	QUESOS PREMIUM DEL HUILA	Código: QPH-FT-01
	FICHA TÉCNICA **PRODUCTO TERMINADO**	Versión 3.0
		Fecha: 12/12/2024

INFORMACIÓN DE LA EMPRESA	Quesos Premium del Huila Dirección: Calle 8 N. 20-16 Neiva/ Huila/Colombia Teléfono: 3115302348
DENOMICACIÓN COMERCIAL DEL PRODUCTO	QUESO FRESCO SEMIBLANDO, SEMIGRASO DOBLE CREMA
DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO	Producto lácteo obtenido por la coagulación de la leche por acción del cuajo y la eliminación completa de lacto suero, en el procedimiento de hilado.
INGREDIENTES	Leche fresca, suero acido, sal, estabilizante (citrato de sodio) y cuajo
REGISTRO SANITARIO	RSA-0018722-2022
REQUISITOS DE CALIDAD	**Requisitos Microbiológicos:**

Requisito*	**n**	**m**	**M**	**c**
NMP Coliformes fecales/g	3	<100	-	0
Hongos y levaduras/g	3	100	500	1
Staphylococcus coagulasa positivos/g	3	1000	3000	1
Salmonella /25g	3	0	-	0

*Resolución 1804 de 1989
n = número de muestras por examinar
c = Número máximo de muestras permitidas con resultados entre m y M.
m = índice máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
M = índice máximo permisible para identificar nivel aceptable de calidad.

Requisitos fisicoquímicos:

Parámetro	**Semigraso**
Materia grasa en extracto seco de m/m mínimo	>5.0 y ≤20.0
Parámetro	**Semiblando**
Humedad % m/m, máximo	>55 y ≤65

*Resolución: 1804 de 1989

Requisitos contaminantes:

Contaminante	**Límite Máximo mg/kg**
Plomo (Pb)	0.02
Aflatoxinas M1	0.0005
Melamina	2.5

*Resolución 4506 de 2013

	QUESOS PREMIUM DEL HUILA	Código: QPH-FT-01
	FICHA TÉCNICA PRODUCTO TERMINADO	Versión 3.0
		Fecha: 12/12/2024

	Aceptación	Rechazo	Liberación
REQUISITOS ORGANOLÉPTICOS	Color: blanco Sabor: característico producto lácteo Aroma: característico productos lácteos, agradable Textura: uniforme, suave	Color: diferente al blanco, presencia de hongo Sabor: rancio, fuerte, químicos Aroma: desagradable Textura: harinosa, soplada, quebradiza	No aplica liberación para producto, si no cumple alguno de los anteriores aspectos no se debe comercializar
CONSERVACIÓN	Refrigeración entre 0°C y 4°C Una vez abierto, consúmase en el menor tiempo posible.		
VIDA ÚTIL	30 días		
PRESENTACIÓN COMERCIAL	20 g hasta 5000 g		
ROTULADO	Resolución No. 5109 de 2005 Resolución 810 de 2021 Resolución 2492 de 2022		

ELABORÓ:
OLGA LUCÍA BAQUERO HERNANDEZ
Ingeniera de alimentos

República de Colombia
Ministerio de Salud y Protección Social
Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y de Alimentos - INVIMA

RESOLUCION Nro. 2022008660 del 25 de Abril de 2022

Por la cual se concede un Registro Sanitario de Alimentos (Alto Riesgo)

El Director de Alimentos y Bebidas del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, en ejercicio de las facultades legales conferidas en el Decreto 2078 de 2012, con base en lo previsto por la Ley 9a. de 1979, Ley 1755 de 2015, Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015, Resolución 719 de 2015.

ANTECEDENTES

Por medio del Decreto - Ley 019 de 2012, se dictarón postulados para suprimir a reformar regulaciones, procedimientos y trámites innecesarios existentes en la administración pública.

El Articulo 126 de la precipitada norma establece: "Los alimentos que se fabriquen, envasen o importen para su comercialización en el territorio nacional requerirán de Notificación Sanitaria, Permiso Sanitario o **Registro Sanitario** según el riesgo de estos productos en salud pública, de conformidad con la reglamentación que expida el Ministerio de Salud y Protección Social, dentro de los seis (6) meses siguientes a la entrada en vigencia del presente decreto".

En consecuencia, la Resolución 2674 de fecha 22 de julio de 2013, reglamentó el aludido articulo con el fin de garantizar su aplicación.

Que mediante Resolución No. 719 de Marzo 11 de 2015 se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo en salud pública.

Que mediante la Resolución 3168 de 2015, el Ministerio de Salud y Protección Social modificó el Articulo 37 de la Resolución 2674 de 2013.

Que mediante escrito radicado bajo el No. 20221068147 de fecha 2022/04/25 el (la) Señor(a) LINDA NATALIA LEYTON MARIN actuando en calidad de apoderado y/o representante legal, presentó solicitud de concesión de Registro Sanitario para el producto abajo referido

CONSIDERACIONES

Verificados los requisitos establecidos en el Articulo 38 de la Resolución 2674 de 2013 y la Resolución 719 de 2015, y en cumplimiento con las disposiciones sanitarias para la concesión de dicho trámite, la Dirección de Alimentos y Bebidas del Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA, .

RESUELVE

ARTICULO PRIMERO: Conceder REGISTRO SANITARIO por el termino de CINCO (5) años al producto que se describe a continuacion:

R E G I S T R O SANITARIO No.:	RSA-0018722-2022
VIGENTE HASTA:	2027/04/25
EXPEDIENTE:	20225712 **RADICACION:** 20221068147
MODALIDAD:	EMPACAR Y VENDER
PRODUCTO:	QUESO FRESCO SEMIBLANDO, SEMIGRASO VARIEDAD: DOBLE CREMA, CAMPESINO, MOZARELLA.,
MARCA:	QUESOS PREMIUM DEL HUILA,
PRESENTACION COMERCIAL:	20 g HASTA 5000 g,
TITULAR(ES):	LINDA NATALIA LEYTON MARIN con domicilio en NEIVA - HUILA,
FABRICANTE(S):	
EMPACADOR(ES):	LINDA NATALIA LEYTON MARIN con domicilio en NEIVA - HUILA,

ARTICULO SEGUNDO: El producto debe cumplir con los requisitos sanitarios que le sean aplicables en materia de rotulado de alimentos de conformidad con lo dispuesto en la Resolución 5109 de 2005, Resolución 333 de 2011 si es el caso.

ARTICULO TERCERO: Los derechos que se deriven de esta resolución, quedarán sujetos a revisión posterior de la documentación que soporta el cumplimiento de los requisitos exigibles según el caso, por parte de la DIRECCION DE ALIMENTOS Y BEBIDAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS - INVIMA, quien así mismo realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con la previsto por la Resolución 2674 de 2013 modificada por la Resolución 3168 de 2015.

ARTÍCULO CUARTO: Notificar la presente resolución al interesado, advirtiendo que contra la misma procede únicamente el Recurso de Reposición, que deberá interponerse ante el DIRECTOR DE ALIMENTOS Y BEDIBAS DEL INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA, dentro de los días a su notificación personal, de conformidad con lo señalado en el Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO QUINTO: La vigencia del presente Registro sanitario se contara a partir de la firmeza de la presente resolución de conformidad con lo dispuesto en el articulo 87 del Código de Procedimiento Administrativo y de lo Contencioso Administrativo.

ARTICULO SEXTO: La presente resolución rige a partir de la fecha de ejecutoria.

De igual manera, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA, manifiesta que el interesado declaró que el producto amparado cumple con todos los requisitos establecidos por el Artículo 126 del Decreto 019 de 2012, Resolución 2674 de 2013 y Resolución 719 de 2015 y las normas sanitarias vigentes aplicables, y que toda la información suministrada a la autoridad es auténtica y veraz, que su comercialización será posterior a la presente notificación cumpliendo estrictamente con las especificaciones de calidad definidas para el producto y que se encuentra sometido vigilancia posterior por parte de las autoridades sanitarias correspondientes, de acuerdo con lo establecido en las precitadas normas. Por lo tanto asume la responsabilidad sobre cualquier inconsistencia que se presente entre la información suministrada y la que resulte de las acciones que se ejerzan por parte de las autoridades.

NOTIFIQUESE Y CUMPLASE

Se expide en Bogotá D.C. el 25 de Abril de 2022

Los derechos que se deriven de este Registro Sanitario quedarán sujetos a revisión posterior por parte del INSTITUTO NACIONAL DE VIGILANCIA DE MEDICAMENTOS Y ALIMENTOS INVIMA quien realizará las actividades de Inspección, Vigilancia y Control a que halla lugar de conformidad con lo previsto por la Resolución 2674 de 2013.

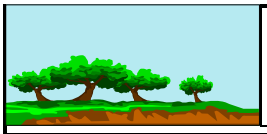
La impresión en soporte cartular (papel) es una reproducción del documento original que se encuentra en formato electrónico firmado digitalmente, cuya representación digital goza de plena autenticidad, integridad y no repudio, en cumplimiento de la ley 527 de 1999 (Artículos 6 a 13 y 28) y de la ley 962 de 2005 (Artículo 6)

NOTA: La información consignada es fiel copia de la inscrita en la Base de Datos de Registros Sanitarios del INVIMA a la fecha de su expedición. El documento electrónico se puede consultar en la dirección http://www.invima.gov.co

Este espacio, hasta la firma se considera en blanco.

Signature Not Verified
Firmado digitalmente por CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
Fecha: 2022/04/25 13:24:11 COT
Razón: Invima
Locación: BOGOTA D.C., Colombia

CARLOS ALBERTO ROBLES COCUYAME
DIRECTOR TECNICO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

	AGUALIMSU S.A.S Nit. 813.001.240-5 Análisis Fisicoquímicos y Microbiológicos de Aguas, Alimentos y Suelos	**REPORTE DE RESULTADO**	Resolución No. 2866 del 22 de diciembre 2022 AGUALIMSU S.A.S	IDEAM	Codigo: FORLB-34 Version: 05 Fecha de emisión: 01-07-2022

REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO No. 2024-J4848

PARCIAL		FINAL	X	

DATOS DEL CLIENTE		**LABORATORIO DE ANÁLISIS**	
NOMBRE DE EMPRESA	QUESOS PREMIUM DEL HUILA	NOMBRE LABORATORIO	AGUALIMSU SAS
CONTACTO	OLGA LUCÍA BAQUERO HERNANDEZ	CONTACTO	MARIA GICELA RAMIREZ MANRIQUE
NIT/C.C	1.003.808.847	TELEFONO	3187164015 - (608) 8716282
DIRECCION	CALLE 8 # 20-16	DIRECCION	CALLE 13 # 6 -10
TELEFONO	3115302348	E-MAIL	agualimsultda@yahoo.es
CIUDAD	NEIVA - HUILA	CIUDAD	NEIVA - HUILA

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA			
RADICADO N°	J4848	PRODUCTO/MATRIZ	ALIMENTO
MUESTRA TOMADA POR	CLIENTE	TIPO DE MUESTREO	PUNTUAL
NOMBRE DEL FUNCIONARIO	N.E	LOTE	N.E
MANIPULADO POR	N.E	VENCIMIENTO DE LA MUESTRA	N.E
REF. MÉTODO DE MUESTREO	N.E	SITIO DE TOMA	QUESOS PREMIUM DEL HUILA
EMPAQUE	BOLSA PLÁSTICA ZIPLOC	DESCRIPCIÓN MATRIZ O PUNTO DE TOMA	QUESO DOBLE CREMA
TEMPERATURA AMBIENTE	N.E	HORA DE TOMA	4:30 p. m.
PLAN DE MUESTREO	N.A	FECHA DE TOMA	2024-08-09
PROCEDIMIENTO N°	N.A	FECHA DE RECEPCIÓN	2024-08-09
CANTIDAD DE MUESTRA	500 g	FECHA DE EMISION DE REPORTE	2024-08-17

PARÁMETROS	MÉTODO DE ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022 - MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	INTERPRETACIÓN	FECHA DE ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICOS						
Escherichia coli	NTC 4458	<1	UFC/100 mL	<10	CUMPLE	2024-08-10
Mohos	NTC 5698	<10	UFC/100 mL	<100	CUMPLE	2024-08-10
Listeria monocytogenes	NTC 4666	AUSENCIA	A/P 25 g	AUSENCIA	CUMPLE	2024-08-10
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	NTC 4779	<10	UFC/g	<100	CUMPLE	2024-08-10
Salmonella spp	NTC 4574	AUSENCIA	A/P 25 g	AUSENCIA	CUMPLE	2024-08-10

Abreviaturas: N.A.= No aplica N.E.= No establecido MNC = Muy numeroso para contar (<) Reporte menor al limite de detección del método

Observaciones:

Los parámetros analizados se encuentran dentro del valor aceptable según la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social.
La información en el ítem "datos del cliente" corresponden a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad.
La(s) fecha(s) de análisis relacionada(s) en la tabla corresponde a la(s) fecha(s) de realización del análisis, revision y validación del resultado.
Resolución No. 2866 del 22 de diciembre de 2022, por el cual se otorga la acreditación a la sociedad AGUALIMSU S.A.S., para producir información cuantitativa física, química y microbiológica para los estudios o análisis ambientales requeridos por las Autoridades Ambientales competentes, relacionada con la calidad del medio ambiente y de los recursos naturales renovables.

Advertencia: AGUALIMSU S.A.S no es responsable del origen o la fuente de dónde ha sido extraida la muestra, cuando ha sido tomada por el cliente.

INFORMACIÓN DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:
Cuando se solicite una declaración de conformidad, el laboratorio AGUALIMSU S.A.S, especificara la norma o legislación y la regla de decisión de conformidad para el ensayo. Se informa al cliente que se aplica la regla de decisión de aceptación simple, según la guía ILAC-G8:09/2019, en la cual el límite de aceptación es mismo que el límite de tolerancia, de modo que se reportara la declaración de conformidad como:
CUMPLE: cuando el valor está por debajo del límite o dentro del rango de aceptación.
NO CUMPLE: cuando el valor medido está por encima del límite de aceptación.

ANÁLISIS REVISADOS Y AUTORIZADOS POR:

LILIANA VARGAS LAVAO
DIRECTOR TÉCNICO

NOTA: Este documento y su contenido son propiedad intelectual de AGUALIMSU S.A.S. No divulgar, usar o reproducir sin autorización escrita de AGUALIMSU S.A.S.
ESTE RESULTADO ES VALIDO ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE PARA LA(S) MUESTRA(S) ANALIZADA(S)
FIN DEL REPORTE DE ENSAYO

ALS - BOGOTA
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S
Sede Bogota D.C Calle 94b # 56 - 45 Barrio Rionegro

Informe de Ensayo Nº 66295/2023 Página 1/1

Fecha de Emisión: 2023-08-11

No. de Ensayo:	FM / 4490 / 23
Fecha Recogida:	26-07-2023
Fecha Recepción:	26-07-2023
Fecha Inicio Ensayos	28-07-2023
Fecha Fin Ensayos:	11-08-2023
Código del Cliente:	0003

Cliente:
AGUALIMSU SAS
Calle 13 No. 6-10
Neiva - Huila

Solicitante: VIVIANA CASTILLO

Identificación de la Muestra: **58295 / 23**

Muestra: PT/QUESO DOBLE CREMA punto de toma ALMACENAMIENTO- -NOMBRE DEL SOLICITANTE QUESOS PREMIUM DEL HUILA
Fecha Elaboración: 17-07-2023
Fecha Caducidad: 16-08-2023
Proveedor: Quesos premium del huila

Tipo Envase: PEBD
Lote: 17/07/2023
Capacidad: 1
Hora de recogida: 8:45

	Ensayo/Método	Método	Resultado	Unidad	IM
	Aflatoxina M1	HPLC-FL	<0.01 (LQ)	µg/kg	
(s)	Melamina	LC-MS/MS	<0.50 (L.Q.)	mg/Kg	

Lista de abreviaturas: UFC- Unidades formadoras de colonias; IM: Intervalo de Medición de la tecnica; N.A: No Aplica; LQ – Límite de cuantificación ; V.L: Valor Limite de especificación; C - Cumple; NC - No Cumple; D: Detectable; ND: No Detectable; U: Incertidumbre (+/- Valor de U).

Regla de decisión: De acuerdo a la Guía ILAC G8: 09/2019 Guidelines on Decision Rules and Statements of Conformity, ALS Life Sciences Colombia adopta la Declaracion binaria para “Regla de aceptación Simple”; Las unidades del resultado y la Incertidumbre (U), se encuentran en las mismas unidades de medida relacionadas en la columna "Unidad"

El ensayo señalado con (s) fue subcontratado y no es acreditado.
El ensayo señalado con (a) fue subcontratado y es acreditado.

NOTA: La información en el ítem de identificación de muestra que se observe subrayada corresponde a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad u otros factores que puedan afectar el resultado. Análisis validos únicamente para la muestra analizada. ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S no se hace responsable por su uso indebido o falsificación. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin la aprobación escrita por el laboratorio.

Formato:R287 / Versión: 2 / Fecha de emisión: 11.11.2022

Autorizado por:
Jessica Triana (PQ-06869)
Supervisora Lab. Fisicoquímico

Revisado por:
Soporte Tecnico
Yesika Del Carmen Almanza Jiménez

FIN DEL INFORME

ALS - BOGOTA
ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S
Sede Bogota D.C Calle 94b # 56 - 45 Barrio Rionegro

Informe de Ensayo Nº 65456/2023 Página 1/1

Fecha de Emisión: 2023-08-09

No. de Ensayo:	FM / 4491 / 23
Fecha Recogida:	26-07-2023
Fecha Recepción:	26-07-2023
Fecha Inicio Ensayos	28-07-2023
Fecha Fin Ensayos:	08-08-2023
Código del Cliente:	0003

Cliente:
AGUALIMSU SAS
Calle 13 No. 6-10
Neiva - Huila

Solicitante: VIVIANA CASTILLO

Identificación de la Muestra: **58295 / 23**

Muestra: PT/QUESO DOBLE CREMA punto de toma ALMACENAMIENTO- -NOMBRE DEL SOLICITANTE QUESOS PREMIUM DEL HUILA
Fecha Elaboración: 17-07-2023
Fecha Caducidad: 16-08-2023
Proveedor: Quesos premium del huila

Tipo Envase: PEBD
Lote: 17/07/2023
Capacidad: 1
Hora de recogida: 8:45

Ensayo/Método	Método	Resultado	Unidad	IM
Plomo (Pb)	PO 204 Determinación de Metales en Alimentos por ICP-OES. Versión 2	<0.050 (L.Q.)	mg/Kg	

Lista de abreviaturas: UFC- Unidades formadoras de colonias; IM: Intervalo de Medición de la tecnica; N.A: No Aplica; LQ – Límite de cuantificación ; V.L: Valor Limite de especificación; C - Cumple; NC - No Cumple; D: Detectable; ND: No Detectable; U: Incertidumbre (+/- Valor de U).

Regla de decisión: De acuerdo a la Guía ILAC G8: 09/2019 Guidelines on Decision Rules and Statements of Conformity, ALS Life Sciences Colombia adopta la Declaracion binaria para “Regla de aceptación Simple”; Las unidades del resultado y la Incertidumbre (U), se encuentran en las mismas unidades de medida relacionadas en la columna "Unidad"

El ensayo señalado con (s) fue subcontratado y no es acreditado.
El ensayo señalado con (a) fue subcontratado y es acreditado.

NOTA: La información en el ítem de identificación de muestra que se observe subrayada corresponde a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad u otros factores que puedan afectar el resultado. Análisis validos únicamente para la muestra analizada. ALS LIFE SCIENCES COLOMBIA S.A.S no se hace responsable por su uso indebido o falsificación. Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin la aprobación escrita por el laboratorio.

Formato:R287 / Versión: 2 / Fecha de emisión: 11.11.2022

Autorizado por:
Jessica Triana (PQ-06869)
Supervisora Lab. Fisicoquímico

Revisado por:
Soporte Tecnico
Yesika Del Carmen Almanza Jiménez

FIN DEL INFORME

OFICIO COMISORIO No. 7304-272-2024

Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – Invima

DIRECCION DE OPERACIONES SANITARIAS

Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

Respetados señores:

Establecimientos	Ubicación (La ubicación puede determinarse por los funcionarios al momento de realizar la diligencia)
ESTABLECIMIENTO PROPIEDAD DE LINDA NATALIA LEYTON MARÍN – QUESOS PREMIUM DEL HUILA	CL 8 NO. 20 - 16 BR CALIXTO,NEIVA,HUILA

En uso de las facultades otorgadas en el decreto 2078 de 2012 y demás normatividad sanitaria vigente, me permito presentar a los profesionales relacionados a continuación, quienes están comisionados a partir del 2024-03-22 para realizar actividades de conformidad con las competencias de este Instituto:

Nombres	Cargo / Rol(*)	Dependencia
EDWAR HUMBERTO SANTOS CARVAJAL	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3
DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA	Profesional Universitario	Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3

(*) *Nota: El Rol solo se diligencia para el Proceso de Auditorias y Certificaciones para los otros procesos se diligencia el cargo*

Los profesionales comisionados, en virtud de las competencias legales otorgadas a este Instituto y en desarrollo de sus funciones y actividades, están investidos de amplias facultades de inspección, vigilancia y control, según las cuales podrán adelantar las diligencias necesarias para asegurar el efectivo cumplimiento de las normas sanitarias, sin necesidad de ampliación del presente documento. Cabe resaltar que el suscrito se encuentra facultado para intervenir en la presente diligencia cuando lo estime conveniente.

Usted podrá verificar la autenticidad de los funcionarios y/o documentos presentados (carné, oficio comisorio, actas de visitas, etc.) a través de contacto telefónico, con la oficina: Dirección de Operaciones Sanitarias Grupo de Trabajo Territorial Centro Oriente 3- Calle 18 A No.7 A 14 Barrio Campo Nuñez, teléfono 8632069 ext.7800 o mediante el Sistema Consulta Funcionarios o Contratistas, disponible en la página web institucional en el siguiente vínculo https://app.invima.gov.co/funcionarios/consulta/consulta.php.

Contáctenos en: Teléfonos: 8632069 **Chat de WhatsApp:** 312 3279690 **Agendamiento de citas Atención virtual y presencial mediante Bookings en el siguiente QR:** https://outlook.office365.com/owa/calendar/GTTCO3AGENDAMIENTOCITASPRESENCIALYVIRTUALCENTROORIENTE3@invima.gov.co/bookings/ .

Se informa que en el marco de la estrategia de la lucha contra la ilegalidad y contrabando de productos competencia del Invima, toda persona se puede comunicar a la línea 7422121 Ext 2005 o denunciar en la página web www.invima.gov.co en el formulario de denuncias https://sesuite.invima.gov.co:444/Pqrsd/peticiones/solicitud . Para denunciar posibles hechos de corrupción de funcionarios y/o contratistas del Invima puede llamar a la línea anticorrupción 745 8593. *Los teléfonos se encuentran ubicados en la ciudad de Bogotá.*

Dado en la ciudad de Neiva, el día 19 del mes de marzo del año 2024

MARTHA LUCIA AVILES AROCA
Coordinadora Grupo de Trabajo Territorial
Centro Oriente 3

Recibido por

Firma Elio Leyton

Nombre Elio Leyton

Cédula 1075216336

Cargo Administrador

Fecha 21/03/24

Powered by CamScanner

	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	NEIVA / HUILA	**Fecha**	2024-03-21	2

DATOS GENERALES

Razón social	ESTABLECIMIENTO PROPIEDAD DE LINDA NATALIA LEYTON MARÍN – QUESOS PREMIUM DEL HUILA		
Dirección	CL 8 No 20-16 BR CALIXTO		
Propietario	LINDA NATALIA LEYTON MARÍN		
Código inscripción planta	1003808847-1	**NIT**	1003808847-2
Teléfonos	3115302348	**Correo electrónico de notificacion judicial;alterno**	alejaleyton25@gmail.com
Grupo de trabajo territorial	CENTRO ORIENTE 3	**Oficio comisorio**	7304-272-2024

OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar visita de inspección sanitaria en atención a gestion de riesgo , con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, el Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2115 de 2007 y demás reglamentación aplicable.

DATOS DE PRODUCCIÓN

No. de empleados	6	**Maquilas**	NO

SUBCATEGORÍAS EVALUADAS

1.5.1 Quesos frescos (no madurados)

LÍNEAS DE SUBCATEGORÍA DE ALIMENTO

Línea	Cantidad producida	Unidad de medida
QUESO FRESCO (NO MADURADO)	120	t/AÑO

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Dependencia
EDWAR HUMBERTO SANTOS CARVAJAL	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO3
DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA	PROFESIONAL UNIVERSITARIO	GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Nombre(s) y Apellido(s)	Cargo	Documento	No
ELIO LEYTON CARVAJAL	ADMINISTRADOR	CC	1.075.216.336

Powered by CamScanner

invima Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL		INSPECCIÓN
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	NEIVA / HUILA	Fecha	2024-03-21	2

DATOS GENERALES

Razón social	ESTABLECIMIENTO PROPIEDAD DE LINDA NATALIA LEYTON MARÍN – QUESOS PREMIUM DEL HUILA
Dirección	CL 8 No 20-16 BR CALIXTO
Subcategorías	1.5.1
Línea(s)	QUESO FRESCO (NO MADURADO)

CRITERIOS EVALUADOS

No.	1. DISEÑO Y CARACTERÍSTICAS DE LAS INSTALACIONES	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
1.1	El establecimiento presenta una adecuada localización y diseño. Res. 2674 Art. 6 num. 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6	ar	10		Se observa que el area de limpieza y desinfeccion de canastilla de cuenta con una separacion fisica parcial del medio exterior.
1.2	El diseño de las instalaciones de elaboración de alimentos, procesamiento, empaque y almacenamiento es adecuado y cuenta con la amplitud suficiente para realizar las operaciones y permitir la circulación de los operarios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 2.3	ar	10		Se observa que los punto de ingreso de materia prima al cuarto frio de almacenamiento prima no cuenta con separacion fisica total. Se observa que el punto de acceso de personal a las demas areas de proceso no cuenta con una separacion fisica.
1.3	El diseño de la instalaciones de las áreas de proceso permite un adecuado flujo de materia prima, producto y personal . Res. 2674 de 2013 Art. 18 num. 5	ar	5		Se observa que los punto de ingreso de materia prima al cuarto frio de almacenamiento prima no cuenta con separacion fisica total. Se observa que el punto de acceso de personal a las demas areas de proceso no cuenta con una separacion fisica.
1.4	Pisos, paredes y techos tienen un diseño adecuado y poseen un buen estado de mantenimiento. Res. 2674 Art. 7 num. 1.1, 1.2, 2, 3, 4, 5, 6 y 7	ar	5		Se observa desprendimiento de pintura de un sector del piso del area de envasado
1.5	El diseño, capacidad y dotación de las unidades sanitarias es adecuado. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.1, 6.2, 6.3. y 6.4	ar	5		Se observa que el sanitario no cuenta con tapa.
1.6	Posee filtro(s) sanitario(s) y estacion(es) de limpieza y desinfección. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 6.3 y 6.5. Art. 20, num 6	ar	5		Se observa que el punto de re-ingreso de personal proveniente del area de limpieza de canastillas no cuenta con un sistema de limpieza de calzado de operarios
1.7	El sistema de drenajes no genera riesgos de contaminación. Res. 2674de 2013 Art. 7 num. 1.3, 1,4	ar	5		Se observa que el sifon ubicado dentro del baño o unidad sanitaria cuenta con una rejilla deteriorada
1.8	El diseño del área de residuos sólidos y su ubicación no genera riesgos de contaminación a la materia prima, áreas de proceso o producto . Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5.1, 5.4 y Art. 33 num. 5 y 6	a	10		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					11,00

No.	2. EQUIPOS REQUERIDOS	Evaluación	Calificación	Crítico	Observaciones
2.1	Cuenta con los equipos suficientes y adecuados para los procesos que se realiza. Res. 2674 Art. 8, Art. 10 num. 3	a	30		

Powered by CamScanner

2.2	Poseen un diseño sanitario y funcionamiento adecuado. Res. 2674, Art. 9 num. 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7,8, 9, 10, 11; Art. 10 num. 4, Art 18 num. 10, Res. 683 de 2012; Art. 13 num. 1,1	ar	12,5		No cuenta con el certificado del equipo empacadora al vacion el cual está en contacto con el alimento el cual permita evidenciar que está fabricado en materiales que esten autorizados en las listas positivas de materias primas para la elaboración de equipamentos.
2.3	Programa de mantenimiento de equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2, Art. 10 num. 5	ar	12,5		Se observa que dentro del cronograma de mantenimiento preventivo para el año 2024 no descibe la empacadora al vacio grande.
2.4	Calibración de equipos de medición . Res. 2674 de 2013 Art. 25	a	20		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					11,25
No.	**3. REQUISITOS SANITARIOS Y AMBIENTALES**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
3.1	Programa y registros de control de calidad de agua potable. Res. 2674 de 2013. Art. 6 num 3, Art. 26 num 4	a	25		
3.2	Programa documentado e implementado para el manejo integral de residuos sólidos. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 5, Art. 26 num. 2	a	25		
3.3	Programa de control integral de plagas. Res 2674 de 2013 Art. 6. num 2.1, 5.3, Art 7 num 6,3 ; Art. 26 num 3; Art 28 num 7	a	25		
3.4	Programa de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Res. 2674 de 2013 Art. 6 num. 3.2; Art. 26 num. 1; Art. 28 num 7	ar	12,5		No presentan registro de limpieza y desinfección de los opoerarios.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					17,50
No.	**4. REQUISITOS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
4.1	Programa documentado e implementado de educación sanitaria dirigido a los trabajadores. Res. 2674 Art.12, 13 y 14	a	34		
4.2	Prácticas higiénicas y Dotación de los trabajadores. Res. 2674 de 2013 Art. 13 y 14.	a	33		
4.3	Estado de salud del personal manpulador de alimentos. Res. 2674 de 2013 Art. 11 ; Art. 14 num. 12	a	33		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 10% del valor total de la evaluación)					10,00
No.	**5. OPERACIONES CLAVE EN EL PROCESO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
5.1	Control de materia prima e insumos. Res. 2674 Art. 16 num. 1,2,3,4,5, 6,7,8; Art. 22 num. 1; Art. 28 num. 1,3,4,5 Art. 29 num. 1, 2, 3, 5, 6, 7, 8, 9 y 10	ar	10		Se evidenca que no se cuenta con procedimento para el control de calidad de los separadores
5.2	Flujos ordenados, lineales y sin operaciones cruzadas. Res. 2674 de 2013 Art. 18 Num. 5: Art. 20 num. 1 y 4	ar	10		Se observa que el traslado o transito de producto terminado proveniente del area de envasado pasa por un costado del area social
5.3	Control de variables de proceso (temperaturas, presión, tiempo, entre otros) adecuados durante la producción de acuerdo al tipo de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num. 2; Art. 18 num. 1 y 2	ar	10		Se evidenca que los registros de contro de la temperatura del area de envasado no concuerda con la temperatura real del mismo. No se registra la temparatura interna del producto en proceso
5.4	Conservación adecuada de producto en proceso. Res 2674 de 2013, Art 18.	ar	5		Se evidenca que ante la ausencia de los registros de control de la temperatura del area de envasado el cual no concuerda con la temperatura real del mismo y tambien que no se registra la temperatura interna del producto en proceso posibilta una contaminacion del mismo

Powered by CamScanner

5.5	Control de envasado y embalaje. Resoluciones 683 de 2012, 2674 de 2013 Art 17; 19 num 1 y 2; 4142 de 2012; 4143 de 2012; 834, 835 de 2013.	ar	5		Se observa que no se cuenta con los certificados de migracion global y especifica de los separadores
5.6	Sistema de aseguramiento y control de calidad. Res. 2674 Art. 23 y Res. 1619 de 2015	ar	10		Se observa que el establecimiento cuenta con la asesoria de una profesinal en ingenieria de alimentos la cual asiste de una a dos veces por mes.
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 20% del valor total de la evaluación)					10,00
No.	**6. VERIFICACIÓN SOBRE EL PRODUCTO**	**Evaluación**	**Calificación**	**Crítico**	**Observaciones**
6.1	Programa de muestreo, cuarentena y liberacion de producto. Res. 2674 de 2013 Art. 22 num 1, 2 y 3	a	25		
6.2	Vida útil del producto. Res. 2674 de 2013 Art. 3, Art.19, num 3. Res. 5109 de 2005 Art. 3	a	15		
6.3	Almacenamiento de producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 1,2,3,4 y 5	a	15		
6.4	Rotulado del producto terminado y rotulado nutricional cuando aplique. Res. 5109/2005 Res. 810/2021, Res. 2492/2022, Res. 254/2023	a	15		Ver formatos anexos de rotulado general.
6.5	Trazabilidad, recall y manejo de devoluciones. Res. 2674 de 2013 Art. 28 num. 6	a	15		
6.6	Transporte producto terminado. Res. 2674 de 2013 Art. 29	a	15		
Porcentaje de cumplimiento (equivalente al 15% del valor total de la evaluación)					15,00
Porcentaje de cumplimiento Subcategoría 1					74,75

Powered by CamScanner

INVIMA	INSPECCIÓN, VIGILANCIA Y CONTROL	INSPECCIÓN	
	INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO A FÁBRICAS DE ALIMENTOS		
	Código: IVC-INS-FM114	Versión: 06	Fecha de emisión: 2023-11-23

Ciudad - Departamento	NEIVA / HUILA	Fecha	2024-03-21	Acta No.	2

DATOS GENERALES

Razón social	ESTABLECIMIENTO PROPIEDAD DE LINDA NATALIA LEYTON MARÍN – QUESOS PREMIUM DEL HUILA
Dirección	CL 8 No 20-16 BR CALIXTO

RESULTADOS

Subcategoría	Puntaje	Subcategoría	Puntaje		
Subcategoría 1.5.1	74,75	Subcategoría	-	Número de subcategorías evaluadas	1
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad por condiciones sanitarias o publicidad	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Medida sanitaria de seguridad aplicada por rotulado o a producto	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	¿Se tomó muestra para análisis de laboratorio?	NO
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Promedio total del porcentaje de cumplimiento	74,75
Subcategoría	-	Subcategoría	-	Concepto sanitario del establecimiento	FAVORABLE

Convenciones	(a) Aceptable	(ar) Aceptable con requerimientos	(i) Inaceptable	(IVC) Inspección, vigilancia y control

Exigencias	Subcategoría 1.5.1 1.1-1.2-1.3-1.4-1.5-1.6-1.7-2.2-2.3-3.4-5.1-5.2-5.3-5.4-5.5-5.6;
	Realizar visita de inspección sanitaria en atención a Gestión del riesgo con el fin de verificar el cumplimiento de la reglamentación sanitaria vigente en especial la Resolución 2674 de 2013, el Decreto 616 de 2006, Resolución 2310 de 1986, Resolución 2115 de 2007 y demás reglamentación aplicable.
Exigencias adicionales relacionadas al producto o proceso	Ninguna
Exigencias adicionales relacionadas al objetivo de la visita	Ninguna
Observaciones o manifestaciones de los profesionales que realizan la visita de IVC	Oficio comisorio 7304-272-2024. Acta en Excel. Visita realizada en atención a [redacted]
Observaciones o manifestaciones del responsable de la planta o de atender la visita	NINGUNA Elio Leyton

PROFESIONALES INVIMA QUE REALIZAN LA VISITA

Firma:
Nombre: EDWAR HUMBERTO SANTOS CARVAJAL
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

Firma:
Nombre: DIEGO MAURICIO QUINTERO BONILLA
Cargo: PROFESIONAL UNIVERSITARIO
Dependencia: GTT CO3

PERSONAS QUE ATIENDEN LA VISITA

Firma: Elio Leyton
Nombre: ELIO LEYTON CARVAJAL
Cargo: ADMINITRADOR
Documento: CC 1.075.216.336

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

OTROS PARTICIPANTES O TESTIGOS

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

Firma: [redacted]
Nombre:
Cargo:
Documento:

Powered by CamScanner

AGUALIMSU SAS
NIT.813.001.240-5

Resolución N°.2866
del 22 de
Diciembre 2022
AGUALIMSU S.A.S

AGUALIMSU S.A.S

QUESOS PREMIUM DEL HUILA

ESTUDIO DE VIDA ÚTIL EN TIEMPO REAL
PRODUCTO TERMINADO – QUESO DOBLE CREMA

INFORME DE LABORATORIO

I0355

NEIVA, MARZO 2023

INTRODUCCIÓN

La vida útil se define como el periodo de tiempo durante el cual un producto alimenticio permanece inocuo, conserva las características sensoriales, físico-químicas, microbiológicas y funcionales deseadas y cuando corresponda cumplir cualquier declaración nutricional o de propiedades saludables que haga referencia al mismo, siempre que se cumplan las condiciones de conservación recomendadas (Mondragón, 2011).

Los estudios de vida útil permiten obtener y documentar evidencias de las características y seguridad de los productos teniendo en cuenta el almacenamiento, distribución y uso.

Los estudios de vida útil deben llevarse a cabo cuando se presenten las siguientes circunstancias: Por el desarrollo de nuevos productos o modificaciones en los procesos, uso de nuevos envases y procedimientos de envasados, cuando se produzca un cambio significativo en los ingredientes, lugar de producción o equipos de producción y cuando no se tienen registros de vida útil.

En el queso, el tiempo de vida útil es afectado por factores ambientales y fisicoquímicos, por los métodos de fabricación y por el uso de compuestos activos empleados para prolongar su vida útil, otro factor que determina la duración de la vida útil de los quesos es la temperatura de almacenamiento durante su comercialización y después de la venta (Mondragón, 2011).

.

INFORMACIÓN DEL ENSAYO O PRUEBA

Tipo de muestra:

Lugar de análisis: Los ensayos microbiológicos y fisicoquímicos se realizan en las instalaciones del laboratorio Agualimsu S.A.S acreditados por el IDEAM mediante la resolución No.2866 del 22 de diciembre de 2022, por el cual se otorga la acreditación a la sociedad AGUALIMSU SA.S, para producir información cuantitativa física, química y microbiológica para los estudios o análisis ambientales requeridos por las Autoridades Ambientales competentes, relacionada con la calidad del medio ambiente y de los recursos naturales renovables, los ensayos sensoriales son subcontratados.

Variables de control: La muestra se mantiene almacenada a una temperatura ≤6°C.

Variables de respuesta: Resultados sensoriales, físico-químico y microbiológicos.

Método y modelo a usar: El estudio de vida útil planteado se evalúa usando el método tiempo real.

Tiempos de evaluación: Los tiempos de evaluación se realizarán mediante el criterio del laboratorio y las especificaciones del producto o tipo de análisis.

Tabla 1. Frecuencia y tiempos de ensayo

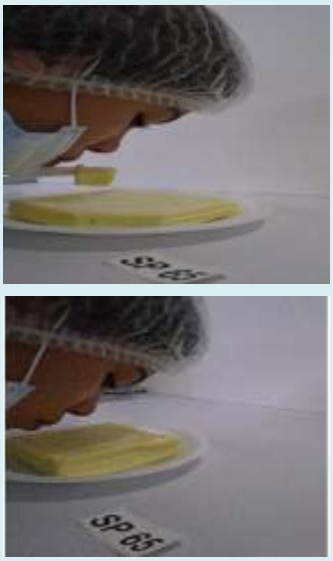
FECHA DE EVALUACIÓN	TIEMPO	DÍA DE EVALUACIÓN	ENSÁYOS
08-02-2023	1	0	FQ y MB
16-02-2023	2	8	FQ, Sensorial y MB
24-02-2023	3	16	FQ, Sensorial y MB
04-03-2023	4	24	FQ y MB
10-03-2023	5	30	FQ y MB

Fuente: Autor

RESULTADOS SENSORIALES

A continuación se emiten los resultados obtenidos en el estudio de vida útil del Queso Crema.

Tabla 2. Resultados sensoriales del producto terminado I0355

RADICADO	APARIENCIA	TEXTURA	OLOR	COLOR	SABOR	REGISTRO FOTOGRÁFICO
I0355	Su apariencia se observa en bloque, brillante de superficie lisa y ligeramente cerrada con presencia porosidad en intensidad media, ligueros ojos irregulares en algunas zonas del queso, libre de partículas extrañas.	Su textura es semi-blando, suave, cremoso y consistente al tacto, se percibe húmedo con textura grasa, se derrite e hila al paladar.	Su aroma presenta notas lácteas en intensidad media baja, exenta de olores extraños.	El color se observa amarillo claro, no se visualiza tonalidades extrañas.	El sabor presenta notas características a queso doble crema, notas lácteas con nivel de acidez baja, libre de sabores extraños.	

ANÁLISIS Y DISCUCIÓN DE LOS RESULTADOS SENSORIALES

Como se puede evidenciar en la tabla 2, en el tiempo inicial de evaluación del producto se percibió con características sensoriales típicas, manteniéndose sin presentarse cambios significativos hasta el tiempo analizado.

Existen múltiples factores que puedan afectar a la vida útil de un alimento y se pueden clasificar como intrínsecos y extrínsecos:

Los factores intrínsecos son los factores propios de los alimentos, como sus ingredientes, pH, actividad de agua, microbiota asociada y barrera estructurales (Fiszman, 2005).

Los factores extrínsecos son los que no dependen del propio alimento, como la temperatura de conservación, la humedad relativa, las condiciones de envasado y el proceso del producto.

CONCLUSIÓN DE RESULTADOS SENSORIALES

El producto final determinado como “Queso doble crema” para consumo directo, cumplió sensorialmente durante los días establecidos de evaluación.

RESULTADOS FISICOQUÍMICOS

La vida útil de un alimento representa aquel período de tiempo durante el cual el alimento se conserva apto para el consumo desde el punto de vista sanitario, manteniendo las características sensoriales, funcionales y nutricionales dentro de los límites de calidad previamente establecidos como aceptables. Los parámetros fisicoquímicos tienen gran incidencia sobre las características sensoriales y microbiológicas de un producto alimenticio (Mondragón, 2011).

Tabla 3. Valores físico-químico del producto I0355.

DÍAS	PH	FECHA DE ANÁLISIS
0	6.34	08-02-2023
8	6.31	16-02-2023
16	5.52	24-02-2023
24	5.49	04-03-2023
30	5.46	10-03-2023

ANÁLISIS Y DISCUCIÓN DE LOS RESULTADOS FISICO-QUÍMICO

Como se puede evidenciar en la tabla 3, durante el tiempo de análisis el pH del queso se fue acidificando, esto es completamente normal en los productos lácteos como el queso debido a la formación de ácido láctico proveniente de los azucares como productos de la intervención de determinados microorganismos.

Estos microorganismos tienen por objeto acidificar la leche, definir la textura y el sabor del queso.

Durante la fabricación del queso se determinan unos estándares que dan cumplimiento a las características del queso, en este caso del pH que va desde los 6.8 y va disminuyendo hasta un pH de 5.3 donde el producto se considera recomendado para consumo (Mafalda, 2015).

CONCLUSIÓN DE RESULTADOS FISICO-QUÍMICOS

El producto identificado como “Queso doble crema” según los datos obtenidos durante el análisis de vida útil de 30 días, se encuentra según la bibliografía entre los rangos óptimos para consumo de queso que va desde los valores de 6.8 a 5.3 en unidades de pH.

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

A continuación se emiten los resultados obtenidos en el estudio de vida útil del Queso Crema.

Tabla 4. Valores microbiológicos del producto I0355.

FECHA DE EVALUACIÓN	*Escherichia coli*	Mohos y levaduras	*Staphylococcus aureus coagulasa positiva*	*Listeria monocytogenes*	*Salmonella spp*
08-02-2023	<10	<10	<10	AUSENCIA	AUSENCIA
16-02-2023	<10	<10	<10	AUSENCIA	AUSENCIA
24-02-2023	<10	<10	21	AUSENCIA	AUSENCIA
04-03-2023	<10	<10	49	AUSENCIA	AUSENCIA
10-03-2023	<10	<10	81	AUSENCIA	AUSENCIA

ANÁLISIS Y DISCUCIÓN DE LOS RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Como se puede evidenciar en la tabla 4, durante el tiempo de análisis microbiológico del queso, tuvo un crecimiento del parámetro denominado “*Staphylococcus aureus coagulasa positiva*” presento un crecimiento exponencial a través de los días de análisis sin embargo, cumple con valores máximos establecidos por la resolución 1407 del 2022.

Los parámetros analizados *Escherichia coli*, *Listeria monocytogenes* y *Salmonella spp* cumplen satisfactoriamente con los valores estipulados sobre la resolución 1407 de 2022 del ministerio de salud y protección social.

CONCLUSIÓN DE RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

El producto identificado como “Queso doble crema” según los datos obtenidos durante el análisis de vida útil de 30 días, se encuentra dentro de los valores máximos establecidos según la resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social.

Los parámetros analizados *Escherichia coli, Mohos y levaduras* no hubo crecimiento durante los 30 días, el parámetro analizado *Staphylococcus aureus coagulasa positiva* presentó un crecimiento durante la vida útil, sin embargo, estos valores no superaron los valores máximos establecidos por la resolución 1407 de 2022.

Los parámetros analizados *Listeria monocytogenes* y *Salmonella spp* durante el análisis de vida útil tuvo AUSENCIA.

CONCLUSIÓN FINAL

El producto terminado denominado como “Queso doble crema” de la empresa Quesos Premium del Huila presenta una vida útil de 30 días almacenada a una temperatura ≤6°, se presentó fluctuación en el vapor de pH, sin embargo, según bibliografía no provoca rechazos sensoriales y se encuentran dentro de los rangos normales o estándares.

Los parámetros microbiológicos cumplen en su totalidad según los valores máximos permisibles según la resolución 1407 de 2022, sin embargo se aclara que si se presentó un crecimiento del parámetro “*Staphylococcus aureus coagulasa positiva”,* la presencia del parámetro cumple dentro del rango máximo establecido para su vida útil.

BIBLIOGRAFIA

Fiszman, G. H. (2005). *Estimación de la vida útil sensorial de los animales*. Obtenido de chrome-extension://efaidnbmnnnibpcajpcglclefindmkaj/https://plataformaiestphuando.com/wp-content/uploads/2023/02/LIBRO-ESTIMACION-DE-LA-VIDA-UTIL-SENSORIAL-DE-LOS-ALIMENTOS.pdf

Mafalda Impastato Planelles. (17 de 03 de 2015). *El pH a la hora de elaborar Queso*. Obtenido de https://www.capraispana.com/el-ph-a-la-hora-de-elaborar-queso/#:~:text=El%20ph%20o%20acidez%20va,queso%20alrededor%20de%205%2C3.

Microbiológica, C. (s.f.). *Calidad Microbiológica.* Obtenido de https://www.calidadmicrobiologica.com.co/index.php/analisis-microbiologico/vida-util-de-alimentos#:~:text=%C2%BFQu%C3%A9%20es%20la%20vida%20%C3%BAtil,calidad%2C%20previamente%20establecido%20como%20aceptable.

Mondragón, M. L. (2011). *Estudio de vida útil del queso asadero.* Obtenido de https://www.medigraphic.com/cgi-bin/new/resumen.cgi?IDARTICULO=31752

ANEXOS

- ANEXO 1. Reporte de resultados vida útil “Queso doble crema”

REVISADO Y AUTORIZADO POR:

MARIA GICELA RAMIREZ
GERENTE

LEIDY VIVIANA CASTILLO
COORDINADORA ADMINISTRATIVA

NOTA: Este documento y su contenido son propiedad intelectual de AGUALIMSU S.A.S. No divulgar, usar o reproducir sin autorización escrita de AGUALIMSU S.A.S.

FIN DEL INFORME

	AGUALIMSU S.A.S Nit. 813.001.240-5 Análisis Fisicoquímicos y Microbiológicos de Aguas, Alimentos y Suelos	**REPORTE DE RESULTADO**	Resolución No. 2866 del 22 de diciembre 2022 AGUALIMSU S.A.S	IDEAM	Codigo: FORLB-34 Version: 05 Fecha de emisión: 01-07-2022

REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO No. 20230065-I0355

PARCIAL		FINAL	X	

DATOS DEL CLIENTE		**LABORATORIO DE ANÁLISIS**	
NOMBRE DE EMPRESA	QUESOS PREMIUM DEL HUILA	NOMBRE LABORATORIO	AGUALIMSU SAS
CONTACTO	OLGA LUCÍA BAQUERO HERNANDEZ	CONTACTO	MARIA GICELA RAMIREZ MANRIQUE
NIT/C.C	1.003.808.847	TELEFONO	3187164015 - (608) 8716282
DIRECCION	CALLE 8 # 20-16	DIRECCION	CALLE 13 # 6 -10
TELEFONO	3115302348	E-MAIL	agualimsultda@yahoo.es
CIUDAD	NEIVA - HUILA	CIUDAD	NEIVA - HUILA

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA			
RADICADO N°	I0355	PRODUCTO/MATRIZ	ALIMENTO
MUESTRA TOMADA POR	CLIENTE	TIPO DE MUESTREO	PUNTUAL
NOMBRE DEL FUNCIONARIO	N.E	LOTE	08/02/2023
MANIPULADO POR	N.E	VENCIMIENTO DE LA MUESTRA	08/03/2023
REF. MÉTODO DE MUESTREO	N.E	SITIO DE TOMA	QUESOS PREMIUM DEL HUILA
EMPAQUE	BOLSA PLÁSTICA ZIPLOC	DESCRIPCIÓN MATRIZ O PUNTO DE TOMA	QUESO DOBLE CREMA
TEMPERATURA AMBIENTE	N.E	HORA DE TOMA	02:00 p. m.
PLAN DE MUESTREO	N.A	FECHA DE TOMA	2023-02-08
PROCEDIMIENTO N°	N.A	FECHA DE RECEPCIÓN	2023-02-08
CANTIDAD DE MUESTRA	500 g	FECHA DE EMISION DE REPORTE	2023-02-14

PARÁMETROS	MÉTODO DE ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022 - MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	INTERPRETACIÓN	FECHA DE ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICOS						
Escherichia coli	NTC 4458	<10	UFC/100 mL	<10	CUMPLE	2023-02-08
Mohos y levaduras	NTC 5698	<10	UFC/100 mL	<100	CUMPLE	2023-02-08
Listeria monocytogenes	NTC 4666	AUSENCIA	A/P 25 g	AUSENCIA	CUMPLE	2023-02-08
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	NTC 4779	<10	UFC/g	<100	CUMPLE	2023-02-08
Salmonella spp	NTC 4574	AUSENCIA	A/P 25 g	AUSENCIA	CUMPLE	2023-02-08

Abreviaturas: N.A.= No aplica N.E.= No establecido MNC = Muy numeroso para contar (<) Reporte menor al limite de detección del método

Observaciones: Vida útil día 0

Los parámetros analizados se encuentran dentro del valor aceptable según la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social.
La información en el ítem "datos del cliente" corresponden a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad.
La(s) fecha(s) de análisis relacionada(s) en la tabla corresponde a la(s) fecha(s) de realización del análisis, revision y validación del resultado.
Resolución No. 2866 del 22 de diciembre de 2022, por el cual se otorga la acreditación a la sociedad AGUALIMSU S.A.S., para producir información cuantitativa física, química y microbiológica para los estudios o análisis ambientales requeridos por las Autoridades Ambientales competentes, relacionada con la calidad del medio ambiente y de los recursos naturales renovables.
Advertencia: AGUALIMSU S.A.S no es responsable del origen o la fuente de dónde ha sido extraida la muestra, cuando ha sido tomada por el cliente.

INFORMACIÓN DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:
Cuando se solicite una declaración de conformidad, el laboratorio AGUALIMSU S.A.S, especificara la norma o legislación y la regla de decisión de conformidad para el ensayo. Se informa al cliente que se aplica la regla de decisión de aceptación simple, según la guía ILAC-G8:09/2019, en la cual el límite de aceptación es mismo que el límite de tolerancia, de modo que se reportara la declaración de conformidad como:
CUMPLE: cuando el valor está por debajo del límite o dentro del rango de aceptación.
NO CUMPLE: cuando el valor medido está por encima del límite de aceptación.

ANÁLISIS REVISADOS Y AUTORIZADOS POR:

AguAlimSu SAS Nit. 813.001.240-5

MARIA GICELA RAMIREZ GERENTE	**LEIDY VIVIANA CASTILLO** COORDINADORA ADMINISTRATIVA

NOTA: Este documento y su contenido son propiedad intelectual de AGUALIMSU S.A.S. No divulgar, usar o reproducir sin autorización escrita de AGUALIMSU S.A.S.
ESTE RESULTADO ES VALIDO ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE PARA LA(S) MUESTRA(S) ANALIZADA(S)
FIN DEL REPORTE DE ENSAYO

	AGUALIMSU S.A.S Nit. 813.001.240-5 Análisis Fisicoquímicos y Microbiológicos de Aguas, Alimentos y Suelos	**REPORTE DE RESULTADO**	Resolución No. 2866 del 22 de diciembre 2022 AGUALIMSU S.A.S	IDEAM	Codigo: FORLB-34 Version: 05 Fecha de emisión: 01-07-2022

REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO No. 20230065-I0355

PARCIAL		FINAL	X	

DATOS DEL CLIENTE		**LABORATORIO DE ANÁLISIS**	
NOMBRE DE EMPRESA	QUESOS PREMIUM DEL HUILA	NOMBRE LABORATORIO	AGUALIMSU SAS
CONTACTO	OLGA LUCÍA BAQUERO HERNANDEZ	CONTACTO	MARIA GICELA RAMIREZ MANRIQUE
NIT/C.C	1.003.808.847	TELEFONO	3187164015 - (608) 8716282
DIRECCION	CALLE 8 # 20-16	DIRECCION	CALLE 13 # 6 -10
TELEFONO	3115302348	E-MAIL	agualimsultda@yahoo.es
CIUDAD	NEIVA - HUILA	CIUDAD	NEIVA - HUILA
IDENTIFICACION DE LA MUESTRA			
RADICADO N°	I0355	PRODUCTO/MATRIZ	ALIMENTO
MUESTRA TOMADA POR	CLIENTE	TIPO DE MUESTREO	PUNTUAL
NOMBRE DEL FUNCIONARIO	N.E	LOTE	08/02/2023
MANIPULADO POR	N.E	VENCIMIENTO DE LA MUESTRA	08/03/2023
REF. MÉTODO DE MUESTREO	N.E	SITIO DE TOMA	QUESOS PREMIUM DEL HUILA
EMPAQUE	BOLSA PLÁSTICA ZIPLOC	DESCRIPCIÓN MATRIZ O PUNTO DE TOMA	QUESO DOBLE CREMA
TEMPERATURA AMBIENTE	N.E	HORA DE TOMA	02:00 p. m.
PLAN DE MUESTREO	N.A	FECHA DE TOMA	2023-02-08
PROCEDIMIENTO N°	N.A	FECHA DE RECEPCIÓN	2023-02-08
CANTIDAD DE MUESTRA	500 g	FECHA DE EMISION DE REPORTE	2023-02-22

PARÁMETROS	MÉTODO DE ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022 - MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	INTERPRETACIÓN	FECHA DE ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICOS						
Escherichia coli	NTC 4458	<10	UFC/100 mL	<10	CUMPLE	2023-02-16
Mohos y levaduras	NTC 5698	<10	UFC/100 mL	<100	CUMPLE	2023-02-16
Listeria monocytogenes	NTC 4666	AUSENCIA	A/P 25 g	AUSENCIA	CUMPLE	2023-02-16
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	NTC 4779	<10	UFC/g	<100	CUMPLE	2023-02-16
Salmonella spp	NTC 4574	AUSENCIA	A/P 25 g	AUSENCIA	CUMPLE	2023-02-16

Abreviaturas: N.A.= No aplica N.E.= No establecido MNC = Muy numeroso para contar (<) Reporte menor al limite de detección del método

Observaciones: Vida útil día 18

Los parámetros analizados se encuentran dentro del valor aceptable según la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social.
La información en el ítem "datos del cliente" corresponden a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad.
La(s) fecha(s) de análisis relacionada(s) en la tabla corresponde a la(s) fecha(s) de realización del análisis, revision y validación del resultado.
Resolución No. 2866 del 22 de diciembre de 2022, por el cual se otorga la acreditación a la sociedad AGUALIMSU S.A.S., para producir información cuantitativa física, química y microbiológica para los estudios o análisis ambientales requeridos por las Autoridades Ambientales competentes, relacionada con la calidad del medio ambiente y de los recursos naturales renovables.
Advertencia: AGUALIMSU S.A.S no es responsable del origen o la fuente de dónde ha sido extraida la muestra, cuando ha sido tomada por el cliente.

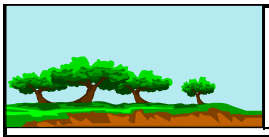
INFORMACIÓN DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:
Cuando se solicite una declaración de conformidad, el laboratorio AGUALIMSU S.A.S, especificara la norma o legislación y la regla de decisión de conformidad para el ensayo. Se informa al cliente que se aplica la regla de decisión de aceptación simple, según la guía ILAC-G8:09/2019, en la cual el límite de aceptación es mismo que el límite de tolerancia, de modo que se reportara la declaración de conformidad como:
CUMPLE: cuando el valor está por debajo del límite o dentro del rango de aceptación.
NO CUMPLE: cuando el valor medido está por encima del límite de aceptación.

ANÁLISIS REVISADOS Y AUTORIZADOS POR:

AguAlimSu SAS Nit. 813.001.240-5

MARIA GICELA RAMIREZ GERENTE	**LEIDY VIVIANA CASTILLO** COORDINADORA ADMINISTRATIVA

NOTA: Este documento y su contenido son propiedad intelectual de AGUALIMSU S.A.S. No divulgar, usar o reproducir sin autorización escrita de AGUALIMSU S.A.S.
ESTE RESULTADO ES VALIDO ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE PARA LA(S) MUESTRA(S) ANALIZADA(S)
FIN DEL REPORTE DE ENSAYO

	AGUALIMSU S.A.S Nit. 813.001.240-5 Análisis Fisicoquímicos y Microbiológicos de Aguas, Alimentos y Suelos	**REPORTE DE RESULTADO**	Resolución No. 2866 del 22 de diciembre 2022 AGUALIMSU S.A.S	IDEAM	Codigo: FORLB-34 Version: 05 Fecha de emisión: 01-07-2022

REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO No. 20230065-I0355

PARCIAL		FINAL	X	

DATOS DEL CLIENTE		**LABORATORIO DE ANÁLISIS**	
NOMBRE DE EMPRESA	QUESOS PREMIUM DEL HUILA	NOMBRE LABORATORIO	AGUALIMSU SAS
CONTACTO	OLGA LUCÍA BAQUERO HERNANDEZ	CONTACTO	MARIA GICELA RAMIREZ MANRIQUE
NIT/C.C	1.003.808.847	TELEFONO	3187164015 - (608) 8716282
DIRECCION	CALLE 8 # 20-16	DIRECCION	CALLE 13 # 6 -10
TELEFONO	3115302348	E-MAIL	agualimsultda@yahoo.es
CIUDAD	NEIVA - HUILA	CIUDAD	NEIVA - HUILA

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA			
RADICADO N°	I0355	PRODUCTO/MATRIZ	ALIMENTO
MUESTRA TOMADA POR	CLIENTE	TIPO DE MUESTREO	PUNTUAL
NOMBRE DEL FUNCIONARIO	N.E	LOTE	08/02/2023
MANIPULADO POR	N.E	VENCIMIENTO DE LA MUESTRA	08/03/2023
REF. MÉTODO DE MUESTREO	N.E	SITIO DE TOMA	QUESOS PREMIUM DEL HUILA
EMPAQUE	BOLSA PLÁSTICA ZIPLOC	DESCRIPCIÓN MATRIZ O PUNTO DE TOMA	QUESO DOBLE CREMA
TEMPERATURA AMBIENTE	N.E	HORA DE TOMA	02:00 p. m.
PLAN DE MUESTREO	N.A	FECHA DE TOMA	2023-02-08
PROCEDIMIENTO N°	N.A	FECHA DE RECEPCIÓN	2023-02-08
CANTIDAD DE MUESTRA	500 g	FECHA DE EMISION DE REPORTE	2023-03-03

PARÁMETROS	MÉTODO DE ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022 - MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	INTERPRETACIÓN	FECHA DE ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICOS						
Escherichia coli	NTC 4458	<10	UFC/100 mL	<10	CUMPLE	2023-02-24
Mohos y levaduras	NTC 5698	<10	UFC/100 mL	<100	CUMPLE	2023-02-24
Listeria monocytogenes	NTC 4666	AUSENCIA	A/P 25 g	AUSENCIA	CUMPLE	2023-02-24
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	NTC 4779	21	UFC/g	<100	CUMPLE	2023-02-24
Salmonella spp	NTC 4574	AUSENCIA	A/P 25 g	AUSENCIA	CUMPLE	2023-02-24

Abreviaturas: N.A.= No aplica N.E.= No establecido MNC = Muy numeroso para contar (<) Reporte menor al limite de detección del método

Observaciones: Vida útil día 16

Los parámetros analizados se encuentran dentro del valor aceptable según la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social.
La información en el ítem "datos del cliente" corresponden a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad.
La(s) fecha(s) de análisis relacionada(s) en la tabla corresponde a la(s) fecha(s) de realización del análisis, revision y validación del resultado.
Resolución No. 2866 del 22 de diciembre de 2022, por el cual se otorga la acreditación a la sociedad AGUALIMSU S.A.S., para producir información cuantitativa física, química y microbiológica para los estudios o análisis ambientales requeridos por las Autoridades Ambientales competentes, relacionada con la calidad del medio ambiente y de los recursos naturales renovables.
Advertencia: AGUALIMSU S.A.S no es responsable del origen o la fuente de dónde ha sido extraida la muestra, cuando ha sido tomada por el cliente.

INFORMACIÓN DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:
Cuando se solicite una declaración de conformidad, el laboratorio AGUALIMSU S.A.S, especificara la norma o legislación y la regla de decisión de conformidad para el ensayo. Se informa al cliente que se aplica la regla de decisión de aceptación simple, según la guía ILAC-G8:09/2019, en la cual el límite de aceptación es mismo que el límite de tolerancia, de modo que se reportara la declaración de conformidad como:
CUMPLE: cuando el valor está por debajo del límite o dentro del rango de aceptación.
NO CUMPLE: cuando el valor medido está por encima del límite de aceptación.

ANÁLISIS REVISADOS Y AUTORIZADOS POR:

AguAlimSu SAS Nit. 813.001.240-5

MARIA GICELA RAMIREZ GERENTE	**LEIDY VIVIANA CASTILLO** COORDINADORA ADMINISTRATIVA

NOTA: Este documento y su contenido son propiedad intelectual de AGUALIMSU S.A.S. No divulgar, usar o reproducir sin autorización escrita de AGUALIMSU S.A.S.
ESTE RESULTADO ES VALIDO ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE PARA LA(S) MUESTRA(S) ANALIZADA(S)
FIN DEL REPORTE DE ENSAYO

	AGUALIMSU S.A.S Nit. 813.001.240-5 Análisis Fisicoquímicos y Microbiológicos de Aguas, Alimentos y Suelos	**REPORTE DE RESULTADO**	Resolución No. 2866 del 22 de diciembre 2022 AGUALIMSU S.A.S	IDEAM	Codigo: FORLB-34 Version: 05 Fecha de emisión: 01-07-2022

REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO No. 20230065-I0355

PARCIAL		FINAL	X	

DATOS DEL CLIENTE		**LABORATORIO DE ANÁLISIS**	
NOMBRE DE EMPRESA	QUESOS PREMIUM DEL HUILA	NOMBRE LABORATORIO	AGUALIMSU SAS
CONTACTO	OLGA LUCÍA BAQUERO HERNANDEZ	CONTACTO	MARIA GICELA RAMIREZ MANRIQUE
NIT/C.C	1.003.808.847	TELEFONO	3187164015 - (608) 8716282
DIRECCION	CALLE 8 # 20-16	DIRECCION	CALLE 13 # 6 -10
TELEFONO	3115302348	E-MAIL	agualimsultda@yahoo.es
CIUDAD	NEIVA - HUILA	CIUDAD	NEIVA - HUILA
IDENTIFICACION DE LA MUESTRA			
RADICADO N°	I0355	PRODUCTO/MATRIZ	ALIMENTO
MUESTRA TOMADA POR	CLIENTE	TIPO DE MUESTREO	PUNTUAL
NOMBRE DEL FUNCIONARIO	N.E	LOTE	08/02/2023
MANIPULADO POR	N.E	VENCIMIENTO DE LA MUESTRA	08/03/2023
REF. MÉTODO DE MUESTREO	N.E	SITIO DE TOMA	QUESOS PREMIUM DEL HUILA
EMPAQUE	BOLSA PLÁSTICA ZIPLOC	DESCRIPCIÓN MATRIZ O PUNTO DE TOMA	QUESO DOBLE CREMA
TEMPERATURA AMBIENTE	N.E	HORA DE TOMA	02:00 p. m.
PLAN DE MUESTREO	N.A	FECHA DE TOMA	2023-02-08
PROCEDIMIENTO N°	N.A	FECHA DE RECEPCIÓN	2023-02-08
CANTIDAD DE MUESTRA	500 g	FECHA DE EMISION DE REPORTE	2023-03-11

PARÁMETROS	MÉTODO DE ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022 - MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	INTERPRETACIÓN	FECHA DE ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICOS						
Escherichia coli	NTC 4458	<10	UFC/100 mL	<10	CUMPLE	2023-03-04
Mohos y levaduras	NTC 5698	<10	UFC/100 mL	<100	CUMPLE	2023-03-04
Listeria monocytogenes	NTC 4666	AUSENCIA	A/P 25 g	AUSENCIA	CUMPLE	2023-03-04
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	NTC 4779	49	UFC/g	<100	CUMPLE	2023-03-04
Salmonella spp	NTC 4574	AUSENCIA	A/P 25 g	AUSENCIA	CUMPLE	2023-03-04

Abreviaturas: N.A.= No aplica N.E.= No establecido MNC = Muy numeroso para contar (<) Reporte menor al limite de detección del método

Observaciones: Vida útil día 24

Los parámetros analizados se encuentran dentro del valor aceptable según la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social.
La información en el ítem "datos del cliente" corresponden a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad.
La(s) fecha(s) de análisis relacionada(s) en la tabla corresponde a la(s) fecha(s) de realización del análisis, revision y validación del resultado.
Resolución No. 2866 del 22 de diciembre de 2022, por el cual se otorga la acreditación a la sociedad AGUALIMSU S.A.S., para producir información cuantitativa física, química y microbiológica para los estudios o análisis ambientales requeridos por las Autoridades Ambientales competentes, relacionada con la calidad del medio ambiente y de los recursos naturales renovables.
Advertencia: AGUALIMSU S.A.S no es responsable del origen o la fuente de dónde ha sido extraida la muestra, cuando ha sido tomada por el cliente.

INFORMACIÓN DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:
Cuando se solicite una declaración de conformidad, el laboratorio AGUALIMSU S.A.S, especificara la norma o legislación y la regla de decisión de conformidad para el ensayo. Se informa al cliente que se aplica la regla de decisión de aceptación simple, según la guía ILAC-G8:09/2019, en la cual el límite de aceptación es mismo que el límite de tolerancia, de modo que se reportara la declaración de conformidad como:
CUMPLE: cuando el valor está por debajo del límite o dentro del rango de aceptación.
NO CUMPLE: cuando el valor medido está por encima del límite de aceptación.

ANÁLISIS REVISADOS Y AUTORIZADOS POR:

AguAlimSu SAS Nit. 813.001.240-5

MARIA GICELA RAMIREZ GERENTE	**LEIDY VIVIANA CASTILLO** COORDINADORA ADMINISTRATIVA

NOTA: Este documento y su contenido son propiedad intelectual de AGUALIMSU S.A.S. No divulgar, usar o reproducir sin autorización escrita de AGUALIMSU S.A.S.
ESTE RESULTADO ES VALIDO ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE PARA LA(S) MUESTRA(S) ANALIZADA(S)
FIN DEL REPORTE DE ENSAYO

	AGUALIMSU S.A.S Nit. 813.001.240-5 Análisis Fisicoquímicos y Microbiológicos de Aguas, Alimentos y Suelos	**REPORTE DE RESULTADO**	Resolución No. 2866 del 22 de diciembre 2022 AGUALIMSU S.A.S	IDEAM	Codigo: FORLB-34 Version: 05 Fecha de emisión: 01-07-2022

REPORTE DE RESULTADOS DE LABORATORIO No. 20230065-I0355

PARCIAL		FINAL	X	

DATOS DEL CLIENTE		**LABORATORIO DE ANÁLISIS**	
NOMBRE DE EMPRESA	QUESOS PREMIUM DEL HUILA	NOMBRE LABORATORIO	AGUALIMSU SAS
CONTACTO	OLGA LUCÍA BAQUERO HERNANDEZ	CONTACTO	MARIA GICELA RAMIREZ MANRIQUE
NIT/C.C	1.003.808.847	TELEFONO	3187164015 - (608) 8716282
DIRECCION	CALLE 8 # 20-16	DIRECCION	CALLE 13 # 6 -10
TELEFONO	3115302348	E-MAIL	agualimsultda@yahoo.es
CIUDAD	NEIVA - HUILA	CIUDAD	NEIVA - HUILA

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA			
RADICADO N°	I0355	PRODUCTO/MATRIZ	ALIMENTO
MUESTRA TOMADA POR	CLIENTE	TIPO DE MUESTREO	PUNTUAL
NOMBRE DEL FUNCIONARIO	N.E	LOTE	08/02/2023
MANIPULADO POR	N.E	VENCIMIENTO DE LA MUESTRA	08/03/2023
REF. MÉTODO DE MUESTREO	N.E	SITIO DE TOMA	QUESOS PREMIUM DEL HUILA
EMPAQUE	BOLSA PLÁSTICA ZIPLOC	DESCRIPCIÓN MATRIZ O PUNTO DE TOMA	QUESO DOBLE CREMA
TEMPERATURA AMBIENTE	N.E	HORA DE TOMA	02:00 p. m.
PLAN DE MUESTREO	N.A	FECHA DE TOMA	2023-02-08
PROCEDIMIENTO N°	N.A	FECHA DE RECEPCIÓN	2023-02-08
CANTIDAD DE MUESTRA	500 g	FECHA DE EMISION DE REPORTE	2023-03-17

PARÁMETROS	MÉTODO DE ANALISIS	RESULTADO	UNIDADES	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022 - MINISTERIO DE SALUD Y PROTECCIÓN SOCIAL	INTERPRETACIÓN	FECHA DE ANÁLISIS
MICROBIOLÓGICOS						
Escherichia coli	NTC 4458	<10	UFC/100 mL	<10	CUMPLE	2023-03-10
Mohos y levaduras	NTC 5698	<10	UFC/100 mL	<100	CUMPLE	2023-03-10
Listeria monocytogenes	NTC 4666	AUSENCIA	A/P 25 g	AUSENCIA	CUMPLE	2023-03-10
Staphylococcus aureus coagulasa positiva	NTC 4779	81	UFC/g	<100	CUMPLE	2023-03-10
Salmonella spp	NTC 4574	AUSENCIA	A/P 25 g	AUSENCIA	CUMPLE	2023-03-10

Abreviaturas: N.A.= No aplica N.E.= No establecido MNC = Muy numeroso para contar (<) Reporte menor al limite de detección del método

Observaciones: Vida útil día 30

Los parámetros analizados se encuentran dentro del valor aceptable según la Resolución 1407 de 2022 del Ministerio de Salud y Protección Social.
La información en el ítem "datos del cliente" corresponden a datos suministrados por el cliente, por consiguiente el laboratorio no se hace responsable de su veracidad.
La(s) fecha(s) de análisis relacionada(s) en la tabla corresponde a la(s) fecha(s) de realización del análisis, revision y validación del resultado.
Resolución No. 2866 del 22 de diciembre de 2022, por el cual se otorga la acreditación a la sociedad AGUALIMSU S.A.S., para producir información cuantitativa física, química y microbiológica para los estudios o análisis ambientales requeridos por las Autoridades Ambientales competentes, relacionada con la calidad del medio ambiente y de los recursos naturales renovables.
Advertencia: AGUALIMSU S.A.S no es responsable del origen o la fuente de dónde ha sido extraida la muestra, cuando ha sido tomada por el cliente.

INFORMACIÓN DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD:
Cuando se solicite una declaración de conformidad, el laboratorio AGUALIMSU S.A.S, especificara la norma o legislación y la regla de decisión de conformidad para el ensayo. Se informa al cliente que se aplica la regla de decisión de aceptación simple, según la guía ILAC-G8:09/2019, en la cual el límite de aceptación es mismo que el límite de tolerancia, de modo que se reportara la declaración de conformidad como:
CUMPLE: cuando el valor está por debajo del límite o dentro del rango de aceptación.
NO CUMPLE: cuando el valor medido está por encima del límite de aceptación.

ANÁLISIS REVISADOS Y AUTORIZADOS POR:

AguAlimSu SAS Nit. 813.001.240-5

MARIA GICELA RAMIREZ GERENTE	**LEIDY VIVIANA CASTILLO** COORDINADORA ADMINISTRATIVA

NOTA: Este documento y su contenido son propiedad intelectual de AGUALIMSU S.A.S. No divulgar, usar o reproducir sin autorización escrita de AGUALIMSU S.A.S.
ESTE RESULTADO ES VALIDO ÚNICA Y EXCLUSIVAMENTE PARA LA(S) MUESTRA(S) ANALIZADA(S)
FIN DEL REPORTE DE ENSAYO