LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FRA-PC-030**	**Versión: 2**
			Página 1 de 1
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: IBAGUE - TOLIMA.
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: JHON JAIRO URIBE.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Ambiente.
LUGAR DE TOMA: Área de preparación.
FECHA DE TOMA: Noviembre 11 de 2025.
No. DE MUESTRA: 988.
FECHA DE REPORTE: Noviembre 18 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
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: FRA-PC-030**	**Versión: 2**
			Página 1 de 1
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: IBAGUE - TOLIMA.
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: JHON JAIRO URIBE.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Ambiente.
LUGAR DE TOMA: Deposito de Debidas.
FECHA DE TOMA: Noviembre 11 de 2025.
No. DE MUESTRA: 989.
FECHA DE REPORTE: Noviembre 18 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**	**5 UFC/15 min**	**Apto**
Mohos y levaduras	**Recuento en placa, método horizontal**	**<50 UFC/15 min**	**4 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
Bacterioloqa 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: FRA-PC-030**	**Versión: 2**
			Página 1 de 1
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: IBAGUE - TOLIMA.
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA 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: Noviembre 11 de 2025.
No. DE MUESTRA: 990.
FECHA DE REPORTE: Noviembre 18 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: FRA-PC-030**	**Versión: 2** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: IBAGUE - TOLIMA.
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: JHON JAIRO URIBE.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Ambiente.
LUGAR DE TOMA: Laboratorio.
FECHA DE TOMA: Noviembre 11 de 2025.
No. DE MUESTRA: 991.
FECHA DE REPORTE: Noviembre 18 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**	**0 UFC/15 min**	**Apto**
Mohos y levaduras	**Recuento en placa, método horizontal**	**<50 UFC/15 min**	**0 UFC/15 min**	**Apto**

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

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se 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: FRA-PC-030**	**Versión: 2** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: IBAGUE - TOLIMA.
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: JHON JAIRO URIBE.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de superficie.
LUGAR DE TOMA: Válvula lavado No 1.
FECHA DE TOMA: Noviembre 11 de 2025.
No. DE MUESTRA: 992.
FECHA DE REPORTE: Noviembre 18 de 2025.

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS	CONCEPTO
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. SUPERVISADO POR EL – PICCAP INS.-

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FRA-PC-030**	**Versión: 2** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: IBAGUE - TOLIMA.
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: JHON JAIRO URIBE.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de superficie.
LUGAR DE TOMA: Válvula lavado No 2.
FECHA DE TOMA: Noviembre 11 de 2025.
No. DE MUESTRA: 993.
FECHA DE REPORTE: Noviembre 18 de 2025.

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS	CONCEPTO
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. SUPERVISADO POR EL – PICCAP INS.-

LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FRA-PC-030**	**Versión: 2** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: IBAGUE - TOLIMA.
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: JHON JAIRO URIBE.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de superficie.
LUGAR DE TOMA: Válvula de Llenado No 1.
FECHA DE TOMA: Noviembre 11 de 2025.
No. DE MUESTRA: 994.
FECHA DE REPORTE: Noviembre 18 de 2025.

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS	CONCEPTO
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: FRA-PC-030**	**Versión: 2** / **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: IBAGUE - TOLIMA.
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: JHON JAIRO URIBE.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de superficie.
LUGAR DE TOMA: Válvula Llenado No 2.
FECHA DE TOMA: Noviembre 11 de 2025.
No. DE MUESTRA: 995.
FECHA DE REPORTE: Noviembre 18 de 2025.

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS	CONCEPTO
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: FRA-PC-030**	**Versión: 2** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: IBAGUE - TOLIMA.
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: JHON JAIRO URIBE.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de superficie.
LUGAR DE TOMA: Frotis de Botella.
FECHA DE TOMA: Noviembre 11 de 2025.
No. DE MUESTRA: 996.
FECHA DE REPORTE: Noviembre 18 de 2025.

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS	CONCEPTO
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: FRA-PC-030**	**Versión: 2** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: IBAGUE - TOLIMA.
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: JHON JAIRO URIBE.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: **Viviana Lozano.**
FECHA DE TOMA: Noviembre 11 de 2025.
No. DE MUESTRA: **997.**
FECHA DE REPORTE: Noviembre 18 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: FRA-PC-030**	**Versión: 2** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: IBAGUE - TOLIMA.
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: JHON JAIRO URIBE.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: **Nury Estrella Cruz.**
FECHA DE TOMA: Noviembre 11 de 2025.
No. DE MUESTRA: **998.**
FECHA DE REPORTE: Noviembre 18 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: FRA-PC-030**	**Versión: 2** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: IBAGUE - TOLIMA.
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: JHON JAIRO URIBE.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: **Laura Daniela Hernández.**
FECHA DE TOMA: Noviembre 11 de 2025.
No. DE MUESTRA: **999.**
FECHA DE REPORTE: Noviembre 18 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: FRA-PC-030**	**Versión: 2** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: IBAGUE - TOLIMA.
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: JHON JAIRO URIBE.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: **Ana María Borja.**
FECHA DE TOMA: Noviembre 11 de 2025.
No. DE MUESTRA: **1000.**
FECHA DE REPORTE: Noviembre 18 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: FRA-PC-030**	**Versión: 2** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: IBAGUE - TOLIMA.
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: JHON JAIRO URIBE.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: **Ruth Tovar**.
FECHA DE TOMA: Noviembre 11 de 2025.
No. DE MUESTRA: **1001.**
FECHA DE REPORTE: Noviembre 18 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: FRA-PC-030**	**Versión: 2** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: IBAGUE - TOLIMA.
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: JHON JAIRO URIBE.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: **Jesús David Cortes.**
FECHA DE TOMA: Noviembre 11 de 2025.
No. DE MUESTRA: **1002.**
FECHA DE REPORTE: Noviembre 18 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: FRA-PC-030**	**Versión: 2**
			Página 1 de 1
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: IBAGUE - TOLIMA.
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: JHON JAIRO URIBE.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: **Juan Camilo Pérez.**
FECHA DE TOMA: Noviembre 11 de 2025.
No. DE MUESTRA: **1003.**
FECHA DE REPORTE: Noviembre 18 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: FRA-PC-030**	**Versión: 2**
			Página 1 de 1
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: IBAGUE - TOLIMA.
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: JHON JAIRO URIBE.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: **Alba Ligia Muñoz.**
FECHA DE TOMA: Noviembre 11 de 2025.
No. DE MUESTRA: **1004.**
FECHA DE REPORTE: Noviembre 18 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: FRA-PC-030**	**Versión: 2** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: IBAGUE - TOLIMA.
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: JHON JAIRO URIBE.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: **Jimmy Trujillo.**
FECHA DE TOMA: Noviembre 11 de 2025.
No. DE MUESTRA: **1005.**
FECHA DE REPORTE: Noviembre 18 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: FRA-PC-030**	**Versión: 2** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: IBAGUE - TOLIMA.
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: JHON JAIRO URIBE.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: **Jhon Jairo Uribe.**
FECHA DE TOMA: Noviembre 11 de 2025.
No. DE MUESTRA: 1006.
FECHA DE REPORTE: Noviembre 18 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: FRA-PC-030**	**Versión: 2** / **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: IBAGUE - TOLIMA.
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: JHON JAIRO URIBE.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Producto Terminado, Aguardiente Tapa Roja 375 ML. **Lote:** 3095.
FECHA DE TOMA: Noviembre 11 de 2025.
No. DE MUESTRA: 1007.
FECHA DE REPORTE: noviembre 18 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
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
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: FRA-PC-030**	**Versión: 2** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: IBAGUE - TOLIMA.
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: JHON JAIRO URIBE.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Agua potable.
LUGAR DE TOMA: Llave de Laboratorio.
FECHA DE TOMA: Noviembre 11 de 2025.
No. DE MUESTRA: 2880.
FECHA DE REPORTE: Noviembre 18 de 2025.

ANALISIS MICROBIOLOGICO

CARACTERÍSTICA	*TECNICA*	*VALORES ADMISIBLES RESOLUCION 2115 DE 2007*	*RESULTADOS*	*PUNTAJE DE RIESGO- ART. 13*	*PUNTAJE ASIGNADO*	*CONCEPTO*
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: FRA-PC-030**	**Versión: 2**
			Página 1 de 1
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: IBAGUE - TOLIMA.
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: JHON JAIRO URIBE.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Agua potable.
LUGAR DE TOMA: Llave Filtro Sanitario.
FECHA DE TOMA: Noviembre 11 de 2025.
No. DE MUESTRA: 2881.
FECHA DE REPORTE: Noviembre 18 de 2025.

ANALISIS MICROBIOLOGICO

CARACTERÍSTICA	*TECNICA*	*VALORES ADMISIBLES RESOLUCION 2115 DE 2007*	*RESULTADOS*	*PUNTAJE DE RIESGO- ART. 13*	*PUNTAJE ASIGNADO*	*CONCEPTO*
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: FRA-PC-030**	**Versión: 2** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: IBAGUE - TOLIMA.
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: JHON JAIRO URIBE.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Agua potable.
LUGAR DE TOMA: Llave Suavizador No 1.
FECHA DE TOMA: Noviembre 11 de 2025.
No. DE MUESTRA: 2882.
FECHA DE REPORTE: Noviembre 18 de 2025.

ANALISIS MICROBIOLOGICO

CARACTERÍSTICA	***TECNICA***	***VALORES ADMISIBLES RESOLUCION 2115 DE 2007***	***RESULTADOS***	***PUNTAJE DE RIESGO- ART. 13***	***PUNTAJE ASIGNADO***	***CONCEPTO***
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: FRA-PC-030**	**Versión: 2** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: IBAGUE - TOLIMA.
DIRECCION - ENTIDAD: **FABRICA DE LICORES DEL TOLIMA.**
SOLICITADO POR: JHON JAIRO URIBE.

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Agua potable.
LUGAR DE TOMA: Llave Suavizador No 2.
FECHA DE TOMA: Noviembre 11 de 2025.
No. DE MUESTRA: 2883.
FECHA DE REPORTE: Noviembre 18 de 2025.
.

ANALISIS MICROBIOLOGICO

CARACTERÍSTICA	*TECNICA*	*VALORES ADMISIBLES RESOLUCION 2115 DE 2007*	*RESULTADOS*	*PUNTAJE DE RIESGO- ART. 13*	*PUNTAJE ASIGNADO*	*CONCEPTO*
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.