20359

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

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
cha 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:

10378

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:
Valores 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 ***

20359

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

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:

70360

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

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

20361

Colfrance	**INFORME DE ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS**	Código: LAB-PG09-DO01 Versión: 1 Fecha: 21/04/2025 Página 1 de 1

INFORME DE ENSAYO N° 39225

Información del cliente
Cliente: Alimentos Colfrance S.A.S
Dirección: Capellanía km 2 vía Chiquinquirá
Teléfono: 601 794 57 60
Mail: dircalidadcolfrance.com.co
Ciudad: Fúquene Capellanía
Contacto: Marcela Toloza
Cargo: Directora de Calidad

Información de toma de ítem de ensayo
Lugar de toma del ítem: Área UHT
Responsable de toma del ítem: Auxiliar de Producción UHT
Fecha de toma del ítem: -
Fecha de recepción: 28/09/2025
Fecha de ingreso a 28/09/2025
Fecha de emisión de informe: 01/10/2025
Lugar del análisis: Laboratorios de Alimentos Colfrance S.A.S

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

ÍTEM DE ENSAYO N°	IDENTIFICACIÓN	FABRICANTE O PROVEEDOR
U-259 / U-260	CREMA DE LECHE UHT COLFRANCE BOLSA X 200 ml	Productos Lácteos Colfrance

PRESENTACIÓN DURANTE LA RECEPCIÓN	CANTIDAD ENTREGADA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	TEMPERATURA DE ÍTEM DE ENSAYO	TEMPERATURA DE RECEPCIÓN
200 ml	2	18/12/2025	26201	35°C / 55°C	35°C / 55°C

OBSERVACIONES	
Silo 2	Boquilla B1

TABLA DE RESULTADOS

PARÁMETRO	METODO DE ENSAYO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO
Esterilidad Comercial crecimiento en anaerobiosis a 35 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	Cumple
Esterilidad Comercial crecimiento en aerobiosis a 35 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	
Esterilidad Comercial crecimiento en anaerobiosis 55 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	
Esterilidad Comercial en crecimiento aerobiosis 55 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	

INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS
"EL ÍTEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACIÓN: SEGÚN LA RESOLUCIÓN 1407 DE 2022"

Observaciones:
- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.
- Los laboratorios no se hacen 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 encuentran tificafica
- Este informe de ensayo solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de Laboratorios productos Alimentos Colfrance S.A.S
- Las copias impresas de informes de ensayos se consideran copias no controladas por el sistema de gestión de calidad de los laboratorios.
- Cualquier interpretación o conclusión basada en los resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- U = Incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente 95%.
- Regla de decisión 1 = El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre de ensayo.
- Regla de decisión 2 = El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre de ensayo.
- *Parámetro no requerido en especificación.
- **Parámetro no solicitado por el cliente.

Laboratorios Alimentos Colfrance S.A.S

Laura K León Díaz
Coordinador de Microbiología
laboratorio@colfrance.com.co

FIN DE INFORME

10362

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524371

Fecha de emisión: 2025-11-01

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	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S
Fecha y Hora	2025-10-27 - 12:21:00
Cadena Custodia	22788
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		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-27	**No. de Muestra**	2524371
Fecha de análisis	2025-10-27	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NE °C
Lote (+)	25/10/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	14/11/2025
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
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

20363

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524371

Fecha de emisión: 2025-11-01

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

20365

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

-----FIN DEL INFORME-----

20366

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

70367

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:

2034

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 ***

20369

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

Formato F-INF-

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

20370

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115374
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	P4425
Fecha de producción	30-10-2025 00:00:00
Fecha de vencimiento	29-11-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	04-11-2025 10:00:00
Fecha de Análisis	04-11-2025

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: 3346119

Fecha de Emisión: 08-11-2025

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

20371

www.labalime.com

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

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

20372

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

20373

www.labalime.com

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

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

20374

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.

20375

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

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

PROCESA:	AUTORIZA:
Gabriela Sánchez F.	Edgar Ramirez
GABRIELA SANCHEZ / ANALISTA MICROBIOLOGíA	EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20376

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525553

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 Loma Campestre		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-11-07	**No. de Muestra**	2525553
Fecha de análisis	2025-11-07	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3.0 °C
Lote (+)	28/OCT/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	27/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:

10377

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525553

Fecha de emisión: 2025-11-14

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: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

20378

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525554

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 Loma Campestre		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-11-07	**No. de Muestra**	2525554
cha de análisis	2025-11-07	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3.0 °C
Lote (+)	29/OCT/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	28/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:

20379

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525554

Fecha de emisión: 2025-11-14

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: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

20380

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

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:

2035

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

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:
Valores 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 ***

2038L

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525555

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 Aprocoleda		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-11-07	**No. de Muestra**	2525555
Fecha de análisis	2025-11-07	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3.0 °C
Lote (+)	29/OCT/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	08/DIC/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:

20395

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525555

Fecha de emisión: 2025-11-14

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: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

EE. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

20354

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

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
cha 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:

20375

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:
Valores 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

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:

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

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: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

20388

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:

20389

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:
Valores 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 ***

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

N° UHTE- 25- 635

INFORME DE RESULTADOS

FECHA TOMA DE MUESTRA	Octubre 23 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	296	**FECHA DE VENCIMIENTO**	21-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	1,0310	g/ml	Densímetro	1,0295	1,033
Índice Crioscópico	-0,520	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

2059

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

20392

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

N° UHTE- 25- 495

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

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

70344

Colfrance	**INFORME DE ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS**	Código: LAB-PG09-DO01 Versión: 1 Fecha: 21/04/2025 Página 1 de 1

INFORME DE ENSAYO N° 39225

Información del cliente
Cliente: Alimentos Colfrance S.A.S
Dirección: Capellanía km 2 vía Chiquinquirá
Teléfono: 601 794 57 60
Mail: dircalidadcolfrance.com.co
Ciudad: Fúquene Capellanía
Contacto: Marcela Toloza
Cargo: Directora de Calidad

Información de toma de ítem de ensayo
Lugar de toma del ítem: Área UHT
Responsable de toma del ítem: Auxiliar de Producción UHT
Fecha de toma del ítem: -
Fecha de recepción: 28/09/2025
Fecha de ingreso a 28/09/2025
Fecha de emisión de informe: 01/10/2025
Lugar del análisis: Laboratorios de Alimentos Colfrance S.A.S

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

ÍTEM DE ENSAYO N°	IDENTIFICACIÓN	FABRICANTE O PROVEEDOR
U-259 / U-260	CREMA DE LECHE UHT COLFRANCE BOLSA X 200 ml	Productos Lácteos Colfrance

PRESENTACIÓN DURANTE LA RECEPCIÓN	CANTIDAD ENTREGADA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	TEMPERATURA DE ITEM DE ENSAYO	TEMPERATURA DE RECEPCIÓN
200 ml	2	18/12/2025	26201	35°C / 55°C	35°C / 55°C

OBSERVACIONES	
Silo 2	Boquilla B1

TABLA DE RESULTADOS

PARÁMETRO	METODO DE ENSAYO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO
Esterilidad Comercial crecimiento en anaerobiosis a 35 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	Cumple
Esterilidad Comercial crecimiento en aerobiosis a 35 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	
Esterilidad Comercial crecimiento en anaerobiosis 55 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	
Esterilidad Comercial en crecimiento aerobiosis 55 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	

INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS
"EL ÍTEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACIÓN: SEGÚN LA RESOLUCIÓN 1407 DE 2022"

Observaciones:
- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.
- Los laboratorios no se hacen 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 encuentran tificafica
- Este informe de ensayo solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de Laboratorios productos Alimentos Colfrance S.A.S
- Las copias impresas de informes de ensayos se consideran copias no controladas por el sistema de gestión de calidad de los laboratorios.
- Cualquier interpretación o conclusión basada en los resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- U = Incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente 95%.
- Regla de decisión 1 = El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre de ensayo.
- Regla de decisión 2 = El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre de ensayo.
- *Parámetro no requerido en especificación.
- **Parámetro no solicitado por el cliente.

Laboratorios Alimentos Colfrance S.A.S

Laura K León Díaz
Coordinador de Microbiología
laboratorio@colfrance.com.co

FIN DE INFORME

70345

Colfrance	**INFORME DE ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS**	Código: LAB-PG09-DO01 Versión: 1 Fecha: 21/04/2025 Página 1 de 1

INFORME DE ENSAYO N° 43025

Información del cliente
Cliente: Alimentos Colfrance S.A.S
Dirección: Capellanía km 2 vía Chiquinquirá
Teléfono: 601 794 57 60
Mail: dircalidadcolfrance.com.co
Ciudad: Fúquene Capellanía
Contacto: Marcela Toloza
Cargo: Directora de Calidad

Información de toma de ítem de ensayo
Lugar de toma del ítem: Área UHT
Responsable de toma del ítem: Auxiliar de Producción UHT
Fecha de toma del ítem: 29/9/2025
Fecha de recepción: 29/9/2025
Fecha de ingreso a análisis: 29/9/2025
Fecha de emisión de informe: 16/10/2025
Lugar del análisis: Laboratorios de Alimentos Colfrance S.A.S

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

ÍTEM DE ENSAYO N°	IDENTIFICACIÓN	FABRICANTE O PROVEEDOR
U-267 U-268	CREMA DE LECHE UHT COLFRANCE BOLSA X 200 ml	Productos Lácteos Colfrance

PRESENTACIÓN DURANTE LA RECEPCIÓN	CANTIDAD ENTREGADA (UNIDADES)	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	TEMPERATURA DE ÍTEM DE ENSAYO	TEMPERATURA DE RECEPCIÓN
Bolsa x 200 ml	2	19/12/2025	26302	35°C / 55°C	35°C / 55°C

OBSERVACIONES
Silo 1 Boquilla B1

TABLA DE RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO DE ENSAYO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO
Esterilidad Comercial crecimiento en anaerobiosis a 35 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	**Cumple**
Esterilidad Comercial crecimiento en aerobiosis a 35 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	
Esterilidad Comercial crecimiento en anaerobiosis 55 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	
Esterilidad Comercial en crecimiento aerobiosis 55 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	

INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS
"EL ÍTEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACIÓN: SEGÚN LA RESOLUCIÓN 1407 DE 2022"

Observaciones:
- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.
- Los laboratorios no se hacen 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 encuentran

tificafica
- Este informe de ensayo solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de Laboratorios productos Alimentos Colfrance S.A.S
- Las copias impresas de informes de ensayos se consideran copias no controladas por el sistema de gestión de calidad de los laboratorios.
- Cualquier interpretación o conclusión basada en los resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- U = Incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente 95%.
- Regla de decisión 1 = El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre de ensayo.
- Regla de decisión 2 = El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre de ensayo.
- *Parámetro no requerido en especificación.
- **Parámetro no solicitado por el cliente.

Laboratorios Alimentos Colfrance S.A.S

Laura K León Díaz
Coordinador de Microbiología
laboratorio@colfrance.com.co

FIN DE INFORME

10396

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

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:

20397

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

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

20198

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 items 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. Guia 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:

20394

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

-----FIN DEL INFORME-----

20400

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-5965-25-0

FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-10-24

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 DE ALIMENTOS RICOLAC S.A.S	**FECHA DE TOMA DE ÍTEM**	2025-10-22	**HORA**	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		**FECHA DE RECEPCIÓN**	2025-10-22	**HORA**	14:00:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		**FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS**	2025-10-22		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

Nº ÍTEM DE ENSAYO	API-5965-25	**FECHA PRODUCCIÓN (+)**	21-OCT-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: LECHE CONDENSADA AZUCARADA	**FECHA VENCIMIENTO (+)**	18-ENE-26
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S	**LOTE (+)**	25017
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	**TEMPERATURA TOMA ÍTEMS**	AMB°C
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	**TEMPERATURA RECEPCIÓN**	21.1°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 guia ILAC-G8:09/2019. Guia 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 limite 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

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

20402

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524371

Fecha de emisión: 2025-11-01

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	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S
Fecha y Hora	2025-10-27 - 12:21:00
Cadena Custodia	22788
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		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-27	**No. de Muestra**	2524371
Fecha de análisis	2025-10-27	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NE °C
Lote (+)	25/10/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	14/11/2025
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
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).

20403

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524371

Fecha de emisión: 2025-11-01

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

20404

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

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

20405

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC
ACREDITADO

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:

20406

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

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

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:

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: **AUTORIZA:**

Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

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

*** FIN DEL INFORME ***

20409

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

90410

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

20411

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.

2041L

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

2048

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115334
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	27-10-25
Fecha de vencimiento	25-11-2025
Lugar de Recolección	Planta
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	29-10-2025 09:45:00
Fecha de Análisis	29-10-2025

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: 3345999

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

20414

www.labalime.com

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

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

2044

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

N° ENP-25- 1165

INFORME DE RESULTADOS

FECHA TOMA DE MUESTRA		Octubre 22 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	221025S2O1	**FECHA DE VENCIMIENTO**	10/2026	**REFERENCIA**	380 gr

ANALISIS FISICOQUÍMICO

PARAMETROS	RESULTADO	UNIDAD	TECNICA	VALORES DE REFERENCIA	
				Mínimo	Máximo
Humedad	2,8	%	AOAC 927.05	-	4,0%
Grasa	27	%	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	76	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

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

20417

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

N° ENP-25- 1200

INFORME DE RESULTADOS

FECHA TOMA DE MUESTRA		Octubre 29 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	291025S3O9	**FECHA DE VENCIMIENTO**	10/2026	**REFERENCIA**	380 gr

ANALISIS FISICOQUÍMICO

PARAMETROS	RESULTADO	UNIDAD	TECNICA	VALORES DE REFERENCIA	
				Mínimo	Máximo
Humedad	2,8	%	AOAC 927.05	-	4,0%
Grasa	26	%	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	72	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	7	UFC/g	NTC 5698-2	-	500

2041

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

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

9047/19

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

N° ENP-25- 1130

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 Coliformés 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

2040

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

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

20421

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

N° ENP-25-860

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

20422

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

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

2043

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

N° ENP-25-930

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

20424

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

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

10415

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

ISO/IEC 17025:2017
23-LAB-051

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

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-5965-25-0

FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-10-24

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 DE ALIMENTOS RICOLAC S.A.S	**FECHA DE TOMA DE ÍTEM**	2025-10-22	**HORA**	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		**FECHA DE RECEPCIÓN**	2025-10-22	**HORA**	14:00:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		**FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS**	2025-10-22		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

Nº ÍTEM DE ENSAYO	API-5965-25	**FECHA PRODUCCIÓN (+)**	21-OCT-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: LECHE CONDENSADA AZUCARADA	**FECHA VENCIMIENTO (+)**	18-ENE-26
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S	**LOTE (+)**	25017
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	**TEMPERATURA TOMA ÍTEMS**	AMB°C
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	**TEMPERATURA RECEPCIÓN**	21.1°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 integramente 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:

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

10427

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

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 ÍTEM DE ENSAYO

LUGAR DE TOMA DE ÍTEM	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

- 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:

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

----FIN DEL INFORME----

20429

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524371

Fecha de emisión: 2025-11-01

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	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S
Fecha y Hora	2025-10-27 - 12:21:00
Cadena Custodia	22788
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		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-27	**No. de Muestra**	2524371
Fecha de análisis	2025-10-27	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NE °C
Lote (+)	25/10/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	14/11/2025
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
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

20430

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524371

Fecha de emisión: 2025-11-01

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 ***

20431

Colfrance	**INFORME DE ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS**	Código: LAB-PG09-DO01 Versión: 1 Fecha: 21/04/2025 Página 1 de 1

INFORME DE ENSAYO N° 39225

Información del cliente
Cliente: Alimentos Colfrance S.A.S
Dirección: Capellanía km 2 vía Chiquinquirá
Teléfono: 601 794 57 60
Mail: dircalidadcolfrance.com.co
Ciudad: Fúquene Capellanía
Contacto: Marcela Toloza
Cargo: Directora de Calidad

Información de toma de ítem de ensayo
Lugar de toma del ítem: Área UHT
Responsable de toma del ítem: Auxiliar de Producción UHT
Fecha de toma del ítem: -
Fecha de recepción: 28/09/2025
Fecha de ingreso a 28/09/2025
Fecha de emisión de informe: 01/10/2025
Lugar del análisis: Laboratorios de Alimentos Colfrance S.A.S

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

ÍTEM DE ENSAYO N°	IDENTIFICACIÓN	FABRICANTE O PROVEEDOR
U-259 / U-260	CREMA DE LECHE UHT COLFRANCE BOLSA X 200 ml	Productos Lácteos Colfrance

PRESENTACIÓN DURANTE LA RECEPCIÓN	CANTIDAD ENTREGADA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	TEMPERATURA DE ITEM DE ENSAYO	TEMPERATURA DE RECEPCIÓN
200 ml	2	18/12/2025	26201	35°C / 55°C	35°C / 55°C

OBSERVACIONES	
Silo 2	Boquilla B1

TABLA DE RESULTADOS

PARÁMETRO	METODO DE ENSAYO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO
Esterilidad Comercial crecimiento en anaerobiosis a 35 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	**Cumple**
Esterilidad Comercial crecimiento en aerobiosis a 35 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	
Esterilidad Comercial crecimiento en anaerobiosis 55 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	
Esterilidad Comercial en crecimiento aerobiosis 55 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	

INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS
"EL ÍTEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACIÓN: SEGÚN LA RESOLUCIÓN 1407 DE 2022"

Observaciones:
- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.
- Los laboratorios no se hacen 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 encuentran tificafica
- Este informe de ensayo solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de Laboratorios productos Alimentos Colfrance S.A.S
- Las copias impresas de informes de ensayos se consideran copias no controladas por el sistema de gestión de calidad de los laboratorios.
- Cualquier interpretación o conclusión basada en los resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- U = Incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente 95%.
- Regla de decisión 1 = El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre de ensayo.
- Regla de decisión 2 = El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre de ensayo.
- *Parámetro no requerido en especificación.
- **Parámetro no solicitado por el cliente.

Laboratorios Alimentos Colfrance S.A.S

Laura K León Díaz
Coordinador de Microbiología
laboratorio@colfrance.com.co

FIN DE INFORME

10432

Colfrance	**INFORME DE ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS**	Código: LAB-PG09-DO01 Versión: 1 Fecha: 21/04/2025 Página 1 de 1

INFORME DE ENSAYO N° 43025

Información del cliente
Cliente: Alimentos Colfrance S.A.S
Dirección: Capellanía km 2 vía Chiquinquirá
Teléfono: 601 794 57 60
Mail: dircalidadcolfrance.com.co
Ciudad: Fúquene Capellanía
Contacto: Marcela Toloza
Cargo: Directora de Calidad

Información de toma de ítem de ensayo
Lugar de toma del ítem: Área UHT
Responsable de toma del ítem: Auxiliar de Producción UHT
Fecha de toma del ítem: 29/9/2025
Fecha de recepción: 29/9/2025
Fecha de ingreso a análisis: 29/9/2025
Fecha de emisión de informe: 16/10/2025
Lugar del análisis: Laboratorios de Alimentos Colfrance S.A.S

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

ÍTEM DE ENSAYO N°	IDENTIFICACIÓN	FABRICANTE O PROVEEDOR
U-267 U-268	CREMA DE LECHE UHT COLFRANCE BOLSA X 200 ml	Productos Lácteos Colfrance

PRESENTACIÓN DURANTE LA RECEPCIÓN	CANTIDAD ENTREGADA (UNIDADES)	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	TEMPERATURA DE ÍTEM DE ENSAYO	TEMPERATURA DE RECEPCIÓN
Bolsa x 200 ml	2	19/12/2025	26302	35°C / 55°C	35°C / 55°C

OBSERVACIONES
Silo 1 Boquilla B1

TABLA DE RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO DE ENSAYO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO
Esterilidad Comercial crecimiento en anaerobiosis a 35 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	**Cumple**
Esterilidad Comercial crecimiento en aerobiosis a 35 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	
Esterilidad Comercial crecimiento en anaerobiosis 55 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	
Esterilidad Comercial en crecimiento aerobiosis 55 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	

INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS
"EL ÍTEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACIÓN: SEGÚN LA RESOLUCIÓN 1407 DE 2022"

Observaciones:
- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.
- Los laboratorios no se hacen 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 encuentran

tificafica
- Este informe de ensayo solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de Laboratorios productos Alimentos Colfrance S.A.S
- Las copias impresas de informes de ensayos se consideran copias no controladas por el sistema de gestión de calidad de los laboratorios.
- Cualquier interpretación o conclusión basada en los resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- U = Incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente 95%.
- Regla de decisión 1 = El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre de ensayo.
- Regla de decisión 2 = El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre de ensayo.
- *Parámetro no requerido en especificación.
- **Parámetro no solicitado por el cliente.

Laboratorios Alimentos Colfrance S.A.S

Laura K León Díaz
Coordinador de Microbiología
laboratorio@colfrance.com.co

FIN DE INFORME

20431

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

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

7043Y

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:

2045

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

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 ***

20436

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

20437

www.labalime.com

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

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

20438

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

20439

www.labalime.com

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

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

20440

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.

20441

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

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

2044

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

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:

20443

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

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

20444

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

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:

90445

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

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:
Valores 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 ***

20046

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

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:

20447

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

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 ***

9044

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

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
cha 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:

20444

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

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:
Valores 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 ***

20450

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC
ACREDITADO

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:

90457

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

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:
Valores 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 ***

2052

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525558

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**	2525558
Fecha de análisis	2025-11-07	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3.0 °C
Lote (+)	27/OCT/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	27/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:

20453

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525558

Fecha de emisión: 2025-11-14

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: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

20454

Colfrance	**INFORME DE ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS**	Código: LAB-PG09-DO01 Versión: 1 Fecha: 21/04/2025 Página 1 de 1

INFORME DE ENSAYO N° 39225

Información del cliente
Cliente: Alimentos Colfrance S.A.S
Dirección: Capellanía km 2 vía Chiquinquirá
Teléfono: 601 794 57 60
Mail: dircalidadcolfrance.com.co
Ciudad: Fúquene Capellanía
Contacto: Marcela Toloza
Cargo: Directora de Calidad

Información de toma de ítem de ensayo
Lugar de toma del ítem: Área UHT
Responsable de toma del ítem: Auxiliar de Producción UHT
Fecha de toma del ítem: -
Fecha de recepción: 28/09/2025
Fecha de ingreso a 28/09/2025
Fecha de emisión de informe: 01/10/2025
Lugar del análisis: Laboratorios de Alimentos Colfrance S.A.S

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

ÍTEM DE ENSAYO N°	IDENTIFICACIÓN	FABRICANTE O PROVEEDOR
U-259 / U-260	CREMA DE LECHE UHT COLFRANCE BOLSA X 200 ml	Productos Lácteos Colfrance

PRESENTACIÓN DURANTE LA RECEPCIÓN	CANTIDAD ENTREGADA	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	TEMPERATURA DE ITEM DE ENSAYO	TEMPERATURA DE RECEPCIÓN
200 ml	2	18/12/2025	26201	35°C / 55°C	35°C / 55°C

OBSERVACIONES	
Silo 2	Boquilla B1

TABLA DE RESULTADOS

PARÁMETRO	METODO DE ENSAYO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO
Esterilidad Comercial crecimiento en anaerobiosis a 35 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	Cumple
Esterilidad Comercial crecimiento en aerobiosis a 35 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	
Esterilidad Comercial crecimiento en anaerobiosis 55 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	
Esterilidad Comercial en crecimiento aerobiosis 55 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	

INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS
"EL ÍTEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACIÓN: SEGÚN LA RESOLUCIÓN 1407 DE 2022"

Observaciones:

- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.
- Los laboratorios no se hacen 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 encuentran tificafica
- Este informe de ensayo solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de Laboratorios productos Alimentos Colfrance S.A.S
- Las copias impresas de informes de ensayos se consideran copias no controladas por el sistema de gestión de calidad de los laboratorios.
- Cualquier interpretación o conclusión basada en los resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- U = Incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente 95%.
- Regla de decisión 1 = El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre de ensayo.
- Regla de decisión 2 = El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre de ensayo.
- *Parámetro no requerido en especificación.
- **Parámetro no solicitado por el cliente.

Laboratorios Alimentos Colfrance S.A.S

Laura K León Díaz
Coordinador de Microbiología
laboratorio@colfrance.com.co

FIN DE INFORME

70455

Colfrance	**INFORME DE ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS**	Código: LAB-PG09-DO01 Versión: 1 Fecha: 21/04/2025 Página 1 de 1

INFORME DE ENSAYO N° 43025

Información del cliente
Cliente: Alimentos Colfrance S.A.S
Dirección: Capellanía km 2 vía Chiquinquirá
Teléfono: 601 794 57 60
Mail: dircalidadcolfrance.com.co
Ciudad: Fúquene Capellanía
Contacto: Marcela Toloza
Cargo: Directora de Calidad

Información de toma de ítem de ensayo
Lugar de toma del ítem: Área UHT
Responsable de toma del ítem: Auxiliar de Producción UHT
Fecha de toma del ítem: 29/9/2025
Fecha de recepción: 29/9/2025
Fecha de ingreso a análisis: 29/9/2025
Fecha de emisión de informe: 16/10/2025
Lugar del análisis: Laboratorios de Alimentos Colfrance S.A.S

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

ÍTEM DE ENSAYO N°	IDENTIFICACIÓN	FABRICANTE O PROVEEDOR
U-267 U-268	CREMA DE LECHE UHT COLFRANCE BOLSA X 200 ml	Productos Lácteos Colfrance

PRESENTACIÓN DURANTE LA RECEPCIÓN	CANTIDAD ENTREGADA (UNIDADES)	FECHA DE VENCIMIENTO	LOTE	TEMPERATURA DE ÍTEM DE ENSAYO	TEMPERATURA DE RECEPCIÓN
Bolsa x 200 ml	2	19/12/2025	26302	35°C / 55°C	35°C / 55°C

OBSERVACIONES
Silo 1 Boquilla B1

TABLA DE RESULTADOS

PARÁMETRO	MÉTODO DE ENSAYO	RESULTADOS	U	REGLA	UNIDADES	ESPECIFICACIÓN	CUMPLIMIENTO
Esterilidad Comercial crecimiento en anaerobiosis a 35 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	**Cumple**
Esterilidad Comercial crecimiento en aerobiosis a 35 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	
Esterilidad Comercial crecimiento en anaerobiosis 55 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	
Esterilidad Comercial en crecimiento aerobiosis 55 °C	NTC 4433:2015	**Negativo**	No Aplica	No Aplica	No Aplica	Negativo	

INTERPRETACIÓN DE RESULTADOS
"EL ÍTEM DE ENSAYO SI CUMPLE CON LA ESPECIFICACIÓN: SEGÚN LA RESOLUCIÓN 1407 DE 2022"

Observaciones:
- Los resultados son válidos únicamente para el ítem analizado.
- Los resultados descritos en el presente documento se aplican al ítem tal como se recibió.
- Los laboratorios no se hacen 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 encuentran

tificafica
- Este informe de ensayo solo puede ser reproducido íntegramente y con autorización escrita de Laboratorios productos Alimentos Colfrance S.A.S
- Las copias impresas de informes de ensayos se consideran copias no controladas por el sistema de gestión de calidad de los laboratorios.
- Cualquier interpretación o conclusión basada en los resultados debe hacerse bajo la responsabilidad exclusiva del usuario del informe.
- U = Incertidumbre expandida al valor reportado con un factor de cobertura de k=2, para un intervalo de confianza de aproximadamente 95%.
- Regla de decisión 1 = El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, NO está influenciado por la incertidumbre de ensayo.
- Regla de decisión 2 = El resultado obtenido frente a los límites de especificación para dar cumplimiento, está influenciado por la incertidumbre de ensayo.
- *Parámetro no requerido en especificación.
- **Parámetro no solicitado por el cliente.

Laboratorios Alimentos Colfrance S.A.S

Laura K León Díaz
Coordinador de Microbiología
laboratorio@colfrance.com.co

FIN DE INFORME

20456

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524371

Fecha de emisión: 2025-11-01

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	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S
Fecha y Hora	2025-10-27 - 12:21:00
Cadena Custodia	22788
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		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-10-27	**No. de Muestra**	2524371
Fecha de análisis	2025-10-27	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NE °C
Lote (+)	25/10/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	14/11/2025
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
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).

20457

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2524371

Fecha de emisión: 2025-11-01

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 ***

20458

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-5965-25-0

FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-10-24

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 DE ALIMENTOS RICOLAC S.A.S	**FECHA DE TOMA DE ÍTEM**	2025-10-22	**HORA**	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		**FECHA DE RECEPCIÓN**	2025-10-22	**HORA**	14:00:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		**FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS**	2025-10-22		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

N° ÍTEM DE ENSAYO	API-5965-25	**FECHA PRODUCCIÓN (+)**	21-OCT-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: LECHE CONDENSADA AZUCARADA	**FECHA VENCIMIENTO (+)**	18-ENE-26
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S	**LOTE (+)**	25017
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	**TEMPERATURA TOMA ÍTEMS**	AMB°C
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	**TEMPERATURA RECEPCIÓN**	21.1°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 integramente 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:

20459

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

----FIN DEL INFORME----

20460

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 ÍTEM	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:

20461

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

-----FIN DEL INFORME-----

20462

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

SEMANA DEL 10 AL 14 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

20463

BODEGA PIEDECUESTA

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

CONSORCIO 82-M SANTANDER

SEMANA DEL 10 AL 14 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	P4425	29/11/2025	115374	08-11-2025	CUMPLE
HUEVO	HUEVOS GALAPAL	12/11/2025	10/12/25	2525562	2025-11-14	CUMPLE
HUEVO	HUEVOS GALAPAL	5/11/2025	03/12/25	2525561	2025-11-14	CUMPLE
QUESO	LOMA CAMPESTRE	29 OCT 25	28-nov-25	2525554	2025-11-14	CUMPLE
QUESO	LOMA CAMPESTRE	03 NOV 25	03 DIC 25	2525560	2025-11-14	CUMPLE
QUESO	LACTEOS LA NUESTRA	01 NOV 2025	01 DIC 2025	2525557	2025-11-14	CUMPLE
QUESO	LACTEOS LA NUESTRA	03 NOV 2025	03 DIC 2025	2525559	2025-11-14	CUMPLE
QUESO	LACTEOS LA NUESTRA	27 OCT 2025	27 NOV 2025	2525558	2025-11-14	CUMPLE
LECHE EN POLVO	INDULECHE	1J080825	08ago2026	2518357	2025-08-20	CUMPLE
PAN HAMBURGUESA	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	03112025	23/11/2025	INF-MB-52305	2025-11-06	CUMPLE
AGUA	ARTIKA	1755	04 12 25	1F1M	2025-11-07	CUMPLE
AGUA	VITA	17 10 25	17 DIC 2025	2524005	2025-10-27	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 10 AL 14 DE NOVIEMBRE 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	P4425	29/11/2025	115374	08-11-2025	CUMPLE
CARNE DE RES	DR. BRAHMAN SAS	4425	28/11/2025	115373	08-11-2025	CUMPLE
CARNE DE RES	DR. BRAHMAN SAS	4325	23/11/2025	115230	29-10-2025	CUMPLE
HUEVOS	HUEVOS GALAPAL	05/11/2025	03/12/2025	2525561	2025-11-14	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	LOMA CAMPESTRE	03NOV25	03DIC25	2525560	2025-11-14	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	LOMA CAMPESTRE	04NOV25	04DIC25	2525899	2025-11-18	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	APROCOLEDA	29/10/25	10.12.25	2525900	2025-11-18	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	APROCOLEDA	05 NOV 2025	15 DIC 2025	2525901	2025-11-18	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	LÁCTEOS LA NUESTRA	03 NOV 2025	03 DIC 2025	2525559	2025-11-14	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	LÁCTEOS LA NUESTRA	01 NOV 2025	01 DIC 2025	2525557	2025-11-14	CUMPLE
LECHE LIQUIDA	MIRAMONTE	268	24/DIC/25	UHTE-25-495	NR	CUMPLE
LECHE LIQUIDA	MIRAMONTE	296	21/ENE/26	UHTE-25-635	NR	CUMPLE
LECHE EN POLVO	INDULECHE	1J080825	08ago2026	2518357	2025-08-20	CUMPLE
LECHE CONDENSADA	RICOLAC	25017	18 ENE 26	API-5965-25-0	2025-10-24	CUMPLE
AGUA EN BOLSA	AGUA VITA	17 10 25	17.12.25	2524005	2025-10-27	CUMPLE
PAN HAMBURGUESA	LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	03112025	23/11/2025	INF-MB-52305	2025-11-06	CUMPLE

BODEGA CAPITANEJO

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

CONSORCIO 82-M SANTANDER

SEMANA DEL 10 AL 14 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	P4425	29/11/2025	115374	08-11-2025	CUMPLE
CARNE DE RES	DR. BRAHMAN	4425	28/11/2025	115373	08-11-2025	CUMPLE
HUEVOS	HUEVOS GALAPAL	05/11/25	03/12/25	2525561	2025-11-14	CUMPLE
QUESO	DEL LLANO	04/11/25	03/12/2025	115411	NR	CUMPLE
QUESO	DEL LLANO	27/10/25	25/11/2025	115334	NR	CUMPLE
LECHE EN POLVO	NUTRALAC.	291025S2O8	10/2026	ENP-25-1201	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	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	API-5965-25-0	2025-10-24	CUMPLE
PAN HAMBURGUESA	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR SAS	01/11/2025	21/11/2025	2525095	2025-11-11	CUMPLE
AGUA TRATADA ENVASADA	AGUA VITA	17 10 25	17 DIC 2025	2524005	2025-10-27	CUMPLE

2062

BODEGA BARBOSA

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

CONSORCIO 82-M SANTANDER

SEMANA DEL 10 AL 14 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	4325	23/11/2025	115230	29-10-2025	CUMPLE
CARNE DE CERDO	DR. BRAHMAN	P4325	24/11/2025	115229	29-10-2025	CUMPLE
CARNE DE CERDO	DR. BRAHMAN	P4425	29/11/2025	115374	08-11-2025	CUMPLE
HUEVO	HUEVOS GALAPAL	05-11-25	03-12-25	2525561	2025-11-14	CUMPLE
LECHE EN POLVO	INDULECHE	1J080825	08ago2026	2518357	2025-08-20	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	APROCOLEDA	25/10/25	10.12.25	2525551	2025-11-14	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	APROCOLEDA	29/10/25	10.12.25	2525900	2025-11-18	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	QUESO LA NUESTRA	01 NOV 2025	01 DIC 2025	2525557	2025-11-14	CUMPLE
QUESO DOBLE CREMA	QUESO LA NUESTRA	27 OCT 2025	27 NOV 2025	2525558	2025-11-14	CUMPLE
PAN HAMBURGUESA	LA MOLIENDA DEL PAN SAS	03112025	23/11/2025	INF-MB-52305	2025-11-06	CUMPLE
LECHE CONDENSADA AZUCARADA	ALIMENTOS RICOLAC SAS	25017	18 ENE 26	API-5965-25-0	2025-10-24	CUMPLE
AGUA	AGUA VITA	17 10 25	17-dic-25	2524005	2025-10-27	CUMPLE

20465

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

20466

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:

2047

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

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 ***

2046

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

10469

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115374
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	P4425
Fecha de producción	30-10-2025 00:00:00
Fecha de vencimiento	29-11-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	04-11-2025 10:00:00
Fecha de Análisis	04-11-2025

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: 3346119

Fecha de Emisión: 08-11-2025

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

20470

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525562

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 (+)	Huevos Galapal		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-11-07	**No. de Muestra**	2525562
Fecha de análisis	2025-11-07	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3.0 °C
Lote (+)	12/11/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	10/12/2025
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.

20471

INOQUALAB ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525562

Fecha de emisión: 2025-11-14

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

PROCESA:

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANALISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20492

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525561

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 (+)	Huevos Galapal		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-11-07	**No. de Muestra**	2525561
Fecha de análisis	2025-11-07	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3.0 °C
Lote (+)	05/11/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	03/12/2025
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.

2043

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525561

Fecha de emisión: 2025-11-14

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

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

2047

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525554

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 Loma Campestre		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-11-07	**No. de Muestra**	2525554
Fecha de análisis	2025-11-07	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3.0 °C
Lote (+)	29/OCT/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	28/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:

2042-5

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525554

Fecha de emisión: 2025-11-14

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: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

2046

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525560

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 Loma Campestre		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-11-07	**No. de Muestra**	2525560
Fecha de análisis	2025-11-07	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3.0 °C
Lote (+)	03/NOV/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	03/DIC/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:

20472

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525560

Fecha de emisión: 2025-11-14

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: Resolución 1407/2022 1.17

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

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525557

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**	2525557
Fecha de análisis	2025-11-07	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3.0 °C
Lote (+)	01/NOV/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	01/DIC/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:

10479

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525557

Fecha de emisión: 2025-11-14

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: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

20480

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525559

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**	2525559
Fecha de análisis	2025-11-07	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3.0 °C
Lote (+)	03/NOV/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	03/DIC/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:

20481

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525559

Fecha de emisión: 2025-11-14

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: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

1042

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525558

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**	2525558
Fecha de análisis	2025-11-07	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3.0 °C
Lote (+)	27/OCT/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	27/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:

20483

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525558

Fecha de emisión: 2025-11-14

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: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

2048

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

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:

10415

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

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: **AUTORIZA:**

Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

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

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

INFORME DE RESULTADOS INF-MB-52305

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE: LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	**NIT/CC:** 9013899080	**CONTACTO:** Jessica Sarmiento	**CIUDAD:** Girón
DIRECCIÓN: Carrera 16 # 59-79 Bodega 1 - Esmeralda Girón/Santander	**TÉLEFONO:** 3204081018	**CORREO:** calidadmolpan1@gmail.com / molpansas@gmail.com	**CRONOGRAMA DE MUESTREO:** No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 11939

SOLICITANTE: Jessica Sarmiento	**MUESTRA TOMADA POR BIALAB:** SI	**RESPONSABLE:** JOAN SEBASTIAN ESPARZA BAEZ	**SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:** Planta de producción - área producto terminado
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEMB01	**FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:** 2025-11-01 08:10:00	**FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:** 2025-11-01, 10:06:00	**TEMPERATURA DE LA TOMA °C:** No aplica / No registra
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2025-11-01	**TEMPERATURA DE RECIBO °C:** 20.30	**FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:** 2025-11-06	**FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:** 2025-11-06
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada		**OBSERVACIONES** Ninguna	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No: MB-52305	**TIPO DE MUESTRA** ALIMENTO	**LOTE** 03112025	**CANTIDAD DE MUESTRA** 100 g	**PROVEEDOR** No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN 2025-11-01	**FECHA DE VENCIMIENTO** 2025-11-23	**TIPO DE EMPAQUE** Presentación Comercial	**MODO DE CONSERVACIÓN** Ambiente	**ENVASE** No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECIFICAS: Ninguna		**DESCRIPCIÓN:** Pan de Hamburguesa Momento de toma: No Aplica		

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

INFORME DE RESULTADOS INF-MB-52305

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
RECUENTO DE MOHOS (AW INFERIOR O IGUAL A 0,95) (ACREDITADO)	ISO 21527-2:2008	Menor a 10 UFC/g	No Aplica	No Aplica	No Aplica	m 200 UFC/g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI (ACREDITADO)	ISO 16649-2:2001	Menor a 10 UFC/g	No Aplica	No Aplica	No Aplica	m Menor a 10 UFC/g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022

ANALISTA

AMB003

Revisó

VALENTINA ARDILA CARREÑO
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó

JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Complemento del Informe. Términos.
Incertidumbre (U). U corresponde al valor de incertidumbre expandida para un valor de k = 2, con un nivel de confianza de aproximadamente 95%.
Información suministrada por el cliente: El asterisco (*) antepuesto en cualquier dato del encabezado del informe indica que es Información suministrada por el cliente

Condición de acreditación. En Bolívar Industrial Ambiental Laboratorios S.A.S, contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 21-LAB-053, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que incluyen la palabra "ACREDITADO" hacen parte del alcance de la acreditaciòn ONAC vigente . Los parámetros que no estén acompañados de la palabra "ACREDITADO", no hacen parte del alcance de acreditación ONAC vigente.

Conformidad:
El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con la REGLA DE DECISIÓN NO BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido. Regla 3 (Conforme, condicional): En este caso, aunque el valor por sí mismo es menor (o dentro de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es mayor a la especificación. Regla 4 (No conforme, condicional): Similar a la Regla 3, pero en este caso, aunque el valor por sí mismo es mayor (o fuera de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es menor a la especificación. La conformidad es condicional para las reglas 3 y 4, por tanto, el cliente deberá tomar la decisión final de otorgar o no la conformidad.
El laboratorio otorgara conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con REGLA DE DECISIÓN BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido.

Nota aclaratoria. Estos resultados se relacionan solamente con la muestra recibida y sometida a ensayo en las instalaciones de BIALAB SAS, la cual fue entregada al Laboratorio bajo las condiciones de toma de muestra del cliente o por BIALAB en las instalaciones del cliente, según aplique. Los resultados se aplican a la muestra cómo se recibió. Cuando el laboratorio no ha sido responsable de la etapa de toma, para el caso en que la muestra ha sido suministrada por el cliente, BIALAB SAS no se responsabiliza de la información proporcionada por el mismo que pueda afectar a la validez de los resultados. El plazo límite para presentar observaciones a estos resultados es de 10 días posteriores a la entrega del informe; pasado este tiempo se procederá con la disposición final de la muestra (para las que no aplique disposición final inmediata). Para peticiones, quejas y solicitudes de información, comuníquese al correo electrónico calidad@bialab.co o a la línea telefónica 607 6654665. Sin la aprobación del laboratorio, BIALAB SAS, no se debe reproducir el informe de resultados, excepto, cuando se reproduzca en su totalidad, está prohibido usar el símbolo de acreditado de ONAC. Sin firma digital autorizada de BIALAB este informe no tendrá validez.

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

POWER BY Tryton | PRESIK

2041

QuimiProyectos s.a.s.
Laboratorio de Análisis de Aguas

Ensayos confiables y oportunos

INFORME DE RESULTADOS

SOLICITUD No.: 25-0920-5315-1
[1]CLIENTE: SYSTEM WATER JOBS S.A.S
[1]INFORMACION DEL CLIENTE: CL 52 A 34 C 60 BRR CAMPO ALEGRE
FECHA DE EMISION DEL INFORME: 2025-11-07
[1]FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA: 2025-11-05
FECHA Y HORA DE RECEPCION: 2025-11-05 : 16 h 15
[1]NOMBRE DE LA MUESTRA: AGUA ARTIKA 350 mL - LOTE: 1755 - FV: 04-12-25
[1]MATRIZ DE LA MUESTRA: AGUA ENVASADA
[1]SITIO DE TOMA DE LA MUESTRA: SYSTEM WATER JOBS S.A.S

[1]CÓDIGO DE LA MUESTRA: 1F1M
[1]MUESTRA TOMADA POR: SOLICITANTE
[1]PLAN DE MUESTREO: SOLICITANTE
[1]METODO DE MUESTREO: MUESTREO SIMPLE

PARÁMETRO	*NORMA*	*MÉTODO*	*RESULTADO*	*UNIDADES*	*RESOLUCIÓN 12186/1991 [4]*	*FECHA DE ENSAYO*
Alcalinidad pH 8,3	S.M. 2320 B Ed.23	Titulométrico	**0**	mg $CaCO_3$/L	N/A	2025-11-05
Alcalinidad Total	S.M. 2320 B Ed.23	Titulométrico	**27,2**	mg $CaCO_3$/L	N/A	2025-11-05
Calcio	S.M. 3500-Ca B Ed.23	Titrimétrico con EDTA	**7,40**	mg Ca/L	N/A	2025-11-06
Cloro Residual Libre	S.M. 4500-Cl G Ed.23	Colorimétrico con DPD	**0,50**	mg Cl_2/L	0,5-1,0	2025-11-05
Cloruros	S.M. 4500-Cl- B Ed.23	Argentométrico	**14,0**	mg Cl/L	250	2025-11-06
Color	S.M. 2120 C Ed.23	Espectrofotométrico	**<5**	UC	15	2025-11-05
Conductividad a 25,1 °C	S.M. 2510 B Ed.23	Electrométrico	**102**	µs/cm	N/A	2025-11-05
Dureza Cálcica	S.M. 3500-Ca B Ed.23	Titrimétrico con EDTA	**18,4**	mg $CaCO_3$/L	N/A	2025-11-06
Dureza Magnésica	S.M. 3500-Mg B Ed.23	Cálculo	**7,60**	mg $CaCO_3$/L	N/A	2025-11-06
Dureza Total	S.M. 2340 C Ed.23	Titrimétrico con EDTA	**26,0**	mg $CaCO_3$/L	150	2025-11-06
pH a 25,2 °C	S.M. 4500-H+ B Ed.23	Electrométrico	**7,83**	Unidades de pH	6,5-9,0	2025-11-05
Turbiedad	S.M. 2130 B Ed.23	Nefelométrico	**0,55**	UNT	2	2025-11-05
Coliformes Totales	S.M. 9222 J Ed.23	Filtración por Membrana	**0**	UFC/100ml	0	2025-11-05
Escherichia coli	S.M. 9222 J Ed.23	Filtración por Membrana	**0**	UFC/100ml	N/A	2025-11-05
Pseudomonas aeruginosa	NTC 5594:2008	Filtración por Membrana	**0**	UFC/100ml	0	2025-11-05
Recuento de Heterótrofos	S.M. 9215 B Ed.23	Placa Vertida	**0**	UFC/ml	100	2025-11-05

S.M Standard Methods for Examination of Water and Wastewater. APHA, AWWA, WEF 23rd. (N/A):No Aplica. [1]:Descargo de responsabilidad por datos suministrados por el cliente. (4):Valores máximos permisibles.

OBSERVACIONES: Los parámetros analizados se encuentran dentro de los valores Físicos, Químicos y Microbiológicos aceptables, según la Res. 12186/91 para la calidad del agua potable tratada con destino al consumo humano.

"Estos resultados se aplican a la muestra como se recibió y son válidos únicamente para la muestra analizada. Cualquier reproducción parcial requiere la autorización de QuimiProyectos S.A.S. "

Aprobó:

MARTHA CECILIA PATIÑO SOCHA
Directora Técnica de Laboratorio
Química. Matrícula Profesional: PQ-1426

"FIN DEL INFORME"

Dirección: Cra 24 No. 36-15 Bucaramanga - Colombia.
Teléfono: 6342917 Celular: 318 516 5913 - 318 707 7371
quimiproyectoslab@gmail.com
direccion@quimiproyectos.com
www.quimiproyectos.com
NIT. 900.500.779-9

20489

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.
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.

20490

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

20491

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

ISO/IEC 17025:2017
23-LAB-051

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

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-5965-25-0

FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-10-24

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 DE ALIMENTOS RICOLAC S.A.S	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-10-22	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-10-22	HORA	14:00:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-10-22		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

Nº ÍTEM DE ENSAYO	API-5965-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	21-OCT-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: LECHE CONDENSADA AZUCARADA	FECHA VENCIMIENTO (+)	18-ENE-26
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S	LOTE (+)	25017
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMB°C
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	21.1°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:

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—

80493

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

20404

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

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:

20495

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

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 ***

20406

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:

20 y 21

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

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 ***

12497

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115374
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	P4425
Fecha de producción	30-10-2025 00:00:00
Fecha de vencimiento	29-11-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	04-11-2025 10:00:00
Fecha de Análisis	04-11-2025

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: 3346119

Fecha de Emisión: 08-11-2025

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

20499

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115373
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	4425
Fecha de producción	29-10-2025 00:00:00
Fecha de vencimiento	28-11-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	04-11-2025 10:00:00
Fecha de Análisis	04-11-2025

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: 3346116

Fecha de Emisión: 08-11-2025

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

20500

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

20501

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525561

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 (+)	Huevos Galapal		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-11-07	**No. de Muestra**	2525561
Fecha de análisis	2025-11-07	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3.0 °C
Lote (+)	05/11/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	03/12/2025
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.

20502

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525561

Fecha de emisión: 2025-11-14

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

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

10503

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525560

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 Loma Campestre		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-11-07	**No. de Muestra**	2525560
Fecha de análisis	2025-11-07	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3.0 °C
Lote (+)	03/NOV/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	03/DIC/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:

20504

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525560

Fecha de emisión: 2025-11-14

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: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

20505

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525899

Fecha de emisión: 2025-11-18

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	2025-11-11 - 16:06:00
Cadena Custodia	23137
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	2025-11-11	**No. de Muestra**	2525899
Fecha de análisis	2025-11-11	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	04/NOV/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	04/DIC/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:

20566

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525899

Fecha de emisión: 2025-11-18

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: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

10507

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525900

Fecha de emisión: 2025-11-18

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	2025-11-11 - 16:06:00
Cadena Custodia	23137
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	2025-11-11	**No. de Muestra**	2525900
Fecha de análisis	2025-11-11	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	29/10/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	10/12/2025
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:

7050

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525900

Fecha de emisión: 2025-11-18

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: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

23509

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525901

Fecha de emisión: 2025-11-18

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	2025-11-11 - 16:06:00
Cadena Custodia	23137
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	2025-11-11	**No. de Muestra**	2525901
Fecha de análisis	2025-11-11	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NA °C
Lote (+)	05/NOV/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	15/DIC/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:

10510

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525901

Fecha de emisión: 2025-11-18

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: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

20511

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525559

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**	2525559
Fecha de análisis	2025-11-07	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3.0 °C
Lote (+)	03/NOV/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	03/DIC/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:

2052

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525559

Fecha de emisión: 2025-11-14

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: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

20913

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525557

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**	2525557
Fecha de análisis	2025-11-07	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3.0 °C
Lote (+)	01/NOV/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	01/DIC/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:

20514

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525557

Fecha de emisión: 2025-11-14

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: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:	AUTORIZA:
E.E. Ramirez	Edgar Ramirez
ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA	EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

20515

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

N° UHTE- 25- 495

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

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

20512

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

N° UHTE- 25- 635

INFORME DE RESULTADOS

FECHA TOMA DE MUESTRA		Octubre 23 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	296	**FECHA DE VENCIMIENTO**	21-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	1,0310	g/ml	Densímetro	1,0295	1,033
Índice Crioscópico	-0,520	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

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

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:

10520

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

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

20574

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-5965-25-0

FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-10-24

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 DE ALIMENTOS RICOLAC S.A.S	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-10-22	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-10-22	HORA	14:00:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-10-22		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

N° ÍTEM DE ENSAYO	API-5965-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	21-OCT-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: LECHE CONDENSADA AZUCARADA	FECHA VENCIMIENTO (+)	18-ENE-26
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S	LOTE (+)	25017
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMB°C
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	21.1°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:

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

—FIN DEL INFORME—

20523

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.
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.

20524

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:	AUTORIZA:
E.E. Ramirez	Edgar Ramirez
ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA	EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

INFORME DE RESULTADOS INF-MB-52305

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE: LA MOLIENDA DEL PAN S.A.S	**NIT/CC:** 9013899080	**CONTACTO:** Jessica Sarmiento	**CIUDAD:** Girón
DIRECCIÓN: Carrera 16 # 59-79 Bodega 1 - Esmeralda Girón/Santander	**TÉLEFONO:** 3204081018	**CORREO:** calidadmolpan1@gmail.com / molpansas@gmail.com	**CRONOGRAMA DE MUESTREO:** No registra

INFORMACIÓN DE LA TOMA DE LA MUESTRA

REGISTRO DE RECOLECCIÓN : 11939

SOLICITANTE: Jessica Sarmiento	**MUESTRA TOMADA POR BIALAB:** SI	**RESPONSABLE:** JOAN SEBASTIAN ESPARZA BAEZ	**SITIO DE LA TOMA DE MUESTRA:** Planta de producción - área producto terminado
PROTOCOLO DE TOMA: BL-RE-POEMB01	**FECHA Y HORA DE TOMA DE MUESTRA:** 2025-11-01 08:10:00	**FECHA Y HORA DE RECIBO DE LA MUESTRA:** 2025-11-01, 10:06:00	**TEMPERATURA DE LA TOMA °C:** No aplica / No registra
FECHA DE INICIO DE ANÁLISIS: 2025-11-01	**TEMPERATURA DE RECIBO °C:** 20.30	**FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:** 2025-11-06	**FECHA DE ELABORACIÓN DE INFORME:** 2025-11-06
DESVIACIONES: Cava con muestras en condiciones adecuadas (temperatura, cantidad y embalaje), muestra aceptada		**OBSERVACIONES** Ninguna	

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA No: MB-52305	**TIPO DE MUESTRA** ALIMENTO	**LOTE** 03112025	**CANTIDAD DE MUESTRA** 100 g	**PROVEEDOR** No aplica/No registra
FECHA DE PRODUCCIÓN 2025-11-01	**FECHA DE VENCIMIENTO** 2025-11-23	**TIPO DE EMPAQUE** Presentación Comercial	**MODO DE CONSERVACIÓN** Ambiente	**ENVASE** No aplica/No registra
CONDICIONES ESPECIFICAS: Ninguna		**DESCRIPCIÓN:** Pan de Hamburguesa Momento de toma: No Aplica		

RESULTADOS DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO	NORMA DE REFERENCIA	RESULTADO	INCERTIDUMBRE (U)	CONFORMIDAD	REGLA DE DECISIÓN	ESPECIFICACIÓN VALOR MAXIMO ACEPTABLE	FUENTE DE LA ESPECIFICACIÓN
RECUENTO DE MOHOS (AW INFERIOR O IGUAL A 0,95) (ACREDITADO)	ISO 21527-2:2008	Menor a 10 UFC/g	No Aplica	No Aplica	No Aplica	m 200 UFC/g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022
RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI (ACREDITADO)	ISO 16649-2:2001	Menor a 10 UFC/g	No Aplica	No Aplica	No Aplica	m Menor a 10 UFC/g	RESOLUCIÓN 1407 DE 2022

ANALISTA

AMB003

Revisó

VALENTINA ARDILA CARREÑO
MICROBIOLOGO ANALISTA

Autorizó

JOSE ORLANDO BLANCO LOZANO
DIRECTOR TECNICO DE MICROBIOLOGIA

Complemento del informe. Términos.
Incertidumbre (U). U corresponde al valor de incertidumbre expandida para un valor de k = 2, con un nivel de confianza de aproximadamente 95%.
Información suministrada por el cliente: El asterisco (*) antepuesto en cualquier dato del encabezado del informe indica que es información suministrada por el cliente

Condición de acreditación. En Bolívar Industrial Ambiental Laboratorios S.A.S, contamos con acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de acreditación 21-LAB-053, bajo la norma ISO/IEC 17025:2017. Los parámetros que incluyen la palabra "ACREDITADO" hacen parte del alcance de la acreditaciòn ONAC vigente . Los parámetros que no estén acompañados de la palabra "ACREDITADO", no hacen parte del alcance de acreditación ONAC vigente.

Conformidad:
El laboratorio otorgará conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con la REGLA DE DECISIÓN NO BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido. Regla 3 (Conforme, condicional): En este caso, aunque el valor por sí mismo es menor (o dentro de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es mayor a la especificación. Regla 4 (No conforme, condicional): Similar a la Regla 3, pero en este caso, aunque el valor por sí mismo es mayor (o fuera de un rango) al límite de especificación, una cola de la incertidumbre es menor a la especificación. La conformidad es condicional para las reglas 3 y 4, por tanto, el cliente deberá tomar la decisión final de otorgar o no la conformidad.
El laboratorio otorgara conformidad bajo las siguientes reglas de decisión, para las muestras (ítem de ensayo) con REGLA DE DECISIÓN BINARIA: Regla 1 (Conforme): La muestra se considera conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es menor o igual al límite de especificación establecido. Regla 2 (No conforme): La muestra se considera no conforme cuando el valor, más o menos la incertidumbre asociada, es mayor al límite de especificación establecido.

Nota aclaratoria. Estos resultados se relacionan solamente con la muestra recibida y sometida a ensayo en las instalaciones de BIALAB SAS, la cual fue entregada al Laboratorio bajo las condiciones de toma de muestra del cliente o por BIALAB en las instalaciones del cliente, según aplique. Los resultados se aplican a la muestra cómo se recibió. Cuando el laboratorio no ha sido responsable de la etapa de toma, para el caso en que la muestra ha sido suministrada por el cliente, BIALAB SAS no se responsabiliza de la información proporcionada por el mismo que pueda afectar a la validez de los resultados. El plazo límite para presentar observaciones a estos resultados es de 10 días posteriores a la entrega del informe; pasado este tiempo se procederá con la disposición final de la muestra (para las que no aplique disposición final inmediata). Para peticiones, quejas y solicitudes de información, comuníquese al correo electrónico calidad@bialab.co o a la línea telefónica 607 6654665. Sin la aprobación del laboratorio, BIALAB SAS, no se debe reproducir el informe de resultados, excepto, cuando se reproduzca en su totalidad, está prohibido usar el símbolo de acreditado de ONAC. Sin firma digital autorizada de BIALAB este informe no tendrá validez.

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

2057

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

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

2054

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

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:

20529

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

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 ***

20530

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:

2053

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 ***

20532

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115374
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	P4425
Fecha de producción	30-10-2025 00:00:00
Fecha de vencimiento	29-11-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	04-11-2025 10:10:00
Fecha de Análisis	04-11-2025

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: 3346119

Fecha de Emisión: 08-11-2025

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115373
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	4425
Fecha de producción	29-10-2025 00:00:00
Fecha de vencimiento	28-11-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	04-11-2025 10:00:00
Fecha de Análisis	04-11-2025

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: 3346116

Fecha de Emisión: 08-11-2025

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

7094

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525561

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 (+)	Huevos Galapal		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-11-07	**No. de Muestra**	2525561
Fecha de análisis	2025-11-07	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3.0 °C
Lote (+)	05/11/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	03/12/2025
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.

70535

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525561

Fecha de emisión: 2025-11-14

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

PROCESA:

EE. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGÍA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

10516

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115411
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	041125
Fecha de vencimiento	03-12-2025
Lugar de Recolección	Planta
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	05-11-2025 11:15:00
Fecha de Análisis	05-11-2025

RESULTADOS

PARAMETRO	RESULTADO	LIM INFE.	LIM SUPE.	UNIDAD	TECNICA
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia	Ausencia	ufc/ 25 g	ISO 11290
Escherichia coli	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: 3346230

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

90537

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115334
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	27-10-25
Fecha de vencimiento	25-11-2025
Lugar de Recolección	Planta
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	29-10-2025 09:45:00
Fecha de Análisis	29-10-2025

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: 3345999

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

20538

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

N° ENP-25- 1201

INFORME DE RESULTADOS

FECHA TOMA DE MUESTRA		Octubre 29 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	291025S2O8	**FECHA DE VENCIMIENTO**	10/2026	**REFERENCIA**	380 gr

ANALISIS FISICOQUÍMICO

PARAMETROS	RESULTADO	UNIDAD	TECNICA	VALORES DE REFERENCIA	
				Mínimo	Máximo
Humedad	2,9	%	AOAC 927.05	-	4,0%
Grasa	26	%	AOAC 932.06	26,0%	33,0%
Acidez (Ácido Láctico)	1,10	%	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	74	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	7	UFC/g	NTC 5698-2	-	500

10539

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

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

20540

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

N° ENP-25- 1165

INFORME DE RESULTADOS

FECHA TOMA DE MUESTRA		Octubre 22 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	221025S2O1	**FECHA DE VENCIMIENTO**	10/2026	**REFERENCIA**	380 gr

ANALISIS FISICOQUÍMICO

PARAMETROS	RESULTADO	UNIDAD	TECNICA	VALORES DE REFERENCIA	
				Mínimo	Máximo
Humedad	2,8	%	AOAC 927.05	-	4,0%
Grasa	27	%	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	76	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

20541

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

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

20542

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

N° ENP-25- 1200

INFORME DE RESULTADOS

FECHA TOMA DE MUESTRA		Octubre 29 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	291025S3O9	**FECHA DE VENCIMIENTO**	10/2026	**REFERENCIA**	380 gr

ANALISIS FISICOQUÍMICO

PARAMETROS	RESULTADO	UNIDAD	TECNICA	VALORES DE REFERENCIA	
				Mínimo	Máximo
Humedad	2,8	%	AOAC 927.05	-	4,0%
Grasa	26	%	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	72	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	7	UFC/g	NTC 5698-2	-	500

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

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

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

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

2054

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

N° ENP-25-930

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

10542

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

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

2054

INFORME DE RESULTADOS CONSOLIDADO

ISO/IEC 17025:2017
23-LAB-051

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

INFORME DE RESULTADOS No. M-API-5965-25-0

FECHA DE EMISIÓN DEL INFORME: 2025-10-24

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 DE ALIMENTOS RICOLAC S.A.S	FECHA DE TOMA DE ÍTEM	2025-10-22	HORA	N.E
RESPONSABLE DE TOMA DE ITEM		FECHA DE RECEPCIÓN	2025-10-22	HORA	14:00:00
ALIMENTOS RICOLAC S.A.S.		FECHA DE INGRESO A ANÁLISIS	2025-10-22		

IDENTIFICACIÓN DEL ÍTEM DE ENSAYO

Nº ÍTEM DE ENSAYO	API-5965-25	FECHA PRODUCCIÓN (+)	21-OCT-25
IDENTIFICACIÓN (+)	PRODUCTO TERMINADO: LECHE CONDENSADA AZUCARADA	FECHA VENCIMIENTO (+)	18-ENE-26
FABRICANTE Y/O PROVEEDOR (+)	ALIMENTOS RICOLAC S.A.S	LOTE (+)	25017
PRESENTACIÓN DEL ÍTEM (+)	BOLSA PLASTICA X 200 g	TEMPERATURA TOMA ÍTEMS	AMB°C
CANTIDAD DEL ÍTEM	5	TEMPERATURA RECEPCIÓN	21.1°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:

ELABORADO POR: Director Técnico
APROBADO POR: Gerente

WALDY SAMIR RIBÓN PEÑA
Director Técnico

—FIN DEL INFORME—

10510

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525095

Fecha de emisión: 2025-11-11

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	INDUSTRIA DE ALIMENTOS JUNIOR S.A.S
Fecha y Hora	2025-11-04 - 13:50:00
Cadena Custodia	22964
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 hamburguesa		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-11-04	**No. de Muestra**	2525095
Fecha de análisis	2025-11-04	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	NE °C
Lote (+)	01/11/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	21/11/2025
Fecha Elaboración (+)	NA	**Proveedor (+)**	NA
Cantidad	200 g	**Empaque**	Propio
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).

2054

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525095

Fecha de emisión: 2025-11-11

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:**

E.E. Ramirez

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA **EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL**

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

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.
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.

20553

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: **AUTORIZA:**

E.E. Ramirez

Edgar Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB
ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20554

CONSORCIO
AS SANTANDER 2026

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

10545

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:

2546

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

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 ***

20547

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

2054

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

20544

www.labalime.com

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

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

Muestra No	115374
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	P4425
Fecha de producción	30-10-2025 00:00:00
Fecha de vencimiento	29-11-2025
Lugar de Recolección	Traida al Laboratorio
Responsable del Muestreo	El Solicitante
Fecha de Recepción	04-11-2025 10:00:00
Fecha de Análisis	04-11-2025

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: 3346119

Fecha de Emisión: 08-11-2025

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

10550

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525561

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 (+)	Huevos Galapal		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-11-07	**No. de Muestra**	2525561
Fecha de análisis	2025-11-07	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3.0 °C
Lote (+)	05/11/2025	**Fecha Vencimiento (+)**	03/12/2025
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.

20559

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525561

Fecha de emisión: 2025-11-14

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

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

1052

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

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:

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

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: **AUTORIZA:**

Gabriela Sánchez F.

Edgar Ramirez

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

*** FIN DEL INFORME ***

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

20554

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525551

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 Aprocoleda		
Lugar de análisis	LABORATORIO INOQUALAB SAS		
Fecha de recepción	2025-11-07	**No. de Muestra**	2525551
Fecha de análisis	2025-11-07	**Matriz**	ALIMENTO
Tipo de Producto	Alimento empacado	**Temperatura**	3.0 °C
Lote (+)	25/10/25	**Fecha Vencimiento (+)**	10/12/2025
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:

20555

INOQUALAB ANÁLISIS DE ALIMENTOS Y AGUAS

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

INFORME DE RESULTADOS M-2525551

Fecha de emisión: 2025-11-14

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: Resolución 1407/2022 1.17

PROCESA:

E.E. Ramirez

ENRIQUE RAMIREZ ZULETA / ANALISTA MICROBIOLOGíA

AUTORIZA:

Edgar Ramirez

EDGAR RAMIREZ / DIRECCIÓN GENERAL

*** FIN DEL INFORME ***