CENTRO COMERCIAL **CENTRO NORTE**
**OFICINA 14 - 3er PISO - TUNJA, BOYACÁ**
Tel: (608) 743 9927
CEL: 300 218 4826-27
321 203 9055
info@labcontrolmicrobiologico.com
controlmicrobiologico@gmail.com

CONTROL MICROBIOLÓGICO

# INFORME DE RESULTADOS No. OCT23-M5582

## INFORMACIÓN DEL CLIENTE

| | | | |
|---|---|---|---|
| Nombre: | Bolivar Alba John Jairo - CATERING &EVENTOS | Dirección: | CL 5 8 42 AP 207 TO 2 CD CHINCA Sogamoso/ Boyacá |

## INFORMACIÓN DEL MUESTREO

| | | | |
|---|---|---|---|
| Lugar de toma de muestra: | Restaurante Munch Burguer | Dirección: | Carrera 11 # 19-32 Sogamoso/ Boyacá |
| Responsable toma de muestra: | Control Microbiológico | Persona encargada: | Viviana Albarracín |
| Fecha toma de muestra: | 2023-10-04 | Fecha ingreso a laboratorio: | 2023-10-04 |

## INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Descripción: | Arroz blanco | | Cantidad y/o Presentación: | 250 g Servido al plato | |
| Fabricante-Proveedor/Elaborado por: | | Operario del día | | Lote: | NA |
| °T. muestra: | 75°C | Fecha de Vcto: | NA | Fecha de producción: | 2023-10-04 |
| °T. recepción: | 3°C | El ensayo inicio el: | 2023-10-04 | El ensayo culminó el: | 2023-10-09 |

**Convenciones:**N.A= No Aplica; ND: No disponible; N.R= No Registra; °T= Temperatura.

## RESULTADOS

| ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO | MÉTODO Y/O TÉCNICA | RESULTADO | VALORES PERMITIDOS |
|---|---|---|---|
| *Listeria monocytogenes* (A-P/25 g) | BAM/FDA:2017 Capítulo 10 | Ausencia/25 g | Ausencia |
| *Bacillus cereus* (UFC/g) | ISO 7932:2004 | <10 UFC/g | $<10^2$ |
| *Escherichia coli* (UFC/g) | NTC 4458:2018 | <10 UFC/g | <10 |
| *Salmonella sp* (A-P/25 g) | ISO 6579-1:2017 | Ausencia/25 g | Ausencia |
| *Staphylococcus aureus coagulasa positiva* (UFC/g) | Compact Dry X-SA Método alternativo ISO 6888:1999 | <10 UFC/g | $<10^2$ |

*NMP: Número más Probable **UFC: Unidades Formadoras de Colonia (A-P)= Ausencia-Presencia Analizado por: B01 Revisó: M01

## RESUMEN DE RESULTADOS:

Solo aquellos resultados demarcados (**negrita y subrayados**) se encuentran por fuera de los valores aceptables consignados en la Normatividad Aplicable: Resolución 1407 de 2022 criterios microbiológicos que deben cumplir los alimentos y bebidas destinados para consumo humano. Muestra negativa/ausente para *Listeria monocytogenes* y *Salmonella sp* (patógenos)

**OBSERVACIONES:**

Los resultados son válidos únicamente para la muestra analizada.

Este certificado solo puede ser reproducido íntegramente por y con la aprobación escrita del laboratorio.

El laboratorio no se hace responsable de la veracidad de la información suministrada por el cliente y/o en el caso que sea el mismo quien realice la toma de muestras que pueda afectar la validez de los resultados.

Ibeth Ortegón Moreno/B01
Analista Àrea Microbiología

Adriana Rueda Ulloa/M.Sc/M01
Director Técnico