0001001

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100616
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AMBIENTE: AREA DE DISTRIBUCION
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	I.E Jose A. Galan
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	01-02-2024 09:00:00
Fecha de Análisis	01-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	6	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentación placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	5	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Jose A. Galan - Barrancabermeja. Emisión resultado:07/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3301845

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001002

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100617
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	LECHE ENTERA UHT
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	LE019
Fecha de vencimiento	05-04-2024
Lugar de Recolección	I.E Jose A. Galan
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	01-02-2024 09:00:00
Fecha de Análisis	01-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesófilos	Menos de 10	Menos de 10	80.000	ufc/g	R. placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	Menos de 10	Menos de 10	10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407 de 5 Agosto 2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Jose A. Galan - Barrancabermeja. Emisión resultado:05/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3301848

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col.

0001003

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100618
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	PAN DE MANTEQUILLA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	02624P
Fecha de vencimiento	14-02-2024
Lugar de Recolección	I.E Jose A. Galan
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	01-02-2024 09:00:00
Fecha de Análisis	01-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Mohos	Menos de 10	Menos de 10	200	ufc/g	Rcto placa YGC/NTC 5698
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC4458

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 1407/2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Jose A. Galan - Barrancabermeja. Emisión resultado:07/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3301851

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001004

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*100619*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*BOCADILLO COMBINADO*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lote	*1001*
Fecha de vencimiento	*10-06-2024*
Lugar de Recolección	*I.E Jose A. Galan*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*01-02-2024 09:00:00*
Fecha de Análisis	*01-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Recuento de Mohos y levaduras	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*2.000*	*ufc/g*	*Rcto placa YGC/NTC 5698*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407 del 2022 (Bocadillo)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Jose A. Galan - Barrancabermeja. Emisión resultado:07/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3301854

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001005

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100755
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AGUA TRATADA DESPUES DE FILTRO LLAVE #2
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Esc. Caminos de San Silve
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 07:00:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microrganismos Mesofilos	**120**	**0**	**100**	**ufc/100ml**	**Filtracion membrana/SM 9215D**
Coliformes Totales	0	0	0	ufc/100ml	Filtracion membrana/SM 9222 H
E. Coli	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H
Pseudomonas aeruginosas	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9213E

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115 del 22 de Junio /07 para agua Potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Esc. Caminos de San Silvestre - Barrancabermeja. Emisión Resultado:10/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302262

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001006 [redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100756
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	CARNE GUISADA EN CUADRITOS
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Esc. Caminos de San Silve
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 07:00:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 10	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Menos de 100	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Esc. Caminos de San Silvestre - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302265

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col.

0001007

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100757
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	JUGO DE FRESA CON LECHE
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Esc. Caminos de San Silve
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 07:00:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	Menos de 10	Menos de 10	100	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
*Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 ml	ISO 11290
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 ml	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407/2022 (Jugo, zumo sin tratamiento térmico)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Esc. Caminos de San Silvestre - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302268

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001008

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100758
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AMBIENTE: AREA RESTAURANTE ESCOLAR
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Esc. Caminos de San Silve
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 07:00:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	25	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentación placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	**40**	**0**	**20**	**ufc/65cm2/15**	**Sedimentacion Placa/ NTC 5698**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Esc. Caminos de San Silvestre - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302271

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001009 [redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*100759*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*AMBIENTE: AREA ALMACENAMIENTO VIVIRES*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Esc. Caminos de San Silve*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*07-02-2024 07:00:00*
Fecha de Análisis	*07-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	*16*	*0*	*100*	*ufc/65cm2/15*	*Sedimentación placa/ISO 4833:2*
Mohos y levaduras	***25***	***0***	***20***	***ufc/65cm2/15***	***Sedimentacion Placa/ NTC 5698***

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Esc. Caminos de San Silvestre - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302274

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001010

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100760
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	FROTIS MANOS DE: AIDA PEINADO (DESP. LyD)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Esc. Caminos de San Silve
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 07:00:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	**11**	**0**	**0**	**ufc/ml**	**Rcto placa chromocult/NTC 4458**
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/ ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	1	0	20	ufc/ml	Rcto placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Esc. Caminos de San Silvestre - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302277

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700505 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001011

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100761
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	FROTIS SUPERFICIE: NEVERA #2
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Esc. Caminos de San Silve
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 07:00:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	**400**	**0**	**100**	**ufc/100 cm2**	**R.placa P.Count/ISO 4833:2003**
Coliformes totales	**105**	**0**	**0**	**ufc/100 cm2**	**R. placa Chromocult/NTC 4458**
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	**50**	**0**	**20**	**ufc/100 cm2**	**Rcto en placa YGC/NTC 5698**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Esc. Caminos de San Silvestre - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302280

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col.

0001012

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100762
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	PAN TAJADO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	2901
Fecha de vencimiento	19-02-2024
Lugar de Recolección	Esc. Caminos de San Silve
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 07:00:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Mohos	Menos de 10	Menos de 10	200	ufc/g	Rcto placa YGC/NTC 5698
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC4458

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 1407/2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Esc. Caminos de San Silvestre - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302283

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001013

[redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*100763*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*AGUA TRATADA FILTRADA LLAVE #1*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*I.E. Jose Prudencio Padil*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*07-02-2024 08:00:00*
Fecha de Análisis	*07-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microrganismos Mesofilos	*80*	*0*	*100*	*ufc/100ml*	*Filtracion membrana/SM 9215D*
Coliformes Totales	***1***	***0***	***0***	***ufc/100ml***	***Filtracion membrana/SM 9222 H***
E. Coli	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 ml*	*Filtracion membrana/SM 9222H*
Pseudomonas aeruginosas	***20***	***0***	***0***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9213E***

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115 del 22 de Junio /07 para agua Potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Jose Prudencio Padilla - Barrancabermeja. Emisión Resultado:10/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302286

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

000101

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100764
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AMBIENTE: AREA RESTAURANTE ESCOLAR
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	I.E. Jose Prudencio Padil
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 08:00:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	40	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentación placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	**60**	**0**	**20**	**ufc/65cm2/15**	**Sedimentacion Placa/ NTC 5698**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Jose Prudencio Padilla - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302289

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001015

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100765
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AMBIENTE: AREA ALISTAMIENTO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	I.E. Jose Prudencio Padil
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 08:00:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	40	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentación placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	**65**	**0**	**20**	**ufc/65cm2/15**	**Sedimentacion Placa/ NTC 5698**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Jose Prudencio Padilla - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302292

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001016

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100766
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	FROTIS MANOS DE: ALEXANDRA CONTRERAS (DESP. LyD)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	I.E. Jose Prudencio Padil
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 08:00:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	**30**	**0**	**0**	**ufc/ml**	**Rcto placa chromocult/NTC 4458**
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/ ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	2	0	20	ufc/ml	Rcto placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Jose Prudencio Padilla - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302295

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001017

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100767
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	FROTIS SUPERFICIE: NEVERA #2
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	I.E. Jose Prudencio Padil
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 08:00:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	0	0	100	ufc/100 cm2	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	1	0	20	ufc/100 cm2	Rcto en placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Jose Prudencio Padilla - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302298

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001018

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100768
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AGUA TRATADA FILTRADA LLAVE #2
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	I.E. Cincuentenario
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 08:30:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microrganismos Mesofilos	80	0	100	ufc/100ml	Filtracion membrana/SM 9215D
Coliformes Totales	0	0	0	ufc/100ml	Filtracion membrana/SM 9222 H
E. Coli	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H
Pseudomonas aeruginosas	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9213E

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115 del 22 de Junio /07 para agua Potable

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Cincuentenario - Barrancabermeja. Emisión Resultado:10/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302301

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001019

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*100769*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*AMBIENTE: AREA RESTAURANTE ESCOLAR*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*I.E. Cincuentenario*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*07-02-2024 08:30:00*
Fecha de Análisis	*07-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	*36*	*0*	*100*	*ufc/65cm2/15*	*Sedimentación placa/ISO 4833:2*
Mohos y levaduras	***82***	***0***	***20***	***ufc/65cm2/15***	***Sedimentacion Placa/ NTC 5698***

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Cincuentenario - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302304

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel. 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col.

0001020

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100770
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AMBIENTE: AREA ALMACENAMIENTO VIVIRES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	I.E. Cincuentenario
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 08:30:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	15	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentación placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	**23**	**0**	**20**	**ufc/65cm2/15**	**Sedimentacion Placa/ NTC 5698**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Cincuentenario - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302307

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4295 - 6700505 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001021 [redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100771
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	FROTIS SUPERFICIE: NEVERA FRUVER
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	I.E. Cincuentenario
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 08:30:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	80	0	100	ufc/100 cm2	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	**30**	**0**	**20**	**ufc/100 cm2**	**Rcto en placa YGC/NTC 5698**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Cincuentenario - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302310

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001022

[redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100772
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	FROTIS MANOS DE: ASENETH JIMENEZ (DESP. LyD)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	I.E. Cincuentenario
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 08:30:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	0	0	0	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/ ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	12	0	20	ufc/ml	Rcto placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Cincuentenario - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302313

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001023

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*100773*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*AGUA TRATADA DESPUES DE FILTRO*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*I.E. Fermin Amaya*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*07-02-2024 09:30:00*
Fecha de Análisis	*07-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microrganismos Mesofilos	***200***	***0***	***100***	***ufc/100ml***	***Filtracion membrana/SM 9215D***
Coliformes Totales	***7***	***0***	***0***	***ufc/100ml***	***Filtracion membrana/SM 9222 H***
E. Coli	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 ml*	*Filtracion membrana/SM 9222H*
Pseudomonas aeruginosas	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 ml*	*Filtracion membrana/SM 9213E*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115 del 22 de Junio /07 para agua Potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Fermin Amaya - Barrancabermeja. Emisión Resultado: 10/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302316

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001024

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100774
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	CARNE GUISADA EN CUADRITOS (TOMADA EN AREA DE SERVIDO)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	I.E. Fermin Amaya
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 09:30:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Fermin Amaya - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302319

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001025

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100775
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	CARNE GUISADA EN CUADRITOS (TOMADA EN AREA DE PREPARACION)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	I.E. Fermin Amaya
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 09:30:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Fermin Amaya - Barrancabermeja. Emisión Resultado: 12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302322

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001026

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100776
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	JUGO DE FRESA CON LECHE
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	I.E. Fermin Amaya
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 09:30:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	Menos de 10	Menos de 10	100	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
*Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 ml	ISO 11290
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 ml	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407/2022 (Jugo, zumo sin tratamiento térmico)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Fermin Amaya - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302325

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalimeahotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001027

[redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100777
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	PAN TAJADO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	2901
Fecha de vencimiento	19-02-2024
Lugar de Recolección	I.E. Fermin Amaya
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 09:30:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Mohos	10	Menos de 10	200	ufc/g	Rcto placa YGC/NTC 5698
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC4458

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 1407/2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Fermin Amaya - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302328

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001028

[redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100778
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AMBIENTE: AREA RESTAURANTE ESCOLAR
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	I.E. Fermin Amaya
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 09:30:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	90	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentación placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	**45**	**0**	**20**	**ufc/65cm2/15**	**Sedimentacion Placa/ NTC 5698**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Fermin Amaya - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302331

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001029

[redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*100779*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*AMBIENTE: AREA DE PRODUCCION*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*I.E. Fermin Amaya*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*07-02-2024 09:30:00*
Fecha de Análisis	*07-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	*42*	*0*	*100*	*ufc/65cm2/15*	*Sedimentación placa/ISO 4833:2*
Mohos y levaduras	***40***	***0***	***20***	***ufc/65cm2/15***	***Sedimentacion Placa/ NTC 5698***

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Fermin Amaya - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302334

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001030

[redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100780
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	FROTIS SUPERFICIE: MESON DE ALISTAMIENTO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	I.E. Fermin Amaya
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 09:30:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	24	0	100	ufc/100 cm2	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	18	0	20	ufc/100 cm2	Rcto en placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Fermin Amaya - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302337

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001031

[redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100781
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	FROTIS MANOS DE: MORELIA QUINTERO (DESP. LyD)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	I.E. Fermin Amaya
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 09:30:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	0	0	0	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/ ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	**45**	**0**	**20**	**ufc/ml**	**Rcto placa YGC/NTC 5698**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Fermin Amaya - Barrancabermeja. Emisión Resultado12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302340

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001032

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100782
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	JUGO TROPICAL
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 11:00:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	Menos de 10	Menos de 10	100	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
*Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 ml	ISO 11290
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 ml	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407/2022 (Jugo, zumo sin tratamiento térmico)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302343

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001033

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100783
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	FROTIS MANOS DE: ELKIN FERNANDEZ (DESP. LyD)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 11:00:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	0	0	0	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/ ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	3	0	20	ufc/ml	Rcto placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302346

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col.

0001034

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*100784*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*FROTIS MANOS DE: MILDRED BAUTISTA (DESP. LyD)*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Planta de Producción*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*07-02-2024 11:00:00*
Fecha de Análisis	*07-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	*0*	*0*	*0*	*ufc/ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Coliformes fecales	*0*	*0*	*0*	*ufc/ ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Mohos y levaduras	*4*	*0*	*20*	*ufc/ml*	*Rcto placa YGC/NTC 5698*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302349

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001035

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*100785*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*POLLO A LA NARANJA (TOMADA EN CALDERO #1)*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Planta de Producción*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*07-02-2024 11:00:00*
Fecha de Análisis	*07-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/25 g*	*ISO 11290*
Escherichia coli	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*ufc/g*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Estafilococo coagulasa positivo	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*ufc/g*	*Rcto placa B Parker/NTC 4779*
Bacillus cereus	*Ausencia*	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*ufc/g*	*Rcto placa Mossel/NTC 7932*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302352

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001036 [redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100786
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	POLLO A LA NARANJA (TOMADA EN CALDERO #2)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 11:00:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302355

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

000103

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100787
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	ENSALADA "TOMATE-ZANAHORIA" ENSALADERA #2
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 11:00:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	***160***	***Menos de 10***	***100***	***ufc/g***	***Rcto placa chromocult/NTC 4458***
Salmonella spp	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/ 25 g*	*NTC 4574/ISO 6579-1*
Listeria monocitogenes	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/ 25 g*	*ISO 11290*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407/2022 (ENSALADAS, FRUTAS, VERDURAS FRESCAS)

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302358

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001038 [redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*100788*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*FROTIS SUPERFICIE: NEVERA #2*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Planta de Producción*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*07-02-2024 11:00:00*
Fecha de Análisis	*07-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	5	0	100	ufc/100 cm2	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	3	0	20	ufc/100 cm2	Rcto en placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302361

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700505 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001039

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100789
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	FROTIS SUPERFICIE: CONGELADOR #1
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 11:00:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	23	0	100	ufc/100 cm2	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	18	0	20	ufc/100 cm2	Rcto en placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302364

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001040 [redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*100790*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*AGUA TRATADA ACUEDUCTO (LLAVE #3)*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Planta de Producción*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*07-02-2024 11:00:00*
Fecha de Análisis	*07-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	*4*	*0*	*100*	*ufc/100 ml*	*Filtracion membrana/SM 9215D*
Coliformes totales	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 ml*	*Filtracion membrana/SM 9222H*
Escherichia coli	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 ml*	*Filtracion membrana/SM 9222H*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:10/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302367

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001041

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100791
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AGUA TRATADA ACUEDUCTO (LLAVE #5)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 11:00:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	30	0	100	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9215D
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H
Escherichia coli	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:10/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302370

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col.

0001042 0000965

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100792
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	ENSALADA "TOMATE-ZANAHORIA" ENSALADERA #1
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 11:00:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	30	Menos de 10	100	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407/2022 (ENSALADAS, FRUTAS, VERDURAS FRESCAS)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302373

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001043

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100793
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AMBIENTE: AREA DE PRODUCCION
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 11:00:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	11	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentación placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	**23**	**0**	**20**	**ufc/65cm2/15**	**Sedimentacion Placa/ NTC 5698**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302376

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001044

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*100794*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*AMBIENTE: AREA DE ALISTAMIENTO*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Planta de Producción*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*07-02-2024 11:00:00*
Fecha de Análisis	*07-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	3	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentación placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	2	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302379

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001045 0000365

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*100795*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*AMBIENTE: AREA CONGELADOR #2*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Planta de Producción*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*07-02-2024 11:00:00*
Fecha de Análisis	*07-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	1	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentación placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	0	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302382

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001046 0030365

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*100796*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*AMBIENTE: AREA BODEGA FRUVER*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Planta de Producción*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*07-02-2024 11:00:00*
Fecha de Análisis	*07-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	12	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentación placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	6	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302385

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001047 0000970

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*100797*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*LECHE SABORIZADA FRESA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lote	*LF629*
Fecha de vencimiento	*27-03-2024*
Lugar de Recolección	*Planta - Bodega*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*07-02-2024 13:30:00*
Fecha de Análisis	*07-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesófilos	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*80.000*	*ufc/g*	*R. placa P.Count/ISO 4833:2003*
Coliformes totales	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*10*	*ufc/ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Escherichia coli	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*ufc/ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407 de 5 Agosto 2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta Bodega - RI - Barrancabermeja. Emisión Resultado:11/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302388

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001048

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100798
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AVENA CANELA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	AC013
Fecha de vencimiento	04-04-2024
Lugar de Recolección	Planta - Bodega
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 13:30:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesófilos	Menos de 10	Menos de 10	80.000	ufc/g	R. placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	Menos de 10	Menos de 10	10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407 de 5 Agosto 2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta Bodega - RI - Barrancabermeja. Emisión Resultado:11/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302391

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001049 [redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100799
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	LECHE ENTERA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	028
Fecha de vencimiento	11-04-2024
Lugar de Recolección	Planta - Bodega
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 13:30:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesófilos	Menos de 10	Menos de 10	80.000	ufc/g	R. placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	Menos de 10	Menos de 10	10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407 de 5 Agosto 2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta Bodega - RI - Barrancabermeja. Emisión Resultado:11/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302394

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001050 0000373

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100800
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	LECHE ENTERA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	020
Fecha de vencimiento	05-04-2024
Lugar de Recolección	Planta - Bodega
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 13:30:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesófilos	Menos de 10	Menos de 10	80.000	ufc/g	R. placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	Menos de 10	Menos de 10	10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407 de 5 Agosto 2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta Bodega - RI - Barrancabermeja. Emisión Resultado:11/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302397

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col.

0001051 0030974

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100801
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	BOCADILLO DE GUAYABA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	1001
Fecha de vencimiento	10-06-2024
Lugar de Recolección	Planta - Bodega
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 13:30:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Recuento de Mohos y levaduras	Menos de 10	Menos de 10	2.000	ufc/g	Rcto placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407 del 2022 (Bocadillo)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta Bodega - RI - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302400

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001052 0001075

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100802
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	BOCADILLO COMBINADO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	0132024
Fecha de vencimiento	15-07-2024
Lugar de Recolección	Planta - Bodega
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 13:30:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Recuento de Mohos y levaduras	Menos de 10	Menos de 10	2.000	ufc/g	Rcto placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407 del 2022 (Bocadillo)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta Bodega - RI - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302403

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col.

0001053 [illegible]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100803
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	GRANOLA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	031
Fecha de vencimiento	15-03-2024
Lugar de Recolección	Planta - Bodega
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 13:30:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	R. placa Chromocult/NTC 4458
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	R. placa Chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 7569-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407/2022(Cereales listos para consumo)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta Bodega - RI - Barrancabermeja. Emisión Resultado:11/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302406

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001054

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*100804*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*PAN BOCADILLO*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lote	*018*
Fecha de vencimiento	*19-02-2024*
Lugar de Recolección	*Planta - Bodega*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*07-02-2024 13:30:00*
Fecha de Análisis	*07-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Mohos	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*200*	*ufc/g*	*Rcto placa YGC/NTC 5698*
Escherichia coli	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*ufc/g*	*Rcto placa chromocult/NTC4458*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 1407/2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta Bodega - RI - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/12/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302409

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700505 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001055 0030978

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100805
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	PAN COCO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	019
Fecha de vencimiento	20-02-2024
Lugar de Recolección	Planta - Bodega
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 13:30:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Mohos	Menos de 10	Menos de 10	200	ufc/g	Rcto placa YGC/NTC 5698
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC4458

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 1407/2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta Bodega - RI - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/12/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302412

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalimeahotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001056

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*100806*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*GALLETA TOSTARRICA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lote	*018*
Fecha de vencimiento	*01-03-2024*
Lugar de Recolección	*Planta - Bodega*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*07-02-2024 13:30:00*
Fecha de Análisis	*07-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Mohos	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*200*	*ufc/g*	*Rcto placa YGC/NTC 5698*
Escherichia coli	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*ufc/g*	*Rcto placa chromocult/NTC4458*
Staphylococcus coagulasa positivo	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*ufc/g*	*Rcto B.parker/NTC 4779*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 1407/2022. PRODUCT DE PANADERIA DULCE O SALADA

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta Bodega - RI - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302415

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001057 0000980

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*100807*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*TORTA SABOR CHOCOLATE*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lote	*017*
Fecha de vencimiento	*19-02-2024*
Lugar de Recolección	*Planta - Bodega*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*07-02-2024 13:30:00*
Fecha de Análisis	*07-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Mohos	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*200*	*ufc/g*	*Rcto placa YGC/NTC 5698*
Escherichia coli	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*ufc/g*	*Rcto placa chromocult/NTC4458*
Staphylococcus coagulasa positivo	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*ufc/g*	*Rcto B.parker/NTC 4779*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 1407/2022. PRODUCT DE PANADERIA DULCE O SALADA

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta Bodega - RI - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302418

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001058 [illegible]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100808
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	PONQUE VAINILLA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	019
Fecha de vencimiento	20-02-2024
Lugar de Recolección	Planta - Bodega
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 13:30:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Mohos	Menos de 10	Menos de 10	200	ufc/g	Rcto placa YGC/NTC 5698
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC4458
Staphylococcus coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto B.parker/NTC 4779

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 1407/2022. PRODUCT DE PANADERIA DULCE O SALADA

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta Bodega - RI - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302421

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001059 0000982

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100809
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AMBIENTE: BODEGA DE INSUMOS
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta - Bodega
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 13:30:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	9	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentación placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	14	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta Bodega - RI - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302424

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001060 [illegible]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100810
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	FROTIS SUPERFICIE: ESTIBA PEQUEÑA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta - Bodega
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-02-2024 13:30:00
Fecha de Análisis	07-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	85	0	100	ufc/100 cm2	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	13	0	20	ufc/100 cm2	Rcto en placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta Bodega - RI - Barrancabermeja. Emisión Resultado:12/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302427

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001061

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100851
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	LECHE SABORIZADA FRESA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	LF629
Fecha de vencimiento	27-03-2024
Lugar de Recolección	I.T. Ind. Antonia Santos
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	08-02-2024 08:20:00
Fecha de Análisis	08-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesófilos	Menos de 10	Menos de 10	80.000	ufc/g	R. placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	Menos de 10	Menos de 10	10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407 de 5 Agosto 2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Santa Ana - Barrancabermeja. Emision Resultado:14/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302550

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001062 0003955

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100852
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	PAN COCO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	019
Fecha de vencimiento	20-02-2024
Lugar de Recolección	I.T. Ind. Antonia Santos
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	08-02-2024 08:20:00
Fecha de Análisis	08-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Mohos	Menos de 10	Menos de 10	200	ufc/g	Rcto placa YGC/NTC 5698
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC4458

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 1407/2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Tec. Ind. Antonia Santos - Barrancabermeja. Emisión Resultado:14/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302553

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001063 0050386

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*100853*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*BOCADILLO DE GUAYABA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lote	*1001*
Fecha de vencimiento	*10-06-2024*
Lugar de Recolección	*I.T. Ind. Antonia Santos*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*08-02-2024 08:20:00*
Fecha de Análisis	*08-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Recuento de Mohos y levaduras	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*2.000*	*ufc/g*	*Rcto placa YGC/NTC 5698*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407 del 2022 (Bocadillo)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Tec. Ind. Antonia Santos - Barrancabermeja. Emisión Resultado:14/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302556

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001064 0033987

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*100854*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*FROTIS SUPERFICIE: MESON DE DISTRIBUCION*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*I.T. Ind. Antonia Santos*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*08-02-2024 08:20:00*
Fecha de Análisis	*08-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	***200***	***0***	***100***	***ufc/100 cm2***	***R.placa P.Count/ISO 4833:2003***
Coliformes totales	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 cm2*	*R. placa Chromocult/NTC 4458*
Coliformes fecales	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 cm2*	*R. placa Chromocult/NTC 4458*
Mohos y levaduras	*16*	*0*	*20*	*ufc/100 cm2*	*Rcto en placa YGC/NTC 5698*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Tec. Ind. Antonia Santos - Barrancabermeja. Emisión Resultado: 14/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302559

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001065 0000888

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100839
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	LECHE ENTERA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	LE019
Fecha de vencimiento	05-04-2024
Lugar de Recolección	I.E. Primeras Letras
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	08-02-2024 06:20:00
Fecha de Análisis	08-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesófilos	Menos de 10	Menos de 10	80.000	ufc/g	R. placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	Menos de 10	Menos de 10	10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407 de 5 Agosto 2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Mis Primeras Letras - Barrancabermeja. Emisión Resultado:14/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302514

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001066 0000999

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100840
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	PAN COCO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	019
Fecha de vencimiento	20-02-2024
Lugar de Recolección	I.E. Primeras Letras
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	08-02-2024 06:20:00
Fecha de Análisis	08-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Mohos	Menos de 10	Menos de 10	200	ufc/g	Rcto placa YGC/NTC 5698
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC4458

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 1407/2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Mis Primeras Letras - Barrancabermeja. Emisión Resultado:14/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302517

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001067

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*100841*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*BOCADILLO DE GUAYABA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lote	*1001*
Fecha de vencimiento	*10-06-2024*
Lugar de Recolección	*I.E. Primeras Letras*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*08-02-2024 06:20:00*
Fecha de Análisis	*08-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Recuento de Mohos y levaduras	Menos de 10	Menos de 10	2.000	ufc/g	Rcto placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407 del 2022 (Bocadillo)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Mis Primeras Letras - Barrancabermeja. Emisión Resultado: 14/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302520

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001068 0030391

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100842
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	PAN COCO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	019
Fecha de vencimiento	20-06-2024
Lugar de Recolección	I.E. Galvis Galvis
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	08-02-2024 07:20:00
Fecha de Análisis	08-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Mohos	Menos de 10	Menos de 10	200	ufc/g	Rcto placa YGC/NTC 5698
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC4458

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 1407/2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Galvis Galvis - Barrancabermeja. Emisión Resultado:14/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302523

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700505 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001069 0000892

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*100843*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*BOCADILLO DE GUAYABA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lote	*1001*
Fecha de vencimiento	*10-06-2024*
Lugar de Recolección	*I.E. Galvis Galvis*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*08-02-2024 07:20:00*
Fecha de Análisis	*08-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Recuento de Mohos y levaduras	Menos de 10	Menos de 10	2.000	ufc/g	Rcto placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407 del 2022 (Bocadillo)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Galvis Galvis - Barrancabermeja. Emisión Resultado:14/01/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302526

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalimeahotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001070 [redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100844
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	LECHE SABORIZADA FRESA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	LF629
Fecha de vencimiento	27-03-2024
Lugar de Recolección	I.E. Galvis Galvis
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	08-02-2024 07:20:00
Fecha de Análisis	08-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesófilos	Menos de 10	Menos de 10	80.000	ufc/g	R. placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	Menos de 10	Menos de 10	10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407 de 5 Agosto 2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Galvis Galvis - Barrancabermeja. Emisión Resultado:13/02/20024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302529

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001071

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100845
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	TORTA SABOR CHOCOLATE
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	017
Fecha de vencimiento	19-02-2024
Lugar de Recolección	I.E. Policarpa
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	08-02-2024 07:45:00
Fecha de Análisis	08-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Mohos	10	Menos de 10	200	ufc/g	Rcto placa YGC/NTC 5698
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC4458
Staphylococcus coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto B.parker/NTC 4779
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia/25g	ISO 6579-1/NTC 4574

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 1407/2022. PRODUCT DE PANADERIA DULCE O SALADA

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Policarpa Salavarrieta - Barrancabermeja. Emisión Resultado: 14/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302532

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4256 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001072

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*100846*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*LECHE ENTERA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lote	*LE019*
Fecha de vencimiento	*05-04-2024*
Lugar de Recolección	*I.E. Policarpa*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*08-02-2024 07:45:00*
Fecha de Análisis	*08-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesófilos	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*80.000*	*ufc/g*	*R. placa P.Count/ISO 4833:2003*
Coliformes totales	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*10*	*ufc/ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Escherichia coli	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*ufc/ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407 de 5 Agosto 2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Policarpa Salavarrieta - Barrancabermeja. Emision Resultado:13/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302535

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 9250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001073 [redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*100847*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*BOCADILLO DE GUAYABA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lote	*1001*
Fecha de vencimiento	*10-06-2024*
Lugar de Recolección	*I.E. Policarpa*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*08-02-2024 07:45:00*
Fecha de Análisis	*08-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Recuento de Mohos y Levaduras	Menos de 10	Menos de 10	300	ufc/g	Rcto placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCIÓN 1407/2022. CARAMELO BLANDO

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Policarpa Salavarrieta - Barrancabermeja. Emision Resultado:14/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302538

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001074

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100848
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	LECHE SABORIZADA FRESA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	LF629
Fecha de vencimiento	27-03-2024
Lugar de Recolección	I.E. Santa Ana
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	08-02-2024 08:10:00
Fecha de Análisis	08-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesófilos	Menos de 10	Menos de 10	80.000	ufc/g	R. placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	Menos de 10	Menos de 10	10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407 de 5 Agosto 2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Santa Ana - Barrancabermeja. Emisión Resultado:13/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302541

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalimeal@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001075

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	100849
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	PAN COCO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	019
Fecha de vencimiento	20-02-2024
Lugar de Recolección	I.E. Santa Ana
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	08-02-2024 08:10:00
Fecha de Análisis	08-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Mohos	Menos de 10	Menos de 10	200	ufc/g	Rcto placa YGC/NTC 5698
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC4458

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 1407/2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Santa Ana - Barrancabermeja. Emisión Resultado:14/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302544

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001076

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*100850*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*BOCADILLO DE GUAYABA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lote	*01324*
Fecha de vencimiento	*15-07-2024*
Lugar de Recolección	*I.E. Santa Ana*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*08-02-2024 08:10:00*
Fecha de Análisis	*08-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Recuento de Mohos y levaduras	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*2.000*	*ufc/g*	*Rcto placa YGC/NTC 5698*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407 del 2022 (Bocadillo)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Inst. Edu. Santa Ana - Barrancabermeja. Emision Resultado:14/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3302547

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col.

0001077

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101028
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AGUA TRATADA FILTRADA LLAVE #2
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	I.E. Ciudadela Educativa
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 10:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microrganismos Mesofilos	65	0	100	ufc/100ml	Filtracion membrana/SM 9215D
Coliformes Totales	0	0	0	ufc/100ml	Filtracion membrana/SM 9222 H
E. Coli	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H
Pseudomonas aeruginosas	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9213E

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115 del 22 de Junio /07 para agua Potable

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E Ciudadela Educativa - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:17/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303081

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001078

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101029
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	POLLO GUISADO (CALDERO #1)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	I.E. Ciudadela Educativa
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 10:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E Ciudadela Educativa - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303084

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001079

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101030
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	POLLO GUISADO (CALDERO #2)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	I.E. Ciudadela Educativa
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 10:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E Ciudadela Educativa - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303087

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001080

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101031
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	ENSALADA "TOMATE"
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	I.E. Ciudadela Educativa
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 10:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	100	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1
Listeria monocitogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	ISO 11290

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407/2022 (ENSALADAS, FRUTAS, VERDURAS FRESCAS)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E Ciudadela Educativa - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303090

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001081 [redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101032
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	I.E. Ciudadela Educativa
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 10:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	Menos de 10	Menos de 10	100	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
*Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 ml	ISO 11290
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 ml	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407/2022 (Jugo, zumo sin tratamiento térmico)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E Ciudadela Educativa - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303093

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001082 ~~0001005~~

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101033
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AMBIENTE: AREA RESTAURANTE ESCOLAR
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	I.E. Ciudadela Educativa
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 10:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	26	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentación placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	**35**	**0**	**20**	**ufc/65cm2/15**	**Sedimentacion Placa/ NTC 5698**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E Ciudadela Educativa - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303096

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col.

0001083 0031006

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101034
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AMBIENTE: AREA ALMACENAMIENTO VIVIRES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	I.E. Ciudadela Educativa
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 10:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	17	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentación placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	**25**	**0**	**20**	**ufc/65cm2/15**	**Sedimentacion Placa/ NTC 5698**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E Ciudadela Educativa - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303099

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001084

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*101035*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*FROTIS MANOS DE: YURANI GARCIA (DESP. LyD)*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*I.E. Ciudadela Educativa*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*14-02-2024 10:50:00*
Fecha de Análisis	*14-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	***80***	***0***	***0***	***ufc/ml***	***Rcto placa chromocult/NTC 4458***
Coliformes fecales	*0*	*0*	*0*	*ufc/ ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Mohos y levaduras	***60***	***0***	***20***	***ufc/ml***	***Rcto placa YGC/NTC 5698***

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E Ciudadela Educativa - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303102

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001085

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101036
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AGUA TRATADA FILTRADA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Esc. Normal Cristo Rey
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 11:40:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microrganismos Mesofilos	**125**	**0**	**100**	**ufc/100ml**	**Filtracion membrana/SM 9215D**
Coliformes Totales	0	0	0	ufc/100ml	Filtracion membrana/SM 9222 H
E. Coli	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H
Pseudomonas aeruginosas	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9213E

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115 del 22 de Junio /07 para agua Potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E Normal Cristo Rey - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:17/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303105

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col.

0001086

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101037
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	JUGO DE GUAYABA CON LECHE
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Esc. Normal Cristo Rey
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 11:40:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	**700**	**Menos de 10**	**100**	**ufc/ml**	**Rcto placa chromocult/NTC 4458**
*Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 ml	ISO 11290
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 ml	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407/2022 (Jugo, zumo sin tratamiento térmico)

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E Normal Cristo Rey - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303108

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001087

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101038
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	POLLO GUISADO (CALDERO #1)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Esc. Normal Cristo Rey
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 11:40:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E Normal Cristo Rey - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303111

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001088

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101039
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	POLLO GUISADO (CALDERO #2)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Esc. Normal Cristo Rey
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 11:40:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E Normal Cristo Rey - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303114

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001089 0001012

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101040
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	ENSALADA "TOMATE"
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Esc. Normal Cristo Rey
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 11:40:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	100	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1
Listeria monocitogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	ISO 11290

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407/2022 (ENSALADAS, FRUTAS, VERDURAS FRESCAS)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E Normal Cristo Rey - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303117

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001090

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101041
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AMBIENTE: AREA RESTAURANTE ESCOLAR
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Esc. Normal Cristo Rey
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 11:40:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	15	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentación placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	14	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E Normal Cristo Rey - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303120

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101042
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AMBIENTE: AREA ALMACENAMIENTO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Esc. Normal Cristo Rey
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 11:40:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	23	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentación placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	9	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E Normal Cristo Rey - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303123

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001092

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101043
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	FROTIS SUPERFICIE: NEVERA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Esc. Normal Cristo Rey
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 11:40:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	**200**	**0**	**100**	**ufc/100 cm2**	**R.placa P.Count/ISO 4833:2003**
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	**40**	**0**	**20**	**ufc/100 cm2**	**Rcto en placa YGC/NTC 5698**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E Normal Cristo Rey - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303126

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col.

0001093 0001015

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101044
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	FROTIS MANOS DE: GEORGINA BUENO (DESP. LyD)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Esc. Normal Cristo Rey
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 11:40:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	0	0	0	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/ ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	20	0	20	ufc/ml	Rcto placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E Normal Cristo Rey - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303129

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101045
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AVENA VAINILLA "PIPPO"
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	AV024
Fecha de vencimiento	06-04-2024
Lugar de Recolección	I.T. Sup. de Comercio
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 07:00:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesófilos	Menos de 10	Menos de 10	80.000	ufc/g	R. placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	Menos de 10	Menos de 10	10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407 de 5 Agosto 2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.T. Sup. de Comercio - RI - Barrancabermeja. Emisión Resultado:17/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303132

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001095

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101046
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	GALLETA CASERA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	012003
Fecha de vencimiento	04-03-2024
Lugar de Recolección	I.T. Sup. de Comercio
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 07:00:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Mohos	10	Menos de 10	200	ufc/g	Rcto placa YGC/NTC 5698
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC4458
Staphylococcus coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto B.parker/NTC 4779
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia/25g	ISO 6579-1/NTC 4574

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 1407/2022. PRODUCT DE PANADERIA DULCE O SALADA

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.T. Sup. de Comercio - RI - Barrancabermeja. Emisión Resultado: 20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303135

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*101047*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*FROTIS SUPERFICIE: CANASTILLA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*I.T. Sup. de Comercio*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*14-02-2024 07:00:00*
Fecha de Análisis	*14-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	***230***	***0***	***100***	***ufc/100 cm2***	***R.placa P.Count/ISO 4833:2003***
Coliformes totales	***200***	***0***	***0***	***ufc/100 cm2***	***R. placa Chromocult/NTC 4458***
Coliformes fecales	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 cm2*	*R. placa Chromocult/NTC 4458*
Mohos y levaduras	***100***	***0***	***20***	***ufc/100 cm2***	***Rcto en placa YGC/NTC 5698***

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.T. Sup. de Comercio - Barrancabermeja. Emisión Resultado:20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303138

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001097 0001020

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101048
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AVENA VAINILLA "PIPPO"
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	AV024
Fecha de vencimiento	06-04-2024
Lugar de Recolección	Esc. Normal Cristo Rey
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 07:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesófilos	Menos de 10	Menos de 10	80.000	ufc/g	R. placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	Menos de 10	Menos de 10	10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407 de 5 Agosto 2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E Normal Cristo Rey - RI - Barrancabermeja. Emisión Resultado: 17/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303141

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001098 0001021

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101049
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	GALLETA CASERA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	012003
Fecha de vencimiento	04-03-2024
Lugar de Recolección	Esc. Normal Cristo Rey
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 07:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Mohos	Menos de 10	Menos de 10	200	ufc/g	Rcto placa YGC/NTC 5698
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC4458
Staphylococcus coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto B.parker/NTC 4779
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	Ausencia/25g	ISO 6579-1/NTC 4574

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 1407/2022. PRODUCT DE PANADERIA DULCE O SALADA

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E Normal Cristo Rey - RI - Barrancabermeja. Emisión Resultado:20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303144

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001099 0031072

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101050
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	FROTIS SUPERFICIE: CANASTILLA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Esc. Normal Cristo Rey
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 07:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	**170**	**0**	**100**	**ufc/100 cm2**	**R.placa P.Count/ISO 4833:2003**
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	**95**	**0**	**20**	**ufc/100 cm2**	**Rcto en placa YGC/NTC 5698**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E Normal Cristo Rey - RI - Barrancabermeja. Emisión Resultado:20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303147

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001100 0001023

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*101051*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*AMBIENTE: AREA DE DISTRIBUCION*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Esc. Normal Cristo Rey*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*14-02-2024 07:50:00*
Fecha de Análisis	*14-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	*43*	*0*	*100*	*ufc/65cm2/15*	*Sedimentación placa/ISO 4833:2*
Mohos y levaduras	***32***	***0***	***20***	***ufc/65cm2/15***	***Sedimentacion Placa/ NTC 5698***

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E Normal Cristo Rey - RI - Barrancabermeja. Emisión Resultado:20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303150

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001101

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101052
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AGUA TRATADA ACUEDUCTO (LLAVE #2)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 08:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	8	0	100	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9215D
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H
Escherichia coli	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:17/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303153

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001102 [redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101053
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AGUA TRATADA ACUEDUCTO (LLAVE #4)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 08:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	0	0	100	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9215D
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H
Escherichia coli	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:17/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303156

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700505 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001103

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101054
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	POLLO GUISADO (INDUSTRIAL)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 08:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Producción - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303159

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001104

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101055
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	POLLO GUISADO (TECNICO)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 08:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Producción - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303162

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalimeal@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001105

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101056
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	ENSALADA "TOMATE-PEREJIL-LIMON" (INDUSTRIAL)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 08:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	100	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1
Listeria monocitogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	ISO 11290

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407/2022 (ENSALADAS, FRUTAS, VERDURAS FRESCAS)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Producción - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303165

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001106 [redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101057
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	ENSALADA "TOMATE-PEREJIL-LIMON" (TECNICO)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 08:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	100	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1
Listeria monocitogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	ISO 11290

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407/2022 (ENSALADAS, FRUTAS, VERDURAS FRESCAS)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Producción - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303168

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalimeal hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col.

0001107

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101058
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	JUGO DE GUAYABA CON LECHE (INDUSTRIAL)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 08:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	Menos de 10	Menos de 10	100	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
*Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 ml	ISO 11290
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 ml	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407/2022 (Jugo, zumo sin tratamiento térmico)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Producción - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303171

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001108

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101059
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	JUGO DE GUAYABA CON LECHE (TECNICO)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 08:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	Menos de 10	Menos de 10	100	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
*Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 ml	ISO 11290
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 ml	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407/2022 (Jugo, zumo sin tratamiento térmico)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Producción - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303174

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001109

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101060
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AMBIENTE: AREA DE PICADO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 08:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	26	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentación placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	12	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Producción - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303177

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col.

0001110

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101061
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AMBIENTE: AREA DE PRODUCCION
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 08:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	17	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentación placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	9	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Producción - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303180

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001111

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101062
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AMBIENTE: AREA DE VIVERES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 08:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	4	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentación placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	7	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Producción - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303183

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001112

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101063
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AMBIENTE: CAMBRO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 08:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	1	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentación placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	2	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Producción - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303186

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1557 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001113 [redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101064
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	FROTIS MANOS DE: JUAN SEBASTIAN CAMPO (DESP. LyD)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 08:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	0	0	0	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/ ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	**65**	**0**	**20**	**ufc/ml**	**Rcto placa YGC/NTC 5698**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Producción - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303189

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001114 0001037

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*101065*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*FROTIS SUPERFICIE: CUCHILLO ROJO*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Planta de Producción*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*14-02-2024 08:50:00*
Fecha de Análisis	*14-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	0	0	100	ufc/100 cm2	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	0	0	20	ufc/100 cm2	Rcto en placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Producción - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303192

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001115 0001038

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101066
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	FROTIS SUPERFICIE: AZAFATA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 08:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	0	0	100	ufc/100 cm2	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	0	0	20	ufc/100 cm2	Rcto en placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Producción - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303195

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001116

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101067
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	FROTIS SUPERFICIE: NEVERA #1
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	14-02-2024 08:50:00
Fecha de Análisis	14-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	0	0	100	ufc/100 cm2	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	0	0	20	ufc/100 cm2	Rcto en placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Producción - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303198

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001117

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101100
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	LECHE SABORIZADA FRESA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	LF023
Fecha de vencimiento	06-04-2024
Lugar de Recolección	I.T.C Sede Belen
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-02-2024 07:00:00
Fecha de Análisis	15-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesófilos	Menos de 10	Menos de 10	80.000	ufc/g	R. placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	Menos de 10	Menos de 10	10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407 de 5 Agosto 2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.T.C Sede Belén - Barrancabermeja. Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303297

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001118 0001041

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*101101*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*PAN SIETE GRANOS*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lote	*4/2/2024*
Fecha de vencimiento	*23-02-2024*
Lugar de Recolección	*I.T.C Sede Belen*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*15-02-2024 07:00:00*
Fecha de Análisis	*15-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Mohos	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*200*	*ufc/g*	*Rcto placa YGC/NTC 5698*
Escherichia coli	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*ufc/g*	*Rcto placa chromocult/NTC4458*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 1407/2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.T.C Sede Belen - Barrancabermeja. Emision Resultado: 20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303300

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001119 0001342

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101102
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AGUA TRATADA ACUEDUCTO (LLAVE #3)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-02-2024 08:50:00
Fecha de Análisis	15-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	48	0	100	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9215D
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H
Escherichia coli	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303303

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001120 [illegible]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*101103*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*AGUA TRATADA ACUEDUCTO (LLAVE #6)*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Planta de Producción*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*15-02-2024 08:50:00*
Fecha de Análisis	*15-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	*11*	*0*	*100*	*ufc/100 ml*	*Filtracion membrana/SM 9215D*
Coliformes totales	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 ml*	*Filtracion membrana/SM 9222H*
Escherichia coli	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 ml*	*Filtracion membrana/SM 9222H*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303306

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001121

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101104
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	HUEVOS PERICO (AZAFATA #1)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-02-2024 08:50:00
Fecha de Análisis	15-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emision Resultado: 20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303309

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalimeahotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001122 [illegible]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*101105*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*HUEVOS PERICO (AZAFATA #2)*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Planta de Producción*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*15-02-2024 08:50:00*
Fecha de Análisis	*15-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/25 g*	*ISO 11290*
Escherichia coli	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*ufc/g*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Estafilococo coagulasa positivo	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*ufc/g*	*Rcto placa B Parker/NTC 4779*
Bacillus cereus	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*ufc/g*	*Rcto placa Mossel/NTC 7932*
Salmonella s.p.p	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/ 25 g*	*NTC 4574/ISO 6579-1*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emision Resultado: 20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303312

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001123

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101106
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	LENTEJAS GUISADAS (TOMADA EN OLLA #1)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-02-2024 08:50:00
Fecha de Análisis	15-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emision Resultado: 20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303315

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001124 [redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101107
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	LENTEJAS GUISADAS (TOMADA EN OLLA #2)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-02-2024 08:50:00
Fecha de Análisis	15-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emision Resultado: 20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303318

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001125

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101108
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	ENSALADA "TOMATE-PEPINO"
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-02-2024 08:50:00
Fecha de Análisis	15-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	100	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1
Listeria monocitogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	ISO 11290

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407/2022 (ENSALADAS, FRUTAS, VERDURAS FRESCAS)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emision Resultado: 20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303321

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001126

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101109
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	FROTIS SUPERFICIE: CUCHILLO VERDE
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-02-2024 08:50:00
Fecha de Análisis	15-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	0	0	100	ufc/100 cm2	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	0	0	20	ufc/100 cm2	Rcto en placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Producción - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:21/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303324

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalimeal@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001127

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101110
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	FROTIS SUPERFICIE: CUCHILLO AMARILLO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-02-2024 08:50:00
Fecha de Análisis	15-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	0	0	100	ufc/100 cm2	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	0	0	20	ufc/100 cm2	Rcto en placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Producción - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:21/09/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303327

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001128

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*101111*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*JUGO DE TOMATE DE ARBOL (TERMO #1)*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Planta de Producción*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*15-02-2024 08:50:00*
Fecha de Análisis	*15-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*100*	*ufc/ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
**Listeria monocytogenes*	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/ 25 ml*	*ISO 11290*
Salmonella spp	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/25 ml*	*NTC 4574/ISO 6579-1*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407/2022 (Jugo, zumo sin tratamiento térmico)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emision Resultado:

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303330

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001129

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101112
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	JUGO DE TOMATE DE ARBOL (TERMO #2)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-02-2024 08:50:00
Fecha de Análisis	15-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	Menos de 10	Menos de 10	100	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
*Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 ml	ISO 11290
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 ml	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407/2022 (Jugo, zumo sin tratamiento térmico)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Producción - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:21/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303333

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001130

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*101113*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*AMBIENTE: AREA DE PRODUCCION*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Planta de Producción*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*15-02-2024 08:50:00*
Fecha de Análisis	*15-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	*16*	*0*	*100*	*ufc/65cm2/15*	*Sedimentación placa/ISO 4833:2*
Mohos y levaduras	*16*	*0*	*20*	*ufc/65cm2/15*	*Sedimentacion Placa/ NTC 5698*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Producción - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:21/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303336

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col.

0001131

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101114
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AMBIENTE: AREA DE EMPAQUE-MENAJE
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Planta de Producción
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-02-2024 08:50:00
Fecha de Análisis	15-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	20	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentación placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	14	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Producción - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado: 21/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303339

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700505 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001132 [redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*101115*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*AMBIENTE: AREA ALMACENAMIENTO FRUVER*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Planta de Producción*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*15-02-2024 08:50:00*
Fecha de Análisis	*15-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	10	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentación placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	10	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Producción - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:21/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303342

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001133

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*101116*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*AMBIENTE: AREA CONGELADOR #5*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Planta de Producción*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*15-02-2024 08:50:00*
Fecha de Análisis	*15-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	*4*	*0*	*100*	*ufc/65cm2/15*	*Sedimentación placa/ISO 4833:2*
Mohos y levaduras	*5*	*0*	*20*	*ufc/65cm2/15*	*Sedimentacion Placa/ NTC 5698*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Produccion - CPA - Barrancabermeja - Emision Resultado:21/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303345

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001134 [redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*101117*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*FROTIS SUPERFICIE: ENSALADERA GRANDE*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Planta de Producción*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*15-02-2024 08:50:00*
Fecha de Análisis	*15-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	*0*	*0*	*100*	*ufc/100 cm2*	*R.placa P.Count/ISO 4833:2003*
Coliformes totales	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 cm2*	*R. placa Chromocult/NTC 4458*
Coliformes fecales	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 cm2*	*R. placa Chromocult/NTC 4458*
Mohos y levaduras	*0*	*0*	*20*	*ufc/100 cm2*	*Rcto en placa YGC/NTC 5698*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Producción - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:21/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303348

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001135 [redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*101118*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*FROTIS MANOS DE: YENNY PEREZ (DESP. LyD)*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Planta de Producción*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*15-02-2024 08:50:00*
Fecha de Análisis	*15-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	*0*	*0*	*0*	*ufc/ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Coliformes fecales	*0*	*0*	*0*	*ufc/ ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Mohos y levaduras	*0*	*0*	*20*	*ufc/ml*	*Rcto placa YGC/NTC 5698*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Producción - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:21/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303351

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001136

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*101119*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*FROTIS MANOS DE: SANDRA APARICIO (DESP. LyD)*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Planta de Producción*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*15-02-2024 08:50:00*
Fecha de Análisis	*15-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	0	0	0	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/ ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	0	0	20	ufc/ml	Rcto placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Planta de Producción - CPA - Barrancabermeja - Emisión Resultado:21/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303354

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 -Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001137 0001060

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*101120*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*AGUA TRATADA FILTRADA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Col. Int. Camilo Torres*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*15-02-2024 09:45:00*
Fecha de Análisis	*15-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microrganismos Mesofilos	***170***	***0***	***100***	***ufc/100ml***	***Filtracion membrana/SM 9215D***
Coliformes Totales	*0*	*0*	*0*	*ufc/100ml*	*Filtracion membrana/SM 9222 H*
E. Coli	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 ml*	*Filtracion membrana/SM 9222H*
Pseudomonas aeruginosas	***30***	***0***	***0***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9213E***

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115 del 22 de Junio /07 para agua Potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Col. Int. Camilo Torres - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303357

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101121
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	HUEVOS PERICO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Col. Int. Camilo Torres
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-02-2024 09:45:00
Fecha de Análisis	15-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Col. Int. Camilo Torres - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303360

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001139 [redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101122
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	LENTEJAS GUISADAS
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Col. Int. Camilo Torres
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-02-2024 09:45:00
Fecha de Análisis	15-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Col. Int. Camilo Torres - RPS - Barrancabermeja. Emision Resultado:20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303363

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001140 [redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101123
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	ENSALADA "TOMATE-PEPINO"
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Col. Int. Camilo Torres
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-02-2024 09:45:00
Fecha de Análisis	15-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	100	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1
Listeria monocitogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	ISO 11290

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407/2022 (ENSALADAS, FRUTAS, VERDURAS FRESCAS)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Col. Int. Camilo Torres - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303366

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalimeal hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001141

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*101124*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*FROTIS MANOS DE: FRANCISCO ALCOCER (DESP. LyD)*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Col. Int. Camilo Torres*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*15-02-2024 09:45:00*
Fecha de Análisis	*15-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	***60***	***0***	***0***	***ufc/ml***	***Rcto placa chromocult/NTC 4458***
Coliformes fecales	*0*	*0*	*0*	*ufc/ ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Mohos y levaduras	*1*	*0*	*20*	*ufc/ml*	*Rcto placa YGC/NTC 5698*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Col. Int. Camilo Torres - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:21/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303369

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001142

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*101125*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*FROTIS SUPERFICIE: CUCHILLO BLANCO*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Col. Int. Camilo Torres*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*15-02-2024 09:45:00*
Fecha de Análisis	*15-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	*35*	*0*	*100*	*ufc/100 cm2*	*R.placa P.Count/ISO 4833:2003*
Coliformes totales	***30***	***0***	***0***	***ufc/100 cm2***	***R. placa Chromocult/NTC 4458***
Coliformes fecales	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 cm2*	*R. placa Chromocult/NTC 4458*
Mohos y levaduras	*0*	*0*	*20*	*ufc/100 cm2*	*Rcto en placa YGC/NTC 5698*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Col. Int. Camilo Torres - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:21/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303372

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col.

0001143

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101126
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AMBIENTE: AREA RESTAURANTE ESCOLAR
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Col. Int. Camilo Torres
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-02-2024 09:45:00
Fecha de Análisis	15-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	48	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentación placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	**42**	**0**	**20**	**ufc/65cm2/15**	**Sedimentacion Placa/ NTC 5698**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Col. Int. Camilo Torres - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:21/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303375

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506. Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalimea@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col.

0001144

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101127
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	AMBIENTE: AREA ALMACENAMIENTO VIVIRES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Col. Int. Camilo Torres
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-02-2024 09:45:00
Fecha de Análisis	15-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	25	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentación placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	17	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Col. Int. Camilo Torres - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:21/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303378

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalimea@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001145

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*101128*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*JUGO DE TOMATE DE ARBOL*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Col. Int. Camilo Torres*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*15-02-2024 09:45:00*
Fecha de Análisis	*15-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*100*	*ufc/ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
**Listeria monocytogenes*	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/ 25 ml*	*ISO 11290*
Salmonella spp	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/25 ml*	*NTC 4574/ISO 6579-1*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407/2022 (Jugo, zumo sin tratamiento térmico)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Col. Int. Camilo Torres - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303381

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001146 [redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101129
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	LECHE ENTERA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	LE028
Fecha de vencimiento	11-04-2024
Lugar de Recolección	Intecoba
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-02-2024 10:30:00
Fecha de Análisis	15-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesófilos	Menos de 10	Menos de 10	80.000	ufc/g	R. placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	Menos de 10	Menos de 10	10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407 de 5 Agosto 2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Intecoba - RI - Barrancabermeja. Emisión Resultado: 20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303384

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001147

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101130
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	PAN SIETE GRANOS
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	04022024
Fecha de vencimiento	23-02-2024
Lugar de Recolección	Intecoba
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-02-2024 10:30:00
Fecha de Análisis	15-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Mohos	Menos de 10	Menos de 10	200	ufc/g	Rcto placa YGC/NTC 5698
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC4458

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 1407/2022

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Intecoba - RI - Barrancabermeja. Emisión Resultado:21/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303387

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 315 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001148

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*101131*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*AGUA TRATADA FILTRADA LLAVE #1*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Intecoba*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*15-02-2024 11:00:00*
Fecha de Análisis	*15-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microrganismos Mesofilos	***130***	***0***	***100***	***ufc/100ml***	***Filtracion membrana/SM 9215D***
Coliformes Totales	*0*	*0*	*0*	*ufc/100ml*	*Filtracion membrana/SM 9222 H*
E. Coli	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 ml*	*Filtracion membrana/SM 9222H*
Pseudomonas aeruginosas	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 ml*	*Filtracion membrana/SM 9213E*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115 del 22 de Junio /07 para agua Potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Intecoba - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:19/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303390

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001149

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101132
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	HUEVOS PERICO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Intecoba
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-02-2024 11:00:00
Fecha de Análisis	15-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Intecoba - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303393

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col.

0001150

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101133
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	LENTEJAS GUISADAS
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Intecoba
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-02-2024 11:00:00
Fecha de Análisis	15-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Intecoba - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303396

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalimea@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001151 [redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101134
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	ENSALADA "TOMATE-PEPINO" (ENSALADERA #1)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Intecoba
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-02-2024 11:00:00
Fecha de Análisis	15-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	100	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1
Listeria monocitogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	ISO 11290

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407/2022 (ENSALADAS, FRUTAS, VERDURAS FRESCAS)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Intecoba - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303399

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001152

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*101135*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*ENSALADA "TOMATE-PEPINO" (SERVIDO)*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Intecoba*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*15-02-2024 11:00:00*
Fecha de Análisis	*15-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*100*	*ufc/g*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Salmonella spp	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/ 25 g*	*NTC 4574/ISO 6579-1*
Listeria monocitogenes	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/ 25 g*	*ISO 11290*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407/2022 (ENSALADAS, FRUTAS, VERDURAS FRESCAS)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Intecoba - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303402

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4295 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001153 [redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*101136*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*JUGO DE TOMATE DE ARBOL*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Intecoba*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*15-02-2024 11:00:00*
Fecha de Análisis	*15-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*100*	*ufc/ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
**Listeria monocytogenes*	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/ 25 ml*	*ISO 11290*
Salmonella spp	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/25 ml*	*NTC 4574/ISO 6579-1*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolución 1407/2022 (Jugo, zumo sin tratamiento térmico)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Intecoba - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:20/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303405

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 685 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga – Santander – Col

0001154 0001078

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*101137*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*AMBIENTE: AREA RESTAURANTE ESCOLAR*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Intecoba*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*15-02-2024 11:00:00*
Fecha de Análisis	*15-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	6	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentación placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	14	0	20	ufc/65cm2/15	Sedimentacion Placa/ NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Intecoba - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:21/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303408

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

0001155 [redacted]

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*101138*
Empresa	*AS DEL VALLE*
Dirección	*Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder*
Producto	*AMBIENTE: AREA ALMACENAMIENTO VIVIRES*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Intecoba*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*15-02-2024 11:00:00*
Fecha de Análisis	*15-02-2024*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	*15*	*0*	*100*	*ufc/65cm2/15*	*Sedimentación placa/ISO 4833:2*
Mohos y levaduras	*14*	*0*	*20*	*ufc/65cm2/15*	*Sedimentacion Placa/ NTC 5698*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Intecoba - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:21/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303411.

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga – Santander – Col.

0001156

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101139
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	FROTIS SUPERFICIE: CONGELADOR
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Intecoba
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-02-2024 11:00:00
Fecha de Análisis	15-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	2	0	100	ufc/100 cm2	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	0	0	20	ufc/100 cm2	Rcto en placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Intecoba - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:21/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303414

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col.

0001157

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	101140
Empresa	AS DEL VALLE
Dirección	Cra 29 #31-41 B.Palmira Barrancabermeja Sder
Producto	FROTIS MANOS DE: ENITH CASTRO (DESP. LyD)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Intecoba
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	15-02-2024 11:00:00
Fecha de Análisis	15-02-2024

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	0	0	0	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/ ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	18	0	20	ufc/ml	Rcto placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: Intecoba - RPS - Barrancabermeja. Emisión Resultado:21/02/2024

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3303417

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

AS DEL VALLE

PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN

Fecha de emisión: 15/02/2023 — pág 1 de 1

FORMATO PLAN DE MEJORA

ENTIDAD TERRITORIAL:	Alcaldía distrital de barrancabermeja.									OPERADOR	UT BCA INNOVA			
FECHA DE ENTREGA:	8 febrero									MUNICIPIO	Barrancabermeja			
INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	MODALIDAD	FECHA DE LA TOMA DE LA MUESTRA	N° DE MUESTRA	TIPO DE MUESTRA - PRODUCTO	PARAMETRO	RESULTADO	OBSERVACION Y/O NO CONFORMIDAD	REQUIERE ACCION DE MEJORA	DESCRIPCION DE LA ACCIÓN DE MEJORA DEL OPERADOR	FECHA DE CUMPLIMIENTO	ESTADO DEL COMPROMISO	OBSERVACIONES	EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS
Tecnico Superior	General cordoba	PJ	31/01/24	100641	Ambiente	Mohos y levaduras	65 ufc 65cm2±15 Técnica : Sedimentacion Placa/ NTC 5086	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si	Capacitación de refuerzo al personal manipulador; sobre el cumplimiento del programa de limpieza y desinfección, implementación de los procedimientos necesarios a realizar en el ambiente; aplicando el agente desinfectante de acuerdo a las concentraciones descritas. (anexo 1). Implementación de limpieza y desinfección general en el área del comedor en la sede educativa GENERAL CORDOBA. Se anexa evidencia fotográfica de la actividad. (anexo 2). Programación con el laboratorio de la toma de muestras de acción correctiva. Una vez se cuenten con los resultados se hará envío de los mismos.		Abierto . Espera de resultados	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
Esc. Caminos de San Silve	Esc. Caminos de San Silve	RFS	07.02.2024	100755	AGUA TRATADA DESPUES DE FILTRO LLAVE #2	Microorganismos Mesofilos	120 ufc/100ml	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
Esc. Caminos de San Silve	Esc. Caminos de San Silve	RFS	07.02.2024	100758	AMBIENTE: AREA RESTAURANTE ESCOLAR	Mohos y levaduras	40 ufc 65cm2±15	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
Esc. Caminos de San Silve	Esc. Caminos de San Silve	RFS	07.02.2024	100759	AMBIENTE: AREA ALMACENAMIENTO VIVERES	Mohos y levaduras	25 ufc 65cm2±15	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
Esc. Caminos de San Silve	Esc. Caminos de San Silve	RFS	07.02.2024	100760	FROTIS MANOS DE: AIDA PEINADO (DESP. LyD	Coliformes totales	11 ufc/ml	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
Esc. Caminos de San Silve	Esc. Caminos de San Silve	RFS	07.02.2024	100761	FROTIS SUPERFICIE: NEVERA #2	Microorganismos mesofilos Coliformes totales Mohos y levaduras	600 ufc/100 cm² 106 ufc/100 cm² 50 ufc/100 cm²	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
LE. Camilo Torres	Prudencio Padilla	RFS	07.02.2024	100763	AGUA TRATADA FILTRADA LLAVE #1	Coliformes totales Pseudomonas aeruginosas	1 ufc/100ml 20 ufc/100 ml	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
LE. Camilo Torres	Prudencio Padilla	RFS	07.02.2024	100764	AMBIENTE: AREA RESTAURANTE ESCOLAR	Mohos y levaduras	60 ufc/65cm2/15	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
	Prudencio Padilla		07.02.2024	100765	AMBIENTE: AREA AUSTAMENTO	Mohos y levaduras	65 ufc 65cm2±15	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
LE Camilo Torrez	Prudencio Padilla	RFS	07.02.2024	100766	S MANOS DE: ALEXANDRA CONTRERAS (DES	Coliformes totales	30 ufc/ml	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
LE El castillo	LE cincuentenario	RFS	07.02.2024	100769	AMBIENTE: AREA RESTAURANTE ESCOLAR	Mohos y levaduras	82 ufc 65cm2±15	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
LE El castillo	LE cincuentenario	RFS	07.02.2024	100770	AMBIENTE: AREA ALMACENAMIENTO VIVERES	Mohos y levaduras	23 ufc 65cm2±15	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	

00011581

I.E El castillo	I.E cincuentenario	RPS	07.02.2024	100771	FROTIS SUPERFICIE: NEVERA FRUVER	Mohos y levaduras	30 ufc/100 cm²	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
I.E. Intecoba	I.E. Fermin Amaya	RPS	07.02.2024	100773	AGUA TRATADA DESPUES DE FILTRO	Microorganismos Mesofilos	200 ufc/100ml	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
						Coliformes totales	7 ufc/100ml							
I.E. Intecoba	I.E. Fermin Amaya	RPS	07.02.2024	100778	AMBIENTE: AREA RESTAURANTE ESCOLAR	Mohos y levaduras	45 ufc/65cm2/15	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
I.E. Intecoba	I.E. Fermin Amaya	RPS	07.02.2024	100779	AMBIENTE: AREA DE PRODUCCION	Mohos y levaduras	40 ufc/65cm2/15	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
I.E. Intecoba	I.E. Fermin Amaya	RPS	07.02.2024	100781	OTIS MANOS DE: MORELIA QUINTERO (DESP.	Mohos y levaduras	45 ufc/ml	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
I.E Tecnico Industrial	I.E Antonio santos	RI	08.02.2024	100854	ROTIS SUPERFICIE: MESON DE DISTRIBUCIO	Microorganismos Mesofilos	100 ufc/100 cm²	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
Planta de produccion	Planta de produccion	CPA	14.02.2024	101064	S MANOS DE: JUAN SEBASTIAN CAMPO (DES	Mohos y levaduras	65 ufc/ml	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
I.E Ciudadela educativa	Principal	RPS	14.02.2024	101033	AMBIENTE: AREA RESTAURANTE ESCOLAR	Mohos y levaduras	35 ufc/65cm2/15	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
I.E Ciudadela educativa	Principal	RPS	14.02.2024	101034	AMBIENTE AREA DE ALMACEN DE VIVERES	Mohos y levaduras	25 ufc/65cm2/15	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
I.E Ciudadela educativa	Principal	RPS	14.02.2024	101035	ROTIS MANOS DE: YURANI GARCIA (DESP. L	Mohos y levaduras	60 ufc/ml	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
I.E Normal Cristo Rey	Principal	RPS	14.02.2024	101036	AGUA TRATADA FILTRADA	Microorganismos Mesofilos	125 ufc/100ml	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
I.E Normal Cristo Rey	Principal	RPS	14.02.2024	101037	JUGO DE GUAYABA CON LECHE	E COLI	700 ufc/ml	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	

0031159

I.E Normal Cristo Rey	Principal	RPS	14.02.2024	101043	SUPERFICIE DE NEVERA	Microorganismos mesofilos	200 ufc/100 cm2	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
						Mohos y levaduras	40 ufc/100 cm2							
SUPERIOR DE COMERC	Principal	RI	14.02.2026	101047	SUPERFICIE DE CANASTILLA	Microorganismos mesofilos	230 ufc/100 cm²	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
						Coliformes totales	200 ufc/100 cm²							
						Mohos y levaduras	200 ufc/100 cm2							
I.E Normal Cristo Rey	Principal	RI	14.02.2029	101050	SUPERFICIE DE CANASTILLA	Microorganismos mesofilos	170. ufc/100 cm²	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
						Mohos y levaduras	95 ufc/100 cm2							
I.E Normal Cristo Rey	Principal	RI	14.02.2031	101051	AMBIENTE , AREA DISTRIBUCION	Mohos y levaduras	32 ufc/65cm2/15	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
I.E Camilo Torrez	Principal	RPS	15.02.2024	101120	AGUA TRATADA FILTRADA	Microorganismos mesofilos	170 ufc/100ml	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
						Pseudomonas aeruginosas	30 ufc/100 ml							
I.E Camilo Torrez	Principal	RPS	15.02.2026	101124	FROTIS MANOS DE MANOS ; FRANCISCO ALCOCER (DESP. LyD)	Coliformes totales	60 ufc/ml	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
I.E Camilo Torrez	Principal	RPS	15.02.2027	101125	FROTIS DE CUCHILLO BLANCO	Coliformes totales	30 ufc/ 100cm2	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
I.E Camilo Torrez	principal	RPS	15.02.2028	101126	AMBIENTE: AREA RESTAURANTE ESCOLAR	Mohos y levaduras	42 ufc/65cm2/15	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	
Intecoba	Principal	RI	15.02.2021	101131	AGUA TRATADA FILTRADA LLAVE #1	Microorganismos mesofilos	150 ufc/100ml	La muestra no cumple con especificaciones tecnicas establecidas para los parametros evaluados.	si			Abierto	Se adjunta oficio con descripcion de resultados obtenidos	

0001160

0001161

AS DEL VALLE	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

Barrancabermeja, 27 febrero del 2024

Señor(es)
SERGIO ENRIQUE DELGADO, UT BCA INNOVA
Contrato de suministro No 4870-23
E.S.D.

Oficio No. PA-B-209

Ref. Contrato No. 4871-23

Asunto: Resultados Microbiológicos febrero 2024.

En atención a la ejecución del contrato de interventoría y en relación con el asunto y referencia, me permito contextualizar avances y resultados obtenidos durante el muestreo realizado, para su conocimiento y ejecución de los planes de acción a que dé lugar.

Se realizaron muestras microbiológicas por el laboratorio LABALIME S.A.S (laboratorio de aguas, alimentos y bebidas), las cuales son tomadas por el funcionario asignado, quien realizó la toma de muestras en Instituciones Educativas con modalidad Ración Industrializada (RI) para luego ser trasladadas al laboratorio y realizar el procedimiento de siembra a cada muestra.

A continuación, se relacionan las Instituciones Educativas y los resultados obtenidos durante el mes de febrero.

IE. José Antonio Galán – Sede Principal.

- Frotis superficie: mesón de distribución. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas
- Ambiente: área de distribución. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas
- Pan de mantequilla lote 02624 P. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Leche entera UHT Lote LE019. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Bocadillo combinado Lote 1001. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.

IE. Diego Hernández de Gallego –Sede Caminos de san silvestre.

- Agua tratada después de filtro llave #2. La muestra **no cumple** con especificaciones técnicas establecidas para microorganismos mesó filos.

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

- Carne guisada en cuadritos. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas
- Jugo de fresa con leche. la muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas
- Ambiente: área restaurante escolar. La muestra **no cumple** con especificaciones técnicas establecidas
- Ambiente: área de almacenamiento de víveres. La muestra **no cumple** con especificaciones técnicas establecidas para mohos y levaduras.
- Frotis manos de: Aida peinada (desp. L y d). La muestra **no cumple** con especificaciones técnicas establecidas para coliformes totales.
- Frotis superficie: nevera #2. La muestra **no cumple** con especificaciones técnicas establecidas.
- Pan Tajado. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.

I.E José Prudencio Padilla – Sede Central Integrada.

- Agua tratada filtrada llave #1. La muestra **no cumple** con especificaciones técnicas establecidas coliformes totales y pseudomonas aeruginosas
- Ambiente: área restaurante escolar. La muestra **no cumple** con especificaciones técnicas establecidas en mohos y levaduras.
- Ambiente: área de alistamiento. La muestra **no cumple** con especificaciones técnicas establecidas
- Frotis manos de: Alexandra Contreras (Desp. lyd). La muestra **no cumple** con especificaciones técnicas establecidas
- Frotis superficie: nevera #2. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.

I.E El castillo – Sede Cincuentenario.

- Agua tratada filtrada llave #2. La muestra cumple con las especificaciones técnicas establecidas
- Ambiente: área restaurante escolar. La muestra **no cumple** con especificaciones técnicas establecidas.
- Ambiente: área de almacenamiento de víveres. la muestra **no cumple** con especificaciones técnicas establecidas
- Frotis superficie: nevera fruver. La muestra **no cumple** con especificaciones técnicas establecidas.
- Frotis manos de: Aseneth Jiménez (desp. L y d). La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.

I.E Intecoba – Sede Fermín Amaya.

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

- Agua tratada después de filtro. La muestra **no cumple** con especificaciones técnicas establecidas
- Carne guisada en cuadritos (tomada en área de servido). La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas
- Carne guisada en cuadritos (tomada en área de preparación). La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas
- Jugo de fresa con leche. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas
- Pan tajado. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas
- Ambiente: área restaurante escolar. La muestra **no cumple** con especificaciones técnicas establecidas
- Ambiente: área de producción. La muestra **no cumple** con especificaciones técnicas establecidas
- Frotis superficie: mesón de alistamiento. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas
- Frotis manos de: Morelia Quintero (desp. L y d). La muestra **no cumple** con especificaciones técnicas establecidas.

I.E Técnico superior Industrial – Sede Antonio Santos.

- Leche sabor izada fresa. Lote TLF 629. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas
- Pan de coco. Lote 019. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Bocadillo de guayaba. Lote 1001. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Superficie mesón de distribución. La muestra **no cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.

I.E El castillo – Sede mis Primeras Letras.

- Leche entera LE 019. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Pan de coco L019.La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Bocadillo de guayaba Lote 1001. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.

I. E Camilo Torrez – Sede Galvis Galvis.

- Pan de coco Lote 019. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.

- Bocadillo de guayaba lote. 1001.La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Leche sabor izada de fresa lote. 100844. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.

I.E Camilo Torrez – Sede Policarpa.

- Torta sabor a chocolate Lote 017. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Leche entera LE 019. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Bocadillo de guayaba Lote. 1001. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.

I.E Técnico Industrial. Sede Santa Ana.

- Leche sabor izada de fresa. LF629. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Pan de coco Lote 019. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Bocadillo de guayaba Lote 01324. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.

Planta de producción.

- Agua tratada de acueducto llave #2. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Agua tratada de acueducto llave #4. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Pollo guisado. industrial. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Pollo guisado técnico. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Ensalada "tomate-perejil-limón" (industrial). La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Ensalada "tomate-perejil-limón" (técnico). La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Jugo de guayaba con leche (industrial. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Jugo de guayaba con leche (técnico). La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- ambiente: área de picado. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

- Ambiente: área de producción. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Ambiente: área de víveres. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Ambiente de cambro. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Frotis manos de Juan Sebastián Campo (Desp. lyd. La muestra **no cumple** con especificaciones técnicas establecidas.
- Frotis superficie de cuchillo rojo: La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Frotis superficie azafate: La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Frotis superficie de nevera #1. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.

I.E Ciudadela Educativa – Principal.

- Agua tratada filtrada. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Pollo guisado. caldero #1. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- pollo guisado. caldero 2. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Ensalada de tomate. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- jugo de guayaba con leche. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- ambiente área restaurante escolar. La muestra **no cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- ambiente área almacenamiento de víveres. La muestra **no cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- frotis manos de: Yuranis García (desp. lyd). La muestra **no cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.

I.E Normal Superior Cristo Rey – Principal.

- Agua tratada filtrada. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Jugo de guayaba con leche. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Pollo guisado. Caldero 1. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.

AS DEL VALLE	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

- Pollo guisado. Caldero 2. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Ensalada de tomate. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Restaurante escolar. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Ambiente área de almacenamiento. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Frotis superficie de nevera. La muestra **no cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Frotis manos de: Georgina Bueno (desp. L y d). La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.

I.E Superior de comercio – Principal.

- Avena Pippo - Lote AV 024. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Galleta Casera Lote 012003. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Frotis de superficie de canastilla. La muestra **no cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.

I.E Normal Cristo Rey – Principal.

- Avena Pippo: AV 024 La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Galleta casera: Lote 012003. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Frotis de superficie de canastilla. La muestra **no cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Ambiente área de distribución. La muestra **no cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.

I.T.C sede Belén.

- Leche saborizada de fresa. lote 101100. la muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Pan siete granos. Lote 101101. la muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.

Planta de producción.

- Agua tratada acueducto (llave #3). la muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

- Agua tratada acueducto (llave #6).la muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Huevos perico (azafata #1). la muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Huevos perico (azafata #2). la muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Lentejas guisadas (tomada en olla #1) .la muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Lentejas guisadas (tomada en olla #2) .la muestra **cumple** con las especificaciones Técnicas establecidas.
- Ensalada "tomate-pepino. la muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Frotis superficie: cuchillo verde. la muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Frotis superficie: cuchillo amarillo. la muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Jugo de tomate de árbol (termo #1). la muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Jugo de tomate de árbol (termo #2).la muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Ambiente: área de producción. la muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Ambiente: área de empaque-menaje .la muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Ambiente: área almacenamiento Fruver. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Ambiente: área congeladora #5. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Frotis superficie: ensaladera grande. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Frotis manos de: Yenny Pérez (desp. lyd). La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Frotis manos de: Sandra Aparicio (desp. lyd). La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.

Col. Int. Camilo Torres. Sede Galvis Galvis

- Agua tratada filtrada. La muestra **no cumple** con especificaciones técnicas establecidas.
- Huevos perico. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.

- Lentejas guisadas. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Ensalada "tomate-pepino. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Frotis manos de: francisco Alcocer (desp. lyd). La muestra **no cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Frotis superficie: cuchillo blanco. la muestra **no cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Ambiente: área restaurante escolar. La muestra **no cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Jugo de tomate de árbol. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.

Intecoba. sede principal.

- Leche entera. LE028. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Pan siete granos. Lote 04022024. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Agua tratada filtrada llave 1. La muestra **no cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Huevos Pericos. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Lentejas guisadas. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- ENSALADA "TOMATE-PEPINO" (ENSALADERA #1). La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- ENSALADA "TOMATE-PEPINO" (SERVIDO). La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Jugo de tomate de árbol. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Ambiente área de restaurante escolar. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Ambiente área de almacén de víveres. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Frotis superficie del congelador. La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.
- Frotis manos de: Edith castro (desp. L y d). La muestra **cumple** con las especificaciones técnicas establecidas.

Estamos atentos al plan de acción propuesto como respuesta al oficio 203 correspondiente al muestreo microbiológico de ambiente, así como el

0001169

0001092

correspondiente a los resultados descritos en el PA-F-010 Formato plan de mejora adjunto a este oficio.

Sin otro particular

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Gerente General
ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.

Proyecto: Karen Contreras Velandia- Profesional de apoyo Microbiológico.
Revisado: Rodrigo Molano- Director de interventoría
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache

0001170

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

Barrancabermeja, 05 de febrero de 2024

Señor(es)
SERGIO ENRIQUE DELGADO, R/L UT BCA INNOVA
Contrato de suministro No 4870-23
Operador Programa de Alimentación Escolar –PAE
Distrito de Barrancabermeja
E.S.D.

Oficio No. PA-B- 201

Ref. ***Contrato No. 4871-23***

Asunto: Respuesta al plan de alistamiento entregado por el operador UT BCA INNOVA.

Cordial saludo

De conformidad, a lo descrito en la referencia y en atención al plan de alistamiento del contrato de suministros 4870-23 nos permitimos dar respuesta:

1. **DOCUMENTOS BODEGA** – Cumple

2. **DOCUMENTOS CPA** – Cumple

3. **MINUTAS:**

- CICLO DE MENÚS, ANÁLISIS QUÍMICO Y NUTRICIONAL Y LISTAS DE INTERCAMBIO MODALIDAD AM/PM RACIÓN INDUSTRIALIZADA. – cumple
- CICLO DE MENÚS, ANÁLISIS QUÍMICO Y NUTRICIONAL, GUÍAS DE PREPARACIONES Y LISTAS DE INTERCAMBIO MODALIDAD ALMUERZO – Cumple.
- CICLO DE MENÚS, ANÁLISIS QUÍMICO Y NUTRICIONAL, GUÍAS DE PREPARACIONES Y LISTAS DE INTERCAMBIO MODALIDAD AMPM PREPARADO EN SITIO – Cumple
- FICHAS TÉCNICAS DE LA MODALIDAD DE RACIÓN INDUSTRIALIZADA –Cumple

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

4. **MUESTREO MICROBIOLOGICO** – Cumple parcialmente

Se está atento a los documentos relacionados como solicitados a su laboratorio referencia:

- Concepto técnico INOQUALAB S.A.S: Cuenta con fecha de expedición 31 enero de 2023, por lo cual se solicita actualización para la continuidad del contrato ya que tiene validez por un año desde la fecha de expedición. **Actualizar certificación.**
- Certificación de PICCAP. fecha de expedición 29 de noviembre del 2022. **Actualizar certificación.**
- Certificado de laboratorio de aguas. Expedición 13 de enero del 2023. **Actualizar certificación**

5. **PERSONAL UT BCA INNOVA**

Se solicita relacionar y las hojas de vida de todo el personal vinculado a la empresa UT BCA INNOVA, con los documentos establecidos y cumpliendo con lo establecidos en la Resolución 335, anexo técnico de calidad, numeral 5.1.2.1 y 5.1.2.2.

6. **PROGRAMA DE CAPACITACIÓN** – Cumple

7. **PROGRAMA DE PROVEEDORES** – Cumple

8. **RI** – Cumple

9. **RPS** – Cumple

10. **TRANSPORTE** – Cumple

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Gerente General
ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.

Proyecto: Luisa Alejandra Pallares
Revisado por: Rodrigo Molano Cuellar – Director de Interventoría
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache

0001172

AS DEL VALLE	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

Barrancabermeja, 08 de febrero de 2024

Señor(es)
SERGIO ENRIQUE DELGADO,
UT BCA INNOVA
Operador Programa de Alimentación Escolar –PAE
Distrito de Barrancabermeja
E.S.D.

Oficio No. PA-B-202

Ref. *Contrato No. 4871-23.*

Asunto: Sede educativa: José Prudencio Padilla, no conformidad en la p*resentación del menú* N° 2.

Cordial saludo,

Durante la visita realizada el día 07 de febrero del 2024, por parte del equipo de interventoría se observa que la presentación final del menú No. 2, no es la adecuada ya que no cuenta con uniformidad y su presentación final para su entrega como.,

- Frito de trigo con ahuyama: se encontraron quemadas y las porciones ofrecidas durante el servicio eran irregulares con aspectos de dividirlas con una herramienta no adecuada.

- Papaya: mejorar el corte que se ofrece y tener en cuenta el estado de maduración y preservación de la fruta.

Se requiere mejorar la presentación en los menús, en el caso de los fritos de trigo se recomienda tener una figura establecida (redonda, cuadrada, triangulo) esto para ser agradable a los estudiantes.

Se anexan las evidencias encontradas:

0001173

AS DEL VALLE	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1



Sin otro particular;

Firmado digitalmente porChristian Andres Ruiz
Motivo:Estoy aprobando esto documento
Fecha:2024-02-08 09:28-05:00

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Gerente General
ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.

Proyecto: Grase Vannesa Pérez – Nutricionista -Dietista
Revisado: Rodrigo molado Director de interventoría
Aprobó: Christian Andres Ruiz Calvache

0001174

AS DEL VALLE	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

Barrancabermeja, 09 febrero del 2024

Señor(es)
SERGIO ENRIQUE DELGADO, UT BCA INNOVA
Operador Programa de Alimentación Escolar – PAE
Distrito de Barrancabermeja
E.S.D.

Oficio No. PA-B-203

Ref. *Contrato No. 4871-23*

Asunto: Resultados Microbiológicos.

En atención a la ejecución del contrato de interventoría y en relación con el asunto y referencia del presente documento, muy respetuosamente me permito contextualizar avances y resultados obtenidos durante el muestreo realizado el 31 enero y 1 de febrero del 2024 para su conocimiento y ejecución de los planes de acción a que dé lugar.

Se realizaron muestras microbiológicas por el laboratorio LABALIME S.A.S (laboratorio de aguas, alimentos y bebidas), las cuales son realizadas por el funcionario asignado por la entidad, quien realizó la toma de muestras en instituciones educativas con modalidad Ración Industrializada (RI) para luego ser trasladadas al laboratorio y realizar el procedimiento de siembra a que dé lugar cada muestra.

A continuación, se relacionan las Instituciones educativas y los resultados obtenidos.

IE. General Córdoba.

- FROTIS SUPERFICIE: MESÓN DE DISTRIBUCIÓN: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

- AMBIENTE: ÁREA DE DISTRIBUCIÓN: **LA MUESTRA NO CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS PARA MOHOS Y LEVADURAS.**
- AVENA CANELA UHT: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
- GALLETA COMBINADA: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

IE. Col. Maria Cano.

- FROTIS SUPERFICIE: MESÓN DE DISTRIBUCIÓN: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
- AMBIENTE: ÁREA DE DISTRIBUCIÓN: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

- AVENA CANELA UHT: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.
- GALLETA COMBINADA: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS.

I.E Mi Granjita

- FROTIS SUPERFICIE: MESÓN DE DISTRIBUCIÓN. LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS
- AMBIENTE: ÁREA DE DISTRIBUCIÓN: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS
- AVENA CANELA: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS
- GALLETA COMBINADA: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

I.E. La libertad

- FROTIS SUPERFICIE: MESÓN DE DISTRIBUCIÓN. LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS
- AMBIENTE: ÁREA DE DISTRIBUCIÓN: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS
- AVENA CANELA: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS
- GALLETA SABOR COCO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TÉCNICAS ESTABLECIDAS

Estaremos atentos al plan de acción propuesto, así como de los resultados obtenidos del plan de muestreo ejecutado por su laboratorio de referencia.
Se adjunta a este documento el plan de mejora con evidencias fotográficas de la recolección de la muestra e información adicional para su conocimiento.

Cordialmente,

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Gerente General
ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.

Proyecto: Karen Contreras Velandia- Profesional de apoyo Microbiológico.
Revisado: Rodrigo Molano- Director de interventoría
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache

0001176

AS DEL VALLE	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

Barrancabermeja, 09 de febrero de 2024

Señor(es)
SERGIO ENRIQUE DELGADO, UT BCA INNOVA
Operador Programa de Alimentación Escolar –PAE
Distrito de Barrancabermeja
E.S.D.

Oficio No. PA-B-204

Ref. *Contrato No. 4871-23*

Asunto: Respuesta plan de alistamiento área microbiología

Una vez recibida la respuesta al plan de alistamiento del contrato de suministro 4870-23 nos permitimos dar respuesta al área microbiológica, se reciben los siguientes documentos y se dejan establecidas las siguientes anotaciones:

1. Concepto técnico **AQUALAB S.A.S:** Se evidencia carta de Solicitud de visita por parte de la analista HSEQ del Operador expedida el 16 enero del 2024 ante secretaria de salud de Barrancabermeja. **Concepto técnico en gestion.**
2. Resolución de laboratorio. Se encuentra dentro del listado de laboratorios autorizados en el #202 en la ciudad de Barrancabermeja. **Aceptado.**
3. Instructivo de contra muestras para restaurantes y centros de producción. **Aceptado.**
4. Registro de establecimiento comercial con fecha de expedición 31 de enero del 2023. **Aceptado.**
5. Certificación de PICCAP. fecha de expedición 22 enero 2024. **Aceptado.**
6. Certificación secretaria de salud alimentos y aguas. Expedición marzo 28 del 2023. **Aceptado.**
7. Certificado de laboratorio de aguas. Expedición 23 de enero del 2024. **Aceptado**

Cordialmente

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Gerente General
ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.

Proyecto: Karen Contreras Velandia- Profesional de apoyo Microbiológico.
Revisado: Rodrigo Molano- Director de interventoría
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache

0001177

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código:GAF-F-001	Versión : 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

Barrancabermeja, 09 de febrero del 2024

Señor(es)
SERGIO ENRIQUE DELGADO, UT BCA INNOVA
Operador Programa de Alimentación Escolar –PAE
Distrito de Barrancabermeja
E.S.D.

Oficio No. PA-B-205

Ref. *Contrato No. 4871-23*

Asunto: *Respuesta a inclusión de marca lácteos para ración industrializada.*

Cordial saludo.

De conformidad a lo descrito en la referencia se realizó la respectiva revisión de las fichas técnicas del contrato de suministros N° 4870-23 nos permitimos dar respuesta:

1. **LECHE ENTERA UHT MARCA LA MEJOR.** – No cumple, no se logró realizar prueba organoléptica por motivos de fecha de vencimiento del día 08/02/2024, por lo cual se requiere enviar nueva muestra.

2. **LECHE ENTERA UHT MARCA ALQUERIA.** – Cumple con ficha técnica y registro INVIMA, se realizó prueba organoléptica la cual cumple con las características del producto.

3. **AVENA UHT SABOR CANELA MARCA ALQUERIA.** – Cumple con ficha técnica y registro INVIMA, se realizó prueba organoléptica la cual cumple con las características del producto.

4. **AVENA UHT SABOR NATURAL MARCA FRESKALECHE.** – Cumple con ficha técnica y registro INVIMA, se realizó prueba organoléptica la cual cumple con las características del producto.

Sin otro particular;

CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
Gerente General
ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.

Proyecto: Grase Vannesa Pérez – Nutricionista -Dietista
Revisado: Rodrigo Molano Director de interventoría
Aprobó: Christian Andres Ruiz Calvache

0001178

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código:GAF-F-001	Versión : 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

Barrancabermeja, 26 de febrero del 2024

Señor(es)
EQUIPO PAE
Secretaria de Educación
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
Distrito de Barrancabermeja
E.S.D.

Señor(es)
SERGIO ENRIQUE DELGADO, UT BCA INNOVA
Contrato de suministro No 4870-23
Operador Programa de Alimentación Escolar –PAE
Distrito de Barrancabermeja
E.S.D.

Oficio No. PA-B-207

Ref. *Contrato No. 4871-23.*

Asunto: *Respuesta entrega de fruta mínimamente procesada empacada al vacío.*

Cordial saludo.

De conformidad a lo descrito en el asunto nos dirigimos a ustedes como empresa encargada de realizar interventoría al Programa de Alimentación Escolar en el Distrito de Barrancabermeja con el fin de verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales por parte del operador, teniendo en cuenta las razones expuestas en el oficio radicado el 19 de febrero del 2024 nos permitimos esclarecer que:

Conforme a la modificación del artículo 2° y 3° de la Resolución 810 de 2021, establecida por la Resolución N° 2492 de 2022, hemos revisado detenidamente las disposiciones y requisitos aplicables a la entrega de productos alimenticios, incluida la fruta mínimamente procesada empacada al vacío.

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código:GAF-F-001	Versión : 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

Es importante destacar que la nueva regulación contempla aspectos específicos relacionados con la manipulación, envasado, etiquetado y transporte de productos alimenticios, con el propósito de garantizar la seguridad alimentaria y la calidad de los productos ofrecidos a los estudiantes del distrito de Barrancabermeja.

El operador cuenta con el certificado No. 2023033708 por parte del INVIMA con No. de radicación: 20231237865 y expediente 20262421 en el cual certifican que los productos empacados al vacío variedades: banano, ciruela, coco, feijoa, fresa, guayaba, kiwi, mango, manzana, melón, papaya, patilla, pera, piña no requieren autorización de comercialización (registro, permiso o notificación sanitaria) si es comercializado sin proceso de transformación, pero está sujeto al control que ejercen las autoridades sanitarias.

En dicha certificación existe una "**OBSERVACIÓN:** Para comercializar los productos emparados con esta certificación, estos entre otras cosas deben cumplir con los establecidos en la legislación sanitaria vigente en materia de rotulado de productos alimenticios estipulada en la Resolución 005109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, o normas que la modifiquen, sustituyan o adicionen.

El establecimiento donde se elaboren los productos objeto de la presente certificación debe cumplir con las Buenas Prácticas de Manufactura establecidas en la Resolución 2674 de 2013 y ser inspeccionado, vigilado y controlado por la autoridad sanitaria lo cual se evidencia a través de las actas de visita.

En este sentido, se requiere el cumplimiento de todas las disposiciones legales y normativas pertinentes, así como implementar prácticas en cuanto a higiene, almacenamiento y distribución de la fruta mínimamente procesada empacada al vacío.

Teniendo en cuenta, se requiere siguientes elementos:

- Nombre del producto: Debe ser claro y descriptivo, indicando el tipo de fruta empacada al vacío.
- Fecha de fabricación y fecha de vencimiento: Indicación clara de la fecha en que se envasó el producto y la fecha límite hasta la cual se considera seguro consumirlo.

- Identificación del fabricante: Nombre y dirección del fabricante, envasador o distribuidor del producto. Esto permite a los consumidores identificar la fuente del producto y contactar al fabricante si es necesario.

Es fundamental que toda esta información esté presentada de manera clara y legible en el envase del producto, mantener estándares de calidad en cada producto y garantizar la satisfacción y confianza en cada entrega de fruta empacada al vacío.

Sin otro particular,

CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
Gerente General
ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.

Proyecto: Grase Vannesa Pérez – Nutricionista -Dietista
Revisado: Mayra Farlley Diaz Salgado
Aprobó: Christian Andres Ruiz Calvache

0001181

AS DEL VALLE	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Versión: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

Barrancabermeja,12 febrero 2024

Señor(es)
Equipo PAE
Secretaria de Educación
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
Barrancabermeja Santander

Oficio No. PA-B-208

Ref. *Contrato No. 4871-23*

Asunto: *Respuesta a solicitud visita restaurantes escolares.*

Respetados señores,

ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S, Empresa interventoría del Programa de Alimentación Escolar PAE del Distrito, en respuesta al correo de la solicitud de visita a los comedores escolares nos permitimos informar:

Los días 07 y 08 de febrero del presente año se realiza visita a los comedores escolares I.E Meseta San Rafael Sede Cretaceo, I.E Los Laureles sede La Forest, I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio sede La Independencia (Actas y evidencia fotográfica adjunta), donde se verifica las condiciones de las instalaciones físicas, sanitarias e higiénico sanitarias, para prestar servicio en modalidad ración preparada en sitio.

Por lo anterior, el comedor escolar que cumple con las condiciones para el inicio en la modalidad ración preparada en sitio es: I.E Los Laureles sede La Forest.

Archivo adjunto:

- Acta 030 I.E Meseta San Rafael Sede Cretaceo
- Acta 031 I.E Los Laureles sede La Forest
- Acta 032 I.E Ciudadela Educativa del Magdalena Medio sede La Independencia – Archivo de evidencia fotográfica

Cordialmente,

CHRISTIAN ANDRÉS RUIZ CALVACHE
Gerente General
ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.

Proyecto: Mayra Farlley Diaz Salgado – Coordinador Técnico de Interventoría
Revisado por: Rodrigo Molano Cuellar – Director de Interventoría
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache

AS DEL VALLE	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestión administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código:GAF-F-001	Versión : 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

Barrancabermeja, 26 de febrero del 2024

Señor(es)
EQUIPO PAE
Secretaria de Educación
Alcaldía Distrital de Barrancabermeja
E.S.D.

Oficio No. PA-B-210

Ref. *Contrato No. 4871-23.*

Asunto: *Implementación complemento Mix.*

Cordial saludo.

Entendemos la importancia de garantizar una alimentación saludable y sostenible para los estudiantes que son beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Con ese fin, se diseña un complemento que incluye tanto alimentos de la modalidad Ración Preparada en sitio - Complemento Alimentarios Jornada Mañana y Jornada Tarde (CAJM/JT) como de la Ración Industrializada, cumpliendo con los estándares establecidos en el Anexo Técnico de Alimentación Saludable y Sostenible en el PAE.

El complemento propuesto consiste en la inclusión de los siguientes componentes:

- Bebida con leche: se proporcionará las bebidas empacadas todos los días con un peso de 200 ml, siendo una opción beneficiosa y fácil de consumir, teniendo en cuenta las sedes educativas donde se requiere rapidez y practicidad. (RI)

- Alimento proteico: proporcionará 3 veces por semana siendo uno de estos ofrecerá huevo; con un gramaje dependiendo del grupo etario de cada estudiante. Es fundamental para apoyar el crecimiento, el desarrollo y la salud general de los niños. (RPS)

- Cereal acompañante: todos los días con un gramaje dependiendo del grupo etario de cada estudiante, Ofreciendo una variedad en las preferencias

alimentarias. Los cereales son una parte integral de una alimentación saludable y equilibrada, y desempeñan un papel clave en el suministro de energía y nutrientes esenciales para el crecimiento y desarrollo adecuados de los niños. (RI – RPS).

- Fruta: dos veces por semana con un gramaje dependiendo del grupo etario de cada estudiante. Proporcionando vitaminas, minerales, fibra y antioxidantes, que son esenciales para la salud y el bienestar de los niños.

Ciclo de menú COMPLEMENTOS MIX:

SEMASA No. 1						
COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION	MENÚ No. 1	MENÚ No. 2	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4	MENÚ No. 5
BEBIDA CON LECHE	200 a 220 ml	AVENA UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE ENTERA UHT
ALIMENTO PROTEÍCO	15 a 135 g			SANDWICH DE CARNE DE RES EN CUADRITOS	AREPA RELLENA DE POLLO EN CUADRITOS	AREPA RELLENA DE HUEVOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	FRITO DE TRIGO CON ZANAHORIA	INCLUIDO EN EL SANDWICH	INCLUIDO EN LA AREPA	INCLUIDO EN LA AREPA
FRUTA	80 a 135 g	MANGO	BANANO			
SEMASA No. 2						
COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION	MENÚ No. 6	MENÚ No. 7	MENÚ No. 8	MENÚ No. 9	MENÚ No. 10
BEBIDA (LÁCTEOS)	200 a 220 ml	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE ENTERA UHT	AVENA UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT
ALIMENTO PROTEÍCO	15 a 135 g			AREPA RELLENA DE POLLO EN CUADRITOS	EMPANADA DE ARROZ Y HUEVO	AREPA RELLENA DE CERDO EN CUADRITOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	AREPA ASADA	PALITOS DE MAIZ CON BOCADILLO	INCLUIDO EN LA AREPA	INCLUIDO EN LA EMPANADA	INCLUIDO EN LA AREPA
FRUTA	80 a 135 g	MANZANA	MANDARINA			
SEMASA No. 3						
COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION	MENÚ No. 11	MENÚ No. 12	MENÚ No. 13	MENÚ No. 14	MENÚ No. 15
BEBIDA (LÁCTEOS)	200 a 220 ml	AVENA UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE ENTERA UHT
ALIMENTO PROTEÍCO	15 a 135 g			AREPA RELLENA DE HUEVOS CON CEBOLLA	EMPANADA CON POLLO	AREPA RELLENA DE PECHUGA DE POLLO
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	FRITA DE TRIGO CON ZANAHORIA	CROQUETAS DE PAPA	INCLUIDO EN LA AREPA	INCLUIDO EN LA EMPANADA	INCLUIDO EN LA AREPA
FRUTA	80 a 135 g	BANANO	DURAZNO			
SEMASA No. 4						
COMPONENTES	RANGOS DE PESO AL SERVIR RACION	MENÚ No. 16	MENÚ No. 17	MENÚ No. 18	MENÚ No. 19	MENÚ No. 20
BEBIDA (LÁCTEOS)	200 a 220 ml	LECHE ENTERA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE ENTERA UHT	LECHE SABORIZADA UHT	LECHE ENTERA UHT
ALIMENTO PROTEÍCO	15 a 135 g			SANDWICH DE CARNE DE CERDO EN CUADRITOS	AREPA RELLENA DE POLLO	AREPA RELLENA DE HUEVOS
CEREAL ACOMPAÑANTE	14 a 155 g	ROSQUETAS DE HARINA DE MAIZ	AREPA ASADA	INCLUIDO EN EL SANDWICH	INCLUIDO EN LA AREPA	PERICOS INCLUIDO EN LA AREPA
FRUTA	80 a 135 g	NARANJA	MANGO			
NOMBRE NUTRICIONISTA - DIETISTA QUE ELABORA LA PLANEACION CICLO DE MENUS				ADRIANA MARCELA GALEANO RODRIGUEZ		
FIRMA				MATRÍCULA PROFESIONAL	NMD 10361	

Es un un complemento que combina alimentos de la CAJM/JT con la Ración Industrializada, de acuerdo con lo establecido en la Resolución N° 335 del 2021, es una estrategia que puede mejorar significativamente la calidad y la efectividad del Programa Alimentación Escolar, al tiempo que garantiza una alimentación adecuada y equilibrada con fuentes importantes de macronutrientes (proteínas,

grasas, carbohidratos) y micronutrientes (calcio, hierro, vitamina D, la vitamina B12 y otros nutrientes) esenciales para los estudiantes.

El complemento mixto, ayuda a promover la seguridad alimentaria de los estudiantes al garantizar un acceso constante a una variedad de alimentos nutritivos y seguros.

Cordialmente,

CHRISTIAN ANDRES RUIZ CALVACHE
Gerente General
ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.

Proyecto: Grase Vannesa Pérez – Nutricionista -Dietista
Revisado: Mayra Farlley Diaz Salgado
Aprobó: Christian Andrés Ruiz Calvache

0001185

Barrancabermeja, 28 de Febrero de 2024

Señor(es)
UNIÓN TEMPORAL BCA INNOVA
Atc. Sergio Enrique Delgado Centeno
Representante Legal
Carrera 33 No. 59 – 08, Barrio Las Camelias
Ciudad E.S.D.

Oficio No. PA-B-211

Ref. Contrato No. 4870-23: ***Prestación Del Servicio De Alimentación Escolar A Estudiantes De Los Establecimientos Educativos Del Sector Oficial Del Distrito De Barrancabermeja Santander.***

Asunto: ***Solicitud de aclaraciones a observaciones de revisión de Documentación Presentada en la Primera cuenta de cobro mes Enero de 2024 – Contrato 4870-23.***

Respetados Señores,

Mediante la presente damos a conocer, las observaciones resultado de las actividades de revisión de la Documentación Presentada a la interventoría, concerniente a la Primera cuenta de cobro correspondiente al mes de Enero de 2024 – Contrato 4870-23, documentación anexa al informe de la cuenta para el Primer pago - correspondiente al periodo del 22 – 31 de Enero de 2024, con el fin de que se realicen las aclaraciones pertinentes, se anexen y/o se reemplacen los documentos que se requieran.

Así las cosas, solicitamos se tenga en cuenta lo siguiente:

- No se evidencio Soportes de entrega de productos y/o utensilios de aseo.
- No se evidencio Soportes de entrega de dotación del personal de **UT BCA INNOVA.**
- Se aclara que en el documento Acta de inicio contrato N.4870-23 Se evidencia error en el cuadro donde se describe la duración inicial (Relacionan vigencia año 2022).

DURACIÓN INICIAL	CINCUENTA Y SEIS (56) DÍAS HÁBILES DEL CALENDARIO ESCOLAR DE LA VIGENCIA 2022. LAS CUALES SE CONTARÁN A PARTIR DEL ACTA DE INICIO.

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestion administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Version: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

- Se aclara que en el documento Acta de inicio contrato N.4870-23 Se evidencia error en el punto N. 1 del CONSIDERANDO al establecer como fecha de suscripción del contrato el día 29 de Diciembre de 2024.

CONSIDERANDO:

1. Que el dia 29 de diciembre de 2024, **UNIÓN TEMPORAL BCA INNOVA**, suscribió con el Distrito de Barrancabermeja el contrato N°. 4870-23, cuyas condiciones se especifican en el encabezado de la presente acta.

- Se evidencia error en la fecha de emisión de los oficios de entrega de radicación de planillas; todos están con fecha de enero de 2024 (Fecha anterior al inicio del contrato). Se solicita corregir fechas a los siguientes oficios:

13/02/2024 Corregir el mes del oficio a febrero de 2024
14/01/2024 Corregir el mes del oficio a febrero de 2024
15/02/2024 Corregir el mes del oficio a febrero de 2024
16/01/2024 Corregir el mes del oficio a febrero de 2024

- No se evidencio Certificado de antecedentes disciplinarios – procuraduría de MCD & CIA SAS CIA SAS. **(Anexar Certificado).**

- Se solicita dar claridad si algún miembro del personal ofertado dentro de la propuesta inicial fue reemplazado. De esta forma se solicita anexar documentación concerniente a la solicitud y aprobación del cambio.

- No se evidencio Factura De Cobro Correspondiente al Periodo Objeto De Cobro. **(Anexar Factura).**

- No se evidencias soportes – facturas que se relacionan en la certificación de compras locales durante el periodo objeto de cobro.

- La certificación de cumplimiento Acuerdo A Proveedores presenta fecha de emisión 02 de enero de 2024; (Fecha anterior al inicio del contrato). Se solicita corregir fecha a la certificación.

Dada en Bucaramanga, a los dos (2) día del mes de enero de 2024.

- No se evidencio Certificación de cobertura atendida Periodo Objeto De Cobro **(Anexar Certificación).**

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S			
	Proceso de apoyo		Gestion administrativa y financiera	
	Formato de Oficio			
	Código: GAF-F-001	Version: 04	Fecha de vigencia: 19/09/2023	Pag.1

- No se evidencio informe Administrativo y Financiero Periodo Objeto De Cobro **(Anexar Certificación De Ejecución De Recursos).**

- En el informe Jurídico Se evidencia error en el cuadro donde se describe la duración inicial Y Duración total (Relacionan vigencia año 2022).

DURACIÓN INICIAL	CINCUENTA Y SEIS (56) DÍAS HÁBILES DEL CALENDARIO ESCOLAR DE LA VIGENCIA 2023, LAS CUALES SE CONTARÁN A PARTIR DEL ACTA DE INICIO.
DURACION TOTAL	CINCUENTA Y SEIS (56) DÍAS HÁBILES DEL CALENDARIO ESCOLAR DE LA VIGENCIA 2022, LAS CUALES SE CONTARÁN A PARTIR DEL ACTA DE INICIO.

- No se evidencia Relación Y Fichas Técnicas De Alimentos.

- No se evidencia Informe Técnico Certificados De Calidad De Los Alimentos.

- No se evidencia Informe Técnico Resultados Muestreo Microbiológico.

- No se evidencia Informe De Actividades Complementarias.

Lo anterior en cumplimiento de las obligaciones generales y específicas del contrato de interventoría, con el objetivo de documentar las actuaciones relacionadas con la operación del programa de alimentación escolar del distrito de Barrancabermeja y de la misma manera garantizar la trazabilidad de la información.

Cordialmente,

RODRIGO MOLANO CUELLAR
Director de Interventoría
ALIMENTOS SALUDABLES DEL VALLE S.A.S.

Elaborado por: Mayra Farlley Diaz Salgado
Revisado por: Rodrigo Molano– director de interventoría
Copia: Archivo interno

0001188

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa: SAN MARCOS EL LLANITO	Sede Educativa: COLEGIO SAN MARCOS	ETC: ALCALDIA DISTRITAL	Ciudad/ Municipio: BARRANCABERMEJA
Dirección: CORREGIMIENTO EL LLANITO		Fecha Visita: 01-FEBRERO-2024	Hora inicio: 6:00 am
Operador: UT BCA INNOVA		No Contrato / Convenio: 4870-23	Hora de terminación: 10:30 am.
Reporta casos de atención prioritaria: SI / NO		Identifique la causal del caso de atención prioritaria	
No titulares de derecho: Adjudicados 520	Atendidos 520	No de visita: 1rd	Tipo de ración: INDUSTRIALIZADA
Nombre y cargo de quien atiende la visita: YULI PEDROZO - MANIPULADORA		Nombre y cargo de quien realiza la visita: ELSA BERNAL ROBLES - INSPECTOR DE CAMPO	

Objeto de la visita:

VERIFICACION DEL CUMPLIMIENTO DE LOS LINEAMIENTOS TECNICOS Y DEL CONTRATO 4870-23

PUNTAJE ESPERADO	45	PUNTAJE OBTENIDO	37	PORCENTAJE %	68,88%.

CONCEPTO FINAL: CONFORME CON OBSERVACION.

ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA — FECHA DE VISITA: — CONCEPTO EMITIDO:

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS	No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:	Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones:
				Modalidad: Racion Industrializada. Minuta contingencia.

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

1. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NA	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NA	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	0	Se evidencia residuos de dias antes. sin sacar.
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NO	No se observa sifones en el area de almacenamiento.
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y manejo evitando contaminación cruzada.	NA	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	Se evidencia ventana sin malla anti-insect y hoedoras. en el area de almacenamiento.
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeloras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	7.	PORCENTAJE %	77,77%.

0001189

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
	Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. Realizar inventario - Anexo No 1	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	0	No se evidencia registro control de temperatura.
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005. Anexo No 2	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	80%.

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	NA	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este efecto.	NA	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	NO	No se observa para el menú entregado RI.
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	NA	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	———	PUNTAJE OBTENIDO	———	PORCENTAJE %	———

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de monú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	NA	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
33	PS RI ED	Evaluación Organoleptica. Anexo No 3	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
35	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	0	Se evidencian uñas largas, aretes y maquillaje en manipuladora.
36	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	0	No se evidencia. certificado medico.

0001190

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA	
Código: PDAE-F-017	Versión: 02
Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

37	PS RI ED	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación.	0	No se evidencia certificacion de BPM.
38	PS RI ED	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NO	No se observa entrar personal ajeno al área de almacenamiento
39	PS RI ED	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido en la resolución vigente (Nota: Para ración industrializada en cada IE con menos de 49 titulares de derecho puede existir persona delegada por el rector)	1	
40	PS RI ED	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o acorde a la autorización realizada por parte del comité de alimentación escolar	1	

TOTAL PERSONAL MANIPULADOR

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	50 %.

VII. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
41	PS RI ED	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
42	PS RI ED	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
43	PS RI ED	Las materias primas crudas tales como carnes, verduras, hortalizas y frutas se lavan y/o desinfectan antes de su preparación o consumo en ración industrializada.	NO	No observado para el menú entregado RI
44	PS RI ED	Los productos de aseo se almacenan en un sitio ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
45	PS RI ED	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua.	0	No se evidencia. Registro de limpieza y desinfección de tanque de agua ni tampoco provisional
46	PS ED	Existe un programa implementado de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades. (Verificación de pH y cloro)	NA	
47	PS	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte	NA	
48	PS RI ED	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NO	No se observa para el menú entregado RI.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
49	PS RI ED	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
50	PS RI ED	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	0	No se evidencian procedimientos escritos de manejo de residuos.
51	PS RI ED	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	0	Se evidencia el no reconocimiento de residuos

CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
52	PS RI ED	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	
53	PS RI ED	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	0	No se evidencia registro de control del ingreso integrado plagas

TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	55.55%.

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
54	PS RI ED	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	1	
55	PS RI ED	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	1	
56	PS RI ED	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	1	

0001191

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

57	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	1	
58	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	1	
59	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	1	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%.

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
60	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	NA	
61	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	NA	
62	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	NA	
63	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	0	Se encuentra sin información completa.
64	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	0	No se evidencia registro de Temperatura

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%.

IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
65	PS RI ED	Bioseguridad. Anexo No 4	0	No se evidencia extintor ni botiquín.

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%.

X. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	0	No se evidencia soporte de conformación comité Alimentación Escolar.
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	66,66%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Durante la visita técnica de verificación del cumplimiento de los lineamientos técnicos se evidencia el no cumplimiento en la documentación de registro de actividades de BPM, no se evidencia extintor ni botiquín. se hace asistencia técnica a manipuladoras de alimentos en temas de BPM, y se hacen recomendaciones, se entrega menú de contingencia.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

Atendido por:	YULI PEDROZO	Firma:	Yuli Pedrozo	Cargo:	MANIPULADORES
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	ELSA BERNAL ROBLES	Firma:	EBR	Cargo:	INSPECTOR DE CAMPO.
Realizada por:		Firma:		Cargo:	

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS		
FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES			
Código: PDAE-F-044	Versión: 02	Fecha de vegencia: 15/02/2023	página 1 de 1

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	SAN MARCOS EL LLANITO	ETC	ALCALDIA DISTRITAL	Ciudad/ Municipio	BARRANCABERMEJA
Dirección:	CORREGIMIENTO EL LLANITO.	Fecha Visita:	01-FEBRERO-2024	Hora inicio:	6:00 am.
Operador:	UT BCA INNOVA	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	10:30 am.

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca				BADECOL	Número de menú programado		Se presentaron intercambios		Si		No	X	N/A	
	Gramera	X	Fecha de última calibración				04-01-24	Número de menú entregado		Presentaron soporte de autorización		Si		No		N/A	X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1		3	X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	X	5	7	9			
	2		4		6	8	10		2	4		6	8	10			

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Preescolar 3 - 5 años 11 meses					Primero, Segundo y Tercero 6 - 8 años 11 meses					Cuarto y Quinto 9 - 10 años 11 meses				
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta/Bebida																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Leche entera.											212ml	273 ml	214 ml	200 ml	C
Derivados del cereal	Pan con mantequilla											58gr	58gr	60gr	24-70gr	C
Frutas																
Azúcares y dulces	Bocadillo y/o dulce natural.											77gr	77gr.	78gr.	73-50gr	C
Queso																
CUMPLE																3
NO CUMPLE																0

				Especifique en cuales preparaciones
Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X.		
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	2	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	3	PUNTAJE REAL	3	PORCENTAJE %	100%

OBSERVACIONES
Se entrega menú de contingencia nuevos.

0011192

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN- GESTIÓN DE OPERACIÓN DE ALIMENTOS		
	FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES			
	Código: PDAE-F-044C	Versión: 01	Fecha de emisión: 10/09/2020	página 1 de 1

FORMATO VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

Institución Educativa	SAN MARCOS EL LLANITO	ETC	ALCALDIA DISTRITAL	Ciudad/ Municipio	BARRANCABERMEJA
Dirección:	CORREGIMIENTO EL LLANITO	Fecha Visita:	01-FEBRERO-2024	Hora inicio:	6:00 am
Operador:	UT BCA INNOVA	No Contrato / Convenio	4870-23	Hora de terminación:	10:30 am

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca	BATECOL	Número de menú programado		Se presentaron Intercambios		Si		No X	N/A
	Gramera	X	Fecha de última calibración	01-01-24	Número de menú entregado		Presentaron soporte de autorización		Si		No	N/A X
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3 X	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3 X	5	7	9					
	2	4	6	8	10		2	4	6	8	10					

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRUPO DE EDAD		Sexto a Noveno 11 - 14 años 11 meses					Decimo, Once 15 - 17 años 11 meses									
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteíco																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteíco																
Leguminosa																
Cereal (arroz)																
Tubérculo, raíces, plátanos																
Verdura fría o caliente																
Fruta																
Agua																
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo	Leche Entera	206ml	205ml	203ml	200ml	C	209ml	206ml	212ml	200ml	C					
Derivados del cereal	Pan multigrano	55gr	58gr	57gr	32-95gr	C	54gr	57gr	52gr	32-120gr	C					
Frutas																
Azúcares y dulces	Galletas mix chocolate sin	17gr	27gr	27gr	13-50gr	C	26gr	15gr	15gr	13-50gr	C					
Queso																
CUMPLE						3					3					
NO CUMPLE						0					0					

Hace parte la Bienestarina de las preparaciones?	SI	NO X		Especifique en cuales preparaciones
Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X		
Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	✓	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES						OBSERVACIONES
PUNTAJE POSIBLE	6	PUNTAJE REAL	6	PORCENTAJE %	100%	Se entrega entrega menú contingencia.

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

ANEXO No 2
FORMATO DE REVISIÓN DE PRODUCTOS PARA RACIÓN INDUSTRIALIZADA (RI) Y RACIÓN PREPARADA EN SITIO (RPS)

FECHA: 01-FEBRERO-2024	BODEGA ———	PLANTA ———	SEDE EDUCATIVA COLEGIO SAN MARCOS	DIRECCION: CORREGIMIENTO EL HATILLO.

FECHA DE INGRESO DEL PRODUCTO AL OPERADOR (SOLO PARA VISITAS BODEGA): ———

I PARTE A (Cumple C - No cumple N C - No aplica N A y No observado N O para el item 5B))

CONSECUTIVO PRODUCTO	1. NOMBRE COMERCIAL	2. PRESENTACION DEL PRODUCTO	3. N° DEL LOTE	4. F.F Y F.V DEL PRODUCTO	5A. REGISTRO SANITARIO O EQUIVALENTE	5B. VALIDACION DEL PRODUCTO EN LA PAGINA DEL INVIMA (CUMPLE - NO CUMPLE)	7. AUSENCIA DE CONTAMINACION FISICA
1	Leche Entera.	Bolsa 200 ml	LE631	FF: 29-DIC-2023 FV: 29-MAR-2024	RSA-00228666-2022	C	C
2	Pan con mantequilla	Bolsa 50gr	02634	FV: 14-02-2024	NSA-0011112-2021	C	C
3	Bocadillo de Guayaba con mango blue	Bolsa 15gr	10.01	FV: 10-06-24	NSA-002056-2016	C	C

II. PARTE B (Cumple C - No cumple N.C - No aplica N.A y No observado N.O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	8. EL EMPAQUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERITICAS DEL PRODUCTO	9. EL EMPAQUE SE ENCUENTRA LIMPIO Y EN BUEN ESTADO	10. EL EMPAQUE PRESENTA BUENA CONDICION DE HERMETICIDAD	11. EL EMPAQUE PRESENTA EN CARA PRINCIPAL DE EXHIBICIÓN EL CONTENIDO NETO (GR-ML)	12. EL EMPAQUE DECLARA METODO DE CONSERVACION	13. EL EMPAQUE DECLARA LISTA DE INGREDIENTES	14. EL EMPAQUE DECLARA INFORMACION NUTRICIONAL
1	C	C	C	C	C	C	C
2	C	C	C	C	C	C	C
3	C	C	C	C	C	C	C

III PARTE C (Cumple C - No cumple N C - No aplica N A y No observado N O)

CONSECUTIVO PRODUCTO	15. EL EMPAQUE DECLARA INSTRUCCIONES DE PREPARACION	16. EL EMPAQUE PRESENTA LOTE DE FORMA CLARA Y LEGIBLE	17. EL EMPAQUE PRESENTA FECHA DE FABRICACIÓN Y VENCIMIENTO DE FORMA CLARA E INDELEBLE	18. EL EMPAQUE PRESENTA NOMBRE, DIRECCIÓN E INFORMACION DE CONTACTO DE LA EMPRESA FABRICANTE	20. OBSERVACION
1	NA	C	C	C	Se evidencia entrega menú de contingencia
2	NA.	C	C	C.	
3	NA	C	C	C	

0001194

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

ANEXO No 3
EVALUACIÓN ORGANOLÉPTICA DE LOS ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

CONTRATO DE INTERVENTORIA N° 4871-23

CONTRATO DE SUMINISTRO N°: 4970-23

FECHA: 01-FEBRERO-2024

CDP: ———

SEDE EDUCATIVA: COLEGIO SAN MARCOS.

MODALIDAD	ALIMENTO (PREPARACION)	CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS (marque 1: aceptable / 0: rechazado / NA: no aplica NO: No observado)							ACEPTACIÓN 1 / RECHAZO 0 (A/R) DE LA PREPARACIÓN	ACEPTACIÓN O RECHAZO DEL TIEMPO DE COMIDA (1: ACEPTACIÓN / 0: RECHAZO)
		COLOR	SABOR	OLOR	TEXTURA	CONSISTENCIA	UNIFORMIDAD	PRESENTACIÓN FINAL		
TIPO DE RACIÓN (RI, Almuerzo o Complemento AM/PM): RI JM/JT	Leche Entera Dippo Bolsa 200ml	1	1	1	1	1	1	1	1	1. Aceptacion
	Pan con mantequilla. Bolsa 50gr	1	1	1	1	1	1	1	1	
	Bocadillo Guayaba manjar blanco 15gr	1	1	1	1	1	1	1	1.	

OBSERVACIONES: Se le realiza prueba organoleptica a la joven Karol Ximena Astorga del grado 4to. de los productos que recibe lo cual da como resultado excelente aceptabilidad.

Quien realiza la visita:

Firma

Nombre: ELSA BERNAL ROBLES

Cédula Ciudadanía 28.070.025

Cargo: INSPECTOR DE CAMPO.

Aclaración:
1. Con un solo criterio calificado con cero (0), se da por rechazada la preparación
2. Con una preparación rechazada, se da por rechazado el tiempo de comida completo
3. Para evaluar la RI se deben apoyar en un estudiante y citar su nombre en observaciones.

0031193

Impreso Litodiseños Tel (607) 621 49 23 - Barrancabermeja

BIOSEGURIDAD ANTE COVID-19

N°	CRITERIOS A EVALUAR	CUMPLE	NO CUMPLE	OBSERVACIONES
1	Existen señalización de medidas generales para la contención de COVID 19 en lugares visibles (protocolo de lavado de manos, uso de elementos de protección personal y distanciamiento físico mínimo de un metro).	✓		
2	En caso de usar solución desinfectante para colaboradores, acudientes y/o titulares de derecho, se dispone y utiliza alcohol glicerinado mínimo al 60% máximo 95%	✓		
3	El personal involucrado realiza el lavado de manos segun los lineaminetos como es Después de entrar en contacto con superficies que hayan podido ser contaminadas por otra persona (manijas, pasamanos, cerraduras, transporte), Cuando las manos están visiblemente sucias, Antes y después de ir al baño, Antes y después de comer, Después de estornudar o toser, Antes y después de usar tapabocas, Antes de tocarse la cara, tocar o acariciar sus animales de compañía, recoger sus excretas, o realizar el manejo de sus alimentos.	✓		
4	Las personas que intervienen en el proceso cuentan con los elementos de protección personal para prevenir el contagio de COVID-19 (Uso de protección naso bucal).	✓		
5	Se cuenta con insumos para un correcto lavado de manos (lavabo, señalética del lavado de manos, Jabón líquido neutro, toallas de papel de un solo uso).	✓		
6	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga.		✓	No se evidencia en el área
7	Existe botiquín de primeros auxilios disponible.		✓	No se evidencia en el área.

0001196

0001197 ~~0001120~~

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
PROCESO MISIONAL		PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN	
FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA

Institución Educativa: Diego Hernandez Gallego	Sede Educativa: La paz		ETC: Alcaldía Distrital	Ciudad/ Municipio: Barrancabermeja	
Dirección: Barrio la paz		Fecha Visita: 01/02/24		Hora Inicio: 7:00 AM	
Operador: UT BCA Innova		No Contrato / Convenio: 4870-23		Hora de terminación: 3:00 pm	
Reporta casos de atención prioritaria:	SI	NO X	Identifique la causal del caso de atención prioritaria		
No titulares de derecho	Adjudicados: 242	Atendidos: 242	No de visita: 1	Tipo de ración: RI	
Nombre y cargo de quien atiende la visita: Nuris Aguas Villareal - Manipuladora			Nombre y cargo de quien realiza la visita: Fabian Gutierrez - Insp. de campo		
Objeto de la visita: Verificacion de lineamientos tecnicos y del contrato 4870-23					

PUNTAJE ESPERADO	35	PUNTAJE OBTENIDO	30	PORCENTAJE %	85.71 %
CONCEPTO FINAL				Conforme con observacion	
ÚLTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA		FECHA DE VISITA			
		CONCEPTO EMITIDO		Pendiente por visitar.	

TOTAL DE MANIPULADORAS

Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC -RPS	No. de Manipuladoras encontradas Ración Preparada en sitio:	Cantidad de Personal Manipulador según Anexo Técnico. ETC RI	No. de Manipuladoras encontradas Ración Industrializada:	Observaciones:
			2	

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

PS: Preparado en sitio - RI: Ración Industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
1	PS ED	El comedor escolar está ubicado en un lugar alojado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	NA	
2	PS	El comedor escolar cuenta con acceso a servicios sanitarios, en cantidad suficiente, en buen estado y funcionamiento.	NA	
3	PS RI ED	La edificación, las instalaciones (área de almacenamiento, área de preparación, área de consumo) están construidos de manera que facilita la operación de limpieza, desinfección y desinfectación.	1	
4	PS RI ED	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
5	PS RI	El área de distribución o de alistamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
6	PS	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección.	NA	
7	PS ED	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	NA	
8	PS RI ED	El área de almacenamiento de las materias primas y producto terminado (Productos industrializados) del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
9	PS RI ED	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
10	PS ED	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	NA	
11	PS RI ED	Los sifones y drenajes, se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	NO	No se observan sifones en el area de entrega
12	PS ED	Cuenta con área exclusiva para la limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	NA	
13	PS RI ED	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	NO	No se observan ventanas en el area de entrega
14	PS RI ED	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
15	PS RI ED	Se evidencia dotación de los elementos de higiene personal (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras) y las instalaciones sanitarias se encuentran en buen estado.	1	
16	PS RI ED	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100 %

0001198

AS DEL VALLE Alimentos Saludables del Valle S.A.S.	SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD			
	PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN		
	FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA			
	Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
17	PS RI ED	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
18	PS RI ED	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo.	1	
19	PS RI ED	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS. Realizar inventario - Anexo No 1	1	
20	PS RI ED	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	NO	no se utiliza equipo de refrigeración
21	PS ED	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -18°C y se llevan registros	NA	
22	PS RI ED	Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005. Anexo No 2	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
23	PS ED	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	NA	
24	PS ED	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso. La desinfección debe realizarse mediante la utilización de agua caliente, vapor de agua o sustancias químicas autorizadas para este ofecto.	NA	
25	PS RI	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	NO	la fruta no hace parte del menú a entregar.
26	PS ED	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	NA	
27	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación	NA	
28	PS	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 4°C.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE %	—

IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
29	PS RI ED	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica	1	
30	PS ED	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	NA	
31	PS RI ED	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado).	1	
32	PS RI ED	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
33	PS RI ED	Evaluación Organoleptica. Anexo No 3	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
34	PS RI ED	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
35	PS RI ED	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio	1	
36	PS RI ED	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	

0001206

AS DEL VALLE
Alimentos Saludables del Valle S.A.S.

SISTEMA DE GESTIÓN DE CALIDAD

PROCESO MISIONAL	PROGRAMAS DE ALIMENTACIÓN

FORMATO VISITA DE VERIFICACIÓN INTERVENTORIA IE-SITIO/ INDUSTRIALIZADA

Código: PDAE-F-017	Versión: 02	Fecha de emisión: 15/02/2023	Serial No.

57	PS RI ED	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
58	PS RI ED	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos y vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente.	NO	
59	PS RI ED	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)

PUNTAJE ESPERADO	———	PUNTAJE OBTENIDO	———	PORCENTAJE %	———

VII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
60	PS ED	Los utensilios tales como tablas, cucharas, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección.	NA	
61	PS ED	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección	NA	
62	PS ED	El equipo y menaje con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	NA	
63	PS RI ED	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	NO	No se evidencia equipos de refrigeracion
64	PS RI ED	Las neveras, congeladores y demás equipos de almacenamiento cuentan con controles y registro de temperatura.	NO	no se evidencia equipos de refrigeracion

TOTAL EQUIPOS

PUNTAJE ESPERADO	———	PUNTAJE OBTENIDO	———	PORCENTAJE %	———

IX SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
65	PS RI ED	Bioseguridad. Anexo No 4	0	No se evidencia, botiquin, ni extintor

TOTAL SISTEMA DE GESTION DE SEGURIDAD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	1	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0%

X. GESTIÓN SOCIAL

ÍTEM		ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES (Describir la acción correctiva o acción de mejora)
66	PS RI ED	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE.	1	
67	PS RI ED	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	NO	No se evidencia acta de CAE
68	PS RI ED	Es visible el mecanismo que el operador y la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	

TOTAL GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza primera visita modalidad RI, evidenciando la entrega con normalidad del menú #4 de contingencia. Se realiza acompañamiento en ambas jornadas.
Se realiza asistencia tecnica en temas de BPM a manipuladoras.
Los alimentos no se almacenan en la sede, la entrega es diaria.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	Neris del Carmen Aguas Villamil	Firma:		Cargo:	Manipuladora
Atendido por:		Firma:		Cargo:	
Realizada por:	Andres Fabian Gutierrez Berrio	Firma:	Fabian G.	Cargo:	Ing. de campo
Realizada por:		Firma:		Cargo:	