LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD INDUSTRIAL,
AMBIENTES ALIMENTOS Y AGUAS.

¡ Su salud en buenas manos en un mundo de servicios !

INFORME DE ENSAYO
03039381

Identificación 03039381
Cliente EU SERVINARIÑO
Doc./Nit. 900221500-4
Convenio SERVINARINO EU
Tipo Muestra PAPA A LA FRANCESA
Tomada Por JOSE ANTONIO CHAVES

Telefono 7226409 / 3104061137
Direccion SEDE SENA PASTO
Fecha Recepción 2023-11-02 13:30:10
Fecha Impresión 2023-11-10 13:22:44.
Fecha Toma Muestra 2023/11/02
Punto Toma Muestra SERVICIO ALIMENTACION SENA

Condiciones Ambientales LDV : Temp 22°C - Humedad R. 57% **Observaciones :** T. AMBIENTE

ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REF.

MICROBIOLOGIA

Bacillus cereus.....:	**MENOR DE 100**
Por:	**ufc/gr**
Metodo.....:	**ICMSF**
Tecnica.....:	**Recuento en placa siembra por superficie**
Limites Admisibles.....:	**MENOR DE 100**
Normatividad.....:	**INVIMA**
Interpretaciòn.....:	**CONFORME**
COLIFORMES TOTALES.....:	**MENOR DE 3.0**
Por:	**gr**
Método:	**ICMSF**
Técnica:	**Numero más probable - Dilucion en tubo multiple**
Valor de Referencia.....:	**MENOR DE 3.0**
Normatividad:	**INVIMA**
Interpretación.....:	**CONFORME**

ESPECIFICACIONES DEL MEDIO:
AGAR EMB
LOTE: 402011
VENCIMIENTO: 30/01/2027
MARCA: CONDALAB

ESCHERICHIA COLI .....:	**MENOR DE 10**
Por..:	**ufc/gr**
Metodo:	**ICMSF**
Técnica:	**Recuento en placa por siembra en profundidad**
Valor de Referencia:	**SIN DATO DE NORMA**

* El resultado es valido unicamente para las muestras analizadas. * ** Para verificar la conformidad del resultado, ver los limites admisibles segun norma. **

LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD INDUSTRIAL,
AMBIENTES ALIMENTOS Y AGUAS.

¡ Su salud en buenas manos en un mundo de servicios !

INFORME DE ENSAYO
03039381

Identificación 03039381
Cliente EU SERVINARIÑO
Doc./Nit. 900221500-4
Convenio SERVINARINO EU
Tipo Muestra PAPA A LA FRANCESA
Tomada Por JOSE ANTONIO CHAVES

Telefono 7226409 / 3104061137
Direccion SEDE SENA PASTO
Fecha Recepción 2023-11-02 13:30:10
Fecha Impresión 2023-11-10 13:22:44.
Fecha Toma Muestra 2023/11/02
Punto Toma Muestra SERVICIO ALIMENTACION SENA

Condiciones Ambientales LDV : Temp 22°C - Humedad R. 57% **Observaciones :** T. AMBIENTE

ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REF.

MICROBIOLOGIA

LISTERIA MONOCYTOGENES.....:	**AUSENCIA**
Por:	**25gr**
Metodo:	**Aislamiento diferencial sobre medio sólido selectivo**
Tecnica:	**METODO HORIZONTAL**
Limites Admisibles: AUSENCIA	

BAC.AEROBIAS MESOFILAS.....:	**MENOR DE 10**
Por:	**ufc/gr**
Metodo:	**ICMSF**
Tecnica:	**Recuento en placa siembra por profundidad**
Valor de referencia.....:	**10000**
Normatividad:	**INVIMA**
Interpretación.....:	**CONFORME**

ESPECIFICACIONES DEL MEDIO
AGAR PLATE COUNT
LOTE: EPCA280322052
VENCE: 03/2025
MARCA: BIOLAB

* El resultado es valido unicamente para las muestras analizadas. * ** Para verificar la conformidad del resultado, ver los limites admisibles segun norma. **

LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD INDUSTRIAL,
AMBIENTES ALIMENTOS Y AGUAS.

¡ Su salud en buenas manos en un mundo de servicios !

INFORME DE ENSAYO
03039381

Identificación 03039381 **Telefono** 7226409 / 3104061137

Cliente EU SERVINARIÑO **Direccion** SEDE SENA PASTO

Doc./Nit. 900221500-4 **Fecha Recepción** 2023-11-02 13:30:10

Convenio SERVINARINO EU **Fecha Impresión** 2023-11-10 13:22:44.

Tipo Muestra PAPA A LA FRANCESA **Fecha Toma Muestra** 2023/11/02

Tomada Por JOSE ANTONIO CHAVES **Punto Toma Muestra** SERVICIO ALIMENTACION SENA

Condiciones Ambientales LDV : Temp 22°C - Humedad R. 57% **Observaciones :** T. AMBIENTE

ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	VALORES DE REF.

MICROBIOLOGIA

STAPHILOCOCCUS .....:	**MENOR DE 100**
Por:	**ufc/gr**
Metodo:	**ICMSF**
Técnica:	**Recuento en placa siembra por superficie**
Valor de referencia:	**MENOR DE 100**
Normatividad:	**INVIMA**
Interpretación:	**CONFORME**
Muestra tomada por:	FUNCIONARIO DE LABORATORIOS DEL VALLE

BACTERIOLOGA
BACTERIOLOGICA - REG. N. 445

INGENIERO DE ALIMENTOS
ANALISTA MICROBIOLOGICO

LINA VALLEJOS
BACTERIOLOGA- INGENI
2023-11-10 11:58:25

* El resultado es valido unicamente para las muestras analizadas. * ** Para verificar la conformidad del resultado, ver los limites admisibles segun norma. **