F-EC-001 REVISION 07 FECHA DE ACTUALIZACION 2023-08-03	**INFORME DE ANALISIS**	Biotrends LABORATORIOS ONAC ACREDITADO ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050

INFORME DE ANALISIS No. M-23-99155-0

INFORMACION DEL CLIENTE

CLIENTE: SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL - SUMINISTROS RUTA LACTEOS NIT/CC: 899999061-9
DIRECCION: CARRERA 7 N° 32 -16 CIUDADELA SAN MARTIN
TELEFONO: 3279797
MAIL: CRODRIGUEZV@SDIS.GOV.CO
CIUDAD: BOGOTA D.C.
CONTACTO: SR. CAMILO ERNESTO RODRIGUEZ VALENCIA
CARGO: CONTRATISTA

INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM: UT FOOD 2022

RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: BIOTRENDS LABORATORIOS SAS
FECHA DE TOMA DE ITEM: 2023-09-15 HORA: 09:15:00
FECHA DE RECEPCION: 2023-09-15 HORA: 10:36:00
FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2023-09-15
FECHA DE EMISION DE INFORME: 2023-09-21
LUGAR DE ANALISIS: Bogotá - Av. Boyacá 64F-68

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	IDENTIFICACION	FABRICANTE Y/O PROVEEDOR
23-99155	PRODUCTO TERMINADO: QUESO DOBLE CREMA - QUESO FRESCO SEMIGRASO SEMIDURO DOBLE CREMA	DRY FOOD SAS

PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION	CANT.ENTREG.(UN)	FECHA DE PROD	FECHA VENC	LOTE	T° ÍTEM DE ENSAYO	T. RECEPCION
EMPAQUE AL VACIO X 500 g	1	N.E	2023-10-07	251	3.5°C	2.1°C

OBSERVACIONES

TABLA DE RESULTADOS

PARAMETRO	METODO UTILIZADO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACION Min. Salud y protección social	CUMPLIMIENTO
Recuento de Escherichia coli	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	<10	+/- 2	REGLA 1	UFC/g o mL	< 10 - 100	SI
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021 Acreditado.	<100	+/- 1	REGLA 1	UFC/g o mL	< 100 - 1000	SI
Búsqueda de Listeria monocytogenes	PCR en tiempo real / AOAC-RI 010802	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	/25 g o mL	Ausente	SI
Búsqueda de Salmonella spp.	PCR en tiempo real / AOAC 2017.06 22st Ed. 2023	Ausente	NO APLICA	NO APLICA	/25 g o mL	Ausente	SI
Recuento de Mohos	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023	<10	+/- 3	REGLA 1	UFC/g o mL	100 - 500	SI

INTERPRETACION DE RESULTADO

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.

REVISO: DIRECTOR TECNICO	*APROBO: GERENTE*

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22 -Queso fresco con o sin relleno-"

Observaciones

-En Biotrends Laboratorios S.A.S contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha, con código de acreditación 15-LAB-050, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017

-Los resultados son validos unicamente para el item analizado.

-Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.

-El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado.

-Este certificado de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.

PARA TODOS LOS INFORMES Y TIPOS DE INFORMES EMITIDOS POR BIOTRENDS:

-Los informes emitidos por Biotrends Laboratorios S.A.S. no implican la aprobación, aceptación, admisión, aval o cualquier afirmación similar por parte del ICA (Instituto Colombiano Agropecuario), ONAC (Organismo Nacional de Acreditación de Colombia, IDEAM (Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales) u otros entes regulatorios.

-Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe

- U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.

-Regla de decisión 1= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre del ensayo.

-Regla de decisión 2= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre del ensayos.

-* Parametro no requerido en especificacion

-** Parametro no solicitado por el cliente

Autorizan:

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S

PAOLA SOLER LEÓN
Jefe de Laboratorio de Microbiología

FERNANDO MURCIA
Director Técnico

FIN DEL INFORME