INFORME DE ANALISIS No. M-25-150734-0

INFORMACION DEL CLIENTE

CLIENTE: SECRETARIA DISTRITAL DE INTEGRACION SOCIAL - SUMINISTROS PLANTA PANADERIA NIT/CC: 899999061-9
DIRECCION: CARRERA 7 N° 32 -16 CIUDADELA SAN MARTIN
TELEFONO: 3279797
MAIL: doliverosr@sdis.gov.co
CIUDAD: BOGOTA D.C.
CONTACTO: SR.DIEGO OLIVEROS
CARGO: CONTRATISTA

INFORMACION DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM: TABERU SAS

RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM: BIOTRENDS LABORATORIOS SAS
FECHA DE TOMA DE ITEM: 2025-11-06 HORA: 08:40:00
FECHA DE RECEPCION: 2025-11-06 HORA: 15:10:00
FECHA DE INGRESO A ANALISIS: 2025-11-07
FECHA DE EMISION DE INFORME: 2025-11-10
LUGAR DE ANALISIS: Bogotá - Av. Boyacá 64F-68

IDENTIFICACION DEL ITEM DE ENSAYO

ITEM DE ENSAYO NO.	IDENTIFICACION (+)			FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)		
25-150734	PRODUCTO TERMINADO: PAN BLANDO			COMPAÑIA ALIMENTICIAS SAS Y/O COMA SAS		
PRESENTACION DURANTE LA RECEPCION	**CANT.ENTREG.(UN)**	**FECHA DE PROD (+)**	**FECHA VENC (+)**	**LOTE (+)**	**T° ÍTEM DE ENSAYO**	**T. RECEPCION**
BOLSA RESELLABLE X 200 g	5	2025-11-01	2025-11-13	305	17.2°C	20.1°C
OBSERVACIONES						

TABLA DE RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN		
							c	m	M
Recuento de Mohos	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 ^	1	<10	NO APLICA	NO APLICA	UFC/g o mL	0	200	-
		2	<10	NO APLICA	NO APLICA	UFC/g o mL	0		
		3	<10	NO APLICA	NO APLICA	UFC/g o mL	0		
		4	<10	NO APLICA	NO APLICA	UFC/g o mL	0		
		5	<10	NO APLICA	NO APLICA	UFC/g o mL	0		
Recuento de Escherichia coli	ISO 16649-2:2001 Acreditado.	1	<10	+/- 2	REGLA 1	UFC/g o mL	0	<10	-
		2	<10	+/- 2	REGLA 1	UFC/g o mL	0		
		3	<10	+/- 2	REGLA 1	UFC/g o mL	0		
		4	<10	+/- 2	REGLA 1	UFC/g o mL	0		
		5	<10	+/- 2	REGLA 1	UFC/g o mL	0		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22 Numeral 8.1 -Pan-"

Observaciones

-El laboratorio no se hace responsable de la información suministrada por el cliente, la cual corresponde a la reportada en las respectivas remisiones de ítems de ensayo debidamente firmado y se encuentra identificada en el presente informe de resultados en la sección IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO mediante el símbolo (+).
-Este informe de análisis solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.
-Los informes emitidos por Biotrends Laboratorios S.A.S. no implican la aprobación, aceptación, admisión, aval o cualquier afirmación similar por parte del ICA (Instituto Colombiano Agropecuario), ONAC (Organismo Nacional de Acreditación de Colombia, IDEAM (Instituto de Hidrología, Meteorología y Estudios Ambientales) u otros entes regulatorios.
-Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
-n = Número de unidades que componen la muestra a analizar.
-c = Número máximo de unidades de muestra que puede contener un número de microorganismos comprendido entre "m" y "M" para que el alimento sea de nivel aceptable de calidad.
-m = Límite microbiológico máximo permisible para identificar nivel de buena calidad.
-M = Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.
-U = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.
-Regla de decisión 1= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre del ensayo.
-Regla de decisión 2= El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre del ensayos.
-* Parámetro no requerido en especificación.
-** Parámetro no solicitado por el cliente.
-*** Análisis realizado en campo.
-Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

Autorizan:

BIOTRENDS LABORATORIOS S.A.S



FERNANDO MURCIA
Director Técnico

FIN DEL INFORME