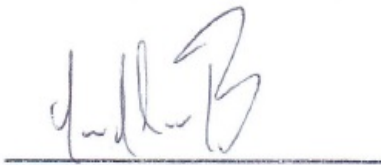


<div>F-EC-001</div> <div>REVISION 07</div> <div>FECHA DE ACTUALIZACION</div> <div>2023-08-03</div>	<div>INFORME DE ANALISIS</div>	<div><div><div>Biotrends</div><div>LABORATORIOS</div></div><div><div>ONAC</div><div>ACREDITADO</div></div><div>ISO/IEC 17025:2017</div><div>15-LAB-050</div></div>					
<div>INFORME DE ANALISIS No. M-24-9673-0</div>							
<div>INFORMACION DEL CLIENTE</div> <div>CLIENTE: SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL - COMEDORES CONVENIOS NIT/CC: 899999061-9</div> <div>DIRECCION: CARRERA 7 N° 32 -16 CIUDADELA SAN MARTIN</div> <div>TELEFONO: 3279797</div> <div>MAIL: CRODRIGUEZV@SDIS.GOV.CO</div> <div>CIUDAD: BOGOTA D.C.</div> <div>CONTACTO: SR. CAMILO ERNESTO RODRIGUEZ VALENCIA</div> <div>CARGO: CONTRATISTA</div>		<div>INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO</div> <div>LUGAR DE TOMA DE ITEM: COMEDOR COMUNITARIO SAN MARTIN DE LOBA - SAN CRISTOBAL - # DE CONVENIO: 6536</div> <div>RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: BIOTRENDS LABORATORIOS SAS</div> <div>FECHA DE TOMA DE ITEM: 2024-01-30 HORA: 12:10:00</div> <div>FECHA DE RECEPCION: 2024-01-30 HORA: 15:30:00</div> <div>FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2024-01-30</div> <div>FECHA DE EMISION DE INFORME: 2024-02-01</div> <div>LUGAR DE ANALISIS: Bogotá - Av. Boyacá 64F-68</div>					
<div>IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO</div>							
<div>ITEM DE ENSAYO NO.</div>	<div>IDENTIFICACION</div>	<div>FABRICANTE Y/O PROVEEDOR</div>					
<div>24-9673</div>	<div>MATERIA PRIMA: PULPA SABOR GUANABANA SIN TRATAMIENTO TERMICO</div>	<div>FRUTTALES</div>					
<div>PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION</div>	<div>CANT.ENTREG.(UN)</div>	<div>FECHA DE PROD</div>	<div>FECHA VENC</div>	<div>LOTE</div>	<div>T° ÍTEM DE ENSAYO</div>	<div>T. RECEPCION</div>	
<div>BOLSA PLASTICA X 1000 g</div>	<div>1</div>	<div>N.E</div>	<div>2024-06-01</div>	<div>15323</div>	<div>-18.8 °C</div>	<div>-13.3 °C</div>	
<div>OBSERVACIONES</div>							
<div>TABLA DE RESULTADOS</div>							
<div>PARAMETRO</div>	<div>METODO UTILIZADO</div>	<div>RESULTADOS</div>	<div>U</div>	<div>REGLA</div>	<div>UNIDADES</div>	<div>ESPECIFICACION Min. Salud y protección social - Resol. 1407/22</div>	<div>CUMPLIMIENTO</div>
<div>Recuento de Aerobios Mesófilos</div>	<div>P-LM-049:2017. Rev.3 Acreditado.</div>	<div><10</div>	<div>+/- 2</div>	<div>NO APLICA</div>	<div>UFC/g o mL</div>	<div>m:1000 - M:3000</div>	<div>NO APLICA</div>
<div>Recuento de Escherichia coli</div>	<div>ISO 16649-2:2001 Acreditado.</div>	<div><10</div>	<div>+/- 2</div>	<div>NO APLICA</div>	<div>UFC/g o mL</div>	<div>m:< 10</div>	<div>NO APLICA</div>
<div>Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)</div>	<div>Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023</div>	<div><10</div>	<div>NO APLICA</div>	<div>NO APLICA</div>	<div>UFC/g o mL</div>	<div>m:100 - M:200</div>	<div>NO APLICA</div>
<div>Búsqueda de Salmonella spp.</div>	<div>PCR en tiempo real / AOAC 2017.06 22st Ed. 2023 Acreditado.</div>	<div>Ausente</div>	<div>NO APLICA</div>	<div>NO APLICA</div>	<div>/25 g o mL</div>	<div>m: Ausente</div>	<div>NO APLICA</div>
<div>INTERPRETACION DE RESULTADO</div> <div>"No es posible emitir declaración de conformidad frente a la norma Resol. 1407/22 -Bebidas con jugo, zumo, pulpa de fruta, concentrado de fruta, clarificados o no o la mezcla de estos, pasteurizados; jugos, zumos, néctares de fruta pasteurizados, edulcorados o no; pulpa de fruta con tratamiento térmico, congelada o no; pulpas de fruta azucaradas- debido a que no se cumple con el número de ítems de ensayo requeridos"</div>							
<div>BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.</div>							
<div>REVISO: DIRECTOR TECNICO</div>				<div>APROBO: GERENTE</div>			

F-EC-001 REVISION 07 FECHA DE ACTUALIZACION 2023-08-03	INFORME DE ANALISIS	  ISO/IEC 17025:2017 15-LAB-050
<p>Observaciones</p> <ul style="list-style-type: none"> -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. <p>PARA TODOS LOS INFORMES Y TIPOS DE INFORMES EMITIDOS POR BIOTRENDS:</p> <ul style="list-style-type: none"> -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 <p>Autorizan:</p> <p>BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S</p> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: flex-end;"> <div style="text-align: center;">  <p>PAOLA SOLER LEÓN Jefe de Laboratorio de Microbiología</p> </div> <div style="text-align: center;">  <p>FERNANDO MURCIA Director Técnico</p> </div> </div> <p style="text-align: center;">FIN DEL INFORME</p>		
BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S.		
REVISO: DIRECTOR TECNICO	APROBO: GERENTE	