Analtec Laboratorios S.A.S	REMISIÓN DE MUESTRAS DE ALIMENTOS, BEBIDAS Y AFINES PROCEDIMIENTO CONTROL, ALMACENAMIENTO Y DESCARTE DE MUESTRAS Formato No. 1	Versión: 08 Emisión: 2025-08-15

No. P26-0218

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE	UT NUTRIPAE 2026	**NIT / CÉDULA**	902027250	**NOMBRE CONTACTO**	Diana Franco		
SUB-SEDE	No informa			**MUNICIPIO**	Risaralda / Dosquebradas		
DIRECCIÓN	Cl 9 4A 420 la badea	**TELÉFONO**	+573022012263	**CORREO**	uniontemporalnutripae2026@gmail.com		
COTIZACIÓN	CTZ-26-01082	**PLAN DE MONITOREO**	2026-02-09-4	**FECHA RECEPCIÓN**	2026-02-14	**HORA RECEPCIÓN**	09:51:39

2. INFORMACIÓN DE LAS MUESTRAS

Lugar de recolección	Producción	**Tipo de muestra**	Manipulador, Superficie, Comidas Compuestas, Bebidas y Platos Preparados, Frutas, bulbos, hortalizas y sus derivados (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos bulbos o rizomas, lumbres o leguminosas y aloe vera), Leche Entera Pasteurizada, Pan y Productos de Panadería y Pastelería	**Número de muestras totales**	6	**Responsable de toma o recogida**	Arley Vasquez
Tipo de análisis	MICROBIOLOGIA PEREIRA						

Criterios de aceptación de las muestras (Diligenciado por el LABORATORIO)	**Descripción**	**C**	**NC**	**NA**	**Observaciones**
	Congelación según la matriz (-18°C) (Ver anexo muestras).			X	
	Refrigeración según la matriz (> 2°C y ? 6°C) (Ver anexo muestras).	X			
	Temperatura ambiente según la matriz (Ver anexo muestras).			X	
	Aspecto, color y olor			X	
	La cantidad es la mínima requerida (mL).	X			
	Identificación inequívoca y legible.	X			
	Recipiente correcto y totalmente tapado.	X			
	Tiempo de almacenamiento máximo recomendado.	X			
	Todas las muestras y parámetros cumplen satisfactoriamente con los criterios de aceptación.	X			

INFORMACIÓN ESPECÍFICA

Código	Descripción	Fecha y hora de la toma	FP: F. Producción FV: F. Vencimiento	L: Lote P: Peso PV: Proveedor M: Marca	Superficie que contiene la muestra/Empaque	Responsable actividad manipulador	Tipo de proceso	T° Toma	T° Ingreso	Análisis solicitados	Observaciones de la muestra

ANP-26-000765	Diana Giraldo	2026-02-09 00:18:00 / 2026-02-14 09:51:39	FP: 2026-02-14 FV: 2026-02-14	L: No aplica PV: No aplica	S: No aplica	No informa	No informa	No informa	No aplica.	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Coliformes totales / Escherichia coli	Limpia y desinfectada
ANP-26-000766	Tarro para jugo	2026-02-09 00:24:00 / 2026-02-14 09:51:39	FP: 2026-02-14 FV: 2026-02-14	L: No aplica PV: No aplica	S: No aplica	No informa	No informa	No informa	No aplica.	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Escherichia coli / Coliformes totales	Limpio y desinfectado
ANP-26-000767	Pollo cocido	2026-02-09 00:26:00 / 2026-02-14 00:26:00	FP: 2026-02-09 FV: 2026-02-12	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: UT Nutripae2026	S: Recipiente plástico	Diana Franco	Cocido	5°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Escherichia coli / Staphylococcus coagulasa positiva / Salmonella spp / Listeria monocytogenes	Producto terminado
ANP-26-000768	Ensalada (pepino con limón)	2026-02-09 00:28:00 / 2026-02-14 00:28:00	FP: 2026-02-09 FV: 2026-02-12	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: UT Nutripae2026	S: Recipiente plástico	Diana Franco	Crudo	5°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Escherichia coli / Salmonella spp / Listeria monocytogenes	Producto terminado
ANP-26-000769	Leche saborizada fresa	2026-02-09 00:30:00 / 2026-02-14 00:30:00	FP: No aplica FV: 2026-04-27	L: 610901012826 P: 200 ml PV: Pulpafruit M: No aplica	S: Bolsa plástica	No aplica	Ultrapasteurizado	20°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Aerobios mesófilos / Coliformes totales / Escherichia coli	Producto terminado
ANP-26-000770	Cuca	2026-02-09 00:33:00 / 2026-02-14 00:33:00	FP: 2026-01-31 FV: 2026-02-19	L: 31 P: 70 g PV: La corteza dorada M: No aplica	S: Bolsa plástica	No aplica	Horneado	20°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Mohos / Escherichia coli	Producto terminado

Observaciones	No informa

3. ACEPTACIÓN DEL SERVICIO

Cliente: Declaro conocer los requisitos relacionados con la prestación de servicios (Metodología de ensayo, costo, tiempo de entrega, horarios de recepción) y soy responsable por las inconsistencias que presente el resultado como consecuencia de una mala recolección y/o errores en la rotulación de la muestra , además garantizo que la información suministrada es real y comprobable.

Comentarios del cliente	No informa	**Firma del cliente**	FIRMA DIGITAL	**Responsable recepción**	Arley Vásquez Vásquez