LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20156

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115511
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	PECHUGA DE POLLO EN SALSA DE MANDARINA x5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Lebrija- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-11-2025 09:10:00
Fecha de Análisis	07-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E LLANADAS- ESC. RURAL EL OSO- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346530

Fecha de Emisión: 12-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20757

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115512*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*FROTIS MANOS DE: CONSUELO HERNANDEZ (DESP. LyD)*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Lebrija- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*07-11-2025 09:10:00*
Fecha de Análisis	*07-11-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	*0*	*0*	*0*	*ufc/ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Coliformes fecales	*0*	*0*	*0*	*ufc/ ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Mohos y levaduras	*1*	*0*	*20*	*ufc/ml*	*Rcto placa YGC/NTC 5698*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E LLANADAS- ESC. RURAL EL OSO- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346533

Fecha de Emisión: 12-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20158

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115513*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*FROTIS SUPERFICIE: PLATO*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Lebrija- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*07-11-2025 09:10:00*
Fecha de Análisis	*07-11-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	*40*	*0*	*100*	*ufc/100 cm2*	*R.placa P.Count/ISO 4833:2003*
Coliformes totales	***2***	***0***	***0***	***ufc/100 cm2***	***R. placa Chromocult/NTC 4458***
Coliformes fecales	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 cm2*	*R. placa Chromocult/NTC 4458*
Mohos y levaduras	***80***	***0***	***20***	***ufc/100 cm2***	***Rcto en placa YGC/NTC 5698***

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E LLANADAS- ESC. RURAL EL OSO- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346536

Fecha de Emisión: 12-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20159

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115514*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*AMBIENTE: AREA COCINA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Lebrija- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*07-11-2025 09:10:00*
Fecha de Análisis	*07-11-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	*22*	*0*	*100*	*ufc/65cm2/15*	*Sedimentaci?n placa/ISO 4833:2*
Mohos y levaduras	***60***	***0***	***20***	***ufc/65cm2/15***	***Sedimentacion Placa/ NTC 5698***

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E LLANADAS- ESC. RURAL EL OSO- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346539

Fecha de Emisión: 12-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20150

www.labalime.com

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	*115515*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Producto	*Agua Potable Hervida*
Objeto del Análisis	*Control de calidad fisicoquímica*
Fecha de Muestreo	*Noviembre 07 del 2025 Hora: 09:10*
Lugar de Recolección	*I.E Llanadas- Esc. Rural El Oso- Lebrija- S/der.*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*Noviembre 07 del 2025*
Fecha de Análisis	*07/11/2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	*7,81*	*6.5 –9.0*	*-----*	*St. Mth. 4500 H+B*
TEMPERATURA	*26,0*	*----*	*°C*	*----*
COLOR	***67***	*Máx. 15*	*UPC*	*HACH 120*
TURBIEDAD	***3,97***	*2*	*NTU*	*St. Mth. 2130 B*
CONDUCTIVIDAD	*130,3*	*1000*	*Us/cm*	*St. Mth. 2510 B*
CLORO RESIDUAL	*---*	*0.3-2.0*	*mg/L Cl_2*	*St. Mth.4500 Cl G*
ALCALINIDAD P	*0*	*---*	*mg/L $CaC0_3$*	*St. Mth. 2320 B*
ALCALINIDAD TOTAL	*38*	*Máx. 200*	*mg/L CaCO3*	*St. Mth. 2320 B*
DUREZA TOTAL	*47*	*300*	*mg/L CaCO3*	*St. Mth. 2340 C*

Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada presenta color, turbiedad por fuera de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias. Emisión resultado:07/11/2025*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20161

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115515*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*AGUA POTABLE HERVIDA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Lebrija- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*07-11-2025 09:10:00*
Fecha de Análisis	*07-11-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	***2.600***	***0***	***100***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9215D***
Coliformes totales	***665***	***0***	***0***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9222H***
Escherichia coli	***60***	***0***	***0***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9222H***

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E LLANADAS- ESC. RURAL EL OSO- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346542

Fecha de Emisión: 10-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

20762

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

INSTITUCION EDUCATIVA LLANADAS

ESCUELA RURAL AGUIRRE

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20163

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115516*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*AGUAPANELA CON LECHE x 5 UNIDADES*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Lebrija- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*07-11-2025 09:40:00*
Fecha de Análisis	*07-11-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/25 g*	*ISO 11290*
Escherichia coli	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*Menos de 10*	*ufc/g*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Estafilococo coagulasa positivo	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*ufc/g*	*Rcto placa B Parker/NTC 4779*
Bacillus cereus	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*Menos de 100*	*ufc/g*	*Rcto placa Mossel/NTC 7932*
Salmonella s.p.p	*Ausencia*	*Ausencia*	*Ausencia*	*ufc/ 25 g*	*NTC 4574/ISO 6579-1*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E LLANADAS- ESC. RURAL AGUIRRE- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346545

Fecha de Emisión: 12-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20164

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115517
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	HUEVO REVUELTO X5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Lebrija- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-11-2025 09:40:00
Fecha de Análisis	07-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E LLANADAS- ESC. RURAL AGUIRRE- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346548

Fecha de Emisión: 12-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20165

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115518
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS MANOS DE: JENNY SUAREZ (DESP. LyD)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Lebrija- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-11-2025 09:40:00
Fecha de Análisis	07-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	0	0	0	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/ ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	0	0	20	ufc/ml	Rcto placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E LLANADAS- ESC. RURAL AGUIRRE- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346551

Fecha de Emisión: 12-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20166

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115519
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS SUPERFICIE: VASO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Lebrija- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-11-2025 09:40:00
Fecha de Análisis	07-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	3	0	100	ufc/100 cm2	R.placa P.Count/ISO 4833:2003
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	1	0	20	ufc/100 cm2	Rcto en placa YGC/NTC 5698

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E LLANADAS- ESC. RURAL AGUIRRE- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346554

Fecha de Emisión: 12-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20167

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115520
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AMBIENTE: AREA COCINA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Lebrija- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-11-2025 09:40:00
Fecha de Análisis	07-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	3	0	100	ufc/65cm2/15	Sedimentaci?n placa/ISO 4833:2
Mohos y levaduras	**40**	**0**	**20**	**ufc/65cm2/15**	**Sedimentacion Placa/ NTC 5698**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E LLANADAS- ESC. RURAL AGUIRRE- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346557

Fecha de Emisión: 12-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

2016

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	*115521*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Producto	*Agua Potable Hervida*
Objeto del Análisis	*Control de calidad fisicoquímica*
Fecha de Muestreo	*Noviembre 07 del 2025 Hora: 09:40*
Lugar de Recolección	*I.E Llanadas- Esc. Rural Aguirre- Lebrija- S/der.*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*Noviembre 07 del 2025*
Fecha de Análisis	*07/11/2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	8,0	6.5 –9.0	-----	St. Mth. 4500 H+B
TEMPERATURA	20,0	----	°C	----
COLOR	45	Máx. 15	UPC	HACH 120
TURBIEDAD	1,83	2	NTU	St. Mth. 2130 B
CONDUCTIVIDAD	64	1000	Us/cm	St. Mth. 2510 B
CLORO RESIDUAL	—	0.3-2.0	mg/L Cl_2	St. Mth.4500 Cl G
ALCALINIDAD P	0	---	mg/L $CaC0_3$	St. Mth. 2320 B
ALCALINIDAD TOTAL	23	Máx. 200	mg/L CaCO3	St. Mth. 2320 B
DUREZA TOTAL	31	300	mg/L CaCO3	St. Mth. 2340 C

***Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable**

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias .Emisión resultado: 07/11/2025*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20169

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115521*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*AGUA POTABLE HERVIDA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Lebrija- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*07-11-2025 09:40:00*
Fecha de Análisis	*07-11-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	***2.000***	***0***	***100***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9215D***
Coliformes totales	***150***	***0***	***0***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9222H***
Escherichia coli	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 ml*	*Filtracion membrana/SM 9222H*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E LLANADAS- ESC. RURAL AGUIRRE- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346560

Fecha de Emisión: 10-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

20170

INSTITUCION EDUCATIVA LLANADAS

ESCUELA RURAL PUYANA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

20171

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115522
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AGUAPANELA CON LECHE X5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Lebrija- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-11-2025 10:20:00
Fecha de Análisis	07-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E LLANADAS- ESC. RURAL PUYANA- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346563

Fecha de Emisión: 12-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

2072

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115523
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	HUEVO REVUELTO x5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Lebrija- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-11-2025 10:20:00
Fecha de Análisis	07-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E LLANADAS- ESC. RURAL PUYANA- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346566

Fecha de Emisión: 12-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20173

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115524
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	FROTIS SUPERFICIE: CUCHILLO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Lebrija- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-11-2025 10:20:00
Fecha de Análisis	07-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Micoorganismos mesofilos	**410**	**0**	**100**	**ufc/100 cm2**	**R.placa P.Count/ISO 4833:2003**
Coliformes totales	**3**	**0**	**0**	**ufc/100 cm2**	**R. placa Chromocult/NTC 4458**
Coliformes fecales	0	0	0	ufc/100 cm2	R. placa Chromocult/NTC 4458
Mohos y levaduras	**85**	**0**	**20**	**ufc/100 cm2**	**Rcto en placa YGC/NTC 5698**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfecccion

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E LLANADAS- ESC. RURAL PUYANA- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346569

Fecha de Emisión: 12-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20174

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115525
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AMBIENTE: AREA COCINA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Lebrija- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-11-2025 10:20:00
Fecha de Análisis	07-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Microorganismos mesofilos	**120**	**0**	**100**	**ufc/65cm2/15**	**Sedimentaci?n placa/ISO 4833:2**
Mohos y levaduras	**46**	**0**	**20**	**ufc/65cm2/15**	**Sedimentacion Placa/ NTC 5698**

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limites sugeridos por el laboratorio

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E LLANADAS- ESC. RURAL PUYANA- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346572

Fecha de Emisión: 12-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

2075

www.labalime.com

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	*115526*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Producto	*Agua Potable Hervida*
Objeto del Análisis	*Control de calidad fisicoquímica*
Fecha de Muestreo	*Noviembre 07 del 2025 Hora: 10:20*
Lugar de Recolección	*I.E Llanadas- Esc. Rural Puyana- Lebrija- S/der.*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*Noviembre 07 del 2025*
Fecha de Análisis	*07/11/2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	*7,44*	*6.5 –9.0*	*-----*	*St. Mth. 4500 H+B*
TEMPERATURA	*21,0*	*----*	*°C*	*----*
COLOR	***87***	*Máx. 15*	*UPC*	*HACH 120*
TURBIEDAD	***5,4***	*2*	*NTU*	*St. Mth. 2130 B*
CONDUCTIVIDAD	*121,2*	*1000*	*Us/cm*	*St. Mth. 2510 B*
CLORO RESIDUAL	*---*	*0.3-2.0*	*mg/L Cl_2*	*St. Mth.4500 Cl G*
ALCALINIDAD P	*0*	*---*	*mg/L $CaC0_3$*	*St. Mth. 2320 B*
ALCALINIDAD TOTAL	*11*	*Máx. 200*	*mg/L CaCO3*	*St. Mth. 2320 B*
DUREZA TOTAL	*31*	*300*	*mg/L CaCO3*	*St. Mth. 2340 C*

Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada presenta color y turbiedad por fuera de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias. Emisión resultado: 07/11/2025*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20776

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115526
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AGUA POTABLE HERVIDA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Lebrija- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	07-11-2025 10:20:00
Fecha de Análisis	07-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	1	0	100	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9215D
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H
Escherichia coli	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E LLANADAS- ESC. RURAL PUYANA- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346575

Fecha de Emisión: 10-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20176

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115527*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*FROTIS MANOS DE: TILCIA SUAREZ (DESP. LyD)*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Lebrija- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*07-11-2025 10:20:00*
Fecha de Análisis	*07-11-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Coliformes totales	*0*	*0*	*0*	*ufc/ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Coliformes fecales	*0*	*0*	*0*	*ufc/ ml*	*Rcto placa chromocult/NTC 4458*
Mohos y levaduras	*4*	*0*	*20*	*ufc/ml*	*Rcto placa YGC/NTC 5698*

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Limit. sugeridos por laboratorio despues de L y Desinfeccion

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E LLANADAS- ESC. RURAL PUYANA- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346578

Fecha de Emisión: 12-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

2017

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

COLEGIO INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LAS MERCEDES

ESCUELA RURAL LA PUENTE

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20178

www.labalime.com

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	115561
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Producto	Agua Potable Hervida
Objeto del Análisis	Control de calidad fisicoquímica
Fecha de Muestreo	Noviembre 10 del 2025 Hora: 08:00
Lugar de Recolección	Col. Ntra. Sra. De las Mercedes- Esc. Rural la Puente- Lebrija
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	Noviembre 10 del 2025
Fecha de Análisis	10/11/2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	7,94	6.5 –9.0	-----	St. Mth. 4500 H+B
TEMPERATURA	21,0	----	°C	----
COLOR	5	Máx. 15	UPC	HACH 120
TURBIEDAD	0,73	2	NTU	St. Mth. 2130 B
CONDUCTIVIDAD	51,2	1000	Us/cm	St. Mth. 2510 B
CLORO RESIDUAL	---	0.3-2.0	mg/L Cl_2	St. Mth.4500 Cl G
ALCALINIDAD P	0	---	mg/L $CaC0_3$	St. Mth. 2320 B
ALCALINIDAD TOTAL	29	Máx. 200	mg/L CaCO3	St. Mth. 2320 B
DUREZA TOTAL	39	300	mg/L CaCO3	St. Mth. 2340 C

***Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable**

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias. Emisión resultado: 12/11/2025*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20179

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115561
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AGUA POTABLE HERVIDA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Lebrija- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	10-11-2025 08:00:00
Fecha de Análisis	10-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	**1.600**	**0**	**100**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9215D**
Coliformes totales	**250**	**0**	**0**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9222H**
Escherichia coli	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H

LABALIME SAS Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. NTRA. SRA. DE LAS MERCEDES- ESC. RURAL LA PUENTE- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346680

Fecha de Emisión: 13-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20780

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115562
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	HUEVO COCIDO x5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Lebrija- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	10-11-2025 08:00:00
Fecha de Análisis	10-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. NTRA. SRA. DE LAS MERCEDES- ESC. RURAL LA PUENTE- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346683

Fecha de Emisión: 14-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20181

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115563
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AVENA CON LECHE EN POLVO x5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Lebrija- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	10-11-2025 08:00:00
Fecha de Análisis	10-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. NTRA. SRA. DE LAS MERCEDES- ESC. RURAL LA PUENTE- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346686

Fecha de Emisión: 14-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

20182

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

RIONEGRO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

20183

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

INSTITUCION EDUCATIVA CAÑA BRAVA

SEDE PRINCIPAL

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20194

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115574
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	CARNE DE CERDO EN SALSA CRIOLLA x5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Rionegro- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	10-11-2025 10:00:00
Fecha de Análisis	10-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E CANA BRAVA- SEDE PRINCIPAL- RIONEGRO- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346719

Fecha de Emisión: 14-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20185

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115575
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	ENSALADA TRADICIONAL (TOMATE- CEBOLLA- PEPINO)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Rionegro- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	10-11-2025 10:00:00
Fecha de Análisis	10-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	10	100	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1
Listeria monocitogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	ISO 11290

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (ENSALADAS, FRUTAS, VERDURAS FRESCAS)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E CANA BRAVA- SEDE PRINCIPAL- RIONEGRO- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346722

Fecha de Emisión: 14-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20786

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115576
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	JUGO E GUAYABA CON AGUA x 5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Rionegro- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	10-11-2025 10:00:00
Fecha de Análisis	10-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. Coli	10	10	100	ufc/ml	Rcto placa chromocult/NTC 4458
*Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 ml	ISO 11290
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 ml	NTC 4574/ISO 6579-1

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Jugo, zumo,pulpa sin tto termico)5.15

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E CANA BRAVA- SEDE PRINCIPAL- RIONEGRO- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346725

Fecha de Emisión: 14-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

20186

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	*115579*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Producto	*Agua Tratada Acueducto*
Objeto del Análisis	*Control de calidad fisicoquímica*
Fecha de Muestreo	*Noviembre 10 del 2025 Hora: 10:00*
Lugar de Recolección	*I.E Caña Brava- Sede Principal- Rionegro- S/der.*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*Noviembre 10 del 2025*
Fecha de Análisis	*10/11/2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	*7,18*	*6.5 –9.0*	*-----*	*St. Mth. 4500 H+B*
TEMPERATURA	*21,1*	*---*	*°C*	*----*
COLOR	*11*	*Máx. 15*	*UPC*	*HACH 120*
TURBIEDAD	*0,92*	*2*	*NTU*	*St. Mth. 2130 B*
CONDUCTIVIDAD	*176,2*	*1000*	*Us/cm*	*St. Mth. 2510 B*
CLORO RESIDUAL	***0,1***	*0.3-2.0*	*mg/L Cl_2*	*St. Mth.4500 Cl G*
ALCALINIDAD P	*0*	*---*	*mg/L $CaC0_3$*	*St. Mth. 2320 B*
ALCALINIDAD TOTAL	*49*	*Máx. 200*	*mg/L CaCO3*	*St. Mth. 2320 B*
DUREZA TOTAL	*70*	*300*	*mg/L CaCO3*	*St. Mth. 2340 C*

Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada presenta cloro residual por fuera de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias. Emisión resultado: 12/11/2025*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

20187

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115579*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*AGUA TRATADA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Rionegro- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*10-11-2025 10:00:00*
Fecha de Análisis	*10-11-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	***289***	***0***	***100***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9215D***
Coliformes totales	***240***	***0***	***0***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9222H***
Escherichia coli	***48***	***0***	***0***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9222H***

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E CANA BRAVA- SEDE PRINCIPAL- RIONEGRO- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346734

Fecha de Emisión: 13-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

20788

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

LEBRIJA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

20189

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

COLEGIO INTEGRADO NUESTRA SEÑORA DE LAS MERCEDES

ESCUELA RURAL SAN PABLO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20190

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	115590
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Producto	Agua Potable Hervida
Objeto del Análisis	Control de calidad fisicoquímica
Fecha de Muestreo	Noviembre 11 del 2025 Hora: 07:00
Lugar de Recolección	Col. Ntra. Sra de las Mercedes- Esc. Rural San Pablo- Lebrija-
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	Noviembre 11 del 2025
Fecha de Análisis	11/11/2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	6,52	6.5 –9.0	-----	St. Mth. 4500 H+B
TEMPERATURA	23,2	----	°C	----
COLOR	4	Máx. 15	UPC	HACH 120
TURBIEDAD	0,51	2	NTU	St. Mth. 2130 B
CONDUCTIVIDAD	348	1000	Us/cm	St. Mth. 2510 B
CLORO RESIDUAL	---	0.3-2.0	mg/L Cl_2	St. Mth.4500 Cl G
ALCALINIDAD P	0	---	mg/L $CaC0_3$	St. Mth. 2320 B
ALCALINIDAD TOTAL	15	Máx. 200	mg/L CaCO3	St. Mth. 2320 B
DUREZA TOTAL	98	300	mg/L CaCO3	St. Mth. 2340 C

***Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable**

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada se encuentra dentro de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias. Emision resultado: 12/11/2025*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20197

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115590*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2025*
Dirección	*Calle 34 # 10-29 Piso 6 Bucaramanga - S/der*
Producto	*AGUA POTABLE HERVIDA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Lebrija- S/der*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*11-11-2025 07:00:00*
Fecha de Análisis	*11-11-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	***2.400***	***0***	***100***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9215D***
Coliformes totales	***240***	***0***	***0***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9222H***
Escherichia coli	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 ml*	*Filtracion membrana/SM 9222H*

LABALIME SAS Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. NTRA. SRA. DE LAS MERCEDES- ESC. RURAL- SAN PABLO- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346767

Fecha de Emisión: 13-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20192

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115591
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	CHOCOLATE CON LECHE x 5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Lebrija- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	11-11-2025 07:00:00
Fecha de Análisis	11-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	Menos de 10	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positivo	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa B Parker/NTC 4779
Bacillus cereus	Menos de 100	Menos de 100	Menos de 100	ufc/g	Rcto placa Mossel/NTC 7932
Salmonella s.p.p	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (Alimento restaurante- Listos)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. NTRA. SRA. DE LAS MERCEDES- ESC. RURAL- SAN PABLO- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346770

Fecha de Emisión: 14-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20193

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115592
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	MANGO PORCIONADO x 5 UNIDADES
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Lebrija- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	11-11-2025 07:00:00
Fecha de Análisis	11-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Escherichia coli	Menos de 10	10	100	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1
Listeria monocitogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	ISO 11290

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407/2022 (ENSALADAS, FRUTAS, VERDURAS FRESCAS)

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. NTRA. SRA. DE LAS MERCEDES- ESC. RURAL- SAN PABLO- LEBRIJA- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346773

Fecha de Emisión: 14-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

20194

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

GALÁN

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

20195

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

COLEGIO INTEGRADO ALFONSO GOMEZ GOMEZ

ESCUELA URBANA JOSE ANTONIO GALAN

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

20196

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	115661
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Producto	Agua Tratada Acueducto
Objeto del Análisis	Control de calidad fisicoquímica
Fecha de Muestreo	Noviembre 11 del 2025 Hora: 09:15
Lugar de Recolección	Col. Int. Alfonso Gomez Gomez- Esc. Urb. Jose Antonio Galan-Galan- S/der.
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	Noviembre 11 del 2025
Fecha de Análisis	11/11/2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	7,01	6.5 –9.0	——	St. Mth. 4500 H+B
TEMPERATURA	23,0	——	°C	----
COLOR	0	Máx. 15	UPC	HACH 120
TURBIEDAD	**2,39**	2	NTU	St. Mth. 2130 B
CONDUCTIVIDAD	123,3	1000	Us/cm	St. Mth. 2510 B
CLORO RESIDUAL	2,5	0.3-2.0	mg/L Cl_2	St. Mth.4500 Cl G
ALCALINIDAD P	0	---	mg/L $CaC0_3$	St. Mth. 2320 B
ALCALINIDAD TOTAL	59	Máx. 200	mg/L CaCO3	St. Mth. 2320 B
DUREZA TOTAL	78	300	mg/L CaCO3	St. Mth. 2340 C

***Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable**

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada presenta turbiedad por fuera de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias.Emision resultado: 13/11/2025*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

20197

www.labalime.com

LABALIME SAS

Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115661
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AGUA TRATADA ACUEDUCTO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Galan- S/der.
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	11-11-2025 09:15:00
Fecha de Análisis	11-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	11	0	100	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9215D
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H
Escherichia coli	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. INT. ALFONSO GOMEZ GOMEZ- ESC. URB. ANTONIO GALAN- GALAN- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3346980

Fecha de Emisión: 13-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

20198

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

COLEGIO INTEGRADO ALFONSO GÓMEZ GÓMEZ

SEDE PRINCIPAL

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

20199

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115668
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AGUA POTABLE ACUEDUCTO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Galan- S/der.
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	11-11-2025 10:20:00
Fecha de Análisis	11-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	36	0	100	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9215D
Coliformes totales	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H
Escherichia coli	0	0	0	ufc/100 ml	Filtracion membrana/SM 9222H

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. INT. ALFONSO GOMEZ GOMEZ- SEDE PRINCIPAL- GALAN- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3347001

Fecha de Emisión: 13-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20200

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115668*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*AGUA POTABLE ACUEDUCTO*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*Galan- S/der.*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*11-11-2025 10:20:00*
Fecha de Análisis	*11-11-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	*36*	*0*	*100*	*ufc/100 ml*	*Filtracion membrana/SM 9215D*
Coliformes totales	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 ml*	*Filtracion membrana/SM 9222H*
Escherichia coli	*0*	*0*	*0*	*ufc/100 ml*	*Filtracion membrana/SM 9222H*

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. INT. ALFONSO GOMEZ GOMEZ- SEDE PRINCIPAL- GALAN- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3347001

Fecha de Emisión: 13-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

20207

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

EL CARMEN DE CHUCURÍ

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

20202

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

COLEGIO SAN LUIS GONZAGA

CONCENTRACION ESCOLAR EL CARMEN

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20203

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	*115700*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Producto	*Agua Potable Hervida*
Objeto del Análisis	*Control de calidad fisicoquímica*
Fecha de Muestreo	*Noviembre 12 del 2025 Hora: 08:30*
Lugar de Recolección	*I.E Luis Gonzaga- Conc. Esc. El Carmen - Carmen del Chucuri.*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*Noviembre 12 del 2025*
Fecha de Análisis	*12/11/2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	*7.89*	*6.5 –9.0*	*----*	*St. Mth. 4500 H+B*
TEMPERATURA	*21,0*	*---*	*°C*	*---*
COLOR	***192***	*Máx. 15*	*UPC*	*HACH 120*
TURBIEDAD	***41,1***	*2*	*NTU*	*St. Mth. 2130 B*
CONDUCTIVIDAD	*215,5*	*1000*	*Us/cm*	*St. Mth. 2510 B*
CLORO RESIDUAL	*—*	*0.3-2.0*	*mg/L Cl_2*	*St. Mth.4500 Cl G*
ALCALINIDAD P	*0*	*—*	*mg/L $CaC0_3$*	*St. Mth. 2320 B*
ALCALINIDAD TOTAL	*90*	*Máx. 200*	*mg/L CaCO3*	*St. Mth. 2320 B*
DUREZA TOTAL	*105*	*300*	*mg/L CaCO3*	*St. Mth. 2340 C*

Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada presenta turbiedad y color por fuera de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias. Emisión resultado: 13/11/2025*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

2025 4

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115700*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*AGUA POTABLE HERVIDA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*EL Carmen de Chucuri*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*12-11-2025 08:30:00*
Fecha de Análisis	*12-11-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	***170***	***0***	***100***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9215D***
Coliformes totales	***40***	***0***	***0***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9222H***
Escherichia coli	***1***	***0***	***0***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9222H***

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. SAN LUIS GONZAGA- C.ESC. EL CARMEN- CARMEN DEL CHUCURI- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3347097

Fecha de Emisión: 14-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

20205

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

COLEGIO SAN LUIS GONZAGA

ESCUELA RURAL EL TOBOSO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20206

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	115706
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Producto	Agua Potable Hervida
Objeto del Análisis	Control de calidad fisicoquímica
Fecha de Muestreo	Noviembre 12 del 2025 Hora: 11:30
Lugar de Recolección	I.E Luis Gonzaga- Esc. Rural el Toboso- Carmen del Chucuri.
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	Noviembre 12 del 2025
Fecha de Análisis	12/11/2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	7,77	6.5 –9.0	-----	St. Mth. 4500 H+B
TEMPERATURA	21,0	----	°C	----
COLOR	**16**	Máx. 15	UPC	HACH 120
TURBIEDAD	1,66	2	NTU	St. Mth. 2130 B
CONDUCTIVIDAD	87,3	1000	Us/cm	St. Mth. 2510 B
CLORO RESIDUAL	---	0.3-2.0	mg/L Cl_2	St. Mth.4500 Cl G
ALCALINIDAD P	0	---	mg/L $CaC0_3$	St. Mth. 2320 B
ALCALINIDAD TOTAL	36	Máx. 200	mg/L CaCO3	St. Mth. 2320 B
DUREZA TOTAL	43	300	mg/L CaCO3	St. Mth. 2340 C

***Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable**

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada presenta color por fuera de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias.Emision resultado: 13/11/2025*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

2029

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	*115706*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Dirección	*Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der*
Producto	*AGUA POTABLE HERVIDA*
Objeto del Análisis	*Control de Calidad Microbiologica*
Lugar de Recolección	*EL Carmen de Chucuri*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*12-11-2025 11:30:00*
Fecha de Análisis	*12-11-2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	***320***	***0***	***100***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9215D***
Coliformes totales	***200***	***0***	***0***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9222H***
Escherichia coli	***80***	***0***	***0***	***ufc/100 ml***	***Filtracion membrana/SM 9222H***

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: COL. SAN LUIS GONZAGA- ESC. RURAL EL TOBOSO- CARMEN DEL CHUCURI- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3347115

Fecha de Emisión: 14-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

20208

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

RIONEGRO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

20209

INSTITUCIÓN EDUCATIVA GALAPAGOS

SEDE PRINCIPAL

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

20210

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	*115727*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Producto	*Agua Potable Hervida*
Objeto del Análisis	*Control de calidad fisicoquímica*
Fecha de Muestreo	*Noviembre 13 del 2025 Hora: 10:00*
Lugar de Recolección	*I.E Galapagos- Sede Principal- Rionegro- S/der.*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*Noviembre 13 del 2025*
Fecha de Análisis	*13/11/2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	*7,55*	*6.5 –9.0*	*----*	*St. Mth. 4500 H+B*
TEMPERATURA	*23,1*	*----*	*ºC*	*----*
COLOR	***229***	*Máx. 15*	*UPC*	*HACH 120*
TURBIEDAD	***30,8***	*2*	*NTU*	*St. Mth. 2130 B*
CONDUCTIVIDAD	*169,9*	*1000*	*Us/cm*	*St. Mth. 2510 B*
CLORO RESIDUAL	*---*	*0.3-2.0*	*mg/L Cl_2*	*St. Mth.4500 Cl G*
ALCALINIDAD P	*0*	*---*	*mg/L $CaC0_3$*	*St. Mth. 2320 B*
ALCALINIDAD TOTAL	*70*	*Máx. 200*	*mg/L CaCO3*	*St. Mth. 2320 B*
DUREZA TOTAL	*86*	*300*	*mg/L CaCO3*	*St. Mth. 2340 C*

Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada presenta color y turbiedad por fuera de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias .Emision resultado: 15/11/2025*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

20211

Muestra No	115727
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AGUA POTABLE HERVIDA
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	Rionegro- S/der
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	13-11-2025 10:00:00
Fecha de Análisis	13-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	**2.000**	**0**	**100**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9215D**
Coliformes totales	**600**	**0**	**0**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9222H**
Escherichia coli	**12**	**0**	**0**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9222H**

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E GALAPAGOS- SEDE PRINCIPAL- RIONEGRO- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3347178

Fecha de Emisión: 15-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

20212

EL CARMEN DE CHUCURÍ

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

20213

INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL CENTENARIO

SEDE PRINCIPAL

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

2021

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	115738
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Producto	Agua Tratada Acueducto
Objeto del Análisis	Control de calidad fisicoquímica
Fecha de Muestreo	Noviembre 13 del 2025 Hora: 10:15
Lugar de Recolección	I.E Centenario- Sede Principal- Carmen del Chucuri- S/der.
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	Noviembre 14 del 2025
Fecha de Análisis	14/11/2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	7,44	6.5 –9.0	-----	St. Mth. 4500 H+B
TEMPERATURA	23,5	----	°C	----
COLOR	8	Máx. 15	UPC	HACH 120
TURBIEDAD	1,46	2	NTU	St. Mth. 2130 B
CONDUCTIVIDAD	115,9	1000	Us/cm	St. Mth. 2510 B
CLORO RESIDUAL	**N.D**	0.3-2.0	mg/L Cl_2	St. Mth.4500 Cl G
ALCALINIDAD P	0	---	mg/L $CaC0_3$	St. Mth. 2320 B
ALCALINIDAD TOTAL	50	Máx. 200	mg/L CaCO3	St. Mth. 2320 B
DUREZA TOTAL	66	300	mg/L CaCO3	St. Mth. 2340 C

***Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable**

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada presenta cloro residual por fuera de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias. Emision resultado:15/11/2025*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

2025

Muestra No	115738
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AGUA TRATADA ACUEDUCTO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	EL Carmen de Chucuri
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	13-11-2025 10:15:00
Fecha de Análisis	13-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	**940**	**0**	**100**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9215D**
Coliformes totales	**360**	**0**	**0**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9222H**
Escherichia coli	**40**	**0**	**0**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9222H**

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E EL CENTENARIO- SEDE PRINCIPAL- EL CARMEN CHUCURI- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3347211

Fecha de Emisión: 15-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

20216

INSTITUCIÓN EDUCATIVA ISLANDA

SEDE PRINCIPAL

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

2021?

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA

Muestra No.	*115748*
Empresa	*CONSORCIO AS SANTANDER 2026*
Producto	*Agua Tratada Acueducto*
Objeto del Análisis	*Control de calidad fisicoquímica*
Fecha de Muestreo	*Noviembre 13 del 2025 Hora: 12:00*
Lugar de Recolección	*I.E Islandia- Sede Principal- Carmen del Chucuri- S/der.*
Responsable del Muestreo	*El Laboratorio*
Fecha de Recepción	*Noviembre 14 del 2025*
Fecha de Análisis	*14/11/2025*

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	*LIM. PERM.	UNIDADES	TÉCNICA
pH	*7,22*	*6.5 –9.0*	*-----*	*St. Mth. 4500 H+B*
TEMPERATURA	*23,1*	*----*	*°C*	*----*
COLOR	***97***	*Máx. 15*	*UPC*	*HACH 120*
TURBIEDAD	***9,76***	*2*	*NTU*	*St. Mth. 2130 B*
CONDUCTIVIDAD	*327*	*1000*	*Us/cm*	*St. Mth. 2510 B*
CLORO RESIDUAL	***N.D***	*0.3-2.0*	*mg/L Cl_2*	*St. Mth.4500 Cl G*
ALCALINIDAD P	*0*	*---*	*mg/L $CaC0_3$*	*St. Mth. 2320 B*
ALCALINIDAD TOTAL	*110*	*Máx. 200*	*mg/L CaCO3*	*St. Mth. 2320 B*
DUREZA TOTAL	*144*	*300*	*mg/L CaCO3*	*St. Mth. 2340 C*

Límites permitidos según Resolución 2115 del 22 de junio/07 para Agua Potable

ND: No detectable "Válido únicamente para la muestra analizada"

***OBSERVACIONES**: La muestra analizada presenta cloro residual, color y turbiedad por fuera de los límites de calidad fisicoquímica establecidos según las entidades sanitarias. Emisión resultado: 15/11/2025*

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

20218

Muestra No	115748
Empresa	CONSORCIO AS SANTANDER 2026
Dirección	Calle 34 #10-29 P. 6 Bucaramanga- S/der
Producto	AGUA TRATADA ACUEDUCTO
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lugar de Recolección	EL Carmen de Chucuri
Responsable del Muestreo	El Laboratorio
Fecha de Recepción	13-11-2025 12:00:00
Fecha de Análisis	13-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Bacterias mesofilicas	**933**	**0**	**100**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9215D**
Coliformes totales	**320**	**0**	**0**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9222H**
Escherichia coli	**200**	**0**	**0**	**ufc/100 ml**	**Filtracion membrana/SM 9222H**

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 2115/07 para agua potable

CONCEPTO: LA MUESTRA NO CUMPLE CON ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

OBSERVACIONES: I.E ISLANDIA- SEDE PRINCIPAL- EL CARMEN CHUCURI- S/DER.

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3347241

Fecha de Emisión: 15-11-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

20219

ANEXO N°46 – CONSOLIDADO Y SOPORTES DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

2022

MICROBIOLOGICOS

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

20221

SEMANA DEL 27 AL 31 DE OCTUBRE DE 2025

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA PIEDECUESTA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

20223

BODEGA PIEDECUESTA

RESULTADOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LAS MARCAS DE LOS PRODUCTOS DE ALTO RIESGO

CONSORCIO 82-M SANTANDER

SEMANA DEL 27 AL 31 DE OCTUBRE DE 2025

ALIMENTO	MARCA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CODIGO DEL RESULTADO	FECHA EMISIÓN RESULTADO	CONCEPTO
PECHUGA DE POLLO	SOLARI FOODS	V24726E24725	04 09 26	2521506	2025-09-26	CUMPLE
PECHUGA DE POLLO	SOLARI FOODS	V29526E29525	22 10 26	2524518	2025-11-05	CUMPLE
CARNE DE RES	DR. BRAHMAN SAS	4225	16/11/2025	114929	20-10-2025	CUMPLE
CARNE DE CERDO	DR. BRAHMAN SAS	P4225	17/11/2025	114930	20-10-2025	CUMPLE
HUEVO	HUEVOS GALAPAL	07/10/2025	07/11/2025	2523596	2025-10-23	CUMPLE
HUEVO	HUEVOS GALAPAL	15/10/2025	12/11/2025	2523597	2025-10-23	CUMPLE
QUESO	LOMA CAMPESTRE	17 OCT 25	16 NOV 25	2524519	2025-11-05	CUMPLE
QUESO	LOMA CAMPESTRE	20OCT25	19 NOV 25	2524242	2025-11-01	CUMPLE
QUESO	LOMA CAMPESTRE	18 OCT 25	17 NOV 25	2524241	2025-11-01	CUMPLE
QUESO	QUESO LA NUESTRA	18 OCT 25	18 NOV 2025	2524240	2025-11-01	CUMPLE
LECHE EN POLVO	INDULECHE	1J080825	08ago2026	2518357	2025-08-20	CUMPLE
PAN CALADO BLANCO	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S	18/10/2025	07/11/2025	2523658	2025-10-25	CUMPLE
AGUA	AGUA VITA	17 10 25	17 DIC 2025	2524005	2025-10-27	CUMPLE
LECHE CONDENSADA	ALIMENTOS RICOLAC SAS	25016	04 ENE 26	M-API-5556-25-0	2025-10-09	CUMPLE

SOCORRO

RESULTADOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LAS MARCAS DE LOS PRODUCTOS DE ALTO RIESGO

CONSORCIO 82-M SANTANDER

SEMANA DEL 27 AL 31 DE OCTUBRE DE 2025

ALIMENTO	MARCA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CODIGO DEL RESULTADO	FECHA EMISIÓN RESULTADO	CONCEPTO
PECHUGA DE POLLO	SOLARI FOODS	V24726E24725	04 09 26	2521506	2025-09-26	CUMPLE
PECHUGA DE POLLO	SOLARI FOODS	V29526E29525	22 10 26	2524518	2025-11-05	CUMPLE
CARNE DE CERDO	DR. BRAHMAN SAS	P4225	17/11/2025	114930	20-10-2025	CUMPLE
CARNE DE RES	DR. BRAHMAN SAS	4225	16/11/2025	114929	20-10-2025	CUMPLE
HUEVOS	HUEVOS GALAPAL	15/10/2025	12/11/2025	2523597	2025-10-23	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	APROCOLEDA	14/10/25	18.11.25	2524521	2025-11-05	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	APROCOLEDA	17/10/25	30.11.25	2524522	2025-11-05	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	APROCOLEDA	21 OCT 2025	30 NOV 2025	2524523	2025-11-05	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	QUESO LA NUESTRA	23 OCT 2025	23 NOV 2025	2524525	2025-11-05	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	QUESO LA NUESTRA	18 OCT 2025	18 NOV 2025	2524240	2025-11-01	CUMPLE
LECHE LIQUIDA	MIRAMONTE	253	09/DIC/25	UHTE-25-460	NR	CUMPLE
LECHE LIQUIDA	MIRAMONTE	268	24/DIC/25	UHTE-25-495	NR	CUMPLE
LECHE LIQUIDA	MIRAMONTE	287	12/ENE/26	UHTE-25-590	NR	CUMPLE
LECHE EN POLVO	INDULECHE	1J080825	08ago2026	2518357	2025-08-20	CUMPLE
LECHE CONDENSADA	ALIMENTOS RICOLAC SAS	25016	04 ENE 25	M-API-5556-25-0	2025-10-09	CUMPLE
AGUA	AGUA VITA	17 10 25	17 DIC 2025	2524005	2025-10-27	CUMPLE
PAN CALADO BLANCO	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S	18/10/2025	07/11/2025	2523658	2025-10-25	CUMPLE

BODEGA CAPITANEJO

RESULTADOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LAS MARCAS DE LOS PRODUCTOS DE ALTO RIESGO

CONSORCIO 82-M SANTANDER

SEMANA DEL 27 AL 31 DE OCTUBRE DE 2025

ALIMENTO	MARCA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CODIGO DEL RESULTADO	FECHA EMISIÓN RESULTADO	CONCEPTO
PECHUGA DE POLLO	SOLARI FOODS	V 24726E24725	04 09 26	2521506	2025-09-26	CUMPLE
CARNE DE CERDO	DR. BRAHMAN SAS	P4225	17/11/2025	114930	20-10-2025	CUMPLE
CARNE DE RES	DR. BRAHMAN SAS	4225	16/11/2025	114929	20-10-2025	CUMPLE
HUEVOS	HUEVOS GALAPAL	15/10/2025	12/11/2025	2523597	2025-10-23	CUMPLE
QUESO	LACTEOS DEL LLANO	20/10/25	18/11/2025	115149	NR	CUMPLE
QUESO	LACTEOS DEL LLANO	14/10/25	12/11/25	114927	NR	CUMPLE
LECHE EN POLVO	NUTRALAC	151025S2O1	10/2026	ENP-25-1130	NR	CUMPLE
LECHE EN POLVO	NUTRALAC	101025S3O5	10/2026	ENP-25-1106	NR	CUMPLE
LECHE EN POLVO	MIRAMONTE	160925S3O8	09/2026	ENP-25-860	NR	CUMPLE
LECHE EN POLVO	MIRAMONTE	011025S3O3	10/2026	ENP-25-930	NR	CUMPLE
LECHE CONDENSADA	ALIMENTOS RICOLAC SAS	25016	04 ENE 26	M-API-5556-25-0	2025-10-09	CUMPLE
PAN CALADO BLANCO	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S	18/10/2025	07/11/2025	2523658	2025-10-25	CUMPLE
AGUA TRATADA EMPACADA	AGUA VITA	17 10 25	17 DIC 2025	2524005	2025-10-27	CUMPLE

BODEGA BARBOSA

RESULTADOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LAS MARCAS DE LOS PRODUCTOS DE ALTO RIESGO

CONSORCIO 82-M SANTANDER

SEMANA DEL 27 AL 31 DE OCTUBRE DE 2025

ALIMENTO	MARCA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CODIGO DEL RESULTADO	FECHA EMISIÓN RESULTADO	CONCEPTO
PECHUGA DE POLLO	SOLARI FOODS	V24726E24725	04 09 26	2521506	2025-09-26	CUMPLE
PECHUGA DE POLLO	SOLARI FOODS	V29526E29525	22 10 26	2524518	2025-11-05	CUMPLE
CARNE DE RES	DR. BRAHMAN SAS	4225	16/11/2025	114929	20-10-2025	CUMPLE
CARNE DE CERDO	DR. BRAHMAN SAS	P4225	17/11/2025	114930	20-10-2025	CUMPLE
HUEVO	HUEVOS GALAPAL	15-10-25	12-11-25	2523597	2025-10-23	CUMPLE
LECHE EN POLVO	INDULECHE	1J080825	08ago2026	2518357	2025-08-20	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	APROCOLEDA	07/10/25	10.11.25	2523976	2025-10-28	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	APROCOLEDA	20/10/25	30.11.25	2524520	2025-11-05	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	APROCOLEDA	14/10/25	18.11.25	2524521	2025-11-05	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	APROCOLEDA	17/10/25	30.11.25	2524522	2025-11-05	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	APROCOLEDA	21 OCT 2025	30 NOV 2025	2524523	2025-11-05	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	LOMA CAMPESTRE	14OCT25	13 NOV 25	2524524	2025-11-05	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	LOMA CAMPESTRE	15OCT25	14 NOV 25	2523974	2025-10-28	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	QUESO LA NUESTRA	12 OCT 2025	13 NOV 2025	2523975	2025-10-28	CUMPLE
PAN CALADO BLANCO	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S	18/10/2025	07/11/2025	2523658	2025-10-25	CUMPLE
LECHE CONDENSADA AZUCARADA	ALIMENTOS RICOLAC SAS	25016	04 ENE 26	M-API-5556-25-0	2025-10-09	CUMPLE
LECHE CONDENSADA AZUCARADA	ALIMENTOS RICOLAC SAS	25015	14 DIC 25	M-API-5197-25-0	2025-09-18	CUMPLE
AGUA	AGUA VITA	17 10 25	17 DIC 2025	2524005	2025-10-27	CUMPLE

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20229

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2521506

Fecha de emisión: 2025-09-26

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-09-19 - 13:38:00
Cadena Custodia	22073
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pollo Solari Foods		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-09-19	**No. de Muestra**	2521506
Fecha de análisis	2025-09-19	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3.2 °C
Lote (+)	V24726E24725	**Fecha Vencimiento (+)**	04/09/2026
Fecha Elaboración (+)	NE	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	No Estimada	NMP/g	9.12	120 - 1100	CUMPLE
Recuento de Espora de Clostridium Sulfito Reductor*	AOAC Ed 21 de 2019: Método 972.45:2005	No Estimada	UFC/g	<10	100 - 1000	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

2025

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2521506

Fecha de emisión: 2025-09-26

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: INVIMA

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20216

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524518

Fecha de emisión: 2025-11-05

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-28 - 15:59:00
Cadena Custodia	22821
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pollo Solari foods		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-28	**No. de Muestra**	2524518
Fecha de análisis	2025-10-29	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	V29526E29525	**Fecha Vencimiento (+)**	22/10/2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	No Estimada	NMP/g	<10	120 - 1100	CUMPLE
Recuento de Espora de Clostridium Sulfito Reductor*	AOAC Ed 21 de 2019: Método 972.45:2005	No Estimada	UFC/g	<10	100 - 1000	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

2022

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524518

Fecha de emisión: 2025-11-05

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: INVIMA

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

20228

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	114929
Empresa	DR. BRAHMA'N S.A.S
Dirección	Calle 23 # 18-35 Bucaramanga-S/der
Producto	CARNE DE RES (PROV: DR. BRAHMAN?S)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	4225
Fecha de vencimiento	16-11-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	15-10-2025 15:50:00
Fecha de Análisis	15-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	Menos de 10	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344784

Fecha de Emisión: 20-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

20229

Muestra No	114930
Empresa	DR. BRAHMA'N S.A.S
Dirección	Calle 23 # 18-35 Bucaramanga-S/der
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: DR. BRAHMAN?S)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	P4225
Fecha de vencimiento	17-11-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	15-10-2025 15:50:00
Fecha de Análisis	15-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	Menos de 10	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344787

Fecha de Emisión: 20-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20230

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2523596

Fecha de emisión: 2025-10-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-17 - 15:59:00
Cadena Custodia	22568
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Huevos Galapal		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-17	**No. de Muestra**	2523596
Fecha de análisis	2025-10-17	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NE °C
Lote (+)	07/10/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	07/11/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC
ACREDITADO

2023

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2523596

Fecha de emisión: 2025-10-23

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 10.5

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20232

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2523597

Fecha de emisión: 2025-10-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-17 - 15:59:00
Cadena Custodia	22568
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Huevos Galapal		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-17	**No. de Muestra**	2523597
Fecha de análisis	2025-10-17	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NE °C
Lote (+)	15/10/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	12/11/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC
ACREDITADO

20233

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2523597

Fecha de emisión: 2025-10-23

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 10.5

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20234

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524519

Fecha de emisión: 2025-11-05

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-28 - 15:59:00
Cadena Custodia	22821
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso Loma Campestre		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-28	**No. de Muestra**	2524519
Fecha de análisis	2025-10-29	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	17/OCT/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	16/NOV/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Listeria monocytogenes*	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	<10 - 100	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 500	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa +	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	<100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

2025

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524519

Fecha de emisión: 2025-11-05

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
.lores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20236

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524242

Fecha de emisión: 2025-11-01

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-24 - 14:34:00
Cadena Custodia	22752
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso Loma Campestre		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-24	**No. de Muestra**	2524242
Fecha de análisis	2025-10-24	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	20/OCT/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	19/NOV/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Listeria monocytogenes*	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	<10 - 100	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 500	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa +	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	<100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20237

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524242

Fecha de emisión: 2025-11-01

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
lores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20238

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524241

Fecha de emisión: 2025-11-01

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-24 - 14:34:00
Cadena Custodia	22752
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso Loma Campestre		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-24	**No. de Muestra**	2524241
Fecha de análisis	2025-10-24	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	18/OCT/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	17/NOV/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Listeria monocytogenes*	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	<10 - 100	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 500	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa +	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	<100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC
ACREDITADO

20239

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524241

Fecha de emisión: 2025-11-01

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
lores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20240

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524240

Fecha de emisión: 2025-11-01

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-24 - 14:34:00
Cadena Custodia	22752
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso La Nuestra		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-24	**No. de Muestra**	2524240
Fecha de análisis	2025-10-24	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	18/OCT/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	18/NOV/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Listeria monocytogenes*	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	<10 - 100	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 500	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa +	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	<100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC
ACREDITADO

20241

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524240

Fecha de emisión: 2025-11-01

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
lores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

20292

INFORME DE RESULTADOS M-2518357

Fecha de emisión: 2025-08-20

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDULACTEOS DE COLOMBIA S.A.S
Nit	900579930-5
Direccion	Carrera 17 C#578
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Leudys Milena Araujo Mugno
Cargo	Dirección de Calidad
Tel/Fax	+573162373012
E-mail	dir.calidad@indulacteos.com,dir.calidad.sabana@indulacteos.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta Sabana
Responsable	INDULACTEOS DE COLOMBIA S.A.S
Fecha y Hora	2025-08-12 - 08:44:43
Cadena Custodia	21261
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Leche en polvo entera INDULECHE fortificada con vitaminas A y D3 x 380 g - Hora: 12:28		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
cha de recepción	2025-08-12	**No. de Muestra**	2518357
Fecha de análisis	2025-08-12	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C °C
Lote (+)	1J080825	**Fecha Vencimiento (+)**	08.08.26
Fecha Elaboración (+)	08.08.25	**Proveedor (+)**	INDULACTEOS
Cantidad	380 g	**Empaque**	Propio
Área	No aplica	**Observaciones**	No aplica

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	No Estimada	NMP/g	<3	< 3
NMP de Coliformes totales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	No Estimada	NMP/g	<3	3 - 11
Recuento de Aerobios mesófilos*	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	UFC/g	150	1000 - 10000
Recuento de Bacillus cereus	MicroVal 2019LR87	1	UFC/g	50	100 - 1000
Recuento de Mohos y Levaduras	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10 Mohos , <10 Levaduras	100 - 500
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	100

Anotaciones:

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

2024 3

INFORME DE RESULTADOS M-2518357

Fecha de emisión: 2025-08-20

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: DECRETO 616 / 2006

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20244

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2523658

Fecha de emisión: 2025-10-25

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S
Nit	901267569-3
Direccion	CRA 7 N 8 35 Brr Santa Ana
Ciudad	FLORIDABLANCA
Responsable	Daniela Jaimes
Cargo	Calidad
Tel/Fax	+573166211191
E-mail	Calidadjuniorsas@gmail.com,bladijunior20@gmail.com, Joserueda2818@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	
Fecha y Hora	2025-10-18 - 09:17:00
Cadena Custodia	22575
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan calado blanco		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-18	**No. de Muestra**	2523658
Fecha de análisis	2025-10-18	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NE °C
Lote (+)	18/10/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	07/11/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

INFORME DE RESULTADOS M-2523658

Fecha de emisión: 2025-10-25

6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.1

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20246

INFORME DE RESULTADOS M-2524005

Fecha de emisión: 2025-10-27

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-22 - 16:37:00
Cadena Custodia	22693
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Agua vita		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-22	**No. de Muestra**	2524005
Fecha de análisis	2025-10-23	**Matriz**	AGUA ENVASADA
Lote (+)	17 10 25	**Temperatura**	3.2 °C
Fecha Elaboración (+)	NE	**Fecha Vencimiento (+)**	17/DIC/2025
Cantidad	500 mL	**Proveedor (+)**	N/A
Empaque	Bolsa plástica	**Área**	N/A
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Coliformes*	SM 9222J	UFC/100mL	0	< 1	CUMPLE
E. coli*	SM 9222J	UFC/100mL	0	< 1	CUMPLE
Pseudomonas aeruginosa*	SM 9213 E	UFC/100mL	0	< 1	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20247

INFORME DE RESULTADOS M-2524005

Fecha de emisión: 2025-10-27

8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:
Valores de referencia según: RESOLUCIÓN 1407/2022 - 4.3

PROCESA:

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20248

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

ONAC ACREDITADO — API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD

ISO/IEC 17025:2017
23-LAB-051

CODIGO:	FECHA:	VERSION:
IF-F-002	2024-04-22	01

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-5556-25-0

FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-10-09

DATOS GENERALES DEL CLIENTE

CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA
NIT	800.064.536-2-5	TELEFONO	8245772
DIRECCIÓN	CRA. 3 No 5-35/5-39	CARGO	GERENTE
CIUDAD	SUBACHOQUE	E-MAIL	controldecalidad@ricolac.com, coordinacioncalidad@ricolac.com

INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-10-07	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-10-07	HORA	12:05:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-10-07		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

Nº ÍTEM DE ENSAYO	API-5556-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	7-OCT-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: LECHE CONDENSADA AZUCARADA	FECHA VENCIMIENTO (+)	4-ENE-26
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (+)	25016
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	20.3°C

OBSERVACIONES

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN c	ESPECIFICACIÓN m	ESPECIFICACIÓN M
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 ^	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	10	100
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023 Acreditado.	1	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0	<100	-
		2	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		3	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		4	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		5	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
Recuento de Coliformes	ISO 4832:2006 Acreditado.	1	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2	<10	-
		2	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		3	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		4	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		5	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 1.10 -Leche condensada azucarada-"

Observaciones

- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-051 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.

- 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 API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.

- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.

- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.

- 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

= Concentración que separa el nivel aceptable de calidad o seguridad inaceptable.

= Incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.

- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.

- * Parámetro no requerido en especificación

- ** Parámetro no solicitado por el cliente

- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.

- Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

----FIN DEL INFORME----

20250

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA SOCORRO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20251

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2521506

Fecha de emisión: 2025-09-26

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-09-19 - 13:38:00
Cadena Custodia	22073
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pollo Solari Foods		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-09-19	**No. de Muestra**	2521506
Fecha de análisis	2025-09-19	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3.2 °C
Lote (+)	V24726E24725	**Fecha Vencimiento (+)**	04/09/2026
Fecha Elaboración (+)	NE	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	No Estimada	NMP/g	9.12	120 - 1100	CUMPLE
Recuento de Espora de Clostridium Sulfito Reductor*	AOAC Ed 21 de 2019: Método 972.45:2005	No Estimada	UFC/g	<10	100 - 1000	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20252

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2521506

Fecha de emisión: 2025-09-26

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
...iores de referencia según: INVIMA

PROCESA:

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20253

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524518

Fecha de emisión: 2025-11-05

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-28 - 15:59:00
Cadena Custodia	22821
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pollo Solari foods		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-28	**No. de Muestra**	2524518
Fecha de análisis	2025-10-29	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	V29526E29525	**Fecha Vencimiento (+)**	22/10/2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	No Estimada	NMP/g	<10	120 - 1100	CUMPLE
Recuento de Espora de Clostridium Sulfito Reductor*	AOAC Ed 21 de 2019: Método 972.45:2005	No Estimada	UFC/g	<10	100 - 1000	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

2025-4

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524518

Fecha de emisión: 2025-11-05

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: INVIMA

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20255

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	114930
Empresa	DR. BRAHMA'N S.A.S
Dirección	Calle 23 # 18-35 Bucaramanga-S/der
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: DR. BRAHMAN?S)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	P4225
Fecha de vencimiento	17-11-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	15-10-2025 15:50:00
Fecha de Análisis	15-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	Menos de 10	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344787

Fecha de Emisión: 20-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

www.labalime.com

LABALIME SAS

Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

Nit. 900.712.236-1

20256

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	114929
Empresa	DR. BRAHMA'N S.A.S
Dirección	Calle 23 # 18-35 Bucaramanga-S/der
Producto	CARNE DE RES (PROV: DR. BRAHMAN?S)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	4225
Fecha de vencimiento	16-11-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	15-10-2025 15:50:00
Fecha de Análisis	15-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	Menos de 10	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344784

Fecha de Emisión: 20-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20257

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2523597

Fecha de emisión: 2025-10-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-17 - 15:59:00
Cadena Custodia	22568
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Huevos Galapal		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-17	**No. de Muestra**	2523597
Fecha de análisis	2025-10-17	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NE °C
Lote (+)	15/10/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	12/11/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad n la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC
ACREDITADO

20258

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2523597

Fecha de emisión: 2025-10-23

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 10.5

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20259

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524521

Fecha de emisión: 2025-11-05

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-28 - 15:59:00
Cadena Custodia	22821
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso Aprocoleda		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-28	**No. de Muestra**	2524521
Fecha de análisis	2025-10-29	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	14/10/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	18/11/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Listeria monocytogenes*	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	<10 - 100	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 500	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa +	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	<100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20260

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524521

Fecha de emisión: 2025-11-05

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
lores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

2026

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524522

Fecha de emisión: 2025-11-05

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-28 - 15:59:00
Cadena Custodia	22821
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso Aprocoleda		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-28	**No. de Muestra**	2524522
Fecha de análisis	2025-10-29	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	17/10/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	30/11/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Listeria monocytogenes*	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	<10 - 100	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 500	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa +	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	<100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20262

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524522

Fecha de emisión: 2025-11-05

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
lores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20263

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524523

Fecha de emisión: 2025-11-05

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-28 - 15:59:00
Cadena Custodia	22821
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso Aprocoleda		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-28	**No. de Muestra**	2524523
Fecha de análisis	2025-10-29	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	21/OCT/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	30/NOV/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Listeria monocytogenes*	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	<10 - 100	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 500	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa +	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	<100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20264

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524523

Fecha de emisión: 2025-11-05

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
lores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

2026S

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524525

Fecha de emisión: 2025-11-05

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-28 - 15:59:00
Cadena Custodia	22821
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso La Nuestra		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-28	**No. de Muestra**	2524525
Fecha de análisis	2025-10-29	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	23/OCT/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	23/NOV/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Listeria monocytogenes*	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	<10 - 100	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 500	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa +	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	<100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20266

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524525

Fecha de emisión: 2025-11-05

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
lores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20267

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524240

Fecha de emisión: 2025-11-01

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-24 - 14:34:00
Cadena Custodia	22752
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso La Nuestra		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-24	**No. de Muestra**	2524240
Fecha de análisis	2025-10-24	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	18/OCT/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	18/NOV/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Listeria monocytogenes*	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	<10 - 100	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 500	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa +	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	<100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20268

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524240

Fecha de emisión: 2025-11-01

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
alores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

Indunilo	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: FO-CA-45	VERSIÓN: 2
		F.A.: 28/06/2023	Pág. 1 de 2

N° UHTE- 25- 460

20269

INFORME DE RESULTADOS

FECHA TOMA DE MUESTRA		Septiembre 10 del 2025			
TIPO DE MUESTRA		Producto Terminado			
EMPAQUE	Bolsa plástica, completamente sellada				
ASPECTO	Líquido blanco, libre de partículas extrañas.				
PRODUCTO	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida Entera Miramonte				
LOTE	253	**FECHA DE VENCIMIENTO**	9-Dic-25	**REFERENCIA**	1100 ml

ANALISIS FISICOQUÍMICO

PARAMETROS	RESULTADO	UNIDAD	TECNICA	VALORES DE REFERENCIA	
				Mínimo	Máximo
Grasa	3,0	%	AOAC 932.06	3%	-
Peroxidasa	Negativo	N/A	Kit de Análisis	Negativo	-
Fosfatasa	Negativo	N/A	Kit de Análisis	Negativo	-
Densidad	1,0300	g/ml	Densímetro	1,0295	1,033
Índice Crioscópico	-0,55	N/A	Crioscopia	-0,540	-0,510
Acidez (Ácido Láctico)	0,15	%	NTC 4978	0,13%	0,17%
Proteína	3,0	%	Método Kjeldahl	2,9%	-

ANALISIS MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	TECNICA	RESULTADOS	VALOR REFERENCIA
Aspecto	NTC 4433 versión 2:2015	Característico	Característico
Control ambiente	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Control en aerobiosis 35+/-2°C	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Control en aerobiosis 55 +/-2°C	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Control en anaerobiosis 35+/-2°C	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Control en anaerobiosis 55 +/-2°C	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo

20270

Crecimiento en aerobiosis 35+/-2°C	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Crecimiento en aerobiosis 55+/-2°C	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Crecimiento en anaerobiosis 35+/-2°C	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Crecimiento en anaerobiosis 55+/-2°C	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
pH	NTC 4433 versión 2:2015	Característico	Característico

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO		
PARÁMETROS	**ESPECIFICACIONES**	**RESULTADO**
Sabor	Fresco y puro característico	Propio característico
Olor	Fresco y puro característico	Propio característico
Color	Uniforme, blanco o cremoso claro	Propio característico
Textura	Polvo suelto sin presencia de grumos	Propio característico

CONCLUSION

La muestra recibida y analizada en el laboratorio, cumple para los parámetros evaluados de acuerdo con lo establecido en el decreto 616 de 2006.

NOTA

- Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio
- Informe firmado digitalmente. Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de INDUNILO S.A.S.

Ana Milena Páez Sanguino
Jefe de Calidad
Microbióloga Industrial
Esp. Sistemas Integrados de Gestión
Magister Biotecnología

FIN DE INFORME

Indunilo	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: FO-CA-45	VERSIÓN: 2
		F.A.: 28/06/2023	Pág. 1 de 2

N° UHTE- 25- 495

20271

INFORME DE RESULTADOS

FECHA TOMA DE MUESTRA	Septiembre 25 del 2025				
TIPO DE MUESTRA	Producto Terminado				
EMPAQUE	Bolsa plástica, completamente sellada				
ASPECTO	Líquido blanco, libre de partículas extrañas.				
PRODUCTO	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida Entera Miramonte				
LOTE	268	**FECHA DE VENCIMIENTO**	24-Dic-25	**REFERENCIA**	1100 ml

ANALISIS FISICOQUÍMICO					
PARAMETROS	**RESULTADO**	**UNIDAD**	**TECNICA**	**VALORES DE REFERENCIA**	
				Mínimo	**Máximo**
Grasa	3,0	%	AOAC 932.06	3%	-
Peroxidasa	Negativo	N/A	Kit de Análisis	Negativo	-
Fosfatasa	Negativo	N/A	Kit de Análisis	Negativo	-
Densidad	1,0315	g/ml	Densímetro	1,0295	1,033
Índice Crioscópico	-0,525	N/A	Crioscopia	-0,540	-0,510
Acidez (Ácido Láctico)	0,14	%	NTC 4978	0,13%	0,17%
Proteína	3,0	%	Método Kjeldahl	2,9%	-

ANALISIS MICROBIOLÓGICO			
ANÁLISIS	**TECNICA**	**RESULTADOS**	**VALOR REFERENCIA**
Aspecto	NTC 4433 versión 2:2015	Característico	Característico
Control ambiente	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Control en aerobiosis 35+/-2°C	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Control en aerobiosis 55 +/-2°C	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Control en anaerobiosis 35+/-2°C	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Control en anaerobiosis 55 +/-2°C	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo

20272

Crecimiento en aerobiosis 35+/-2°C	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Crecimiento en aerobiosis 55+/-2°C	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Crecimiento en anaerobiosis 35+/-2°C	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Crecimiento en anaerobiosis 55+/-2°C	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
pH	NTC 4433 versión 2:2015	Característico	Característico

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO		
PARÁMETROS	**ESPECIFICACIONES**	**RESULTADO**
Sabor	Fresco y puro característico	Propio característico
Olor	Fresco y puro característico	Propio característico
Color	Uniforme, blanco o cremoso claro	Propio característico
Textura	Polvo suelto sin presencia de grumos	Propio característico

CONCLUSION

La muestra recibida y analizada en el laboratorio, cumple para los parámetros evaluados de acuerdo con lo establecido en el decreto 616 de 2006.

NOTA

- Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio
- Informe firmado digitalmente. Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de INDUNILO S.A.S.

Ana Milena Páez Sanguino
Jefe de Calidad
Microbióloga Industrial
Esp. Sistemas Integrados de Gestión
Magister Biotecnología

FIN DE INFORME

20273

Indunilo	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: FO-CA-45	VERSIÓN: 2
		F.A.: 28/06/2023	Pág. 1 de 2

N° UHTE- 25- 590

INFORME DE RESULTADOS

FECHA TOMA DE MUESTRA		Octubre 14 del 2025			
TIPO DE MUESTRA		Producto Terminado			
EMPAQUE	Bolsa plástica, completamente sellada				
ASPECTO	Líquido blanco, libre de partículas extrañas.				
PRODUCTO	Leche Ultra Alta Temperatura UAT (UHT) Larga Vida Entera Miramonte				
LOTE	287	**FECHA DE VENCIMIENTO**	12-Ene-26	**REFERENCIA**	1100 ml

ANALISIS FISICOQUÍMICO

PARAMETROS	RESULTADO	UNIDAD	TECNICA	VALORES DE REFERENCIA	
				Mínimo	Máximo
Grasa	3,0	%	AOAC 932.06	3%	-
Peroxidasa	Negativo	N/A	Kit de Análisis	Negativo	-
Fosfatasa	Negativo	N/A	Kit de Análisis	Negativo	-
Densidad	1,0320	g/ml	Densímetro	1,0295	1,033
Índice Crioscópico	-0,515	N/A	Crioscopia	-0,540	-0,510
Acidez (Ácido Láctico)	0,13	%	NTC 4978	0,13%	0,17%
Proteína	3,0	%	Método Kjeldahl	2,9%	-

ANALISIS MICROBIOLÓGICO

ANÁLISIS	TECNICA	RESULTADOS	VALOR REFERENCIA
Aspecto	NTC 4433 versión 2:2015	Característico	Característico
Control ambiente	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Control en aerobiosis 35+/-2°C	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Control en aerobiosis 55 +/-2°C	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Control en anaerobiosis 35+/-2°C	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Control en anaerobiosis 55 +/-2°C	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo

20274

Indunilo	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: FO-CA-45	VERSIÓN: 2
		F.A.: 28/06/2023	Pág. 2 de 2

Crecimiento en aerobiosis 35+/-2°C	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Crecimiento en aerobiosis 55+/-2°C	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Crecimiento en anaerobiosis 35+/-2°C	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
Crecimiento en anaerobiosis 55+/-2°C	NTC 4433 versión 2:2015	Negativo	Negativo
pH	NTC 4433 versión 2:2015	Característico	Característico

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO		
PARÁMETROS	**ESPECIFICACIONES**	**RESULTADO**
Sabor	Fresco y puro característico	Propio característico
Olor	Fresco y puro característico	Propio característico
Color	Uniforme, blanco o cremoso claro	Propio característico
Textura	Polvo suelto sin presencia de grumos	Propio característico

CONCLUSION

La muestra recibida y analizada en el laboratorio, cumple para los parámetros evaluados de acuerdo con lo establecido en el decreto 616 de 2006.

NOTA

- Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio
- Informe firmado digitalmente. Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de INDUNILO S.A.S.

Ana Milena Páez Sanguino
Jefe de Calidad
Microbióloga Industrial
Esp. Sistemas Integrados de Gestión
Magister Biotecnología

FIN DE INFORME

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

20275

INFORME DE RESULTADOS M-2518357

Fecha de emisión: 2025-08-20

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDULACTEOS DE COLOMBIA S.A.S
Nit	900579930-5
Direccion	Carrera 17 C#578
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Leudys Milena Araujo Mugno
Cargo	Dirección de Calidad
Tel/Fax	+573162373012
E-mail	dir.calidad@indulacteos.com,dir.calidad.sabana@indulacteos.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta Sabana
Responsable	INDULACTEOS DE COLOMBIA S.A.S
Fecha y Hora	2025-08-12 - 08:44:43
Cadena Custodia	21261
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Leche en polvo entera INDULECHE fortificada con vitaminas A y D3 x 380 g - Hora: 12:28		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-12	**No. de Muestra**	2518357
Fecha de análisis	2025-08-12	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C °C
Lote (+)	1J080825	**Fecha Vencimiento (+)**	08.08.26
Fecha Elaboración (+)	08.08.25	**Proveedor (+)**	INDULACTEOS
Cantidad	380 g	**Empaque**	Propio
Área	No aplica	**Observaciones**	No aplica

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	No Estimada	NMP/g	<3	< 3
NMP de Coliformes totales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	No Estimada	NMP/g	<3	3 - 11
Recuento de Aerobios mesófilos*	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	UFC/g	150	1000 - 10000
Recuento de Bacillus cereus	MicroVal 2019LR87	1	UFC/g	50	100 - 1000
Recuento de Mohos y Levaduras	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10 Mohos , <10 Levaduras	100 - 500
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	100

Anotaciones:

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

20276

INFORME DE RESULTADOS M-2518357

Fecha de emisión: 2025-08-20

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: DECRETO 616 / 2006

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20277

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

ONAC ACREDITADO — ISO/IEC 17025:2017 — 23-LAB-051

API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD

CODIGO:	FECHA:	VERSION:
IF-F-002	2024-04-22	01

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-5556-25-0

FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-10-09

DATOS GENERALES DEL CLIENTE

CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA
NIT	800.064.536-2-5	TELEFONO	8245772
DIRECCIÓN	CRA. 3 No 5-35/5-39	CARGO	GERENTE
CIUDAD	SUBACHOQUE	E-MAIL	controldecalidad@ricolac.com, coordinacioncalidad@ricolac.com

INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-10-07	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-10-07	HORA	12:05:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-10-07		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

N° ÍTEM DE ENSAYO	API-5556-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	7-OCT-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: LECHE CONDENSADA AZUCARADA	FECHA VENCIMIENTO (+)	4-ENE-26
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (+)	25016
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	20.3°C

OBSERVACIONES

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN c	ESPECIFICACIÓN m	ESPECIFICACIÓN M
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 ^	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	10	100
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023 Acreditado.	1	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0	<100	-
		2	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		3	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		4	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		5	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
Recuento de Coliformes	ISO 4832:2006 Acreditado.	1	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2	<10	-
		2	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		3	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		4	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		5	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 1.10 -Leche condensada azucarada-"

Observaciones

- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-051 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.
- 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 API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.
- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.
- 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.
  = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.
- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.
- * Parámetro no requerido en especificación
- ** Parámetro no solicitado por el cliente
- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

API LABORATORIO
Zipaquirá, La Paz - Carrera 36 # 8 - 460. Oficina 203. Terminal logístico y empresarial. - www.apilaboratorio.com

ELABORADO POR: Director Técnico
APROBADO POR: Gerente

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

----FIN DEL INFORME----

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20279

INFORME DE RESULTADOS M-2524005

Fecha de emisión: 2025-10-27

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-22 - 16:37:00
Cadena Custodia	22693
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Agua vita		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-22	**No. de Muestra**	2524005
Fecha de análisis	2025-10-23	**Matriz**	AGUA ENVASADA
Lote (+)	17 10 25	**Temperatura**	3.2 °C
Fecha Elaboración (+)	NE	**Fecha Vencimiento (+)**	17/DIC/2025
Cantidad	500 mL	**Proveedor (+)**	N/A
Empaque	Bolsa plástica	**Área**	N/A
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Coliformes*	SM 9222J	UFC/100mL	0	< 1	CUMPLE
E. coli*	SM 9222J	UFC/100mL	0	< 1	CUMPLE
Pseudomonas aeruginosa*	SM 9213 E	UFC/100mL	0	< 1	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20280

INFORME DE RESULTADOS M-2524005

Fecha de emisión: 2025-10-27

8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:
Valores de referencia según: RESOLUCIÓN 1407/2022 - 4.3

PROCESA:

EE. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20281

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2523658

Fecha de emisión: 2025-10-25

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S
Nit	901267569-3
Direccion	CRA 7 N 8 35 Brr Santa Ana
Ciudad	FLORIDABLANCA
Responsable	Daniela Jaimes
Cargo	Calidad
Tel/Fax	+573166211191
E-mail	Calidadjuniorsas@gmail.com,bladijunior20@gmail.com, Joserueda2818@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	
Fecha y Hora	2025-10-18 - 09:17:00
Cadena Custodia	22575
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan calado blanco		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-18	**No. de Muestra**	2523658
Fecha de análisis	2025-10-18	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NE °C
Lote (+)	18/10/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	07/11/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).

Carrera 22 N° 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

INFORME DE RESULTADOS M-2523658

Fecha de emisión: 2025-10-25

6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.1

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

20283

BODEGA CAPITANEJO

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20284

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2521506

Fecha de emisión: 2025-09-26

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-09-19 - 13:38:00
Cadena Custodia	22073
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pollo Solari Foods		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-09-19	**No. de Muestra**	2521506
Fecha de análisis	2025-09-19	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3.2 °C
Lote (+)	V24726E24725	**Fecha Vencimiento (+)**	04/09/2026
Fecha Elaboración (+)	NE	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	No Estimada	NMP/g	9.12	120 - 1100	CUMPLE
Recuento de Espora de Clostridium Sulfito Reductor*	AOAC Ed 21 de 2019: Método 972.45:2005	No Estimada	UFC/g	<10	100 - 1000	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20285

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2521506

Fecha de emisión: 2025-09-26

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
ılores de referencia según: INVIMA

PROCESA: **AUTORIZA:**

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

EE. Ramirez

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20286

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	114930
Empresa	DR. BRAHMA'N S.A.S
Dirección	Calle 23 # 18-35 Bucaramanga-S/der
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: DR. BRAHMAN?S)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	P4225
Fecha de vencimiento	17-11-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	15-10-2025 15:50:00
Fecha de Análisis	15-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	Menos de 10	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344787

Fecha de Emisión: 20-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20287

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	114929
Empresa	DR. BRAHMA'N S.A.S
Dirección	Calle 23 # 18-35 Bucaramanga-S/der
Producto	CARNE DE RES (PROV: DR. BRAHMAN?S)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	4225
Fecha de vencimiento	16-11-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	15-10-2025 15:50:00
Fecha de Análisis	15-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	Menos de 10	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344784

Fecha de Emisión: 20-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC
ACREDITADO

20288

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2523597

Fecha de emisión: 2025-10-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-17 - 15:59:00
Cadena Custodia	22568
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Huevos Galapal		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-17	**No. de Muestra**	2523597
Fecha de análisis	2025-10-17	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NE °C
Lote (+)	15/10/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	12/11/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad n la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC
ACREDITADO

20289

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2523597

Fecha de emisión: 2025-10-23

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 10.5

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

www.labalime.com

LABALIME SAS

Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

Nit. 900.712.236-1

20290

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115149
Empresa	VIVIANA DURAN / LACTEOS DEL LLANO
Dirección	Calle 7 # 16-19 B.Comuneros Bucaramanga - S/der
Producto	QUESO DOBLE CREMA x 230 gr
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	20-10-25
Fecha de vencimiento	18-11-2025
Lugar de Recolección	Planta
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	22-10-2025 11:00:00
Fecha de Análisis	22-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	100	ufc/g	Rcto chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positiv	Menos de 100	Menos de 100	1.000	ufc/g	Rcto placa BParker/NTC 4779
Mohos	10	100	500	ufc/g	Rcto placa YGC/NTC 5698
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407 Agosto del 2022(Queso fresco)

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345444

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

20291

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	114927
Empresa	VIVIANA DURAN / LACTEOS DEL LLANO
Dirección	Calle 7 # 16-19 B.Comuneros Bucaramanga - S/der
Producto	QUESO DOBLE CREMA x 230 gr
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	14102025
Fecha de vencimiento	12-11-2025
Lugar de Recolección	Planta
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	15-10-2025 14:21:00
Fecha de Análisis	15-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	ISO 11290
Escherichia coli	Menos de 10	Menos de 10	100	ufc/g	Rcto chromocult/NTC 4458
Estafilococo coagulasa positiv	Menos de 100	Menos de 100	1.000	ufc/g	Rcto placa BParker/NTC 4779
Mohos	Menos de 10	100	500	ufc/g	Rcto placa YGC/NTC 5698
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: Resolucion 1407 Agosto del 2022(Queso fresco)

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344778

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

Indunilo	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: FO-CA-45	VERSIÓN: 2
		F.A.: 28/06/2023	Pág. 1 de 2

N° ENP-25- 1130

20292

INFORME DE RESULTADOS

FECHA TOMA DE MUESTRA		Octubre 15 de 2025			
TIPO DE MUESTRA		**Producto Terminado**			
EMPAQUE	Bolsa metalizada, completamente sellada				
ASPECTO	Polvo fino, homogéneo, libre de partículas extrañas.				
PRODUCTO	Leche en Polvo Entera Nutralac				
LOTE	151025S2O1	**FECHA DE VENCIMIENTO**	10/2026	**REFERENCIA**	380 gr

ANALISIS FISICOQUÍMICO

PARAMETROS	RESULTADO	UNIDAD	TECNICA	VALORES DE REFERENCIA	
				Mínimo	Máximo
Humedad	2,7	%	AOAC 927.05	-	4,0%
Grasa	26,5	%	AOAC 932.06	26,0%	33,0%
Acidez (Ácido Láctico)	0,99	%	NTC 4978	0,90%	1,30%
Cenizas	5,0	%	AOAC 930.30	-	6,0
Proteína	24,5	%	Método Kjeldahl	24,5%	-

ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PARAMETROS	RESULTADO	UNIDAD	TECNICA	VALORES DE REFERENCIA	
				Mínimo	Máximo
Recuento de Mesófilos	80	UFC/g	NTC 4519	1000	10000
Recuento de Coliformes	<3	NMP/g	NTC 4516	-	11
Recuento de Coliformes Fecales	<3	NMP/g	NTC 4516	-	< 3
Recuento de *Stafilococos aureus* Coagulasa Positiva	<10	UFC/g	NTC 4779	-	100
Recuento *Bacillus cereus*	<100	UFC/g	NTC 4679	100	1000
Salmonella spp	Ausencia	UFC/g	ISO 6579	-	Ausencia
Recuento de Mohos y Levaduras	4	UFC/g	NTC 5698-2	-	500

20293

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO		
PARÁMETROS	**ESPECIFICACIONES**	**RESULTADO**
Sabor	Fresco y puro característico	Propio característico
Olor	Fresco y puro característico	Propio característico
Color	Uniforme, blanco o cremoso claro	Propio característico
Textura	Polvo suelto sin presencia de grumos	Propio característico

CONCLUSION

La muestra recibida y analizada en el laboratorio, cumple para los parámetros evaluados de acuerdo con lo establecido en el decreto 616 de 2006.

NOTA

- Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio
- Informe firmado digitalmente. Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de INDUNILO S.A.S.

Ana Milena Páez Sanguino
Jefe de Calidad
Microbióloga Industrial
Esp. Sistemas Integrados de Gestión
Magister Biotecnología

FIN DE INFORME

Indunilo	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: FO-CA-45	VERSIÓN: 2
		F.A.: 28/06/2023	Pág. 1 de 2

N° ENP-25- 1106

20294

INFORME DE RESULTADOS

FECHA TOMA DE MUESTRA	Octubre 10 de 2025				
TIPO DE MUESTRA	**Producto Terminado**				
EMPAQUE	Bolsa metalizada, completamente sellada				
ASPECTO	Polvo fino, homogéneo, libre de partículas extrañas.				
PRODUCTO	Leche en Polvo Entera Nutralac				
LOTE	101025S3O5	**FECHA DE VENCIMIENTO**	10/2026	**REFERENCIA**	380 gr

ANALISIS FISICOQUÍMICO

PARAMETROS	RESULTADO	UNIDAD	TECNICA	VALORES DE REFERENCIA	
				Mínimo	Máximo
Humedad	2,7	%	AOAC 927.05	-	4,0%
Grasa	26,5	%	AOAC 932.06	26,0%	33,0%
Acidez (Ácido Láctico)	1,05	%	NTC 4978	0,90%	1,30%
Cenizas	5,0	%	AOAC 930.30	-	6,0
Proteína	25	%	Método Kjeldahl	24,5%	-

ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PARAMETROS	RESULTADO	UNIDAD	TECNICA	VALORES DE REFERENCIA	
				Mínimo	Máximo
Recuento de Mesófilos	75	UFC/g	NTC 4519	1000	10000
Recuento de Coliformes	<3	NMP/g	NTC 4516	-	11
Recuento de Coliformes Fecales	<3	NMP/g	NTC 4516	-	< 3
Recuento de *Stafilococos aureus* Coagulasa Positiva	<10	UFC/g	NTC 4779	-	100
Recuento *Bacillus cereus*	<100	UFC/g	NTC 4679	100	1000
Salmonella spp	Ausencia	UFC/g	ISO 6579	-	Ausencia
Recuento de Mohos y Levaduras	8	UFC/g	NTC 5698-2	-	500

20295

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO		
PARÁMETROS	**ESPECIFICACIONES**	**RESULTADO**
Sabor	Fresco y puro característico	Propio característico
Olor	Fresco y puro característico	Propio característico
Color	Uniforme, blanco o cremoso claro	Propio característico
Textura	Polvo suelto sin presencia de grumos	Propio característico

CONCLUSION

La muestra recibida y analizada en el laboratorio, cumple para los parámetros evaluados de acuerdo con lo establecido en el decreto 616 de 2006.

NOTA

- Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio
- Informe firmado digitalmente. Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de INDUNILO S.A.S.

Ana Milena Páez Sanguino
Jefe de Calidad
Microbióloga Industrial
Esp. Sistemas Integrados de Gestión
Magister Biotecnología

FIN DE INFORME

Indunilo	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: FO-CA-45	VERSIÓN: 2
		F.A.: 28/06/2023	Pág. 1 de 2

N° ENP-25-860

20296

INFORME DE RESULTADOS

FECHA TOMA DE MUESTRA	Septiembre 16 de 2025				
TIPO DE MUESTRA	Producto terminado				
EMPAQUE	Bolsa metalizada, completamente sellada				
ASPECTO	Polvo fino, homogéneo, libre de partículas extrañas.				
PRODUCTO	Leche en Polvo Entera Miramonte				
LOTE	160925S3O8	**FECHA DE VENCIMIENTO**	09/2026	**REFERENCIA**	200 g

ANALISIS FISICOQUÍMICO

PARAMETROS	RESULTADO	UNIDAD	TECNICA	VALORES DE REFERENCIA	
				Mínimo	Máximo
Humedad	2,8	%	AOAC 927.05	-	4,0%
Grasa	26,5	%	AOAC 932.06	26,0%	33,0%
Acidez (Ácido Láctico)	1,05	%	NTC 4978	0,90%	1,30%
Cenizas	5,0	%	AOAC 930.30	-	6,0
Proteína	25	%	Método Kjeldahl	24,5%	-

ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PARAMETROS	RESULTADO	UNIDAD	TECNICA	VALORES DE REFERENCIA	
				Mínimo	Máximo
Recuento de Mesófilos	73	UFC/g	NTC 4519	1000	10000
Recuento de Coliformes	<3	NMP/g	NTC 4516	-	11
Recuento de Coliformes Fecales	<3	NMP/g	NTC 4516	-	< 3
Recuento de *Stafilococos aureus* Coagulasa Positiva	<10	UFC/g	NTC 4779	-	100
Recuento *Bacillus cereus*	<100	UFC/g	NTC 4679	100	1000
Salmonella spp	Ausencia	UFC/g	ISO 6579	-	Ausencia
Recuento de Mohos y Levaduras	5	UFC/g	NTC 5698-2	-	500

20299

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO		
PARÁMETROS	**ESPECIFICACIONES**	**RESULTADO**
Sabor	Fresco y puro característico	Propio característico
Olor	Fresco y puro característico	Propio característico
Color	Uniforme, blanco o cremoso claro	Propio característico
Textura	Polvo suelto sin presencia de grumos	Propio característico

CONCLUSION

La muestra recibida y analizada en el laboratorio, cumple para los parámetros evaluados de acuerdo con lo establecido en el decreto 616 de 2006.

NOTA

- Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio
- Informe firmado digitalmente. Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de INDUNILO S.A.S.

Ana Milena Páez Sanguino
Jefe de Calidad
Microbióloga Industrial
Esp. Sistemas Integrados de Gestión
Magister Biotecnología

FIN DE INFORME

Indunilo	CERTIFICADO DE CALIDAD	CÓDIGO: FO-CA-45	VERSIÓN: 2
		F.A.: 28/06/2023	Pág. 1 de 2

N° ENP-25-930

20298

INFORME DE RESULTADOS

FECHA TOMA DE MUESTRA	Octubre 01 de 2025				
TIPO DE MUESTRA	Producto terminado				
EMPAQUE	Bolsa metalizada, completamente sellada				
ASPECTO	Polvo fino, homogéneo, libre de partículas extrañas.				
PRODUCTO	Leche en Polvo Entera Miramonte				
LOTE	011025S3O3	**FECHA DE VENCIMIENTO**	10/2026	**REFERENCIA**	200 g

ANALISIS FISICOQUÍMICO

PARAMETROS	RESULTADO	UNIDAD	TECNICA	VALORES DE REFERENCIA	
				Mínimo	Máximo
Humedad	2,7	%	AOAC 927.05	-	4,0%
Grasa	27	%	AOAC 932.06	26,0%	33,0%
Acidez (Ácido Láctico)	1,00	%	NTC 4978	0,90%	1,30%
Cenizas	5,0	%	AOAC 930.30	-	6,0
Proteína	25	%	Método Kjeldahl	24,5%	-

ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PARAMETROS	RESULTADO	UNIDAD	TECNICA	VALORES DE REFERENCIA	
				Mínimo	Máximo
Recuento de Mesófilos	77	UFC/g	NTC 4519	1000	10000
Recuento de Coliformes	<3	NMP/g	NTC 4516	-	11
Recuento de Coliformes Fecales	<3	NMP/g	NTC 4516	-	< 3
Recuento de *Stafilococos aureus* Coagulasa Positiva	<10	UFC/g	NTC 4779	-	100
Recuento *Bacillus cereus*	<100	UFC/g	NTC 4679	100	1000
Salmonella spp	Ausencia	UFC/g	ISO 6579	-	Ausencia
Recuento de Mohos y Levaduras	5	UFC/g	NTC 5698-2	-	500

20299

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO		
PARÁMETROS	**ESPECIFICACIONES**	**RESULTADO**
Sabor	Fresco y puro característico	Propio característico
Olor	Fresco y puro característico	Propio característico
Color	Uniforme, blanco o cremoso claro	Propio característico
Textura	Polvo suelto sin presencia de grumos	Propio característico

CONCLUSION

La muestra recibida y analizada en el laboratorio, cumple para los parámetros evaluados de acuerdo con lo establecido en el decreto 616 de 2006.

NOTA

- Este resultado corresponde, exclusivamente a la muestra recibida y analizada en el laboratorio
- Informe firmado digitalmente. Este informe no puede ser reproducido total ni parcialmente sin autorización de INDUNILO S.A.S.

Ana Milena Páez Sanguino
Jefe de Calidad
Microbióloga Industrial
Esp. Sistemas Integrados de Gestión
Magister Biotecnología

FIN DE INFORME

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

CODIGO:	FECHA:	VERSION:
IF-F-002	2024-04-22	01

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
23-LAB-051

API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD

20300

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-5556-25-0

FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-10-09

DATOS GENERALES DEL CLIENTE

CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA
NIT	800.064.536-2-5	TELEFONO	8245772
DIRECCIÓN	CRA. 3 No 5-35/5-39	CARGO	GERENTE
CIUDAD	SUBACHOQUE	E-MAIL	controldecalidad@ricolac.com, coordinacioncalidad@ricolac.com

INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-10-07	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-10-07	HORA	12:05:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-10-07		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

N° ÍTEM DE ENSAYO	API-5556-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	7-OCT-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: LECHE CONDENSADA AZUCARADA	FECHA VENCIMIENTO (+)	4-ENE-26
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (+)	25016
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	20.3°C

OBSERVACIONES

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN c	ESPECIFICACIÓN m	ESPECIFICACIÓN M
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 ^	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	10	100
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023 Acreditado.	1	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0	<100	-
		2	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		3	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		4	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		5	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
Recuento de Coliformes	ISO 4832:2006 Acreditado.	1	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2	<10	-
		2	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		3	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		4	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		5	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 1.10 -Leche condensada azucarada-"

Observaciones

- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-051 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.

- 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 API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.

- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.

- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.

- 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%.

- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.

- * Parámetro no requerido en especificación

- ** Parámetro no solicitado por el cliente

- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.

- Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

20307

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

---FIN DEL INFORME---

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2523658

20302

Fecha de emisión: 2025-10-25

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S
Nit	901267569-3
Direccion	CRA 7 N 8 35 Brr Santa Ana
Ciudad	FLORIDABLANCA
Responsable	Daniela Jaimes
Cargo	Calidad
Tel/Fax	+573166211191
E-mail	Calidadjuniorsas@gmail.com,bladijunior20@gmail.com, Joserueda2818@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	
Fecha y Hora	2025-10-18 - 09:17:00
Cadena Custodia	22575
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan calado blanco		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-18	**No. de Muestra**	2523658
Fecha de análisis	2025-10-18	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NE °C
Lote (+)	18/10/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	07/11/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).

Carrera 22 N° 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

INFORME DE RESULTADOS M-2523658

20303

Fecha de emisión: 2025-10-25

6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.1

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20304

INFORME DE RESULTADOS M-2524005

Fecha de emisión: 2025-10-27

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-22 - 16:37:00
Cadena Custodia	22693
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Agua vita		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-22	**No. de Muestra**	2524005
Fecha de análisis	2025-10-23	**Matriz**	AGUA ENVASADA
Lote (+)	17 10 25	**Temperatura**	3.2 °C
Fecha Elaboración (+)	NE	**Fecha Vencimiento (+)**	17/DIC/2025
Cantidad	500 mL	**Proveedor (+)**	N/A
Empaque	Bolsa plástica	**Área**	N/A
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Coliformes*	SM 9222J	UFC/100mL	0	< 1	CUMPLE
E. coli*	SM 9222J	UFC/100mL	0	< 1	CUMPLE
Pseudomonas aeruginosa*	SM 9213 E	UFC/100mL	0	< 1	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.

2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S

3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.

. Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.

5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).

6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).

7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20305

INFORME DE RESULTADOS M-2524005

Fecha de emisión: 2025-10-27

8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:
Valores de referencia según: RESOLUCIÓN 1407/2022 - 4.3

PROCESA:

EE. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

20306

BODEGA BARBOSA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20307

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2521506

Fecha de emisión: 2025-09-26

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-09-19 - 13:38:00
Cadena Custodia	22073
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pollo Solari Foods		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-09-19	**No. de Muestra**	2521506
Fecha de análisis	2025-09-19	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3.2 °C
Lote (+)	V24726E24725	**Fecha Vencimiento (+)**	04/09/2026
Fecha Elaboración (+)	NE	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	No Estimada	NMP/g	9.12	120 - 1100	CUMPLE
Recuento de Espora de Clostridium Sulfito Reductor*	AOAC Ed 21 de 2019: Método 972.45:2005	No Estimada	UFC/g	<10	100 - 1000	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20308

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2521506

Fecha de emisión: 2025-09-26

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: INVIMA

PROCESA:

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20309

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524518

Fecha de emisión: 2025-11-05

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-28 - 15:59:00
Cadena Custodia	22821
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pollo Solari foods		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-28	**No. de Muestra**	2524518
cha de análisis	2025-10-29	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	V29526E29525	**Fecha Vencimiento (+)**	22/10/2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	No Estimada	NMP/g	<10	120 - 1100	CUMPLE
Recuento de Espora de Clostridium Sulfito Reductor*	AOAC Ed 21 de 2019: Método 972.45:2005	No Estimada	UFC/g	<10	100 - 1000	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20310

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524518

Fecha de emisión: 2025-11-05

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: INVIMA

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

2031

www.labalime.com

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	114929
Empresa	DR. BRAHMA'N S.A.S
Dirección	Calle 23 # 18-35 Bucaramanga-S/der
Producto	CARNE DE RES (PROV: DR. BRAHMAN?S)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	4225
Fecha de vencimiento	16-11-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	15-10-2025 15:50:00
Fecha de Análisis	15-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	Menos de 10	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344784

Fecha de Emisión: 20-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

www.labalime.com

LABALIME SAS

Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas

Nit. 900.712.236-1

20312

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	114930
Empresa	DR. BRAHMA'N S.A.S
Dirección	Calle 23 # 18-35 Bucaramanga-S/der
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: DR. BRAHMAN?S)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	P4225
Fecha de vencimiento	17-11-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	15-10-2025 15:50:00
Fecha de Análisis	15-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	Menos de 10	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3344787

Fecha de Emisión: 20-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20313

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2523597

Fecha de emisión: 2025-10-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-17 - 15:59:00
Cadena Custodia	22568
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Huevos Galapal		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-17	**No. de Muestra**	2523597
Fecha de análisis	2025-10-17	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NE °C
Lote (+)	15/10/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	12/11/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC
ACREDITADO

20314

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2523597

Fecha de emisión: 2025-10-23

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 10.5

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO
ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

20315

INFORME DE RESULTADOS M-2518357

Fecha de emisión: 2025-08-20

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDULACTEOS DE COLOMBIA S.A.S
Nit	900579930-5
Direccion	Carrera 17 C#578
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Leudys Milena Araujo Mugno
Cargo	Dirección de Calidad
Tel/Fax	+573162373012
E-mail	dir.calidad@indulacteos.com,dir.calidad.sabana@indulacteos.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta Sabana
Responsable	INDULACTEOS DE COLOMBIA S.A.S
Fecha y Hora	2025-08-12 - 08:44:43
Cadena Custodia	21261
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Leche en polvo entera INDULECHE fortificada con vitaminas A y D3 x 380 g - Hora: 12:28		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-08-12	**No. de Muestra**	2518357
Fecha de análisis	2025-08-12	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	26 °C °C
Lote (+)	1J080825	**Fecha Vencimiento (+)**	08.08.26
Fecha Elaboración (+)	08.08.25	**Proveedor (+)**	INDULACTEOS
Cantidad	380 g	**Empaque**	Propio
Área	No aplica	**Observaciones**	No aplica

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	No Estimada	NMP/g	<3	< 3
NMP de Coliformes totales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	No Estimada	NMP/g	<3	3 - 11
Recuento de Aerobios mesófilos*	ISO 4833-1: 2013	No Estimada	UFC/g	150	1000 - 10000
Recuento de Bacillus cereus	MicroVal 2019LR87	1	UFC/g	50	100 - 1000
Recuento de Mohos y Levaduras	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10 Mohos , <10 Levaduras	100 - 500
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	100

Anotaciones:

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

20316

INFORME DE RESULTADOS M-2518357

Fecha de emisión: 2025-08-20

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
6 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: DECRETO 616 / 2006

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20317

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2523976

Fecha de emisión: 2025-10-28

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-22 - 15:22:00
Cadena Custodia	22676
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso Aprocoleda		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-22	**No. de Muestra**	2523976
Fecha de análisis	2025-10-22	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NE °C
Lote (+)	07/10/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	10/11/2025
Fecha Elaboración (+)	NE	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Listeria monocytogenes*	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	<10 - 100	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 500	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa +	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	<100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC
ACREDITADO

20318

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2523976

Fecha de emisión: 2025-10-28

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
alores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20319

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524520

Fecha de emisión: 2025-11-05

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-28 - 15:59:00
Cadena Custodia	22821
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso Aprocoleda		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-28	**No. de Muestra**	2524520
Fecha de análisis	2025-10-29	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	20/10/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	30/11/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Listeria monocytogenes*	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	<10 - 100	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 500	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa +	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	<100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20520

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524520

Fecha de emisión: 2025-11-05

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
alores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20321

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524521

Fecha de emisión: 2025-11-05

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-28 - 15:59:00
Cadena Custodia	22821
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso Aprocoleda		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-28	**No. de Muestra**	2524521
Fecha de análisis	2025-10-29	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	14/10/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	18/11/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Listeria monocytogenes*	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	<10 - 100	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 500	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa +	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	<100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20322

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524521

Fecha de emisión: 2025-11-05

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
alores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20325

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524522

Fecha de emisión: 2025-11-05

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-28 - 15:59:00
Cadena Custodia	22821
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso Aprocoleda		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-28	**No. de Muestra**	2524522
Fecha de análisis	2025-10-29	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	17/10/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	30/11/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Listeria monocytogenes*	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	<10 - 100	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 500	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa +	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	<100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC
ACREDITADO

20324

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524522

Fecha de emisión: 2025-11-05

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
alores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20325

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524523

Fecha de emisión: 2025-11-05

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-28 - 15:59:00
Cadena Custodia	22821
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso Aprocoleda		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-28	**No. de Muestra**	2524523
Fecha de análisis	2025-10-29	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	21/OCT/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	30/NOV/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Listeria monocytogenes*	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	<10 - 100	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 500	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa +	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	<100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20326

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524523

Fecha de emisión: 2025-11-05

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
alores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20327

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524524

Fecha de emisión: 2025-11-05

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-28 - 15:59:00
Cadena Custodia	22821
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso Loma Campestre		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-28	**No. de Muestra**	2524524
Fecha de análisis	2025-10-29	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	14/OCT/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	13/NOV/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Listeria monocytogenes*	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	<10 - 100	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 500	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa +	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	<100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20328

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524524

Fecha de emisión: 2025-11-05

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
alores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20329

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2523974

Fecha de emisión: 2025-10-28

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-22 - 15:22:00
Cadena Custodia	22676
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso Loma Campestre		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-22	**No. de Muestra**	2523974
Fecha de análisis	2025-10-22	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NE °C
Lote (+)	15/OCT/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	14/NOV/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Listeria monocytogenes*	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	<10 - 100	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 500	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa +	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	<100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20330

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2523974

Fecha de emisión: 2025-10-28

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
.lores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20337

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2523975

Fecha de emisión: 2025-10-28

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-22 - 15:22:00
Cadena Custodia	22676
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso La Nuestra		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-22	**No. de Muestra**	2523975
Fecha de análisis	2025-10-22	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NE °C
Lote (+)	12/OCT/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	13/NOV/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Listeria monocytogenes*	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	<10 - 100	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 500	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa +	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	<100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC
ACREDITADO

20332

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2523975

Fecha de emisión: 2025-10-28

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
alores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA: **AUTORIZA:**

Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

20333

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2523658

Fecha de emisión: 2025-10-25

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S
Nit	901267569-3
Direccion	CRA 7 N 8 35 Brr Santa Ana
Ciudad	FLORIDABLANCA
Responsable	Daniela Jaimes
Cargo	Calidad
Tel/Fax	+573166211191
E-mail	Calidadjuniorsas@gmail.com,bladijunior20@gmail.com, Joserueda2818@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Planta
Responsable	
Fecha y Hora	2025-10-18 - 09:17:00
Cadena Custodia	22575
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pan calado blanco		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-18	**No. de Muestra**	2523658
Fecha de análisis	2025-10-18	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NE °C
Lote (+)	18/10/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	07/11/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Recuento de Escherichia coli	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	< 10	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	200	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).

Carrera 22 Nº 35-40 Interior 224 Edificio Apolo, Bucaramanga, Colombia
Tel: 310 2872202 - 322 8513175, E.mail: servicioalcliente@inoqualab.com

20334

INFORME DE RESULTADOS M-2523658

Fecha de emisión: 2025-10-25

6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 8.1

PROCESA: **AUTORIZA:**

Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20355

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

ONAC ACREDITADO — API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD

ISO/IEC 17025:2017
23-LAB-051

CODIGO:	FECHA:	VERSION:
IF-F-002	2024-04-22	01

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-5556-25-0

FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-10-09

DATOS GENERALES DEL CLIENTE

CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA
NIT	800.064.536-2-5	TELEFONO	8245772
DIRECCIÓN	CRA. 3 No 5-35/5-39	CARGO	GERENTE
CIUDAD	SUBACHOQUE	E-MAIL	controldecalidad@ricolac.com, coordinacioncalidad@ricolac.com

INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-10-07	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-10-07	HORA	12:05:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-10-07		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

N° ÍTEM DE ENSAYO	API-5556-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	7-OCT-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: LECHE CONDENSADA AZUCARADA	FECHA VENCIMIENTO (+)	4-ENE-26
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (+)	25016
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	20.3°C

OBSERVACIONES

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN c	ESPECIFICACIÓN m	ESPECIFICACIÓN M
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 ^	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	10	100
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023 Acreditado.	1	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0	<100	-
		2	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		3	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		4	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		5	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
Recuento de Coliformes	ISO 4832:2006 Acreditado.	1	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2	<10	-
		2	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		3	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		4	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		5	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 1.10 -Leche condensada azucarada-"

Observaciones

- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S, cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-051 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.
- 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 API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.
- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.
- 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.
  = incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.
- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.
- * Parámetro no requerido en especificación
- ** Parámetro no solicitado por el cliente
- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

—FIN DEL INFORME—

API LABORATORIO
Zipaquirá, La Paz - Carrera 36 # 8 - 460. Oficina 203. Terminal logístico y empresarial. - www.apilaboratorio.com

2033

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

ONAC ACREDITADO — API ALIANZA PARA LA INOCUIDAD

ISO/IEC 17025:2017
23-LAB-051

CODIGO:	FECHA:	VERSION:
IF-F-002	2024-04-22	01

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-5197-25-0

FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-09-18

DATOS GENERALES DEL CLIENTE

CLIENTE	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.	CONTACTO	GONZALO ACOSTA
NIT	800.064.536-2-5	TELEFONO	8245772
DIRECCIÓN	CRA. 3 No 5-35/5-39	CARGO	GERENTE
CIUDAD	SUBACHOQUE	E-MAIL	controldecalidad@ricolac.com, coordinacioncalidad@ricolac.com

INFORMACIÓN DE TOMA DE ITEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ITEM	PLANTA ALIMENTOS RICOLAC SAS	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-09-16	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-09-16	HORA	12:30:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-09-16		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

Nº ÍTEM DE ENSAYO	API-5197-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	16-SEP-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: LECHE CONDENSADA AZUCARADA	FECHA VENCIMIENTO (+)	14-DIC-25
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC SAS	LOTE (+)	25015
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMBIENTE
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	20°C

OBSERVACIONES

RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO UTILIZADO	n	RESULTADOS	U	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN c	ESPECIFICACIÓN m	ESPECIFICACIÓN M
Recuento de Mohos (M) y Levaduras (L)	Placa deshidratada / AOAC 2014.05 22st Ed. 2023 ^	1	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2	10	100
		2	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		3	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		4	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
		5	<10	NO APLICA	UFC/g o mL	2		
Recuento de Staphylococcus coagulasa positiva	ISO 6888-1:2021/Amd 1:2023 Acreditado.	1	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0	<100	-
		2	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		3	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		4	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
		5	<100	+/- 2	UFC/g o mL	0		
Recuento de Coliformes	ISO 4832:2006 Acreditado.	1	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2	<10	-
		2	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		3	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		4	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		
		5	<10	+/- 1	UFC/g o mL	2		

INTERPRETACION DE RESULTADO

"EL ITEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACION: Resol. 1407/22. Numeral 1.10 -Leche condensada azucarada-"

Observaciones

- ALIANZA PARA LA INOCUIDAD S.A.S. cuenta con certificado de acreditación con el código 23-LAB-051 otorgado por ONAC y vigente a la fecha, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017.
- 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 API LABORATORIO. Las copias impresas del informe de análisis, se consideran copias no controladas por el Sistema de Gestión de Calidad del Laboratorio.
- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.
- 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.

= incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente el 95%.

- La regla de decisión aplicada por API LABORATORIO para establecer la conformidad de un resultado en comparación con una norma de referencia, se basa en la guía ILAC-G8:09/2019. Guía para establecer reglas de decisión, teniendo como punto base el numeral 4.1 Declaración Binaria de aceptación simple, donde la probabilidad de que el resultado este por fuera del límite de tolerancia puede ser hasta del 50% para los casos en que éste se encuentre en el límite establecido por la norma de referencia.
- * Parámetro no requerido en especificación
- ** Parámetro no solicitado por el cliente
- Cualquier interpretación o conclusión basada en dichos resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- Los métodos de ensayo marcados con ^ no se encuentran dentro del alcance de acreditación con ONAC.

APROBADO POR:

API LABORATORIO
Zipaquirá, La Paz - Carrera 36 # 8 - 460. Oficina 203. Terminal logístico y empresarial. - www.apilaboratorio.com

ELABORADO POR: Director Técnico
APROBADO POR: Gerente

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

----FIN DEL INFORME----

API LABORATORIO
Zipaquirá, La Paz - Carrera 36 # 8 - 460. Oficina 203. Terminal logístico y empresarial. - www.apilaboratorio.com

20339

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2524005

Fecha de emisión: 2025-10-27

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-22 - 16:37:00
Cadena Custodia	22693
Motivo Toma	Acción correctiva
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Agua vita		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-22	**No. de Muestra**	2524005
Fecha de análisis	2025-10-23	**Matriz**	AGUA ENVASADA
Lote (+)	17 10 25	**Temperatura**	3.2 °C
Fecha Elaboración (+)	NE	**Fecha Vencimiento (+)**	17/DIC/2025
Cantidad	500 mL	**Proveedor (+)**	N/A
Empaque	Bolsa plástica	**Área**	N/A
Observaciones	-		

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Coliformes*	SM 9222J	UFC/100mL	0	< 1	CUMPLE
E. coli*	SM 9222J	UFC/100mL	0	< 1	CUMPLE
Pseudomonas aeruginosa*	SM 9213 E	UFC/100mL	0	< 1	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.

20340

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS M-2524005

Fecha de emisión: 2025-10-27

8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.

Observaciones:
Valores de referencia según: RESOLUCIÓN 1407/2022 - 4.3

PROCESA:

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20347

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

SEMANA DEL 04 AL 07 DE NOVIEMBRE DE 2025

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

20342

BODEGA PIEDECUESTA

RESULTADOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LAS MARCAS DE LOS PRODUCTOS DE ALTO RIESGO

CONSORCIO 82-M SANTANDER

SEMANA DEL 04 AL 07 DE NOVIEMBRE DE 2025

ALIMENTO	MARCA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CODIGO DEL RESULTADO	FECHA EMISIÓN RESULTADO	CONCEPTO
PECHUGA DE POLLO	SOLARI FOODS	V29526E29525	22 10 26	2524518	2025-11-05	CUMPLE
CARNE DE RES	DR. BRAHMAN SAS	4325	23/11/2025	115230	29-10-2025	CUMPLE
CARNE DE CERDO	DR. BRAHMAN SAS	P4325	24/11/2025	115229	29-10-2025	CUMPLE
HUEVO	HUEVOS GALAPAL	15/10/25	12/11/25	2523597	2025-10-23	CUMPLE
QUESO	QUESO LA NUESTRA	18 OCT 2025	18 NOV 2025	2524240	2025-11-01	CUMPLE
QUESO	QUESO LA NUESTRA	25 OCT 2025	25 NOV 2025	2525552	2025-11-14	CUMPLE
QUESO	QUESO LA NUESTRA	23 OCT 2025	23 NOV 2025	2524525	2025-11-05	CUMPLE
LECHE EN POLVO	INDULECHE	1J080825	08ago2026	2518357	2025-08-20	CUMPLE
CREMA DE LECHE	COLFRANCE	26201	18-12-2025	39225	01/10/2025	CUMPLE
PAN CALADO BLANCO	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S.	25/10/2025	14/11/2025	2524371	2025-11-01	CUMPLE
LECHE CONDENSADA	RICOLAC	25017	18 ENE 26	M-API-5965-25-0	2025-10-24	CUMPLE

SOCORRO

RESULTADOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LAS MARCAS DE LOS PRODUCTOS DE ALTO RIESGO

CONSORCIO 82-M SANTANDER

SEMANA DEL 04 AL 07 DE NOVIEMBRE DE 2025

ALIMENTO	MARCA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CODIGO DEL RESULTADO	FECHA EMISIÓN RESULTADO	CONCEPTO
PECHUGA DE POLLO	SOLARI FOODS	V29526E29525	22 10 26	2524518	2025-11-05	CUMPLE
CARNE DE CERDO	DR. BRAHMAN SAS	P4325	24/11/2025	115229	29-10-2025	CUMPLE
CARNE DE CERDO	DR. BRAHMAN SAS	P4425	29/11/2025	115374	08-11-2025	CUMPLE
CARNE DE CERDO	DR. BRAHMAN SAS	P4225	17/11/2025	114930	20-10-2025	CUMPLE
CARNE DE RES	DR. BRAHMAN SAS	4325	23/11/2025	115230	29-10-2025	CUMPLE
CARNE DE RES	DR. BRAHMAN SAS	4225	16/11/2025	114929	20-10-2025	CUMPLE
HUEVOS	HUEVOS GALAPAL	15/10/2025	12/11/2025	2523597	2025-10-23	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	LOMA CAMPESTRE	28OCT25	27NOV25	2525553	2025-11-14	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	LOMA CAMPESTRE	29OCT25	28NOV25	2525554	2025-11-14	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	APROCOLEDA	20/10/25	30.11.25	2524520	2025-11-05	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	APROCOLEDA	29 OCT 2025	08 DIC 2025	2525555	2025-11-14	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	APROCOLEDA	21 OCT 2025	30 NOV 2025	2524523	2025-11-05	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	QUESO LA NUESTRA	25 OCT 2025	25 NOV 2025	2525552	2025-11-14	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	QUESO LA NUESTRA	18 OCT 2025	18 NOV 2025	2524240	2025-11-01	CUMPLE
LECHE LIQUIDA	MIRAMONTE	296	21/ENE/26	UHTE-25-635	NR	CUMPLE
LECHE LIQUIDA	MIRAMONTE	268	24/DIC/25	UHTE-25-495	NR	CUMPLE
CREMA DE LECHE	COLFRANCE	26201	18-12-2025	39225	01/10/2025	CUMPLE
CREMA DE LECHE	COLFRANCE	26302	19-12-2025	43025	16/10/2025	CUMPLE
LECHE EN POLVO	INDULECHE	1J080825	08ago2026	2518357	2025-08-20	CUMPLE
LECHE CONDENSADA	RICOLAC	25016	04 ENE 26	M-API-5556-25-0	2025-10-09	CUMPLE
LECHE CONDENSADA	RICOLAC	25017	18 ENE 26	M-API-5965-25-0	2025-10-24	CUMPLE
PAN CALADO BLANCO	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S.	25/10/2025	14/11/2025	2524371	2025-11-01	CUMPLE

BODEGA CAPITANEJO

RESULTADOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LAS MARCAS DE LOS PRODUCTOS DE ALTO RIESGO

CONSORCIO 82-M SANTANDER

SEMANA DEL 04 AL 07 DE NOVIEMBRE DE 2025

ALIMENTO	MARCA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CODIGO DEL RESULTADO	FECHA EMISIÓN RESULTADO	CONCEPTO
PECHUGA DE POLLO	SOLARI FOODS	V 24726 E24725	04 09 26	2521506	2025-09-26	CUMPLE
PECHUGA DE POLLO	SOLARI FOODS	V 29526 E 29525	22 10 26	2524518	2025-11-05	CUMPLE
CARNE DE CERDO	DR. BRAHMAN SAS	P4325	24/11/2025	115229	29-10-2025	CUMPLE
CARNE DE RES	DR. BRAHMAN SAS	4325	23/11/2025	115230	29-10-2025	CUMPLE
HUEVOS	HUEVOS GALAPAL	15/10/2025	12/11/2025	2523597	2025-10-23	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	DEL LLANO	27/10/25	25/11/2025	115334	NR	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	DEL LLANO	20/10/25	18/11/2025	115149	NR	CUMPLE
LECHE EN POLVO	NUTRALAC.	221025S2O1	10/2026	ENP-25-1165	NR	CUMPLE
LECHE EN POLVO	NUTRALAC.	291025S3O9	10/2026	ENP-25-1200	NR	CUMPLE
LECHE EN POLVO	NUTRALAC.	151025S2O1	10/2026	ENP-25-1130	NR	CUMPLE
LECHE EN POLVO	MIRAMONTE	160925S3O8	09/2026	ENP-25-860	NR	CUMPLE
LECHE EN POLVO	MIRAMONTE	011025S3O3	10/2026	ENP-25-930	NR	CUMPLE
LECHE CONDENSADA	RICOLAC	25017	18 ENE 26	M-API-5965-25-0	2025-10-24	CUMPLE
LECHE CONDENSADA	RICOLAC	25016	04 ENE 26	M-API-5556-25-0	2025-10-09	CUMPLE
PAN CALADO BLANCO	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S.	25/10/2025	14/11/2025	2524371	2025-11-01	CUMPLE
CREMA DE LECHE	COLFRANCE	26201	18-12-2025	39225	01/10/2025	CUMPLE
CREMA DE LECHE	COLFRANCE	26302	19/12/25	43025	16/10/2025	CUMPLE

20345

BODEGA BARBOSA

RESULTADOS ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE LAS MARCAS DE LOS PRODUCTOS DE ALTO RIESGO

CONSORCIO 82-M SANTANDER

SEMANA DEL 04 AL 07 DE NOVIEMBRE DE 2025

ALIMENTO	MARCA	LOTE	FECHA VENCIMIENTO	CODIGO DEL RESULTADO	FECHA EMISIÓN RESULTADO	CONCEPTO
PECHUGA DE POLLO	SOLARI FOODS	V 29526 E 29525	22 10 26	2524518	2025-11-05	CUMPLE
CARNE DE RES	DR. BRAHMAN SAS	4325	23/11/2025	115230	29-10-2025	CUMPLE
CARNE DE RES	DR. BRAHMAN SAS	4225	16/11/2025	114929	20-10-2025	CUMPLE
CARNE DE CERDO	DR. BRAHMAN SAS	P4325	24/11/2025	115229	29-10-2025	CUMPLE
CARNE DE CERDO	DR. BRAHMAN SAS	P4225	17/11/2025	114930	20-10-2025	CUMPLE
HUEVO	HUEVOS GALAPAL	15/10/2025	12/11/2025	2523597	2025-10-23	CUMPLE
LECHE EN POLVO	INDULECHE	1J080825	08ago2026	2518357	2025-08-20	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	APROCOLEDA	14/10/25	18.11.25	2524521	2025-11-05	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	APROCOLEDA	17/10/25	30.11.25	2524522	2025-11-05	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	APROCOLEDA	20/10/25	30.11.25	2524520	2025-11-05	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	APROCOLEDA	21 OCT 2025	30 NOV 2025	2524523	2025-11-05	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	QUESO LA NUESTRA	27 OCT 2025	27 NOV 2025	2525558	2025-11-14	CUMPLE
CREMA DE LECHE	COLFRANCE	26201	18-12-2025	39225	1/10/2025	CUMPLE
CREMA DE LECHE	COLFRANCE	26302	19-12-2025	43025	16/10/2025	CUMPLE
PAN CALADO BLANCO	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S.	25/10/2025	14/11/2025	2524371	2025-11-01	CUMPLE
LECHE CONDENSADA AZUCARADA	RICOLAC	25017	18 ENE 26	M-API-5965-25-0	2025-10-24	CUMPLE
LECHE CONDENSADA AZUCARADA	RICOLAC	25016	04 ENE 26	M-API-5556-25-0	2025-10-09	CUMPLE

20346

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

BODEGA PIEDECUESTA

Calle 34 No. 10-29 Edificio Empresarial Beluz Piso 6 Celular 322 797 93 37
Bucaramanga - Santander
santander@asdelvalle.com www.asdelvalle.com

20347

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524518

Fecha de emisión: 2025-11-05

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-28 - 15:59:00
Cadena Custodia	22821
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Pollo Solari foods		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-28	**No. de Muestra**	2524518
Fecha de análisis	2025-10-29	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	V29526E29525	**Fecha Vencimiento (+)**	22/10/2026
Fecha Elaboración (+)	N/A	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
NMP de Coliformes fecales*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	No Estimada	NMP/g	<10	120 - 1100	CUMPLE
Recuento de Espora de Clostridium Sulfito Reductor*	AOAC Ed 21 de 2019: Método 972.45:2005	No Estimada	UFC/g	<10	100 - 1000	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus coagulasa positiva	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

20348

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524518

Fecha de emisión: 2025-11-05

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
Valores de referencia según: INVIMA

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

20349

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115230
Empresa	DR. BRAHMA'N S.A.S
Dirección	Calle 23 # 18-35 Bucaramanga-S/der
Producto	CARNE DE RES (PROV: DR. BRAHMAN?S)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	4325
Fecha de vencimiento	23-11-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	25-10-2025 10:15:00
Fecha de Análisis	25-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	210	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345687

Fecha de Emisión: 29-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

20350

www.labalime.com

LABALIME SAS
Laboratorio de Aguas, Alimentos y Bebidas
Nit. 900.712.236-1

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115229
Empresa	DR. BRAHMA'N S.A.S
Dirección	Calle 23 # 18-35 Bucaramanga-S/der
Producto	CARNE DE CERDO (PROV: DR. BRAHMAN?S)
Objeto del Análisis	Control de Calidad Microbiologica
Lote	P4325
Fecha de vencimiento	24-11-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	25-10-2025 10:15:00
Fecha de Análisis	25-10-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
E. coli	20	Menor a 10	400	ufc/g	Rcto placa chromocult/NTC 4458
Salmonella spp	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/25 g	NTC 4574/ISO 6579-1

NOTA : RESULTADO VALIDO SOLO PARA MUESTRA ANALIZADA Y NO PUEDE REPRODUCIRSE SIN AUTORIZACION

NORMA: RESOLUCION 2690/ NTC 1325 CARNICOS CRUDOS FRESCOS

CONCEPTO: LA MUESTRA CUMPLE CON LAS ESPECIFICACIONES TECNICAS ESTABLECIDAS

En https://labalime.com VALIDAR MUESTRA verificas este documento con el código de seguridad: 3345684

Fecha de Emisión: 29-10-2025

FABIO ANAYA PAYARES
Director
Reg 0303

Calle 33 No. 20-29 / Piso 2 - Tel: 642 4296 - 6700506 Cel: 317 440 1537 - 318 775 8722 - 318 695 3250 / labalime@hotmail.com
Bucaramanga - Santander - Col

20351

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2523597

Fecha de emisión: 2025-10-23

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-17 - 15:59:00
Cadena Custodia	22568
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Huevos Galapal		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-17	**No. de Muestra**	2523597
Fecha de análisis	2025-10-17	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NE °C
Lote (+)	15/10/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	12/11/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/Adm. 1:2020	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE

Anotaciones:

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.

20352

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2523597

Fecha de emisión: 2025-10-23

Observaciones:
Valores de referencia según: Resolución 1407/2022 - 10.5

PROCESA:

Gabriela Sánchez F.

GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524240

Fecha de emisión: 2025-11-01

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-10-24 - 14:34:00
Cadena Custodia	22752
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso La Nuestra		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-24	**No. de Muestra**	2524240
Fecha de análisis	2025-10-24	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	18/OCT/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	18/NOV/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	N/A
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	N/A	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Listeria monocytogenes*	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	<10 - 100	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 500	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa +	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	<100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones:

20354

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524240

Fecha de emisión: 2025-11-01

1 Inoqualab SAS prohíbe la reproducción parcial o total sin previa autorización de este informe.
2 Estos resultados aplican únicamente para la muestra recibida y analizada en las instalaciones de INOQUALAB S.A.S
3 La información en el ítem "INFORMACIÓN DE LA MUESTRA", identificada con el símbolo (+), corresponde a datos suministrados por el cliente. Por lo tanto, INOQUALAB SAS no se hace responsable de su veracidad ni de otros factores que puedan afectar los resultados.
4 Comparar el valor de referencia con el resultado obtenido para cada uno de los parámetros analizados para determinar conformidad con la normatividad.
5 Regla de decisión 1: CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, cumple con el valor de referencia (se encuentra por debajo del límite de tolerancia).
6 Regla de decisión 2: NO CUMPLE: El resultado obtenido, teniendo en cuenta la incertidumbre estimada para el ensayo, No cumple con el valor de referencia (se encuentra por arriba del límite de tolerancia).
7 La casilla de conformidad aplica únicamente para el análisis realizado y no para el cumplimiento del producto en su totalidad. Esto significa que la conformidad está relacionada exclusivamente con los resultados obtenidos en el análisis específico realizado y no debe interpretarse como una declaración sobre la conformidad general del producto. La conformidad será emitida en el formato F-GCA-52 INFORME DE LA EMISIÓN DE LA CONFORMIDAD.
8 * = Análisis fuera del alcance de la acreditación.
9 U = Incertidumbre expandida, con un factor de cobertura k=2, correspondiente al 95% de confianza.

Observaciones:
/alores de referencia según: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:	AUTORIZA:
Gabriela Sánchez F.	Edgar Ramirez
GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA	EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

20355

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525552

Fecha de emisión: 2025-11-14

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Nit	901982909-0
Direccion	CR 31 51 74 OF 504 ED TORRE MARDEL
Ciudad	BUCARAMANGA
Responsable	Angie Carreño
Cargo	Supervisora
Tel/Fax	+573216191825
E-mail	nutricion82m@gmail.com

INFORMACIÓN RECOLECCIÓN DE MUESTRA	
Lugar	Bodega
Responsable	CONSORCIO 82-M SANTANDER
Fecha y Hora	2025-11-07 - 11:00:00
Cadena Custodia	23039
Motivo Toma	Control de calidad
Observaciones	Los resultados contenidos en este informe solo ampara el material sometido a prueba.

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA			
Descripción de la Muestra (+)	Queso La Nuestra		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-11-07	**No. de Muestra**	2525552
Fecha de análisis	2025-11-07	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3.0 °C
Lote (+)	25/OCT/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	25/NOV/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Bolsa plástica
Área	NA	**Observaciones**	-

RESULTADOS MICROBIOLÓGICOS

Análisis	Método	+/- U	Unidades	Resultado	Valor Referencia	Conformidad
Detección de Listeria monocytogenes*	NordVal 022-2005	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Detección de Salmonella Spp.	ISO 6579-1:2017/AMD 1:2020	No Aplica	Ausencia o Presencia / 25g	Ausencia	Ausencia	CUMPLE
Recuento de Escherichia coli*	AOAC 110402, 15 de diciembre de 2021	1	UFC/g	<10	<10 - 100	CUMPLE
Recuento de Mohos	AOAC 100401, 22 de diciembre de 2023	1	UFC/g	<10	100 - 500	CUMPLE
Recuento de Staphylococcus aureus Coagulasa +	MicroVal 2008LR14	1	UFC/g	<100	<100 - 1000	CUMPLE

Anotaciones: