LABORATORIO DE CONTROL DE CALIDAD INDUSTRIAL, AMBIENTES, ALIMENTOS Y AGUAS

¡ Su salud en buenas manos en un mundo de servicios !



# INFORME DE ENSAYO
03042676

**Identificación** 03042676 **Telefono** 7226409 / 3104061137 **Direccion** SENA AGROPECUARIO

**Cliente** SERVINARINO EU

**Doc./Nit.** 900221500-4

**Convenio** SERVINARIÑO -

**Tipo Muestra** ENSALADA CRUDA

**Tomada Por** LILIANA REVELO

**LOTE**

**Fecha Vencimiento**

**Fecha Recepción** 2024-08-23 14:47:30

**Fecha Impresión** 2024-09-23 13:59:27.

**Fecha Toma Muestra** 2024/08/23 HORA 1:00 PM

**Punto Toma Muestra** SERVICIO DE ALIMENTACION

**Condiciones Ambientales LDV :** Temp 22°C - Humedad R. 57% **Observaciones :** TOMATE ,LECHUGA,ZANAHORIA,PEPINO

. RESULTADOS . .

## MICROBIOLOGIA

| | |
|---|---|
| Eschericha coli.....: | **MENOR DE 10** |
| Por..: | **UFC/g** |
| Metodo: | **Basado en ICMSF** |
| Técnica: | **Aislamiento diferencial sobre medio sólido selectivo** |
| Valor de Referencia: | **MENOR DE 10** |
| Normatividad: | **RES. 1407/2022** |
| Interpretación.....: | **CONFORME** |

| | |
|---|---|
| Salmonella Spp.....: | **AUSENCIA** |
| Por..: | **25 g** |
| Metodo: | **Aislamiento diferencial sobre medio sólido selectivo** |
| Técnica: | **METODO HORIZONTAL** |
| Valor de referencia: | **AUSENCIA** |
| Normatividad: | **RES. 1407/2022** |
| Interpretación: | **CONFORME** |



LINA VALLEJOS
BACTERIOLOGA
2024-09-02 10:24:13

* El resultado es valido unicamente para las muestras analizadas. * ** Para verificar la conformidad del resultado, ver los limites admisibles segun norma. **