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: **Fábrica 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: Junio 25 de 2025.
No. DE MUESTRA: 526.
FECHA DE REPORTE: Julio 01 de 2025

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**	**10 UFC/15 min**	**Apto**
Mohos y levaduras	**Recuento en placa, método horizontal**	**<50 UFC/15 min**	**5 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 conservaran por un periodo de dos 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: **Fábrica de licores del Tolima.**
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Ambiente.
LUGAR DE TOMA: Deposito de Tanques.
FECHA DE TOMA: Junio 25 de 2025.
No. DE MUESTRA: 527.
FECHA DE REPORTE: Julio 01 de 2025

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**	**15 UFC/15 min**	**Apto**
Mohos y levaduras	**Recuento en placa, método horizontal**	**<50 UFC/15 min**	**10 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 conservaran 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: **Fábrica de licores del Tolima.**
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Ambiente.
LUGAR DE TOMA: Deposito de Bebidas.
FECHA DE TOMA: Junio 25 de 2025.
No. DE MUESTRA: 524.
FECHA DE REPORTE: Julio 01 de 2025

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**	**10 UFC/15 min**	**Apto**
Mohos y levaduras	**Recuento en placa, método horizontal**	**<50 UFC/15 min**	**10 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 conservaran 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: **Fábrica de licores del Tolima.**
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Ambiente.
LUGAR DE TOMA: Laboratorio.
FECHA DE TOMA: Junio 25 de 2025.
No. DE MUESTRA: 525.
FECHA DE REPORTE: Julio 01 de 2025

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**	**11 UFC/15 min**	**Apto**
Mohos y levaduras	**Recuento en placa, método horizontal**	**<50 UFC/15 min**	**10UFC/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 conservaran por un periodo de dos 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: **Fábrica 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: Junio 25 de 2025.
No. DE MUESTRA: 1570.
FECHA DE REPORTE: Julio 01 de 2025

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 cm³	0 U.F.C	NA	0	**Apto**
Coliformes totales	Filtración por membrana recuento en placa método horizontal	0 UFC/100 cm³	0 U.F.C	15	0	**Apto**
Escherichia coli	Filtración por membrana recuento en placa método horizontal	0 UFC/100 cm³	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 conservaran 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: **Fábrica 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: Junio 25 de 2025.
No. DE MUESTRA: 1569.
FECHA DE REPORTE: Julio 01 de 2025

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 cm³	0 U.F.C	NA	0	**Apto**
Coliformes totales	Filtración por membrana recuento en placa método horizontal	0 UFC/100 cm³	0 U.F.C	15	0	**Apto**
Escherichia coli	Filtración por membrana recuento en placa método horizontal	0 UFC/100 cm³	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 conservaran 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: **Fábrica 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: Junio 25 de 2025.
No. DE MUESTRA: 1572.
FECHA DE REPORTE: Julio 01 de 2025

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 cm³	0 U.F.C	NA	0	**Apto**
Coliformes totales	Filtración por membrana recuento en placa método horizontal	0 UFC/100 cm³	0 U.F.C	15	0	**Apto**
Escherichia coli	Filtración por membrana recuento en placa método horizontal	0 UFC/100 cm³	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 conservaran 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: **Fábrica 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: Junio 25 de 2025.
No. DE MUESTRA: 1571.
FECHA DE REPORTE: Julio 01 de 2025

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 cm³	0 U.F.C	NA	0	**Apto**
Coliformes totales	Filtración por membrana recuento en placa método horizontal	0 UFC/100 cm³	0 U.F.C	15	0	**Apto**
Escherichia coli	Filtración por membrana recuento en placa método horizontal	0 UFC/100 cm³	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 conservaran 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: **Fábrica 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: Junio 25 de 2025.
No. DE MUESTRA: 533.
FECHA DE REPORTE: Julio 01 de 2025

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 conservaran 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: **Fábrica de licores del Tolima.**
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: Daniel Guzmán.
FECHA DE TOMA: Junio 25 de 2025.
No. DE MUESTRA: 534.
FECHA DE REPORTE: Julio 01 de 2025

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 conservaran 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: **Fábrica de licores del Tolima.**
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: Maria Alcira Castro.
FECHA DE TOMA: Junio 25 de 2025.
No. DE MUESTRA: 535.
FECHA DE REPORTE: Julio 01 de 2025

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 conservaran 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: **Fábrica de licores del Tolima.**
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: Nury Estrella Cruz.
FECHA DE TOMA: Junio 25 de 2025.
No. DE MUESTRA: 536.
FECHA DE REPORTE: Julio 01 de 2025

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 conservaran 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: **Fábrica de licores del Tolima.**
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: Ana Maria Borja.
FECHA DE TOMA: Junio 25 de 2025.
No. DE MUESTRA: 537.
FECHA DE REPORTE: Julio 01 de 2025

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 conservaran 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: **Fábrica de licores del Tolima.**
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: Jhon Ospina.
FECHA DE TOMA: Junio 25 de 2025.
No. DE MUESTRA: 538.
FECHA DE REPORTE: Julio 01 de 2025.

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 conservaran 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: **Fábrica de licores del Tolima.**
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: Jaime Perez
FECHA DE TOMA: Junio 25 de 2025.
No. DE MUESTRA: 539.
FECHA DE REPORTE: Julio 01 de 2025.

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 conservaran 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: **Fábrica de licores del Tolima.**
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: Viviana Lozano.
FECHA DE TOMA: Junio 25 de 2025.
No. DE MUESTRA: 540.
FECHA DE REPORTE: Julio 01 de 2025.

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 conservaran 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: **Fábrica de licores del Tolima.**
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: Ruth Tovar
FECHA DE TOMA: Junio 25 de 2025.
No. DE MUESTRA: 541.
FECHA DE REPORTE: Julio 01 de 2025.

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 conservaran 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: **Fábrica 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
FECHA DE TOMA: Junio 25 de 2025.
No. DE MUESTRA: 542.
FECHA DE REPORTE: Julio 01 de 2025.

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 conservaran 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: **Fábrica de licores del Tolima.**
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de superficie.
LUGAR DE TOMA: Válvula llenadora No 06.
FECHA DE TOMA: Junio 25 de 2025.
No. DE MUESTRA: 528.
FECHA DE REPORTE: Julio 01 de 2025.

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 conservaran 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: **Fábrica de licores del Tolima.**
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de superficie.
LUGAR DE TOMA: Válvula llenadora No 10.
FECHA DE TOMA: Junio 25 de 2025.
No. DE MUESTRA: 529.
FECHA DE REPORTE: Julio 01 de 2025.

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 conservaran 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: **Fábrica de licores del Tolima.**
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de superficie.
LUGAR DE TOMA: Válvula Enjuagadora No 01.
FECHA DE TOMA: Junio 25 de 2025.
No. DE MUESTRA: 530.
FECHA DE REPORTE: Julio 01 de 2025.

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 conservaran 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: **Fábrica de licores del Tolima.**
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de superficie.
LUGAR DE TOMA: Válvula Enjuagadora No 05.
FECHA DE TOMA: Junio 25 de 2025.
No. DE MUESTRA: 531.
FECHA DE REPORTE: Julio 01 de 2025.

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 conservaran 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: **Fábrica 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 375 ML.
FECHA DE TOMA: Junio 25 de 2025.
No. DE MUESTRA: 532.
FECHA DE REPORTE: Julio 01 de 2025.

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 conservaran 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: **Fábrica de Licores del Tolima.**
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Producto terminado, Aguardiente tapa roja Tradicional 375 ML **Lote:** 1325 E1325
FECHA DE TOMA: Junio 25 de 2025.
No. DE MUESTRA: 543.
FECHA DE REPORTE: Julio 01 de 2025.

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 conservaran 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.