Pereira, Diciembre 17 de 2025

INFORME DE VIDA ÚTIL COMPONENTE MICROBIOLÓGICO

El presente informe referencia la conclusión de los análisis y resultados obtenidos al producto **CANAL BOVINA DESINFECTADA CON ÁCIDO LÁCTICO AL 0.22%**

Servicios Microbiológico: SMC-46011
Empresa: CENTRAL DE ALIMENTOS LA PROVEEDORA
NIT: 900159699-6
Dirección: Kilometro 2, Vía el Agrado Vereda Huacanas (Zona industrial)
Solicitante: María Paula Bernal Ortiz
Fechas de recepción de muestras: 2025-11-06
Causa del análisis: Estudio de vida útil
Responsable toma de muestras: El Cliente
Procedencia: Planta de beneficio
Código de Muestra:

- 10995 **(Día 2)**
- 10996 **(Día 6)**
- 10997 **(Día 13)**
- 10998 **(Día 15)**
- 10999 **(Día 20)**

Descripción: Canal Bovina desinfectada con ácido láctico al 0.22%
Lote: 30915 011
Fecha de producción: 2025-11-05
Fecha de vencimiento: 2025-11-24

Fecha de Análisis y/o Siembra:

- 10995 **(2025-11-07)**
- 10996 **(2025-11-11)**
- 10997 **(2025-11-18)**
- 10998 **(2025-11-20)**
- 10999 **(2025-11-25)**

Número de Páginas del Informe: 2
Número reportes microbiológicos de resultados: 5

Revisa:	Elabora:	Aprueba:
Juan Felipe Rivera Tabares	Juan Felipe Rivera Tabares	Juan Felipe Rivera Tabares
Microbiólogo	Microbiólogo	Microbiólogo
Director área microbiología	Director área microbiología	Director de microbiología

Custodia de la Muestra

El Laboratorio Aliscca S.A.S certifica que inició custodia de la muestra el día **7 de noviembre de 2025** y mantuvo custodia de la muestra hasta que terminó el estudio de vida útil el día **25 de noviembre de 2025**.

Condiciones Ambientales del Estudio

Producto conservado en refrigeración **≥ 2 °C y ≤ 6 °C**

Resultados Microbiológicos del Estudio

Se realizó estudio de seguimiento al producto **CANAL BOVINA DESINFECTADA CON ÁCIDO LÁCTICO AL 0.22%** con el fin de evaluar su estabilidad microbiológica mediante el análisis de los siguientes parámetros: Coliformes fecales por el método de NMP; Rto de *Staphylococcus* aureus Coagulasa (+); Rto de esporas de cl sulfito reductor; Detección de *Salmonella spp*.

Los resultados obtenidos de los análisis indican que las muestras analizadas desde el día **2** de vida útil **(2025-11-07)** hasta el día **20** de vida útil **(2025-11-25) NO EVIDENCIAN** desarrollo de los microorganismos analizados. Durante el estudio de vida útil se determinó que la muestra analizada mantuvo su estabilidad microbiológica cumpliendo con los valores establecidos por la normativa.

CONCLUSIÓN

Con base en los análisis realizados se concluye que la muestra **CANAL BOVINA DESINFECTADA CON ÁCIDO LÁCTICO AL 0.22%** tiene una vida útil de **20 días** desde su producción en condiciones de almacenamiento a temperaturas entre **≥ 2 °C y ≤ 6 °C.**

Observaciones

- **Los presentes resultados analíticos, así como la interpretación de los mismos, son válidos únicamente para las muestras analizadas.**
- **El Laboratorio Aliscca S.A.S no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos.**
- **El laboratorio mantuvo la custodia de la muestra durante el estudio de vida útil.**

Fin de Reporte.

Revisa:	Elabora:	Aprueba:
Juan Felipe Rivera T	Juan Felipe Rivera T	Juan Felipe Rivera T
Juan Felipe Rivera Tabares	**Juan Felipe Rivera Tabares**	**Juan Felipe Rivera Tabares**
Microbiólogo	**Microbiólogo**	**Microbiólogo**
Director área microbiología	**Director área microbiología**	**Director de microbiología**