RESULTADOS DE EXÁMENES MICROBIOLÓGICOS

Valledupar – Cesar – Colombia
Calle 7 D N° 16 – 65 Pontevedra
Telefonos: 3104562228 – 6055823923
Correo: intercondelcaribe@hotmail.com

INFORME DE RESULTADO				No. CV 0924005
INFORMACION DEL CLIENTE				
Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventoria y Consultoria del Caribe	
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2	
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com	
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua	

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO			
Identificación del ítem de ensayo:	AL-280824003		
Matriz:	Alimento		
Descripción del ítem de ensayo:	***Arroz de Zanahoria***		
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez Crespo
Lugar de toma de muestra:	***PAM 15 Febrero Mis Años Dorados***	**Ubicación del muestreo:**	***TV 6 # 3-46***
Plan de Muestreo:	PL-0824027	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015
Hora y Fecha de muestreo:	9:44:00 / 2024-08-28	**Punto de toma:**	***Cocina***
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Alimento Preparado
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,11 Kg
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-08-28	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-02
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Alimento Preparado
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple		

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/g	<10	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-08-28
Staphylococcus aureus	UFC/g	<100	ISO 6888-1 Compact Dry XSA	<10	Cumple	2024-08-28
Bacillus cereus	UFC/g	<100	ISO 7932 Compact Dry XBC	<10	Cumple	2024-08-28
Salmonella sp	25g	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-08-28

Convensiones: (NA): No Aplica. **(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO				No. CV 0924006
INFORMACION DEL CLIENTE				
Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventoria y Consultoria del Caribe	
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2	
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com	
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua	

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO			
Identificación del ítem de ensayo:	AL-280824004		
Matriz:	Alimento		
Descripción del ítem de ensayo:	***Jugo de Guayaba***		
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez Crespo
Lugar de toma de muestra:	***PAM 15 Febrero Mis Años Dorados***	**Ubicación del muestreo:**	***TV 6 # 3-46***
Plan de Muestreo:	PL-0824027	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015
Hora y Fecha de muestreo:	9:46:00 / 2024-08-28	**Punto de toma:**	***Cocina***
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Jugo de Fruta
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,5 L
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-08-28	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-02
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Jugo de Fruta
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple		

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/mL	<10	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-08-28
Mohos y levaduras	UFC/mL	N.R	ISO 21527-1 Compact Dry YMR	50	N.A	2024-08-28
Salmonella sp	25mL	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-08-28

Convensiones: (NA): No Aplica. **(N.R):** No Registra .**(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO				No. CV 0924004
INFORMACION DEL CLIENTE				
Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventoria y Consultoria del Caribe	
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2	
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com	
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua	

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO			
Identificación del ítem de ensayo:	AL-280824002		
Matriz:	Alimento		
Descripción del ítem de ensayo:	***Ensaladas Salteadas***		
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez Crespo
Lugar de toma de muestra:	***PAM 15 Febrero Mis años Dorados***	**Ubicación del muestreo:**	***TV 6 # 3-46***
Plan de Muestreo:	PL-0824027	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015
Hora y Fecha de muestreo:	9:56:00 / 2024-08-28	**Punto de toma:**	***Cocina***
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Ensalada
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,118 Kg
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-08-28	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-02
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 14007/2022 Frutas y hortalizas cortadas y peladas
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple		

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/g	10-100	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-08-28
Salmonella sp	25g	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-08-28

Convensiones: (NA): No Aplica. **(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy H Ruiz H.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO				No. CV 0924007
INFORMACION DEL CLIENTE				
Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventoria y Consultoria del Caribe	
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2	
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com	
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua	

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO			
Identificación del ítem de ensayo:	AL-280824005		
Matriz:	Alimento		
Descripción del ítem de ensayo:	***Arroz de Fideo***		
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez Crespo
Lugar de toma de muestra:	***PAM Los Comuneros Mis Años Dorados***	**Ubicación del muestreo:**	***TV 11 A # 5-61***
Plan de Muestreo:	PL-0824027	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015
Hora y Fecha de muestreo:	10:15:00 / 2024-08-28	**Punto de toma:**	***Cocina***
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Alimento Preparado
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,133 Kg
Tipo de muestra:	NA	**Número de lote:**	N.A
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-08-28	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-02
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Alimento Preparado
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple		

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/g	<10	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-08-28
Staphylococcus aureus	UFC/g	<100	ISO 6888-1 Compact Dry XSA	<10	Cumple	2024-08-28
Bacillus cereus	UFC/g	<100	ISO 7932 Compact Dry XBC	<10	Cumple	2024-08-28
Salmonella sp	25g	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-08-28

Convensiones: (NA): No Aplica. **(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO				No. CV 0924008
INFORMACION DEL CLIENTE				
Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventoria y Consultoria del Caribe	
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2	
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com	
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua	

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO			
Identificación del ítem de ensayo:	AL-280824006		
Matriz:	Alimento		
Descripción del ítem de ensayo:	***Ensalada Salteada***		
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez Crespo
Lugar de toma de muestra:	***PAM Los Comuneros Mis Años Dorados***	**Ubicación del muestreo:**	***TV 11 A 5-61***
Plan de Muestreo:	PL-0824027	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015
Hora y Fecha de muestreo:	10:18:00 / 2024-08-28	**Punto de toma:**	***Cocina***
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Ensalada
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,127 Kg
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-08-28	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-02
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Frutas y hortalizas cortadas y peladas
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple		

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/g	10-100	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-08-28
Salmonella sp	25g	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-08-28

Convensiones: (NA): No Aplica. **(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO				No. CV 0924009
INFORMACION DEL CLIENTE				
Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventoria y Consultoria del Caribe	
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2	
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com	
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua	

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO			
Identificación del ítem de ensayo:	AL-280824007		
Matriz:	Alimento		
Descripción del ítem de ensayo:	***Jugo de Tomate de Arbol***		
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez Crespo
Lugar de toma de muestra:	***PAM Los Comuneros Mis Años Dorados***	**Ubicación del muestreo:**	***TV 11 A # 5-61***
Plan de Muestreo:	PL-0824027	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015
Hora y Fecha de muestreo:	10:19:00 / 2024-08-28	**Punto de toma:**	***Cocina***
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Jugo de Fruta
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,274 L
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-08-28	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-02
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxigeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Jugo de Fruta
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple		

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/mL	<10	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-08-28
Mohos y levaduras	UFC/mL	N.R	ISO 21527-1 Compact Dry YMR	310	N.A	2024-08-28
Salmonella sp	25mL	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-08-28

Convensiones: (NA): No Aplica. **(N.R):** No Registra **(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO				No. CV 0924011
INFORMACION DEL CLIENTE				
Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventoria y Consultoria del Caribe	
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2	
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com	
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua	

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO			
Identificación del ítem de ensayo:	AL-280824009		
Matriz:	Alimento		
Descripción del ítem de ensayo:	***Jugo de Corozo***		
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez Crespo
Lugar de toma de muestra:	***PAM Toscano Mis Años Dorados***	**Ubicación del muestreo:**	***Calle 3 # 9-105***
Plan de Muestreo:	PL-0824027	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015
Hora y Fecha de muestreo:	10:46:00 / 2024-08-28	**Punto de toma:**	***Cocina***
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Jugo de Fruta
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,4 L
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-08-28	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-02
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Jugo de Fruta
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple		

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/g	<10	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-08-28
Mohos y levaduras	UFC/g	N.R	ISO 21527-1 Compact Dry YMR	160	N.A	2024-08-28
Salmonella sp	25g	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-08-28

Convensiones: (NA): No Aplica. **(N.R):**No Registra **(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO				No. CV 0924010
INFORMACION DEL CLIENTE				
Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventoria y Consultoria del Caribe	
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2	
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com	
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua	
INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO				
Identificación del ítem de ensayo:	AL-280824008			
Matriz:	Alimento			
Descripción del ítem de ensayo:	***Arroz de Fideo***			
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez Crespo	
Lugar de toma de muestra:	***PAM Toscano Mis Años Dorados***	**Ubicación del muestreo:**	***Calle 3 # 9-105***	
Plan de Muestreo:	PL-0824027	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015	
Hora y Fecha de muestreo:	10:51:00 / 2024-08-28	**Punto de toma:**	***Cocina***	
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Alimento Preparado	
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,133 Kg	
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A	
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A	
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-08-28	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-02	
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A	
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Alimento Preparado	
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple			

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/g	<10	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-08-28
Staphylococcus aureus	UFC/g	<100	ISO 6888-1 Compact Dry XSA	<10	Cumple	2024-08-28
Bacillus cereus	UFC/g	<100	ISO 7932 Compact Dry XBC	<10	Cumple	2024-08-28
Salmonella sp	25g	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-08-28

Convensiones: (NA): No Aplica. **(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO — **No. CV 0924012**

INFORMACION DEL CLIENTE

Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventoria y Consultoria del Caribe
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO

		Identificación del ítem de ensayo:	AL-280824010
Matriz:	Alimento		
Descripción del ítem de ensayo:	***Verduras Salteadas***		
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez Crespo
Lugar de toma de muestra:	***PAM Toscano Mis Años Dorados***	**Ubicación del muestreo:**	***Calle 3 # 9-105***
Plan de Muestreo:	PL-0824027	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015
Hora y Fecha de muestreo:	10:55:00 / 2024-08-28	**Punto de toma:**	***Cocina***
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Ensalada
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,134 Kg
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-08-28	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-02
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Frutas y hortalizas cortadas y peladas
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple		

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/g	10-100	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-08-28
Salmonella sp	25g	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-08-28

Convensiones: (NA): No Aplica. **(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO

No. CV 0924032

INFORMACION DEL CLIENTE

Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua de Ibirico

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO

Identificación del ítem de ensayo:	JAGU-020924001		
Matriz:	Alimento		
Descripción del ítem de ensayo:	***Arroz de Fideo***		
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez
Lugar de toma de muestra:	***PAM La Victoria***	**Ubicación del muestreo:**	9° 35' 11.0" N 73° 14' 12,5 " W
Plan de Muestreo:	PL-0824030	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015
Hora y Fecha de muestreo:	9:16:00 / 2024-09-02	**Punto de toma:**	***Cocina***
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Alimento Preparado
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,3 Kg
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-09-02	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-05
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Alimento Preparado
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple		

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/g	<10	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-09-02
Staphylococcus aureus	UFC/g	<100	ISO 6888-1 Compact Dry XSA	<10	Cumple	2024-09-02
Bacillus cereus	UFC/g	<100	ISO 7932 Compact Dry XBC	<10	Cumple	2024-09-02
Salmonella sp	25g	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-09-02

Convensiones: (NA): No Aplica. **(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO				No. CV 0924034
INFORMACION DEL CLIENTE				
Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S	
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2	
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com	
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua de Ibirico	

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO			
Identificación del ítem de ensayo:	AL-020924003		
Matriz:	Alimento		
Descripción del ítem de ensayo:	***Agua de Panela***		
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez
Lugar de toma de muestra:	***PAM La Victoria***	**Ubicación del muestreo:**	9° 35' 11,0" N 73° 14' 12,5'' W
Plan de Muestreo:	PL-0824030	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015
Hora y Fecha de muestreo:	9:18:00 / 2024-09-02	**Punto de toma:**	***Cocina***
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Jugo de Fruta
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,2 L
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-09-02	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-05
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Jugo de Fruta
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple		

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/mL	10-100	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-09-02
Mohos y levaduras	UFC/mL	N.R	ISO 21527-1 Compact Dry YMR	40	N.A	2024-09-02
Salmonella sp	25mL	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-09-02

Convensiones: (NA): No Aplica. **(I.N.S):** Información no suministrada por el cliente **(UFC)**:Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO				No. CV 0924033
INFORMACION DEL CLIENTE				
Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S	
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2	
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com	
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua de Ibirico	
INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO				
Identificación del ítem de ensayo:	JAGU-02092402			
Matriz:	Alimento			
Descripción del ítem de ensayo:	***Ensalada de Payaso***			
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez	
Lugar de toma de muestra:	***PAM La Victoria***	**Ubicación del muestreo:**	9° 35' 11,0" N 73° 14' 12,5'' W	
Plan de Muestreo:	PL-0824030	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015	
Hora y Fecha de muestreo:	9:17:00 / 2024-09-02	**Punto de toma:**	***Cocina***	
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Ensalada	
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,2 Kg	
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A	
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A	
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-09-02	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-05	
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A	
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Ensalada	
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple			

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/mL	10-100	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-09-02
Salmonella sp	25mL	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-09-02

Convensiones: (NA): No Aplica. **(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO				No. CV 0924035
INFORMACION DEL CLIENTE				
Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S	
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2	
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com	
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua de Ibirico	

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO			
Identificación del ítem de ensayo:	JAGU-020924004		
Matriz:	Alimento		
Descripción del ítem de ensayo:	***Arroz de Fideo***		
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez
Lugar de toma de muestra:	***PAM 15 Febrero***	**Ubicación del muestreo:**	***TV 3 # 3-46***
Plan de Muestreo:	PL-0824030	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015
Hora y Fecha de muestreo:	9:57:00 / 2024-09-02	**Punto de toma:**	***Cocina***
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Alimento Preparado
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,2 Kg
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-09-02	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-05
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Alimento Preparado
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple		

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/g	<10	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-09-02
Staphylococcus aureus	UFC/g	<100	ISO 6888-1 Compact Dry XSA	<10	Cumple	2024-09-02
Bacillus cereus	UFC/g	<100	ISO 7932 Compact Dry XBC	<10	Cumple	2024-09-02
Salmonella sp	25g	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-09-02

Convensiones: (NA): No Aplica. **(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO				No. CV 0924036
INFORMACION DEL CLIENTE				
Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S	
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2	
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com	
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua de Ibirico	

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO			
Identificación del ítem de ensayo:	AL-020924005		
Matriz:	Alimento		
Descripción del ítem de ensayo:	***Jugo de Panela***		
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez
Lugar de toma de muestra:	***PAM 15 Febrero***	**Ubicación del muestreo:**	***TV 3 # 3-46***
Plan de Muestreo:	PL-0824030	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015
Hora y Fecha de muestreo:	9:58:00 / 2024-09-02	**Punto de toma:**	***Cocina***
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Jugo de Fruta
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,3 L
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-09-02	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-05
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Jugo de Fruta
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple		

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/mL	10-100	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-09-02
Mohos y levaduras	UFC/mL	N.R	ISO 21527-1 Compact Dry YMR	10	N.A	2024-09-02
Salmonella sp	25mL	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-09-02

Convensiones: (NA): No Aplica. **(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO				No. CV 0924037
INFORMACION DEL CLIENTE				
Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S	
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2	
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com	
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua de Ibirico	

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO			
Identificación del ítem de ensayo:	JAGU-02092406		
Matriz:	Alimento		
Descripción del ítem de ensayo:	***Ensalada de Payaso***		
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez
Lugar de toma de muestra:	***PAM 15 Febrero***	**Ubicación del muestreo:**	***TV 3 # 3-46***
Plan de Muestreo:	PL-0824030	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015
Hora y Fecha de muestreo:	9:58:00 / 2024-09-02	**Punto de toma:**	***Cocina***
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Ensalada
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,2 Kg
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-09-02	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-05
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Ensalada
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple		

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/g	10-100	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-09-02
Salmonella sp	25g	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-09-02

Convensiones: (NA): No Aplica. **(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO

No. CV 0924039

INFORMACION DEL CLIENTE

Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua de Ibirico

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO

Identificación del ítem de ensayo:	JAGU-020924008		
Matriz:	Alimento		
Descripción del ítem de ensayo:	***Arroz de Fideo***		
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez
Lugar de toma de muestra:	***PAM Los Comuneros***	**Ubicación del muestreo:**	***TV 11 A # 5-61***
Plan de Muestreo:	PL-0824030	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestras de Alimentos y Bebidas 2015
Hora y Fecha de muestreo:	10:15:00 / 2024-09-02	**Punto de toma:**	***Cocina***
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Alimento Preparado
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,2 Kg
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-09-02	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-05
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Alimento Preparado
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple		

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/g	<10	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-09-02
Staphylococcus aureus	UFC/g	<100	ISO 6888-1 Compact Dry XSA	<10	Cumple	2024-09-02
Bacillus cereus	UFC/g	<100	ISO 7932 Compact Dry XBC	<10	Cumple	2024-09-02
Salmonella sp	25g	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-09-02

Convensiones: (NA): No Aplica. **(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO				No. CV 0924038
INFORMACION DEL CLIENTE				
Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventorias y Consultorias del Caribe S.A.S	
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2	
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com	
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua de Ibirico	
INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO				
Identificación del ítem de ensayo:	AL-020924007			
Matriz:	Alimento			
Descripción del ítem de ensayo:	***Jugo de Panela***			
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez	
Lugar de toma de muestra:	***PAM Los Comuneros***	**Ubicación del muestreo:**	***TV 11 A # 5-61***	
Plan de Muestreo:	PL-0824030	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015	
Hora y Fecha de muestreo:	10:15:00 / 2024-09-02	**Punto de toma:**	***Cocina***	
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Jugo de Fruta	
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,2 L	
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A	
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A	
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-09-02	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-05	
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A	
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Jugo de Fruta	
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple			

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/mL	10-100	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-09-02
Mohos y levaduras	UFC/mL	N.R	ISO 21527-1 Compact Dry YMR	<10	N.A	2024-09-02
Salmonella sp	25mL	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-09-02

Convensiones: (NA): No Aplica. **(UFC):** Unidad Formadora de colonia

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO				No. CV 0924040
INFORMACION DEL CLIENTE				
Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventoria y Consultorias del Caribe S.A.S	
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2	
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com	
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua de Ibirico	

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO			
Identificación del ítem de ensayo:	JAGU-02092409		
Matriz:	Alimento		
Descripción del ítem de ensayo:	***Ensalada de Payaso***		
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez
Lugar de toma de muestra:	***PAM Los Comuneros***	**Ubicación del muestreo:**	***TV 11 A # 5-61***
Plan de Muestreo:	PL-0824030	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestras de Alimentos y Bebidas 2015
Hora y Fecha de muestreo:	10:16:00 / 2024-09-02	**Punto de toma:**	***Cocina***
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Ensalada
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,2 Kg
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-09-02	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-05
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Ensalada
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple		

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/g	10-100	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-09-02
Salmonella sp	25g	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-09-02

Convensiones: (NA): No Aplica. **(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO				No. CV 0924041
INFORMACION DEL CLIENTE				
Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventoria y Consultorias del Caribe S.A.S	
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2	
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com	
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua de Ibirico	

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO			
Identificación del ítem de ensayo:	JAGU-020924010		
Matriz:	Alimento		
Descripción del ítem de ensayo:	***Ensalada de Payaso***		
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez
Lugar de toma de muestra:	***PAM La Palmita***	**Ubicación del muestreo:**	***Diagonal 9 # 8-32***
Plan de Muestreo:	PL-0824030	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015
Hora y Fecha de muestreo:	10:28:00 — 2024-09-02	**Punto de toma:**	***Cocina***
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Ensalada
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,2 Kg
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-09-02	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-06
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Ensalada
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple		

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/g	10-100	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-09-02
Salmonella sp	25g	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-09-02

Convensiones: (NA): No Aplica. **(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO — **No. CV 0924043**

INFORMACION DEL CLIENTE

Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventoria y Consultorias del Caribe S.A.S
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua de Ibirico

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO

Identificación del ítem de ensayo:	JAGU-020924012		
Matriz:	Alimento		
Descripción del ítem de ensayo:	***Arroz de Fideo***		
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez
Lugar de toma de muestra:	***PAM La Palmita***	**Ubicación del muestreo:**	***Diagonal 9 # 8-32***
Plan de Muestreo:	PL-0824030	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015
Hora y Fecha de muestreo:	10:29:00 — 2024-09-02	**Punto de toma:**	***Cocina***
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Alimento Preparado
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,2 Kg
Tipo de muestra:	NA	**Número de lote:**	N.A
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-09-02	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-06
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Alimento Preparado
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple		

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/g	<10	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-09-02
Staphylococcus aureus	UFC/g	<100	ISO 6888-1 Compact Dry XSA	<10	Cumple	2024-09-02
Bacillus cereus	UFC/g	<100	ISO 7932 Compact Dry XBC	<10	Cumple	2024-09-02
Salmonella sp	25g	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-09-02

Convensiones: (NA): No Aplica. **(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO				No. CV 0924042
INFORMACION DEL CLIENTE				
Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventoria y Consultorias del Caribe S.A.S	
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2	
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com	
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua de Ibirico	
INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO				
Identificación del ítem de ensayo:	AL-020924011			
Matriz:	Alimento			
Descripción del ítem de ensayo:	***Jugo de Panela***			
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez	
Lugar de toma de muestra:	***PAM La Palmita***	**Ubicación del muestreo:**	***Diagonal 9 # 8-32***	
Plan de Muestreo:	PL-0824030	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015	
Hora y Fecha de muestreo:	10:30:00 / 2024-09-02	**Punto de toma:**	***Cocina***	
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Jugo de Fruta	
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,3 L	
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A	
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A	
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-09-02	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-06	
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A	
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Jugo de Fruta	
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple			

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/mL	10-100	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-09-02
Mohos y levaduras	UFC/mL	N.R	ISO 21527-1 Compact Dry YMR	70	N.A	2024-09-02
Salmonella sp	25mL	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-09-02

Convensiones: (NA): No Aplica. **(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO — **No. CV 0924044**

INFORMACION DEL CLIENTE

Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventoria y Consultorias del Caribe S.A.S
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua de Ibirico

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO

Identificación del ítem de ensayo:	AL-020924013		
Matriz:	Alimento		
Descripción del ítem de ensayo:	***Jugo de Panela***		
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez
Lugar de toma de muestra:	***PAM Toscana***	**Ubicación del muestreo:**	***Calle 3 # 9-105***
Plan de Muestreo:	PL-0824030	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015
Hora y Fecha de muestreo:	10:53:00 / 2024-09-02	**Punto de toma:**	***Cocina***
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Jugo de Fruta
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,3 L
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-09-02	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-06
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Jugo de Fruta
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple		

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/mL	10-100	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-09-02
Mohos y levaduras	UFC/mL	N.R	ISO 21527-1 Compact Dry YMR	<10	N.A	2024-09-02
Salmonella sp	25mL	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-09-02

Convensiones: (NA): No Aplica. **(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO

No. CV 0924047

INFORMACION DEL CLIENTE

Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventoria y Consultorias del Caribe S.A.S
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua de Ibirico

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO

Identificación del ítem de ensayo:	AL-020924016		
Matriz:	Alimento		
Descripción del ítem de ensayo:	***Jugo de Panela***		
Solicitó servicio toma de muestra:	No	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez
Lugar de toma de muestra:	***PAM Toscana***	**Ubicación del muestreo:**	***Calle 3 # 9-105***
Plan de Muestreo:	PL-0824030	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015
Hora y Fecha de muestreo:	10:53:00 / 2024-09-02	**Punto de toma:**	***Cocina***
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Jugo de Fruta
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,2 L
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-09-02	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-06
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Jugo de Fruta
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple		

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/mL	10-100	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-09-02
Mohos y levaduras	UFC/mL	N.R	ISO 21527-1 Compact Dry YMR	<10	N.A	2024-09-02
Salmonella sp	25mL	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-09-02

Convensiones: (NA): No Aplica. **(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del item de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente,

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO				No. CV 0924045
INFORMACION DEL CLIENTE				
Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventoria y Consultorias del Caribe S.A.S	
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2	
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com	
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua de Ibirico	

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO			
Identificación del ítem de ensayo:	JAGU-020924014		
Matriz:	Alimento		
Descripción del ítem de ensayo:	***Arroz de Fideo***		
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez
Lugar de toma de muestra:	***PAM Toscana***	**Ubicación del muestreo:**	***Calle 3 # 9-105***
Plan de Muestreo:	PL-0824030	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015
Hora y Fecha de muestreo:	10:54:00 / 2024-09-02	**Punto de toma:**	***Cocina***
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Alimento Preparado
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,2 Kg
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-09-02	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-06
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Alimento Preparado
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple		

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/g	<10	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-09-02
Staphylococcus aureus	UFC/g	<100	ISO 6888-1 Compact Dry XSA	<10	Cumple	2024-09-02
Bacillus cereus	UFC/g	<100	ISO 7932 Compact Dry XBC	<10	Cumple	2024-09-02
Salmonella sp	25g	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-09-02

Convensiones: (NA): No Aplica. **(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO | **No. CV 0924048**

INFORMACION DEL CLIENTE

Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventoria y Consultorias del Caribe S.A.S
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua de Ibirico

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO

		Identificación del ítem de ensayo:	JAGU-020924017
Matriz:	Alimento		
Descripción del ítem de ensayo:	***Arroz de Fideo***		
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez
Lugar de toma de muestra:	***PAM Toscana***	**Ubicación del muestreo:**	***Calle 3 # 9-105***
Plan de Muestreo:	PL-0824030	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015
Hora y Fecha de muestreo:	10:54:00 / 2024-09-02	**Punto de toma:**	***Cocina***
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Alimento Preparado
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,2 Kg
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-09-02	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-06
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxigeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Alimento Preparado
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple		

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/g	<10	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-09-02
Staphylococcus aureus	UFC/g	<100	ISO 6888-1 Compact Dry XSA	<10	Cumple	2024-09-02
Bacillus cereus	UFC/g	<100	ISO 7932 Compact Dry XBC	<10	Cumple	2024-09-02
Salmonella sp	25g	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-09-02

Convensiones: (NA): No Aplica. **(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO

No. CV 0924046

INFORMACION DEL CLIENTE

Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventoria y Consultorias del Caribe S.A.S
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua de Ibirico

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO

		Identificación del ítem de ensayo:	JAGU-02092415
Matriz:	Alimento		
Descripción del ítem de ensayo:		***Ensalada de Payaso***	
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez
Lugar de toma de muestra:	***PAM Toscana***	**Ubicación del muestreo:**	***Calle 3 # 9-105***
Plan de Muestreo:	PL-0824030	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015
Hora y Fecha de muestreo:	10:55:00 / 2024-09-02	**Punto de toma:**	***Cocina***
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Ensalada
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,2 Kg
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-09-02	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-06
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Ensalada
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple		

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/g	10-100	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-09-02
Salmonella sp	25g	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-09-02

Convensiones: (NA): No Aplica. **(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME

INFORME DE RESULTADO

No. CV 0924049

INFORMACION DEL CLIENTE

Tipo de Cliente:	Persona Jurídica	**Nombre y Apellido/ Razón Social:**	Interventoria y Consultorias del Caribe S.A.S
Tipo de Identificación:	NIT	**Número de Documento:**	901359755-2
Telefono/Celular:	3015707545	**E-mail:**	interamlajaguadeibirico2024@gmail.com
Dirección:	Calle 7D # 16 - 65	**Departamento y Municipio:**	Cesar - La Jagua de Ibirico

INFORMACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO Y DEL MUESTREO

Identificación del ítem de ensayo:	JAGU-020924018		
Matriz:	Alimento		
Descripción del ítem de ensayo:	***Ensalada de Payaso***		
Solicitó servicio toma de muestra:	Sí	**Responsable toma de muestra:**	Arlenis Suarez
Lugar de toma de muestra:	***PAM Toscana***	**Ubicación del muestreo:**	***Calle 3 # 9-105***
Plan de Muestreo:	PL-0824030	**Método de muestreo:**	Manual de Toma de Muestra de Alimentos y Bebidas 2015
Hora y Fecha de muestreo:	10:56:00 / 2024-09-02	**Punto de toma:**	***Cocina***
Registro sanitario:	N.A	**Clasificación de la muestra:**	Ensalada
Fabricante:	N.A	**Cantidad recibida:**	0,2 Kg
Tipo de muestra:	Simple	**Número de lote:**	N.A
Análisis solicitados:	☑ Microbiológico ☐ Fisicoquímico	**Fecha de vencimiento:**	N.A
Fecha ingreso del ítem de ensayo:	2024-09-02	**Fecha emisión de resultados:**	2024-09-06
Ensayos realizados en el lugar de muestreo:	☐ pH ☐ Conductividad ☐ Cloro Libre Residual ☐ Oxígeno Disuelto ☐ Otro? Cuál?		N.A
Declaración de conformidad:	Sí	**Norma o especificación de declaración de conformidad:**	Res 1407/2022 Ensalada
Regla de decisión:	Regla de aceptación simple		

REPORTE DE RESULTADOS

CRITERIOS MICROBIOLÓGICOS

Ensayo	Unidad de Medida	Valor admisible del parámetro Res 1407/2022	Método- Técnica	Resultado	Conformidad	Fecha de Análisis
Escherichia coli	UFC/g	10-100	ISO 4832 - ISO 16649-2 Compact Dry EC	<10	Cumple	2024-09-02
Salmonella sp	25g	Ausencia	ISO 16140 Compact Dry SL	Ausencia	Cumple	2024-09-02

Convensiones: (NA): No Aplica. **(UFC):** Unidad Formadora de Colonia.

Notas: 1. El Resultado obtenido solo es válido para el ítem de ensayo analizado.
2. Cristal Violeta Aguas y Alimentos **NO** se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en el ingreso del ítem de ensayo y que en este informe de resultado se diferencia por estar en formato: negrita, cursiva y subrayado.
3. Los resultados aplican para el ítem de ensayo y la información suministrada por el cliente.

Sandy M Ruiz M.

Director técnico de Microbiología
Sandy Ruiz Manrique.

Laideth Estrada B.

Coordinadora de laboratorio
Laideth Estrada Brito.
Autoriza emisión del informe de resultado

Los resultados de este informe no se pueden reproducir sin la aprobación del laboratorio, exceptuando cuando se reproduzca en su totalidad, para proporcionar seguridad y que la información no se interprete fuera del contexto.

FIN DEL INFORME