LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD
ACQUA VIDA
Mucho más que análisis...!

Ibague,29 de Julio de 2024.

Señores:
Fábrica de licores del Tolima.
Ciudad Ibagué-Tolima.
Reciban un cordial saludo
La presente es para informarle los resultados y conclusiones finales de la toma de muestra del día 19 de Julio.

No. Muestra	Tipo y Lugar de Muestra	Resultado Parámetros	Conclusiones
657 657 655 656	Ambiente Deposito de Bebidas. Ambiente Laboratorio Ambiente Área de Preparación. Ambiente Deposito de Tanques.	**Recuento de microorganismos Mesófilos aeróbicos <30 UFC/15 min** **Mohos y levaduras <50 UFC/15 min**	Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.
1913 1912 1915 1914	Agua Potable llave de entrada a la planta. Agua Potable llave de cafetería. Agua Potable Tanque de almacenamiento. Agua Potable Llave de salida de planta.	Mesofilos 0 UFC/100 cm³ Coliformes totales 0 UFC/100 cm³ Escherichia coli 0 UFC/100 cm³	Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.
659 660 661 662 663	Superficie Válvula de llenado Nº 14 Superficie Válvula de llenado Nº 16 Superficie Válvula de lavado Nº 1 Superficie Válvula de lavado Nº 24 Superficie Frotis de Botella	Coliformes Totales Ausente Coliformes Fecales Ausente Mohos y Levaduras Ausente	Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo
673 674 665 666 664 667 668 669 670 671	Frotis de manos Eduard Ibarra Frotis de manos Jhon Cartagena Frotis de manos Carlos Suarique Frotis de manos Jimmy Trujillo Frotis de manos Gilma Conde Frotis de manos José Sanabria Frotis de manos Alba Muñoz Frotis de manos María Alvira Castro Frotis de manos Juan Pérez Frotis de manos Lady Mur	**Recuento de Coliformes Totales** **Ausencia** **Coliformes Fecales** **Ausencia** **Estafilococo coagulasa positiva** **Ausencia**	Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo
672	Producto terminado Aguardiente Rosado Lote 1974-E1974	el producto está dentro de los parámetros establecidos por el Invima *(CERVEZA)*	Se encuentra dentro de los parametros permisibles

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacterióloga U. Javeriana
MBA Microbiología U. Río de Janeiro

ELSY AMPARO OVALLE GARZON
GERENTE