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

Ibague,31 de Abril de 2025.

Señores:
Fábrica de licores del Tolima.
Ciudad Ibagué-Tolima.
Reciban un cordial saludo
La presente es para informarle los resultados y conclusiones finales de la toma de muestra del día 24 de Abril.

No. Muestra	Tipo y Lugar de Muestra	Resultado Parámetros	Conclusiones
308-1 310-1 307-1 309-1	Ambiente Deposito de Bebidas. Ambiente Laboratorio Ambiente Área de Preparación. Ambiente Deposito de Tanques.	Recuento de microorganismos Mesófilos aeróbicos <30 UFC/15 min Mohos y levaduras <50 UFC/15 min	Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.
971-1 970-1 973-1 972-1	Agua Potable llave de entrada a la planta. Agua Potable llave de cafetería. Agua Potable Tanque de almacenamiento. Agua Potable Llave de salida de planta.	Mesofilos 0 UFC/100 cm³ Coliformes totales 0 UFC/100 cm³ Escherichia coli 0 UFC/100 cm³	Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.
313-1 314-1 311-1 312-1 315-1	Superficie Válvula de llenado Nº 01 Superficie Válvula de llenado Nº 12 Superficie Válvula de lavado Nº 06 Superficie Válvula de lavado Nº 03 Superficie Frotis de Botella	Coliformes Totales Ausente Coliformes Fecales Ausente Mohos y Levaduras Ausente	Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo
316-1 317-1 318-1 319-1 320-1 321-1 322-1 323-1 324-1 325-1	Frotis de manos Alba Ligia Muñoz Frotis de manos Maria Alcira Castro Frotis de manos Ana Maria Borja Frotis de manos Daniel Guzmán Frotis de manos Daniel Felipe Rodríguez Frotis de manos Jimmy Trujillo Frotis de manos Carlos Suarique Frotis de manos Viviana Lozano Frotis de manos Laura Hernández Frotis de manos Nury Estrella Cruz	Recuento de Coliformes Totales Ausencia Coliformes Fecales Ausencia Estafilococo coagulasa positiva Ausencia	Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo
326-1	Producto terminado Aguardiente Tapa Roja Tradicional	el producto está dentro de los parámetros establecidos por el Invima *(CERVEZA)*	Se encuentra dentro de los parametros permisibles

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

ELSY AMPARO OVALLE GARZON
GERENTE