1639-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	21/10/2022	11:15 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	21-10-2022 al 29-10-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Tauramena			LUGAR DE TOMA	I.E. Siglo XXI - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	21/10/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo Frito		
FECHA DE PRODUCCION	21/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2803

3355

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0255-22**
FECHA DE REPORTE	**31/10/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1645-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	24/10/2022	HORA	05:50 p.m	T°C: 2 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	24-10-2022 al 31-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Camilo Torres Santa Helena		
FECHA DE MUESTREO	19/10/2022	HORA	11:35 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	91 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo Desmechado		
FECHA PRODUCCION	19/10/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2804

3356

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0255-22**
FECHA DE REPORTE	31/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1646-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	24/10/2022	HORA	05:50 p.m	T°C: 2 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	24-10-2022 al 31-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Camilo Torres Santa Helena		
FECHA DE MUESTREO	19/10/2022	HORA	11:40 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	Ambiente	CANTIDAD	275 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Repollo y Zanahoria		
FECHA PRODUCCION	19/10/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	15	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2805

3357

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0255-22**
FECHA DE REPORTE	**31/10/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1647-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	24/10/2022	HORA	05:50 p.m	T°C: 2 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	24-10-2022 al 31-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Camilo Torres Santa Helena		
FECHA DE MUESTREO	19/10/2022	HORA	11:45 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	10 °C	CANTIDAD	571 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sorbete de Guayaba		
FECHA PRODUCCION	19/10/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	410	UFC/ml	50.000	BAM CAP. 3: 2001
Coliformes totales	15	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	120	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2806

3358

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0255-22**
FECHA DE REPORTE	31/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1648-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	24/10/2022	HORA	05:50 p.m	T°C: 2 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	24-10-2022 al 31-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Camilo Torres Santa Helena		
FECHA DE MUESTREO	19/10/2022	HORA	11:50 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	427 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	35	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V. MICROBIÓLOGA U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2807

3359

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0255-22**
FECHA DE REPORTE	**31/10/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	**1649-22**			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	24/10/2022	HORA	05:50 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	24-10-2022 al 31-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Camilo Torres Santa Helena		
FECHA DE MUESTREO	19/10/2022	HORA	11:30 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 Minutos		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	176	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	32	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2808

3360

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0255-22**
FECHA DE REPORTE	**31/10/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1650-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	24/10/2022	HORA	05:50 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	24-10-2022 al 31-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Camilo Torres Santa Helena			
FECHA DE MUESTREO	19/10/2022	HORA	11:38 a.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de Picar			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2809

3361

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0255-22**
FECHA DE REPORTE	31/10/2022

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1651-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	24/10/2022	HORA	05:50 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	24-10-2022 al 31-10-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Mani			LUGAR DE TOMA	I.E. Camilo Torres Santa Helena			
FECHA DE MUESTREO	19/10/2022	HORA	12:10 p.m	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			Nombre	Luci Games			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	15	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2810

3362

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0256-22
FECHA DE REPORTE	1/11/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1652-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	25/10/2022	HORA	02:00 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-10-2022 al 01-11-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Cupiagua Plan Brisas		
FECHA DE MUESTREO	25/10/2022	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	4 °C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada Zanahoria y Pepino		
FECHA PRODUCCION	25/10/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	75	NMP/g	150	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
T.P. U.I.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2811

3363

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0256-22**
FECHA DE REPORTE	**1/11/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra.	NUMERO DE MUESTRA	1653-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	25/10/2022	HORA	02:00 p.m	T°C: 3 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-10-2022 al 01-11-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Cupiagua Plan Brisas		
FECHA DE MUESTREO	25/10/2022	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Tomate de Arbol		
FECHA PRODUCCION	25/10/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**VALOR LIMITE ADMISIBLE**	**METODO**
Mesófilos aerobios	460	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/ml	29	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Mohos y Levaduras	220	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Jugos de cafetería.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2912

3364

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0256-22**
FECHA DE REPORTE	**1/11/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1654-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	25/10/2022	HORA	02:00 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-10-2022 al 01-11-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Cupiagua Plan Brisas			
FECHA DE MUESTREO	25/10/2022	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	25 °C	CANTIDAD	200 ml	
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	10	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

283

2363

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0256-22**
FECHA DE REPORTE	**1/11/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1655-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	25/10/2022	HORA	02:00 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-10-2022 al 01-11-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Cupiagua Plan Brisas			
FECHA DE MUESTREO	25/10/2022	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			Nombre	Judy Rocha			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	2	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E.coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2314

3,346

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0256-22
FECHA DE REPORTE	1/11/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1656-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	25/10/2022	HORA	02:00 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-10-2022 al 01-11-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Cupiagua Plan Brisas			
FECHA DE MUESTREO	25/10/2022	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de Picar			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	3700	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	1130	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2815

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0256-22
FECHA DE REPORTE	1/11/2022

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	1657-22			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	25/10/2022	HORA	02:00 p.m	T°C: 5 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-10-2022 al 01-11-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA								
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Cupiagua Plan Brisas			
FECHA DE MUESTREO	25/10/2022	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA	
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICIÓN EN PLACA	20 Minutos			
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA	
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA			
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -			

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	13	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2816

3268

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0256-22**
FECHA DE REPORTE	**1/11/2022**

DATOS CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	**1658-22**			
NIT	24227103-3	FECHA DE RECEPCION	25/10/2022	HORA	02:00 p.m	T°C: 4 °C
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-10-2022 al 01-11-2022			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul			LUGAR DE TOMA	Cupiagua Plan Brisas		
FECHA DE MUESTREO	25/10/2022	HORA	NR	TEMPERATURA DE TOMA	78 °C	CANTIDAD	200 gr.
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne Picada		
FECHA PRODUCCION	25/10/2022	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3: 2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Coliformes fecales (*E.coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4 /Método IG:2002
Staphylococcus coagulosa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 -1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia **NMP:** Numero Mas Probable **FM:** Filtración por Membrana **NA:** No aplica **NR:** No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2817

3369

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0257-22
FECHA DE REPORTE	1/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1659-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	25/10/2022	03:55 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-10-2022 al 01-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPID DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	25/10/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Movil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2818

3370

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0257-22
FECHA DE REPORTE	1/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1660-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	25/10/2022	03:55 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-10-2022 al 01-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	25/10/2022	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Marleny Agudelo		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco; PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Movil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2819

3371

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0257-22
FECHA DE REPORTE	1/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1661-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	25/10/2022	03:55 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-10-2022 al 01-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	25/10/2022	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de picar		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2820

3372

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0257-22
FECHA DE REPORTE	1/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1662-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	25/10/2022	03:55 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-10-2022 al 01-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	25/10/2022	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	jugo de tomate de arbol		
FECHA DE PRODUCCION	25/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes,

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2821

3373

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisión: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0257-22
FECHA DE REPORTE	1/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1663-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	25/10/2022	03:55 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFOND	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-10-2022 al 01-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	25/10/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada depepino y zanahoria		
FECHA DE PRODUCCION	25/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.				

Análisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2822

3374

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0257-22**
FECHA DE REPORTE	1/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1664-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	25/10/2022	03:55 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	25-10-2022 al 01-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	25/10/2022	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2823

3375

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0257-22
FECHA DE REPORTE	1/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1665-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	25/10/2022	03:55 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150		25-10-2022 al 01-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Pore			LUGAR DE TOMA	I.E. El Banco - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	25/10/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne picada		
FECHA DE PRODUCCION	25/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUJ

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2824

3376

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0258-22
FECHA DE REPORTE	3/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1666-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/10/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-10-2022 al 03-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E.El pretexto - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	26/10/2022	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel (8) 635 8115
Movil 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com

2825

3377

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0258-22
FECHA DE REPORTE	3/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1667-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/10/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-10-2022 al 03-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E.El pretexto - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	26/10/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Fanni Consuelo Gonzales		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra.18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2326

3378

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0258-22
FECHA DE REPORTE	3/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1668-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/10/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-10-2022 al 03-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E.El pretexto - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	26/10/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Mesón de la cocina		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2827

3379

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0258-22	
FECHA DE REPORTE	3/11/2022	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1669-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/10/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-10-2022 al 03-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E.El pretexto - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	26/10/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de Mango		
FECHA DE PRODUCCION	26/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA:Jugos de cafetería.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2928

3380

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0258-22
FECHA DE REPORTE	3/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1670-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/10/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-10-2022 al 03-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E.El pretexto - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	26/10/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de tomate con repollo		
FECHA DE PRODUCCION	26/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Movil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2829

3381

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0258-22
FECHA DE REPORTE	3/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1671-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/10/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-10-2022 al 03-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E.El pretexto - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	26/10/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2830

2382

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0258-22
FECHA DE REPORTE	3/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1672-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/10/2022	10:45 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-10-2022 al 03-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchía			LUGAR DE TOMA	I.E.El pretexto - Principal Externos		
FECHA DE MUESTREO	26/10/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Polio Sudado		
FECHA DE PRODUCCION	26/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2831

2383

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0259-22
FECHA DE REPORTE	3/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1673-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/10/2022	04:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-10-2022 al 03-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	I.E. Francisco Lucea-Residencia Escolar		
FECHA DE MUESTREO	26/10/2022	HORA	11:45 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2332

3384

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0259-22
FECHA DE REPORTE	3/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1674-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/10/2022	04:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-10-2022 al 03-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	I.E. Francisco Lucea-Residencia Escolar		
FECHA DE MUESTREO	26/10/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA.	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Mabel Zambrano		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.X

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2833

3385

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0259-22
FECHA DE REPORTE	3/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1675-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/10/2022	04:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-10-2022 al 03-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	I.E. Francisco Lucea-Residencia Escolar		
FECHA DE MUESTREO	26/10/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Licuadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE AOMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2834

3386

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0259-22	
FECHA DE REPORTE	3/11/2022	

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1676-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/10/2022	04:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-10-2022 al 03-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	I.E. Francisco Lucea-Residencia Escolar		
FECHA DE MUESTREO	26/10/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	7 °C	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Jugo de mango		
FECHA DE PRODUCCION	26/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente del jugo			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/ml	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	Menor de 10	UFC/ml	3.000	NTC 5698-1; NTC 5698-2
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA:Jugos de cafetería.				

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2835

2382

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0259-22
FECHA DE REPORTE	3/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1677-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/10/2022	04:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-10-2022 al 03-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	I.E. Francisco Lucea-Residencia Escolar		
FECHA DE MUESTREO	26/10/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	72 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada tomate con repollo		
FECHA DE PRODUCCION	25/04/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de servido			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFG: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321-301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2836

2389

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencie Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0259-22
FECHA DE REPORTE	3/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1678-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/10/2022	04:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-10-2022 al 03-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	I.E. Francisco Lucea-Residencia Escolar		
FECHA DE MUESTREO	26/10/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua De grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Recipiente de almacenamiento			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2839

3389

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0259-22
FECHA DE REPORTE	3/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1679-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	26/10/2022	04:30 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	26-10-2022 al 03-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	San luis de Palenque			LUGAR DE TOMA	I.E. Francisco Lucea-Residencia Escolar		
FECHA DE MUESTREO	26/10/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Pollo Sudado		
FECHA DE PRODUCCION	26/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2838

2390

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0260-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1680-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/10/2022	11:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. San Juan de los Llanos - Miraflores		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2839

3391

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0260-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1681-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCIDN	27/10/2022	11:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCIDN Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR OE TOMA	I.E. San Juan de los Llanos - Miraflores		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Amparo Diaz		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LDTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / [illegible]

2840

3392

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0260-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1682-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/10/2022	11:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. San Juan de los Llanos - Miraflores		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Platos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.J.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Ca

2841

3393

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0260-22
FÉCHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1683-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCIÓN	27/10/2022	11:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. San Juan de los Llanos - Miraflores		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sorbete de Curuba		
FECHA DE PRODUCCION	27/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.M.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2842

3394

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0260-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1684-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/10/2022	11:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. San Juan de los Llanos - Miraflores		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Verdura cocida		
FECHA DE PRODUCCION	27/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2843

3295

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre da 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0260-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1685-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/10/2022	11:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. San Juan de los Llanos - Miraflores		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUJ

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2844

3396

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0260-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1686-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/10/2022	11:40 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo			LUGAR DE TOMA	I.E. San Juan de los Llanos - Miraflores		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne asada		
FECHA DE PRODUCCION	27/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2845

3397

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0261-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1687-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/10/2022	09:10 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Normal Superior de Monterrey - Brisas del Llano		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.X

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yo al /

2846

3398

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0261-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1688-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/10/2022	09:10 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Normal Superior de Monterrey - Brisas del Llano		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Martha Janeth Merchan		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.O.A

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Movil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2847

3399

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADD No	IR 0261-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1689-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/10/2022	09:10 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Normal Superior de Monterrey - Brisas del Llano		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	licuadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.O.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2849

3400

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0261-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1690-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/10/2022	09:10 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFOND	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Normal Superior de Monterrey - Brisas del Llano		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sorbete de curuba		
FECHA DE PRODUCCION	27/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARID	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2849

3401

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0261-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1691-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCIÓN	27/10/2022	09:10 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 at 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Normal Superior de Monterrey - Brisas del Llano		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Verdura cocida		
FECHA DE PRODUCCION	27/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.O.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel 18 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yo

2850

31102

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0261-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1692-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/10/2022	09:10 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Normal Superior de Monterrey - Brisas del Llano		
FECHA DE MUESTREO	23/06/2022	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Análisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yo al / Casar

2851

3103

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0261-22**
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	**1693-22**		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/10/2022	09:10 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Normal Superior de Monterrey - Brisas del Llano		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne asada		
FECHA DE PRODUCCION	27/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yo al ...

2852

3404

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0262-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1694-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/10/2022	10:00 a.m.	T°C: 4
DIRECCIÓN Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Tecnico Diversificado de Monterrey - Bella Vista		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIOA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Movil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2853

3405

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0262-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1695-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/10/2022	10:00 a.m.	T°C: 4
DIRECCIDN Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Tecnico Diversificado de Monterrey - Bella Vista		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NÀ	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Oliva Carrillo		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARID	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADD	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2854

31106

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0262-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1696-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/10/2022	10:00 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFOND	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Tecnico Diversificado de Monterrey - Bella Vista		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Tabla de picar		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Cas.

2855

3407

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0262-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1697-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/10/2022	10:00 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Tecnico Diversificado de Monterrey - Bella Vista		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sorbete de curuba		
FECHA DE PRODUCCION	27/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
POS

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2856

31108

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0262-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1698-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/10/2022	10:00 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Tecnico Diversificado de Monterrey - Bella Vista		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Verdura cocida		
FECHA DE PRODUCCION	27/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUX

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2857

3409

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0262-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1699-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/10/2022	10:00 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Tecnico Diversificado de Monterrey - Bella Vista		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua de Grifo			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2858

3410

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0262-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1700-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/10/2022	10:00 a.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Tecnico Diversificado de Monterrey - Bella Vista		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne asada		
FECHA DE PRODUCCION	27/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Más Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FDA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2859

3477

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0263-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1701-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/10/2022	01:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	i.E. Normal Superior de Monterrey-Palo Negro		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:50 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
FUA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 – 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2960

3472

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0263-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1702-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA OE RECEPCION	27/10/2022	01:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Normal Superior de Monterrey-Palo Negro		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:58 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Ana Sirley Linares		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2861

3213

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencie Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0263-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1703-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/10/2022	01:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Normal Superior de Monterrey-Palo Negro		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Licuadora		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
PUJ

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8105
Movil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / C

2962

3414

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0263-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1704-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/10/2022	01:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Normal Superior de Monterrey-Palo Negro		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:35 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sórbete de Curuba		
FECHA DE PRODUCCION	27/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com

2863

3415

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0263-22**
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1705-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/10/2022	01:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Normal Superior de Monterrey-Palo Negro		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Verdura Cocida		
FECHA DE PRODUCCION	27/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.X.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2864

3416

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisión: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0263-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1706-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/10/2022	01:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Normal Superior de Monterrey-Palo Negro		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:40 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEDREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.S.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2965

3117

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0263-22
FECHA DE REPORTE	4/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1707-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	27/10/2022	01:00 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	27-10-2022 al 04-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Monterrey			LUGAR DE TOMA	I.E. Normal Superior de Monterrey-Palo Negro		
FECHA DE MUESTREO	27/10/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne Asada —		
FECHA DE PRODUCCION	27/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Número Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Movil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2966

3418

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0264-22**
FECHA DE REPORTE	5/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1708-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/10/2022	01:20 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-10-2022 al 05-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. El Pretexto - San Nicolas de Sirivana		
FECHA DE MUESTREO	28/10/2022	HORA	11:55 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Ambiente			TIEMPO DE EXPOSICION EN PLACA	20 Minutos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/20 min	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levaduras	0	UFC/ 20 min	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.N.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil: 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2367

3419

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0264-22**
FECHA DE REPORTE	**5/11/2022**

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1709-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/10/2022	01:20 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-10-2022 al 05-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. El Pretexto - San Nicolas de Sirivana		
FECHA DE MUESTREO	28/10/2022	HORA	11:53 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			NOMBRE	Geidi Tatiana Piraban		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS-LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.X

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8105
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2868

3420

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0264-22
FECHA DE REPORTE	5/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1710-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/10/2022	01:20 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-10-2022 al 05-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. El Pretexto - San Nicolas de Sirivana		
FECHA DE MUESTREO	28/10/2022	HORA	11:42 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Vasos		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos Aerobios	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y levadùras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.				

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.O.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel: (8) 635 8115
Móvil 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2869

3421

ingelabs laboratorios	**INFORME DE RESULTADOS**	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	**IR 0264-22**
FECHA DE REPORTE	5/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		**IDENTIFICACION DEL ANALISIS**			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1711-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/10/2022	01:20 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-10-2022 al 05-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. El Pretexto - San Nicolas de Sirivana		
FECHA DE MUESTREO	28/10/2022	HORA	11:38 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Sorbete de Curuba		
FECHA DE PRODUCCION	28/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/ml	50.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	0	NMP/ml	29	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Mohos y levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5698-1; NTC 56-98-2:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2870

3L/22

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0264-22
FECHA DE REPORTE	5/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1712-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/10/2022	01:20 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-10-2022 al 05-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. El Pretexto - San Nicolas de Sirivana		
FECHA DE MUESTRED	28/10/2022	HORA	11:15 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	5 °C	CANTIDAD	300 g
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Verdura cocida		
FECHA DE PRODUCCION	28/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante -		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Ensaladas de frutas y/o verduras frescas.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.A.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2871

3423

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 revisioón: No 00 Página 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0264-22
FECHA DE REPORTE	5/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1713-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/10/2022	01;20 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFONO	3112632150	FECHA DE ANALISIS	28-10-2022 al 05-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. El Pretexto - San Nicolas de Sirivana		
FECHA DE MUESTREO	28/10/2022	HORA	11:46 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	N.A.	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Hervida			TIPO DE MUESTREO	Simple		
FECHA DE PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TDMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	0	UFC/100 cm3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (*E. Coli*)	0	UFC/100 cm3	0	SM 9222 G Edición 22:2012
UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra				
Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Proteccion Social.				

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2372

3424

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037
		revisioón: No 00
		Página 1 de 1
		Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE RESULTADO No	IR 0264-22
FECHA DE REPORTE	5/11/2022

DATOS DEL CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS			
CLIENTE	Edelmira Sierra Gutierrez	NUMERO DE MUESTRA	1714-22		
NIT	24.227.103-3	FECHA DE RECEPCION	28/10/2022	01:20 p.m.	T°C: 4
DIRECCION Y TELEFOND	3112632150		28-10-2022 al 05-11-2022		

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia			LUGAR DE TOMA	I.E. El Pretexto - San Nicolas de Sirivana		
FECHA DE MUESTREO	28/10/2022	HORA	11:30 a.m.	TEMPERATURA DE TOMA	75°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Carne Asada		
FECHA DE PRODUCCION	28/10/2022	LOTE	NA	FECHA DE VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	Menor de 10	UFC/g	10.000	BAM CAP.3:2001
Coliformes totales	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Coliformes fecales (*E. Coli*)	Menor de 3	NMP/g	Menor de 3	BAM CAP.4/Método IG:2002
Staphylococcus coagulasa positiva	Menor de 100	UFC/g	Menor de 100	ISO 6888 - 1
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25 g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Los parámetros microbiológicos analizados, se encuentran dentro de los límites admisibles según norma INVIMA: Alimentos preparados en restaurantes.

Analisis validos unicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproduccion sin la previa autorizacion por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA
P.U.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

2873

ANEXO 10.7
Informe de análisis microbiológicos de ambientes, superficies de equipos / menajes y manipuladores de alimentos.

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

3426

INFORME MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS, AGUA, AMBIENTES Y SUPERFICIES

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONSULTORA

2875

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 03-08-2022	CÓDIGO: INTER - PAE-2022-001
edelmira sierra Asesorías & Consultorías	**OBJETO:** REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 17/02/2022
INFORME MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTOS, AGUA, AMBIENTES Y SUPERFICIES	**PERIODO: DEL 23 DE AGOSTO AL 31 DE OCTUBRE DE 2022**	

INFORME MUESTREO REALIZADO PERIODO: DEL 23 DE AGOSTO AL 31 DE OCTUBRE DE 2022
MUESTRAS ANALIZADAS: ALIMENTOS, AMBIENTES Y SUPERFICIES

Tabla No. 1. Muestras Analizadas mes de septiembre de 2022

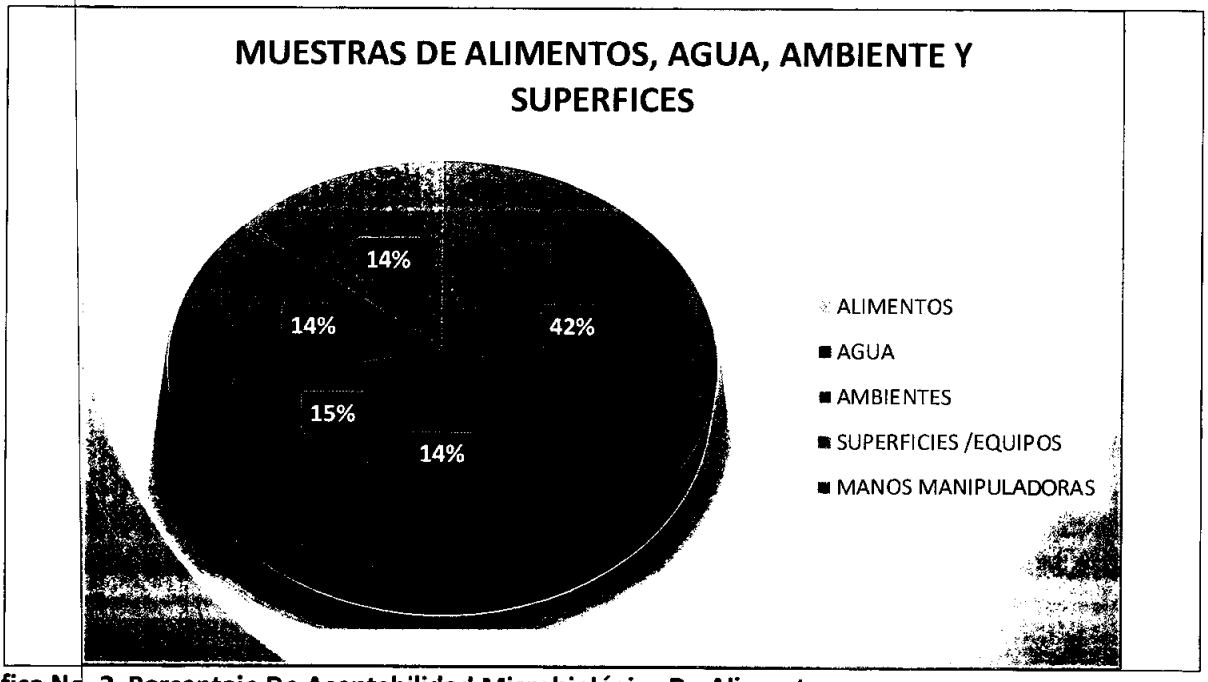
ANÁLISIS A REALIZAR	TIPO DE MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS ANALIZADAS	
		PERIODO DEL 23 DE AGOSTO AL 30 SEPTIEMBRE DE 2022	
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	78	42
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUA	AGUA	23	14
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES	MANIPULADOR	23	14
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y MENAJES	SUPERFICIES	23	14
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS.-	AMBIENTE	24	15

Tabla No. 2. Muestras Analizadas mes de octubre de 2022

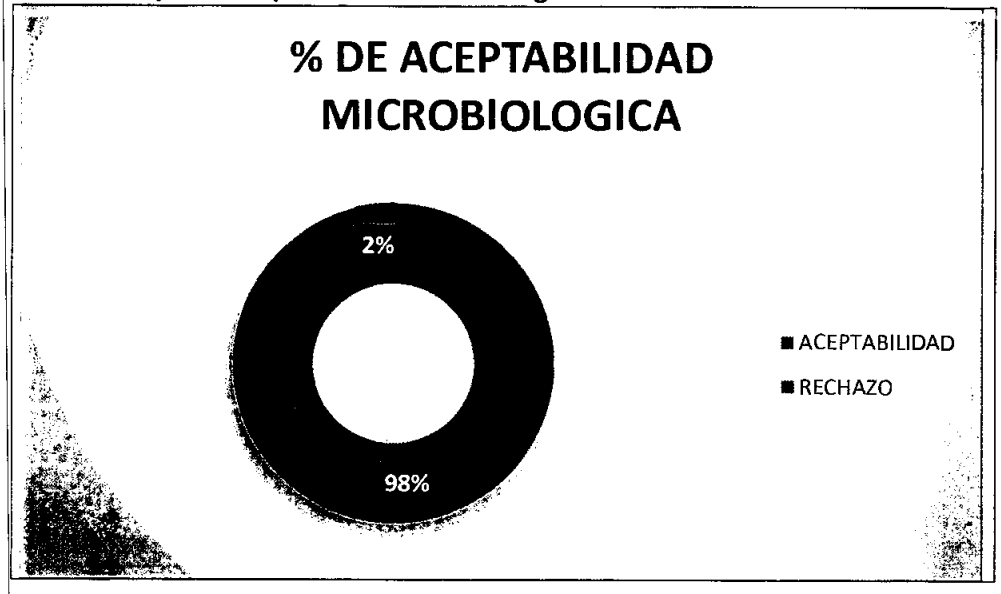
ANÁLISIS A REALIZAR	TIPO DE MUESTRA	TOTAL DE MUESTRAS ANALIZADAS	
		PERIODO DEL 01 DE AL 31 DE OCTUBRE DE 2022	
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS	ALIMENTOS	74	43
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUA	AGUA	21	14
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA MANIPULADORES	MANIPULADOR	21	14
MUESTREO MICROBIOLÓGICO PARA SUPERFICIES DE EQUIPOS Y MENAJES	SUPERFICIES	22	15
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTE DE ÁREAS.-	AMBIENTE	22	15

1.1 ANÁLISIS DE RESULTADOS MES DE SEPTIEMBRE DE 2022

Grafica No. 1 Muestreo Realizado

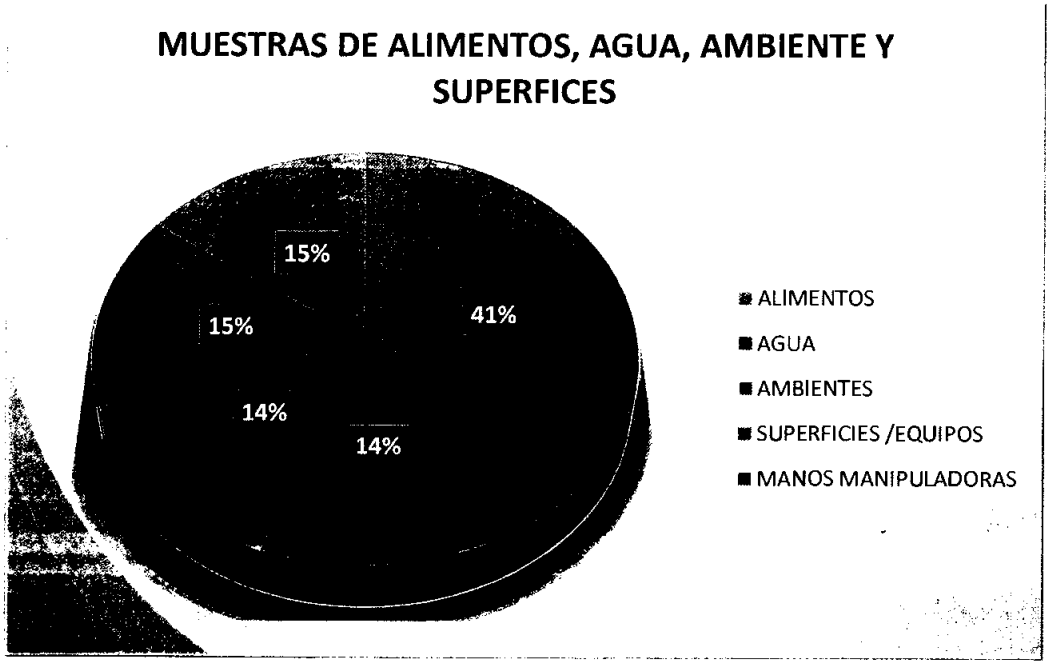


Grafica No. 2. Porcentaje De Aceptabilidad Microbiológica De Alimentos.

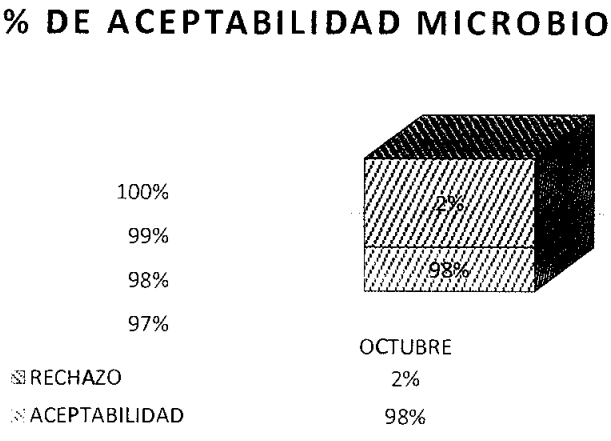


1.2 ANÁLISIS DE RESULTADOS MES DE OCTUBRE DE 2022

Grafica No. 3 Muestreo Realizado



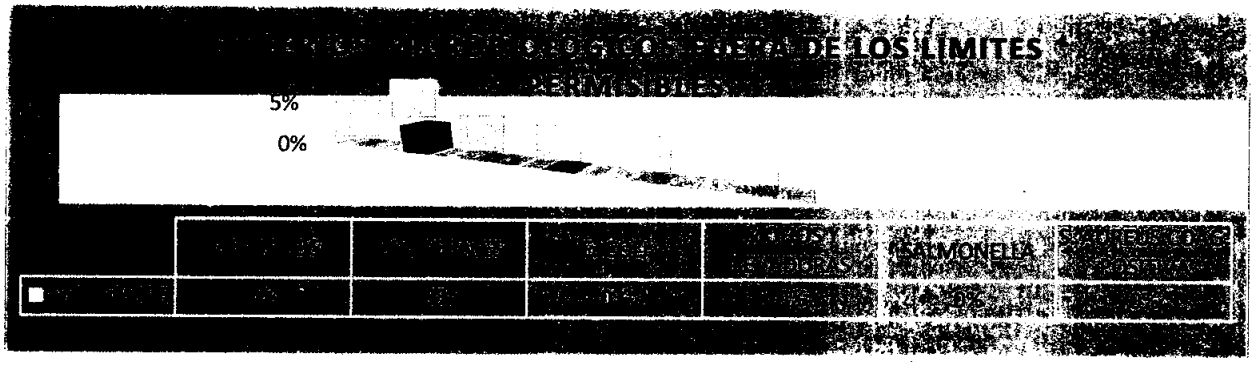
Grafica No. 4. Porcentaje De Aceptabilidad Microbiológica De Alimentos.



OBSERVACIONES:

De las 78 muestras de alimentos analizados en las Unidades de servicio en referencia en veintitrés (23) Unidades de servicio, por el laboratorio contratado por la Interventoría se obtuvieron resultados del 98% de aceptabilidad microbiológica, de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el mes de septiembre de 2022.

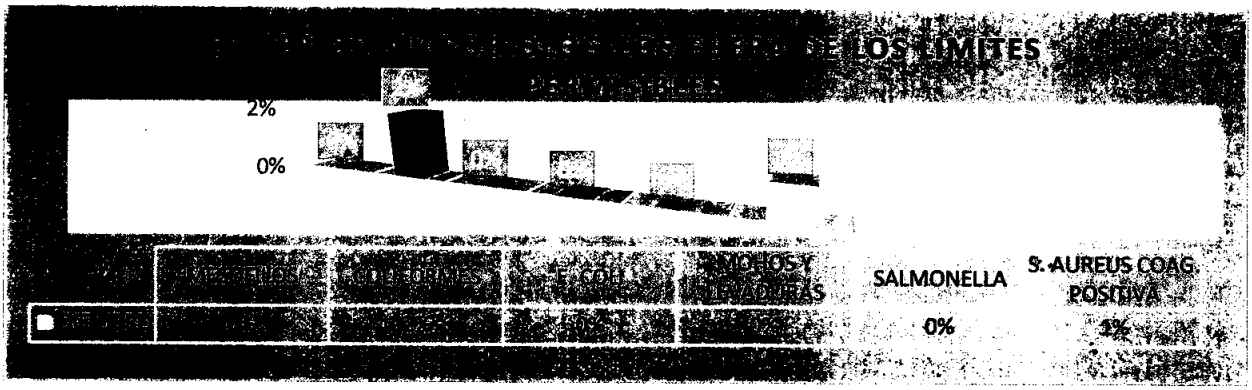
Grafica No. 5. Criterios microbiológicos por fuera de los límites permisibles de los alimentos.



OBSERVACIONES:

De las 74 muestras de alimentos analizados en las Unidades de servicio en referencia en veintitrés (23) Unidades de servicio, por el laboratorio contratado por la Interventoría se obtuvieron resultados del 98% de aceptabilidad microbiológica, de acuerdo a los parámetros establecidos por la normatividad sanitaria vigente para el mes de octubre de 2022.

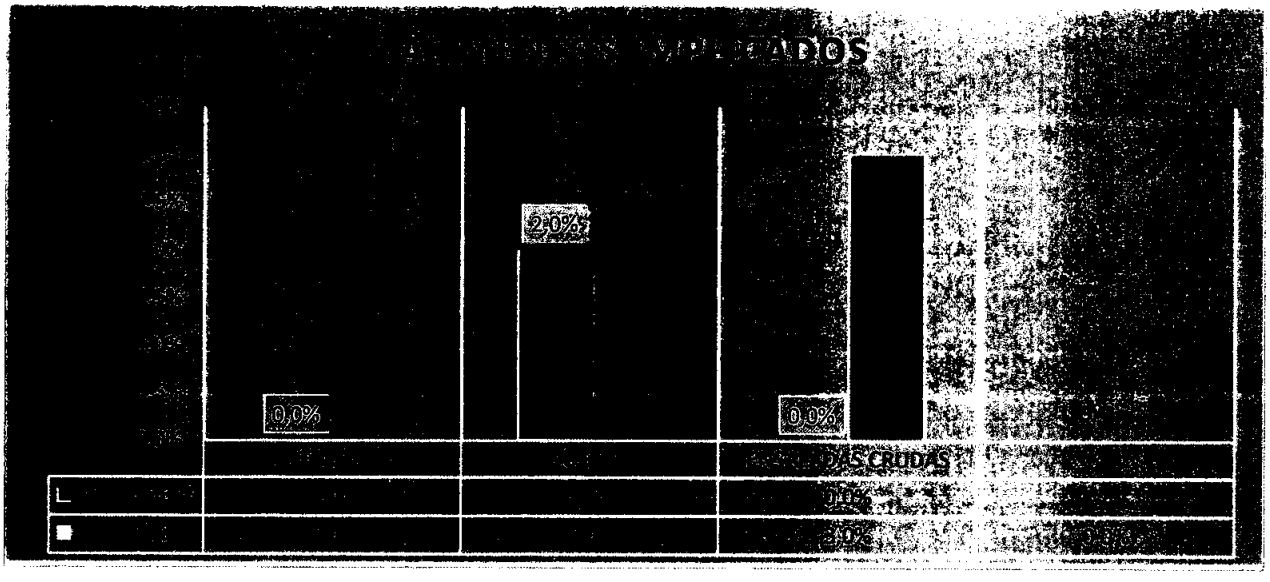
Grafica No. 6. Criterios microbiológicos por fuera de los límites permisibles de los alimentos.



OBSERVACIONES:

En el periodo objeto de informe se encontraron parámetros microbiológicos por fuera de los límites establecidos por la normatividad sanitaria vigente correspondientes al 3% del total de las 152 muestras de alimentos analizados para el mes de septiembre y octubre de 2022.

Grafica No. 7. Alimentos Implicados.



OBSERVACIONES:

En el periodo objeto de informe periodo: del 23 de agosto al 31 de octubre de 2022 se encontraron alimentos implicados con los denominados microorganismos indicadores de la calidad microbiana llamados coliformes, o indicadores de la durabilidad, son organismos, o productos metabólicos de éstos, cuya presencia en determinados niveles en los alimentos se utiliza para evaluar la calidad del alimento o para predecir la durabilidad del mismo, en estudio se detectó su presencia en alimentos como jugos y ensaladas crudas, los cuales correspondientes al 3% del total de las 152 muestras de alimentos analizados en los alimentos implicados (jugos y ensaladas crudas).

9.2 **ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE LAS MUESTRAS ANALIZADAS.-**

En la preparación de ensaladas de verduras crudas y jugos de frutas, las materias primas se someten a procesos como el pelado, el rebanado, el picado y/o el troceado. Estas maniobras incrementan la posibilidad de contaminación o bien proporcionan un medio adecuado para el crecimiento de microorganismos. Por ello es de relevante importancia que las verduras y frutas sean lavadas y

desinfectadas minuciosamente para minimizar los peligros microbianos que pudieran estar presentes. Cabe mencionar que los desinfectantes químicos pueden ser aplicados para reducir el número de microorganismos en los alimentos siempre y cuando no representen un peligro químico en el alimento listo para consumirse.
Debido a la importancia para la inocuidad de los alimentos elaborados, se aseguró que el agua y su sistema de abastecimiento, cumplieran con la calidad mínima necesaria a través de potabilización artesanal, teniendo en cuanta que este es un componente fundamental para mantener un ambiente sanitario.

El agua es utilizada generalmente para:

- Los procesos de limpieza y sanitización de superficies.
- Aseo personal.
- Como ingrediente.
- Lavar y desinfectar frutas y verduras.

Todos estos procesos, entre otros que tuvieron relación con el proceso de elaboración de alimentos, se realizaron utilizando agua hervida para minimizar riesgos de contaminación.

➢ RECUENTO DE STAPHILOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA

El Staphylococcus aureus, es un microorganismo patógeno presente en la piel de animales y personas, además en sus fosas nasales y gargantas. Pese a su amplia distribución y a la facilidad con la que llega a los alimentos y extiende una eventual contaminación, sus efectos son agudos y aparatosos. Los manipuladores de alimentos pueden evitar su rápida extensión con medidas preventivas y buenas prácticas higiénicas.

➢ CONTROL DE MANIPULADORES

Fue importante el control de los manipuladores, con el empleo de gorros y tapabocas, con la debida utilización especialmente de tapabocas para evitar que los manipuladores dejaran libres sus fosas nasales, para evitar la salida de *S. aureus,* forzándose a tapar completamente boca y nariz.
El riesgo inminente que se tiene en el programa de alimentación escolar "Modalidad preparada en sitio", debido a una inadecuada manipulación puede suponer un peligro importante para la salud de los consumidores en las diferentes Unidades de Servicio.
Los procesos de capacitación fueron reforzados con el fin de que el personal manipulador entendiera que no se deben descuidar los principios básicos de manipulación de alimentos ya que toda manipulación supone un peligro, por lo que se extremaron todas las medidas de higiene personal, para evitar la trasmisión de patógenos entre las superficies y/o alimentos entre sí.

9.3 ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO DE AMBIENTES Y SUPERFICIES DE UTENSILIOS Y EQUIPOS.

Teniendo en cuenta que no existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de los parámetros para limpieza y desinfección, como medida preventiva para evitar contaminación por MESOFILOS, MOHOS Y LEVADURAS, el valor límite admisible debe ir de acuerdo a la validación de los estándares establecidos y desarrollados en el plan de limpieza y desinfección por El CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022, el cual fue presentado a la interventoría con el fin de realizar la verificación de los resultados reportados en las tomas de muestras de superficies.

CONCLUSIONES

El desarrollo tecnológico de los últimos años con respecto a los alimentos, es un esfuerzo que hace el operador del programa PAE, acompañado por una adecuada capacitación al personal manipulador con el fin de preservar la calidad del producto. Los resultados microbiológicos fuera de los límites admisibles (3%) en alimentos obtenidos en un total de 331 muestras reflejan la aplicación efectiva de las buenas prácticas de manipulación de alimentos transmitida a través de programas de capacitación encaminados a minimizar riesgos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.

El programa de muestreo aplicado por la firma interventora define el procedimiento de captación de muestras y fijar los criterios de decisión (aceptación o rechazo del lote), basándose en el análisis de un número preestablecido de unidades de muestra mediante métodos especificados (331). Para esto es imprescindible que las unidades de muestra seleccionadas sean representativas del lote al que pertenecen y, además, que se tomen al azar, es decir de forma aleatoria, para que tengan toda la misma probabilidad de ser elegidas como componentes de la muestra.

La muestra representativa utilizada, es aquella cuyas características son tan similares como sea posible, a las del lote de donde procede, es decir, en la muestra elegida han de estar representados, y en la misma proporción, todas las unidades aplicativas que componen las Instituciones Educativas beneficiarias del Programa de Alimentación Escolar PAE.

Si las muestras no son apropiadamente recolectadas y manejadas de una forma aséptica, o no son representativas del lote muestreado, los resultados del laboratorio no tendrán sentido.

El objetivo de la toma de muestra es suministrar información sobre las características microbianas de los alimentos, que teniendo en cuenta criterios previamente convenidos, puedan ser útiles para la aceptación o rechazo de los lotes. Dicho objetivo determinará los detalles del procedimiento tales como tamaño de muestra, frecuencia, punto de recogida y la hora de la toma de muestra.

ANEXO 11
INFORME DE SEGUIMIENTO AL PROGRAMA CONTINUO DE CAPACITACIÓN A MANIPULADORAS DE ALIMENTOS

OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE".

CRONOGRAMA DE CAPACITACIÓN

MES	5EPTIEMBRE																												
TEMA	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**	**24**	**25**	**26**	**27**	**28**	**29**	**30**
Lineamientos nutricionales resolución 00335 de 2021																													
RESPONSABLE CAPACITACION	Director CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022																												
ELABORO	Alfonso Pirateque Chaparro																												

MES		OCTUBRE																												
TEMA	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**	**6**	**7**	**8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**	**15**	**16**	**17**	**18**	**19**	**20**	**21**	**22**	**23**	**24**	**25**	**26**	**27**	**28**	**29**	**30**	**31**
Capacitación básica de manipulación de alimentos, plan de saneamiento, ciclo de menú y guías de preparación																														
RESPONSABLE CAPACITACION			Director CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022																											
ELABORO			Alfonso Pirateque Chaparro																											

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 17/02/2022
INFORME DE VALIDACIÓN FASE PRE-OPERATIVA	**PERIODO: FASE PREOPERATIVA**	

INFORME DE SEGUIMIENTO AL PLAN CAPACITACIÓN FASE PRE-OPERATIVA

TABLA DE CONTENIDO

1. OBJETIVO 3
2. ANTECEDENTES 3
3. DESCRIPCIÓN NORMATIVA 3
4. ALCANCE 5
5. METODOLOGIA 5
6. RESULTADOS 7
7. RECOMENDACIONES 8

SEGUIMIENTO AL PROGRAMA CONTINUO DE CAPACITACIÓN AL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

1. OBJETIVO

Evaluar la ejecución del plan de capacitación, en el marco del cumplimiento a lo estipulado en la cláusula segunda: ACTIVIDADES DEL CONTRATISTA, Anexo de calidad e inocuidad en el PAE, numeral 10. *"Diseñar y ejecutar el plan de capacitaciones dirigido al personal manipulador de alimentos".*

2. ANTECEDENTES

El Consorcio Alimentando sueños 2022 actualmente desarrolla el Contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, cuyo Objeto es: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

En cumplimento a los establecido en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social y protocolos de bioseguridad para la prevención del COVID-19, presenta el plan de capacitación y/o actualización continua y permanente para el personal manipulador de alimentos contratado para la ejecución del contrato en mención.

3. DESCRIPCIÓN NORMATIVA

- ✓ Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. *"Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones"*

CAPÍTULO III Personal manipulador de alimentos

Artículo 12. Educación y capacitación. Todas las personas que realizan actividades de manipulación de alimentos deben tener formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. Igualmente, deben estar capacitados para llevar a cabo las tareas que se les asignen o desempeñen, con el fin de que se encuentren en capacidad de adoptar las precauciones y medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación o deterioro de los alimentos.

Las empresas deben tener un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos desde el momento de su contratación y luego ser reforzado mediante charlas, cursos u otros medios efectivos de actualización. Dicho plan debe ser de por lo menos 10 horas anuales, sobre asuntos específicos de que trata la presente resolución. Esta capacitación estará bajo la responsabilidad de la empresa y podrá ser efectuada por esta, por personas naturales o jurídicas contratadas y por las autoridades sanitarias. Cuando el plan de capacitación se realice a través de personas naturales o jurídicas diferentes a la empresa, estas deben demostrar su idoneidad técnica y científica y su formación y experiencia específica en las áreas de higiene de los alimentos, Buenas Prácticas de Manufactura y sistemas preventivos de aseguramiento de la inocuidad.

Artículo 13. Plan de capacitación. El plan de capacitación debe contener, al menos, los siguientes aspectos: Metodología, duración, docentes, cronograma y temas específicos a impartir. El enfoque, contenido y alcance de la capacitación impartida debe ser acorde con la empresa, el proceso tecnológico y tipo de establecimiento de que se trate. En todo caso, la empresa debe demostrar a través del desempeño de los operarios y la condición sanitaria del establecimiento la efectividad e impacto de la capacitación impartida.

- ✓ Resolución 777 del 02 de junio de 2021 del Ministerio de Salud y protección Social. *"Por medio de la cual se definen los criterios y condiciones para el desarrollo de las actividades económicas, sociales y del estado y se adopta el protocolo de bioseguridad para la ejecución de estas".*

- ✓ Resolución 1687 del 25 de octubre de 2021 del Ministerio de Salud y protección Social. *"Por medio de la cual se modifica la Resolución 777 de 2021 en el sentido de incrementar el aforo permitido en lugares o eventos masivos, públicos o privados".*

- ✓ Normatividad relacionada con protocolo de bioseguridad en el marco de la pandemia del COVID-19, publicada por el Ministerio de Salud y protección Social durante la ejecución del contrato.

- ✓ Resolución 00335 de 23 de diciembre de 2022.

4. ALCANCE

Al programa continuo de capacitación presentado por el Consorcio alimentando sueños 2022, para la ejecución del contrato de Prestación de Servicios No. 1374 de 2022, a través del cronograma de capacitación.

5. METODOLOGIA

1. • Acompañamiento a las seciones de capacitación realizadas por el operador.
2. • Aplicación de formato de seguimiento a la capacitación. Anexo 1.
3. • Levantamiento de acta de reunión.
   • ó Registro fotográfico.
4. • Intervención de los profesionales de la interventoría de solicitarse o requerirse.

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 17/02/2022
INFORME DE VALIDACIÓN FASE PRE-OPERATIVA	**PERIODO: FASE PREOPERATIVA**	

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**FECHA:**	
CONTRATISTA	CONSORCIO NUTRIENDO CON AMOR 2022.		
OBJETO	"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		
N°	**AFIRMACIÓN**		**CALIFICACION**
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos			
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador		
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas		
Contenido			
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación		
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.		
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado		
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación			
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral		
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma		
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas		
Logística			
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas		
10	La logística y organización del evento fue adecuada		
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico		
	SUMATORIA		
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**		
Observaciones:			
Capacitador:		**Interventor:**	
Nombre:		**Nombre:**	
Firma:		**Firma:**	

edelmira sierra g Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO OE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 17/02/2022
INFORME DE VALIDACIÓN FASE PRE-OPERATIVA	**PERIODO: FASE PREOPERATIVA**	

6. RESULTADOS

Durante la fase preoperativa se dio cumplimiento al 100% a las temáticas proyectada en el cronograma de capacitación las cuales fueron:

1. lineamiento nutricionales resolución 00335 de 23 de diciembre de 2022.
2. Ciclo de menú, minuta patrón y lista de intercambios.
3. Presentación de pesos brutos y pesos netos en las preparaciones de raciones de acuerdo con la resolución 00335 de 2022.
4. Presentación tabla para la entrega de raciones (alimentos preparados) según grados de escolaridad.
5. Guías de preparación.
6. Diligenciamiento de registros de plan de saneamiento básico.
7. Procedimientos operativos estandarizados de limpieza y desinfección.

El desarrollo de la actividad formativa se realizó de manera presencial, en contra jornada a la prestación del servicio logrando la asistencia del personal manipulador de alimentos, debido a las dificultades del territorio, se formaron grupos por instituciones educativas y/o sedes de cada uno de los municipios del Departamento.

FECHA CAPACITACION	MUNICIPIO CAPACITADO
26/08/2022	TAURAMENA
	TAMARA
27/08/2022	MONTERREY
	VILLANUEVA
	AGUAZUL
	MANI
	HATO COROZAL
	PAZ DE ARIPORO
	PORE
	SALINA
	SACAMA
28/08/2022	SABANALARGA
	CHAMEZA
	RECETOR
	TRINIDAD
	NUNCHIA
	OROCUE
	SAN LUIS DE PALENQUE

Se realizó levantamiento de acta de reunión aleatoriamente en algunos de los municipios donde se realizó la capacitación de la fase preoperativa, la cual apoyó temáticas del componente nutricional. Se verificaron las capacitaciones de los municipios de TAMARA el día 26 de agosto, PAZ DE ARIPORO el día 27 de agosto, TRINIDAD el día 28 de agosto y OROCUE el día 28 de agosto.

7. RECOMENDACIONES

- Se debe capacitar al personal auxiliar de bodega en tema básicos de programa de alimentación escolar, como tipo de modalidades y ciclos de menú.
- Realizar refuerzo en lo relacionado con porciones y estandarización de estas, de igual manera reforzar lo relacionado con gramaje por grado de escolaridad.

La educación es de todos · Mi Educación · Alimentos para Aprender Casanare · Gobernación Casanare	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO:	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA :		ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Tamara	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:		FECHA VISITA:	26 Agosto 2022		HORA INICIO:	3:00pm	
OPERADOR:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	CONTRATO NO. 1374 DE 2022	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÒN:	4:00pm	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	RE: RESIDENCIA ESCOLAR	( )	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar validacion del plan de capacitacion de la fase Precperativa Su ejecucion dirigida al personal manipulador de alimentos.

IV. DESARROLLO

En el salon de Caficultores. siendo las 3:00pm se reune el consorcio alimentando sueños 2022 y las manipuladoras de alimentos donde se desarrollan las siguientes tematicas:

1. Lineamientos nutricionales resolucion 00335/2022.
2. Documentos técnicos
3. Manejo pesos brutos y pesos netos.
4. Tabla para entrega de raciones por grados de escolaridad.
5. Plan de saneamiento y MBPM – Formatos.
6. Procedimientos estandarizados de limpieza y desinfección.

Se diligencia formato de seguimiento a la capacitación, obteniendo 100% cumplimiento.

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

Se evidenció asistencia del Personal manipulador y resolución de dudas.

ACUERDOS Y COMPROMISOS

1. Socializar en visita de campo y cada semana el manejo de los intercambios.
2. Verificar y firmar las remisiones de materia prima.

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO	NOMBRE: Catherine Arcos
CEDULA: Ingeniero de Alimentos TP. No. 2225474957CNT	CEDULA: 1014222024
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

3446

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022	**FECHA:** 26/08/2022	
CONTRATISTA	CONSORCIO NUTRIENDO CON AMOR 2022.	
OBJETO	"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	
N°	**AFIRMACIÓN**	**CALIFICACION**
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos		
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador	1
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas	1
Contenido		
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación	1
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.	1
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado	1
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación		
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral	1
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma	1
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas	1
Logística		
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas	1
10	La logística y organización del evento fue adecuada	1
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico	1
	SUMATORIA	11
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**	
Observaciones:	Ver observaciones acta.	

Capacitador:		**Interventor:**	
Nombre:	ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO	**Nombre:**	Edelmira Arcos.
Firma:	Ingeniero de Alimentos TP. No. 2225474957CNT	**Firma:**	

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para Aprender · Casanare · Casánare	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO:	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:		ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	PAZ ARIPORO	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:		FECHA VISITA:	27 AGOSTO 2022	HORA INICIO:	2:00PM		
OPERADOR:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	CONTRATO NO. 1374 DE 2022	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÒN:	3:00PM	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	RE: RESIDENCIA ESCOLAR	( )	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y cantralar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formuior y reolizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas opartunas y acciones de mejora pora el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

VALIDAR LA EJECUCIÓN DEL PLAN DE CAPACITACION DE LA FASE PREOPERATIVA DIRIGIDA A MANIPULADORAS DE ALIMENTOS.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

En el Colegio Juan José Rondon, SE REUNEN EL CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022. Y LAS MANIPULADORAS DE ALIMENTOS, DESARROLLANDO TEMATICAS SOBRE:

1. RESOLUCIÓN 00335 DE 2022.
2. DOCUMENTOS TECNICOS DE NUTRICIÓN
3. MANEJO PESOS BRUTOS Y PESOS NETOS
4. TABLA ENTREGA RACIONES POR GRADO ESCOLARIDAD.
5. PLAN DE SANEAMIENTO BASICO
6. MANUAL DE BUENAS PRACTICAS.
7. POES.

SE APLICA FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN DONDE OBTUVO CALIFICACIÓN DEL 100% DE CUMPLIMIENTO.

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

SE EVIDENCIÓ ASISTENCIA DE LAS MANIPULADORAS Y SE RESOLVIERON DUDAS.

Y ACUERDOS Y COMPROMISOS

1. SOCIALIZAR EN VISITAS DE CAMPO Y CADA SEMANA LOS INTERCAMBIOS QUE SE REALICEN Y AUTORICEN.

FIRMA:
NOMBRE: ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
CEDULA : Ingeniero de Alimentos
TP No 2225474957CNT

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA :

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA :

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA :

FIRMA: SANDRA MILENA HDEZ LOPEZ
NOMBRE: SANDRA HERNANDEZ
CEDULA : 23324.493

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA :

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA :

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA :

edelmira sierra g. Asesorías & Consultorías	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 1344 DE 2022**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2022-001
	OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 17/02/2022
INFORME DE VALIDACIÓN FASE PRE-OPERATIVA	**PERIODO: FASE PREOPERATIVA**	

FORMATO DE SEGUIMIENTO A LA CAPACITACIÓN

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 1374 DE 2022		**FECHA:** 27/08/2022	
CONTRATISTA	CONSORCIO NUTRIENDO CON AMOR 2022.		
OBJETO	"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE"		
N°	**AFIRMACIÓN**		**CALIFICACION**
Expositor tiene autorización para dictar los cursos de manipulación de alimentos			
1	Expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador		1
2	Empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas		1
Contenido			
3	El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación		1
4	El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación.		1
5	El Nivel de profundización del contenido fue adecuado		1
Utilidad y aplicabilidad de la capacitación			
6	Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral		1
7	La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma		1
8	El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas		1
Logística			
9	Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas		1
10	La logística y organización del evento fue adecuada		1
11	Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico		1
	SUMATORIA		11 /100%
CALIFICACION	**Cumple 1 No cumple 0**		
Observaciones:			
Capacitador:		**Interventor:** SANDRA MILENA HERNANDEZ	
Nombre:	ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO	**Nombre:** SANDRA HERNANDEZ	
Firma:	Ingeniero de Alimentos CP No. 22254749570NT	**Firma:**	

La educación es de todos · Mineducación · Alimentos para aprender · Casanare · Gobernación de Casanare	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	edelmira sierra Asesorías & Consultorías FO-AT-AR-07 04-02-2020 Vo. 2

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

OBJETO DEL CONTRATO:	OBJETO DEL CONTRATO: REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA PRESTACIÓN DE SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES Y RESIDENCIAS ESCOLARES DEL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:		ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Trinidad	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:		FECHA VISITA:	28 Agosto 2022.		HORA INICIO:	1:00pm	
OPERADOR:	CONSORCIO ALIMENTANDO SUEÑOS 2022	CONTRATO NO. 1374 DE 2022	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÒN:	2:00pm.	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )	RE: RESIDENCIA ESCOLAR	( )	

OBJETO DE LA VISITA: "Verificar y controlar la operación del Programa de Alimentación Escolar y recolectar información confiable en forma eficiente, que sirva como insumo a los procesos desarrollados en componentes del PAE. Así mismo tiene como propósitos formular y realizar seguimiento a los planes de acción con el fin de generar alertas oportunas y acciones de mejora para el correcto desarrollo del Programa"

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1				
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar validación del plan de capacitación de la fase preoperativa, su ejecución dirigida al personal manipulador de alimentes.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

En el Instituto tecnico integrado siendo la 1:00pm se reunei el Ing. Pralegue con las manipuladoras de alimentos y profesionales de apoyo quienes desarrollan las siguientes temáticas:

1. Lineamientos nutricionales resolución 00335 de 2022.
2. Documentos tecnicos de nutrición.
3. Manejo pesos brutos y pesos netos.
4. Tabla para entrega de raciones por grado de escolaridad.
5. Plan de saneamiento básica y MBPM. - Formatos.
6. Procedimientos estandaritados de limpieza y desinfección POES.

Se diligencia formato de seguimiento a la capacitación, obteniendo cumplimento de la actividad.

3451

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO DE CONSULTORIA No. 1344 DE 2022

Se evidencia asistencia de 100% de las manipuladoras de alimentos.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

1. Socializar en visitas de campo y cada semana el manejo de los intercambios.
2. Verificar y firmar las remisiones de materias primas.

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Edelmira Arcos	NOMBRE: ALFONSO PIRATEQUE CHAPARRO
CEDULA: 1018422014	CEDULA: Ingeniero de Alimentos TP. No. 2225474957CNT
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA: