LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FR-PC-039**	**Versión: 1** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización:**

MUNICIPIO: Ibagué – Tolima.
DIRECCION - ENTIDAD: FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Ambiente.
LUGAR DE TOMA: Área de Preparación.
FECHA DE TOMA: Octubre 31 de 2024.
No. DE MUESTRA: 961.
FECHA DE REPORTE: Noviembre 08 de 2024.

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES PERMISIBLES PARA IDENTIFICAR NIVEL DE BUENA CALIDAD	RESULTADOS	CONCEPTO
Recuento de microorganismos Mesófilos aeróbicos	Recuento en placa, método horizontal	<30 UFC/15 min	0 UFC/15 min	APTO
Mohos y levaduras	Recuento en placa, método horizontal	<50 UFC/15 min	0 UFC/15 min	APTO

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:

Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días.

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

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio.

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FR-PC-039**	**Versión: 1** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización:**

MUNICIPIO: **Ibagué – Tolima.**
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: **Jhon Jairo Uribe.**

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: **Ambiente.**
LUGAR DE TOMA: **Depósito de Bebidas.**
FECHA DE TOMA: **Octubre 31 de 2024.**
No. DE MUESTRA: **962.**
FECHA DE REPORTE: **Noviembre 08 de 2024.**

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES PERMISIBLES PARA IDENTIFICAR NIVEL DE BUENA CALIDAD	RESULTADOS	CONCEPTO
Recuento de microorganismos Mesófilos aeróbicos	Recuento en placa, método horizontal	<30 UFC/15 min	8 UFC/15 min	APTO
Mohos y levaduras	Recuento en placa, método horizontal	<50 UFC/15 min	0 UFC/15 min	APTO

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:

Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días.

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

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio.

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FR-PC-039**	**Versión: 1** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización:**

MUNICIPIO: Ibagué – Tolima.
DIRECCION - ENTIDAD: FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Ambiente.
LUGAR DE TOMA: Depósito de Tanque.
FECHA DE TOMA: Octubre 31 de 2024.
No. DE MUESTRA: 963.
FECHA DE REPORTE: Noviembre 08 de 2024.

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES PERMISIBLES PARA IDENTIFICAR NIVEL DE BUENA CALIDAD	RESULTADOS	CONCEPTO
Recuento de microorganismos Mesófilos aeróbicos	Recuento en placa, método horizontal	<30 UFC/15 min	0 UFC/15 min	APTO
Mohos y levaduras	Recuento en placa, método horizontal	<50 UFC/15 min	0 UFC/15 min	APTO

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días.

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiología U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio.

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FR-PC-039**	**Versión: 1** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización:**

MUNICIPIO: **Ibagué – Tolima.**
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: **Jhon Jairo Uribe.**

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: **Ambiente**
LUGAR DE TOMA: **Laboratorio.**
FECHA DE TOMA: **Octubre 31 de 2024.**
No. DE MUESTRA: **960.**
FECHA DE REPORTE: **Noviembre 08 de 2024.**

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES PERMISIBLES PARA IDENTIFICAR NIVEL DE BUENA CALIDAD	RESULTADOS	CONCEPTO
Recuento de microorganismos Mesófilos aeróbicos	Recuento en placa, método horizontal	<30 UFC/15 min	0 UFC/15 min	APTO
Mohos y levaduras	Recuento en placa, método horizontal	<50 UFC/15 min	0 UFC/15 min	APTO

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:

Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días.

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

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio.

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FR-PC-039**	**Versión: 1** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización:**

MUNICIPIO: **Ibagué – Tolima.**
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: **Jhon Jairo Uribe.**

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: **Agua potable.**
LUGAR DE TOMA: **Llave de cafetería.**
FECHA DE TOMA: **Octubre 31 de 2024.**
No. DE MUESTRA: **2700.**
FECHA DE REPORTE: **Noviembre 08 de 2024.**

ANALISIS MICROBIOLOGICO

CARACTERÍSTICA	*TECNICA*	*VALORES ADMISIBLES RESOLUCION 2115 DE 2007*	*RESULTADOS*	*PUNTAJE DE RIESGO- ART. 13*	*PUNTAJE ASIGNADO*	*CONCEPTO*
Mesofilos	Filtración por membrana recuento en placa método horizontal	100 UFC/100 cm^3	0 U.F.C	NA	0	**APTO**
Coliformes totales	Filtración por membrana recuento en placa método horizontal	0 UFC/100 cm^3	0 U.F.C	15	0	**APTO**
Escherichia coli	Filtración por membrana recuento en placa método horizontal	0 UFC/100 cm^3	0 U.F.C.	25	0	**APTO**

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras perecederas se conservarán por un periodo de tres días.

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio.

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FR-PC-039**	**Versión: 1** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización:**

MUNICIPIO: **Ibagué – Tolima.**
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: **Jhon Jairo Uribe.**

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: **Agua potable.**
LUGAR DE TOMA: **Llave de entrada a la planta.**
FECHA DE TOMA: **Octubre 31 de 2024.**
No. DE MUESTRA: **2701.**
FECHA DE REPORTE: **Noviembre 08 de 2024.**

ANALISIS MICROBIOLOGICO

CARACTERÍSTICA	*TECNICA*	*VALORES ADMISIBLES RESOLUCION 2115 DE 2007*	*RESULTADOS*	*PUNTAJE DE RIESGO- ART. 13*	*PUNTAJE ASIGNADO*	*CONCEPTO*
Mesofilos	Filtración por membrana recuento en placa método horizontal	100 UFC/100 cm^3	0 U.F.C	NA	0	**APTO**
Coliformes totales	Filtración por membrana recuento en placa método horizontal	0 UFC/100 cm^3	0 U.F.C	15	0	**APTO**
Escherichia coli	Filtración por membrana recuento en placa método horizontal	0 UFC/100 cm^3	0 U.F.C.	25	0	**APTO**

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras perecederas se conservarán por un periodo de tres días.

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

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio.

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FR-PC-039**	**Versión: 1** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización:**

MUNICIPIO: **Ibagué – Tolima.**
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: **Jhon Jairo Uribe.**

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: **Agua potable.**
LUGAR DE TOMA: **Llave de salida de planta.**
FECHA DE TOMA: **Octubre 31 de 2024.**
No. DE MUESTRA: **2702.**
FECHA DE REPORTE: **Noviembre 08 de 2024.**

ANALISIS MICROBIOLOGICO

CARACTERÍSTICA	*TECNICA*	*VALORES ADMISIBLES RESOLUCION 2115 DE 2007*	*RESULTADOS*	*PUNTAJE DE RIESGO- ART. 13*	*PUNTAJE ASIGNADO*	*CONCEPTO*
Mesofilos	Filtración por membrana recuento en placa método horizontal	100 UFC/100 cm^3	0 U.F.C	NA	0	**APTO**
Coliformes totales	Filtración por membrana recuento en placa método horizontal	0 UFC/100 cm^3	0 U.F.C	15	0	**APTO**
Escherichia coli	Filtración por membrana recuento en placa método horizontal	0 UFC/100 cm^3	0 U.F.C.	25	0	**APTO**

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras perecederas se conservarán por un periodo de tres días.

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio.

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FR-PC-039**	**Versión: 1** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización:**

MUNICIPIO: **Ibagué – Tolima.**
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: **Jhon Jairo Uribe.**

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: **Agua potable.**
LUGAR DE TOMA: **Tanque de almacenamiento.**
FECHA DE TOMA: **Octubre 31 de 2024.**
No. DE MUESTRA: **2703.**
FECHA DE REPORTE: **Noviembre 08 de 2024.**

ANALISIS MICROBIOLOGICO

CARACTERÍSTICA	*TECNICA*	*VALORES ADMISIBLES RESOLUCION 2115 DE 2007*	*RESULTADOS*	*PUNTAJE DE RIESGO- ART. 13*	*PUNTAJE ASIGNADO*	*CONCEPTO*
Mesofilos	Filtración por membrana recuento en placa método horizontal	100 UFC/100 cm^3	0 U.F.C	NA	0	**APTO**
Coliformes totales	Filtración por membrana recuento en placa método horizontal	0 UFC/100 cm^3	0 U.F.C	15	0	**APTO**
Escherichia coli	Filtración por membrana recuento en placa método horizontal	0 UFC/100 cm^3	0 U.F.C.	25	0	**APTO**

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras perecederas se conservarán por un periodo de tres días.

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiología U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio.

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FR-PC-039**	**Versión: 1** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización:**

MUNICIPIO: **Ibagué – Tolima.**
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: **Jhon Jairo Uribe.**

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: **Frotis de manos.**
NOMBRE DEL MANIPULADOR: **Carlos Suarique.**
FECHA DE TOMA: **Octubre 31 de 2024.**
No. DE MUESTRA: **969.**
FECHA DE REPORTE: **Noviembre 08 de 2024.**

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS	CONCEPTO
Recuento de Coliformes Totales	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO
Coliformes Fecales	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO
Estafilococo coagulasa positiva	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio.

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FR-PC-039**	**Versión: 1** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización:**

MUNICIPIO: Ibagué – Tolima.
DIRECCION - ENTIDAD: FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: Jimmy Trujillo.
FECHA DE TOMA: Octubre 31 de 2024.
No. DE MUESTRA: 970.
FECHA DE REPORTE: Noviembre 08 de 2024.

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS	CONCEPTO
Recuento de Coliformes Totales	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO
Coliformes Fecales	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO
Estafilococo coagulasa positiva	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio.

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FR-PC-039**	**Versión: 1** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización:**

MUNICIPIO: **Ibagué – Tolima.**
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: **Jhon Jairo Uribe.**

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: **Frotis de manos.**
NOMBRE DEL MANIPULADOR: **Gilma Conde.**
FECHA DE TOMA: **Octubre 31 de 2024.**
No. DE MUESTRA: **971.**
FECHA DE REPORTE: **Noviembre 08 de 2024.**

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS	CONCEPTO
Recuento de Coliformes Totales	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO
Coliformes Fecales	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO
Estafilococo coagulasa positiva	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio.

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FR-PC-039**	**Versión: 1** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización:**

MUNICIPIO: Ibagué – Tolima.
DIRECCION - ENTIDAD: FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: Kevin Lozano.
FECHA DE TOMA: Octubre 31 de 2024.
No. DE MUESTRA: 972.
FECHA DE REPORTE: Noviembre 08 de 2024.

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS	CONCEPTO
Recuento de Coliformes Totales	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO
Coliformes Fecales	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO
Estafilococo coagulasa positiva	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

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

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio.

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FR-PC-039**	**Versión: 1** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización:**

MUNICIPIO: Ibagué – Tolima.
DIRECCION - ENTIDAD: FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: Alba Ligia Muñoz Colorado.
FECHA DE TOMA: Octubre 31 de 2024.
No. DE MUESTRA: 973.
FECHA DE REPORTE: Noviembre 08 de 2024.

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS	CONCEPTO
Recuento de Coliformes Totales	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO
Coliformes Fecales	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO
Estafilococo coagulasa positiva	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio.

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FR-PC-039**	**Versión: 1** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización:**

MUNICIPIO: **Ibagué – Tolima.**
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: **Jhon Jairo Uribe.**

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: **Frotis de manos.**
NOMBRE DEL MANIPULADOR: **Laura Hernandez.**
FECHA DE TOMA: **Octubre 31 de 2024.**
No. DE MUESTRA: **974.**
FECHA DE REPORTE: **Noviembre 08 de 2024.**

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS	CONCEPTO
Recuento de Coliformes Totales	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO
Coliformes Fecales	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO
Estafilococo coagulasa positiva	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio.

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FR-PC-039**	**Versión: 1** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización:**

MUNICIPIO: Ibagué – Tolima.
DIRECCION - ENTIDAD: FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: Juan Pérez.
FECHA DE TOMA: Octubre 31 de 2024.
No. DE MUESTRA: 975.
FECHA DE REPORTE: Noviembre 08 de 2024.

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS	CONCEPTO
Recuento de Coliformes Totales	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO
Coliformes Fecales	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO
Estafilococo coagulasa positiva	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio.

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FR-PC-039**	**Versión: 1** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización:**

MUNICIPIO: **Ibagué – Tolima.**
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: **Jhon Jairo Uribe.**

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: **Frotis de manos.**
NOMBRE DEL MANIPULADOR: **Lady Mur.**
FECHA DE TOMA: **Octubre 31 de 2024.**
No. DE MUESTRA: **976.**
FECHA DE REPORTE: **Noviembre 08 de 2024.**

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS	CONCEPTO
Recuento de Coliformes Totales	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO
Coliformes Fecales	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO
Estafilococo coagulasa positiva	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiología U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio.

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FR-PC-039**	**Versión: 1** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización:**

MUNICIPIO: Ibagué – Tolima.
DIRECCION - ENTIDAD: FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: Dani Lopez..
FECHA DE TOMA: Octubre 31 de 2024.
No. DE MUESTRA: 977.
FECHA DE REPORTE: Noviembre 08 de 2024.

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS	CONCEPTO
Recuento de Coliformes Totales	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO
Coliformes Fecales	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO
Estafilococo coagulasa positiva	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiología U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio.

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FR-PC-039**	**Versión: 1** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización:**

MUNICIPIO: **Ibagué – Tolima.**
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: **Jhon Jairo Uribe.**

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: **Frotis de manos.**
NOMBRE DEL MANIPULADOR: **Daniel Rodriguez.**
FECHA DE TOMA: **Octubre 31 de 2024.**
No. DE MUESTRA: **978.**
FECHA DE REPORTE: **Noviembre 08 de 2024.**

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS	CONCEPTO
Recuento de Coliformes Totales	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO
Coliformes Fecales	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO
Estafilococo coagulasa positiva	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia	Ausencia	APTO

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio.

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FR-PC-039**	**Versión: 1** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización:**

MUNICIPIO: **Ibagué – Tolima.**
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: **Jhon Jairo Uribe.**

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: **Frotis de superficie.**
LUGAR DE TOMA: **Válvula llenado Nº 11.**
FECHA DE TOMA: **Octubre 31 de 2024.**
No. DE MUESTRA: **964.**
FECHA DE REPORTE: **Noviembre 08 de 2024.**

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS	CONCEPTO
Coliformes Totales	Ausencia	Ausencia	APTO
Coliformes Fecales	Ausencia	Ausencia	APTO
Mohos y Levaduras	Ausencia	Ausencia	APTO

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:

Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio.

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FR-PC-039**	**Versión: 1** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización:**

MUNICIPIO: **Ibagué – Tolima.**
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: **Jhon Jairo Uribe.**

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: **Frotis de superficie.**
LUGAR DE TOMA: **Válvula llenado Nº 15.**
FECHA DE TOMA: **Octubre 31 de 2024.**
No. DE MUESTRA: **965.**
FECHA DE REPORTE: **Noviembre 08 de 2024.**

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS	CONCEPTO
Coliformes Totales	Ausencia	Ausencia	APTO
Coliformes Fecales	Ausencia	Ausencia	APTO
Mohos y Levaduras	Ausencia	Ausencia	APTO

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:

Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio.

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FR-PC-039**	**Versión: 1** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización:**

MUNICIPIO: **Ibagué – Tolima.**
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: **Jhon Jairo Uribe.**

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: **Frotis de superficie.**
LUGAR DE TOMA: **Válvula de Lavado Nº 10.**
FECHA DE TOMA: **Octubre 31 de 2024.**
No. DE MUESTRA: **966.**
FECHA DE REPORTE: **Noviembre 08 de 2024.**

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS	CONCEPTO
Coliformes Totales	Ausencia	Ausencia	APTO
Coliformes Fecales	Ausencia	Ausencia	APTO
Mohos y Levaduras	Ausencia	Ausencia	APTO

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio.

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FR-PC-039**	**Versión: 1** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización:**

MUNICIPIO: **Ibagué – Tolima.**
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: **Jhon Jairo Uribe.**

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: **Frotis de superficie.**
LUGAR DE TOMA: **Válvula de Lavado Nº 12.**
FECHA DE TOMA: **Octubre 31 de 2024.**
No. DE MUESTRA: **967.**
FECHA DE REPORTE: **Noviembre 08 de 2024.**

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS	CONCEPTO
Coliformes Totales	Ausencia	Ausencia	APTO
Coliformes Fecales	Ausencia	Ausencia	APTO
Mohos y Levaduras	Ausencia	Ausencia	APTO

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:

Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio.

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FR-PC-039**	**Versión: 1** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización:**

MUNICIPIO: **Ibagué – Tolima.**
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: **Jhon Jairo Uribe.**

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: **Frotis de superficie.**
LUGAR DE TOMA: **Boquilla de botella de vidrio de 750 ML.**
FECHA DE TOMA: **Octubre 31 de 2024.**
No. DE MUESTRA: **968.**
FECHA DE REPORTE: **Noviembre 08 de 2024.**

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS	CONCEPTO
Coliformes Totales	Ausencia	Ausencia	APTO
Coliformes Fecales	Ausencia	Ausencia	APTO
Mohos y Levaduras	Ausencia	Ausencia	APTO

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:

Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio.

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FR-PC-039**	**Versión: 1** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización:**

MUNICIPIO: Ibagué – Tolima.
DIRECCION - ENTIDAD: FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Producto terminado, Aguardiente Tradicional Especial de 350ml
FECHA DE TOMA: Octubre 31 de 2024.
No. DE MUESTRA: 979.
FECHA DE REPORTE: Noviembre 08 de 2024.

ANALISIS MICROBIOLOGICO
Parámetros Invima (CERVEZA)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES PERMISIBLES PARA IDENTIFICAR NIVEL DE BUENA CALIDAD	RESULTADOS
Recuento de microorganismos Mesófilos aeróbicos ufc/g	Recuento en placa, método horizontal	< 100	< 100
Recuento de Coliformes Totales ufc/g	Recuento en placa, método horizontal	< 3	< 3
Coliformes Fecales	Recuento en placa, método horizontal	< 3	< 3
Esporas	Recuento en placa, método horizontal	< 10	< 10
Mohos y levaduras	Recuento en placa, método horizontal	< 10	< 10

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: **De acuerdo a los análisis de control de calidad realizados a la muestra, el producto está dentro de los parámetros establecidos por el Invima *(CERVEZA)***

NOTA: Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras perecederas se conservarán por un periodo de tres días.

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiología U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio de Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas. Utilizando los equipos autorizados y exigidos por STANDARD METHODS y el Instituto Nacional de Salud para dicho estudio.