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

Ibague,30 de Agosto 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 26 de Agosto.

No. Muestra	Tipo y Lugar de Muestra	Resultado Parámetros	Conclusiones
785 787 784 786	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.
2073 2072 2075 2074	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.
790 791 788 789 792	Superficie Válvula de llenado Nº 13 Superficie Válvula de llenado Nº 15 Superficie Válvula de lavado Nº 15 Superficie Válvula de lavado Nº 17 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
801 802 793 794 795 796 797 798 799 800	Frotis de manos Dani Lopez Frotis de manos Jhon Ospina Frotis de manos Carlos Suarique Frotis de manos Jimmy Trujillo Frotis de manos Gilma Conde Frotis de manos Kevin Lozano Frotis de manos Alba Muñoz Frotis de manos María Alvira Castro Frotis de manos Juan Pérez Frotis de manos Ana Maria Borja	**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
803	Producto terminado Aguardiente Rosado Lote 2354 E 2394	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
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

ELSY AMPARO OVALLE GARZON
GERENTE