| F-EC-001<br>REVISION 06<br>FECHA DE ACTUALIZACION<br>2022-08-05 | INFORME DE ANALISIS | Biotrends LABORATORIOS<br>ONAC ACREDITADO<br>ISO/IEC 17025:2017<br>15-LAB-050 |
|---|---|---|

**INFORME DE ANALISIS No. M-23-71064-0**

**INFORMACION DEL CLIENTE**

CLIENTE: SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL - COMEDORES CONVENIOS 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: COMEDOR COMUNITARIO - PERPETUO SOCORRO - KENNEDY - # CONVENIO 6614
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: BIOTRENDS LABORATORIOS SAS
FECHA DE TOMA DE ITEM: 2023-07-11 HORA: 10:20:00
FECHA DE RECEPCION: 2023-07-11 HORA: 14:41:00
FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2023-07-11
FECHA DE EMISION DE INFORME: 2023-07-13

**IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO**

| ITEM DE ENSAYO NO. | IDENTIFICACION | FABRICANTE Y/O PROVEEDOR |
|---|---|---|
| 23-71064 | PRODUCTO TERMINADO: CALABAZA CON ARVEJA GUISADA - COCIDA | COMEDOR COMUNITARIO - PERPETUO SOCORRO |

| PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION | CANT.ENTREG.(UN) | FECHA DE PROD | FECHA VENC | LOTE | T° ÍTEM DE ENSAYO | T. RECEPCION |
|---|---|---|---|---|---|---|
| BOLSA RESELLABLE X 300 g | 1 | 2023-07-11 | N.A. | N.A. | 90.6°C | 3.0°C |

**OBSERVACIONES**

**TABLA DE RESULTADOS**

| PARAMETRO | METODO UTILIZADO | RESULTADOS | U | REGLA | UNIDADES | ESPECIFICACION | CUMPLIMIENTO |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Recuento de Escherichia coli | ISO 16649-2:2001 Acreditado. | <10 | +/- 2 | REGLA 1 | UFC/g o mL | < 10 | 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 Staphylococcus coagulasa positiva | ISO 6888-1:2021 Acreditado. | <100 | +/- 1 | REGLA 1 | UFC/g o mL | < 100 | SI |
| Recuento de Bacillus cereus | ISO 7932:2004 Acreditado. | <100 | +/- 2 | REGLA 1 | UFC/g o mL | < 100 | SI |

**INTERPRETACION DE RESULTADO**

**"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Min. Salud y protección social, Resol. 1407/22 -Comidas, bebidas y platos preparados listos para consumo y para servir directamente al publico-"**

Observaciones

*BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.*

| *REVISO: DIRECTOR TECNICO* | *APROBO: GERENTE* |
|---|---|



*Bogota - Av Boyaca No 64F-68. Tels: (571) 4758383 - 7022799 - 2527231 - 2516237. Web. www.biotrendslab.com*

-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.

- 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**