PLANTA

Analitec Laboratorios S.A.S	**REMISIÓN DE MUESTRAS DE AGUAS Y OTRAS** **PROCEDIMIENTO CONTROL, ALMACENAMIENTO Y DESCARTE DE MUESTRAS** **Formato No. 2**	**Versión: 14** **Emisión: 2025-10-15**

*** No. P26-0519**

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE	PRODUCTOS FRESCOS DEL CAMPO SAS	**NIT / CÉDULA**	900638959	**NOMBRE CONTACTO**	Angela María Valencia
DIRECCIÓN	Diagonal 11 N°2ª-62 Bodegas 7 y 8 ? Parque Industria El Danubio- La Graciela	**TELÉFONO**	+573017168810	**CORREO**	calidad.frescampo.cf@gmail.com
PROYECTO / SEDE	No informa	**COTIZACIÓN**	CTZ-26-00652	**PLAN DE MONITOREO**	2026-04-08-2

2. INFORMACIÓN DE LAS MUESTRAS

Departamento / Municipio	Risaralda / Dosquebradas	**Sitio de muestreo (General)**	Planta panificación	**Lugar de muestreo**	Producción; Cocineta		
Fecha de recepción	2026-04-08	**Hora**	14:22:44	**No. Muestras**	3	**No. Neveras**	3
Tipo de análisis	MICROBIOLOGIA PEREIRA						

	Descripción	**C**	**NC**	**NA**	**Observaciones**
Criterios de aceptación de las muestras (Diligenciado por el LABORATORIO)	Refrigerada (> 0°C y <= 6°C): Tomar en el interior de nevera:		X		
	Temperatura °C: 5°C — Temperatura Corregida °C: 3.6°C				
	Preservada con Reactivos (pH) Req. Toma y Preservación		X		
	La cantidad es la mínima requerida (mL)		X		
	Identificación inequívoca y legible		X		
	Recipiente correcto y totalmente tapado		X		
	Tiempo de almacenamiento Máximo (Días)		X		
	¿Todas las muestras y parámetros cumplen satisfactoriamente con los criterios de aceptación?		X		

CÓDIGO DE MUESTRA (Diligenciado por el LABORATORIO)	**NOMBRE DEL PUNTO DE MUESTREO (Ubicación especifica o particular)**	**NO. RECIPIENTES**	**RECOLECCIÓN**	**TIPO DE MUESTRA**	**TIPO DE MUESTREO**	*** ANÁLISIS SOLICITADOS**	**OBSERVACIONES DE LA MUESTRA**
ANP-26-001732	Grifo	1	2026-04-08 09:49:00 / 2026-04-08 09:50:00	Agua Tratada - Potable	Puntual	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Heterótrofos / Coliformes totales / Escherichia coli	No informa
ANP-26-001733	Grifo	1	2026-04-08 10:07:00 / 2026-04-08 10:09:00	Agua Tratada - Potable	Puntual	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Heterótrofos / Coliformes totales / Escherichia coli	No informa

Analtec Laboratorios S.A.S	**REMISIÓN DE MUESTRAS DE AGUAS Y OTRAS** **PROCEDIMIENTO CONTROL, ALMACENAMIENTO Y DESCARTE DE MUESTRAS** **Formato No. 2**	**Versión: 14** **Emisión: 2025-10-15**

ANP-26-001734	Grifo filtro	1	2026-04-08 10:47:00 / 2026-04-08 10:49:00	Agua Tratada - Potable	Puntual	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Heterótrofos / Coliformes totales / Escherichia coli	No informa
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

4. RESPONSABLES

Monitoreo realizado por	No informa	**Responsable entregar muestras**	No informa	**Responsable recepción**	Arley Vásquez Vásquez
Responsable Laboratorio FQ	Lucas Restrepo	**Responsable Laboratorio MB**	Ana Mercedes Sánchez	**Responsable Hidrobiológico**	Ana María Lainez

* (Aplica para registro digital)

C: Cumple
NC: No Cumple
NA: No aplica

Asaitec 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. P26-0518

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE	PRODUCTOS FRESCOS DEL CAMPO SAS	**NIT / CÉDULA**	900638959	**NOMBRE CONTACTO**	Angela María Valencia		
SUB-SEDE	No informa			**MUNICIPIO**	Risaralda / Dosquebradas		
DIRECCIÓN	Diagonal 11 N°2ª-62 Bodegas 7 y 8 ? Parque Industria El Danubio- La Graciela	**TELÉFONO**	+573017168810	**CORREO**	calidad.frescampo.cf@gmail.com		
COTIZACIÓN	CTZ-26-00652	**PLAN DE MONITOREO**	2026-04-08-2	**FECHA RECEPCIÓN**	2026-04-08	**HORA RECEPCIÓN**	13:13:25

2. INFORMACIÓN DE LAS MUESTRAS

Lugar de recolección	Empaque	**Tipo de muestra**	Ambiente, Superficie, Manipulador, Pan y Productos de Panadería y Pastelería, Bebidas, Frutas, bulbos, hortalizas y sus derivados (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos bulbos o rizomas, lumbres o leguminosas y aloe vera), Comidas Compuestas, Bebidas y Platos Preparados, Cárnico Crudo, Derivados Lácteos, Productos de Confitería	**Número de muestras totales**	18	**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

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

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-26-001714	Área de empaque	2026-04-08 09:38:00 / 2026-04-08 13:13:25	FP: 2026-04-08 FV: 2026-04-08	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Mohos / Levaduras / Aerobios mesófilos	En proceso
ANP-26-001715	Flow pack	2026-04-08 09:40:00 / 2026-04-08 13:13:25	FP: 2026-04-08 FV: 2026-04-08	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Coliformes totales / Escherichia coli / Mohos y levaduras	En proceso, empaque pan con dulce de leche
ANP-26-001716	Juan José Castrillon	2026-04-08 09:44:00 / 2026-04-08 13:13:25	FP: 2026-04-08 FV: 2026-04-08	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Coliformes totales / Escherichia coli	Limpio y desinfectado
ANP-26-001717	Mantecada	2026-04-08 09:50:00 / 2026-04-08 09:50:00	FP: 2026-04-07 FV: 2026-04-17	L: TM 07-04-26 P: 70 g PV: No aplica M: Frescampo	S: Bolsa plástica	No aplica	Horneado	25°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Mohos / Escherichia coli	Producto terminado, PAE pereira
ANP-26-001718	Pan con dulce de leche	2026-04-08 09:50:00 / 2026-04-08 09:50:00	FP: 2026-04-08 FV: 2026-04-18	L: PDL 08-04-26 P: 70 g PV: No aplica M: Frescampo	S: Bolsa plástica	No aplica	Horneado	25°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Mohos / Escherichia coli / Staphylococcus coagulasa positiva / Salmonella spp / Listeria monocytogenes	Producto terminado, PAE Dosquebradas
ANP-26-001719	Área de producción	2026-04-08 09:55:00 / 2026-04-08 09:50:00	FP: 2026-04-08 FV: 2026-04-18	L: PDL 08-04-26 P: 70 g PV: No aplica M: Frescampo	S: Bolsa plástica	No aplica	Horneado	25°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aerobios mesófilos / Mohos / Levaduras	En proceso
ANP-26-001720	Jugo guayaba dulce con leche	2026-04-08 09:59:00 / 2026-04-08 09:59:00	FP: 2026-04-08 FV: 2026-04-11	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: Frescampo	S: Recipiente plástico	No aplica	Crudo	8°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Olor / Color / Aspecto / Mohos y levaduras / Escherichia coli / Salmonella spp / Listeria monocytogenes	Producto terminado
ANP-26-001721	Ensalada de pepino y piña	2026-04-08 10:00:00 / 2026-04-08 10:00:00	FP: 2026-04-08 FV: 2026-04-11	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: Frescampo	S: Recipiente plástico	Liliana Arango	Crudo	8°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Olor / Color / Aspecto / Escherichia coli / Salmonella spp / Listeria monocytogenes	Producto terminado

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

ANP-26-001722	Stiwar Paredes	2026-04-08 10:01:00 / 2026-04-08 10:00:00	FP: 2026-04-08 FV: 2026-04-11	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: Frescampo	S: Recipiente plástico	Liliana Arango	Crudo	8°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Escherichia coli / Coliformes totales	Limpio y desinfectado
ANP-26-001723	Procesador de alimentos	2026-04-08 10:03:00 / 2026-04-08 10:00:00	FP: 2026-04-08 FV: 2026-04-11	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: Frescampo	S: Recipiente plástico	Liliana Arango	Crudo	8°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Mohos y levaduras / Escherichia coli / Coliformes totales	En proceso, rallado de zanahoria
ANP-26-001724	Pollo al horno	2026-04-08 10:17:00 / 2026-04-08 10:17:00	FP: 2026-04-08 FV: 2026-04-11	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: Frescampo	S: Lata metálica	Rubén Ceballos	Horneado	110°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Escherichia coli / Staphylococcus coagulasa positiva / Bacillus cereus / Salmonella spp / Listeria monocytogenes	Producto terminado
ANP-26-001725	Trozos de carne de res	2026-04-08 10:20:00 / 2026-04-08 10:20:00	FP: 2026-04-01 FV: 2026-09-01	L: QG-AC090-2 P: 100 g PV: Carnicos que gusto S.A.S M: No aplica	S: Empaque al vacío	No aplica	Crudo	- 18°C	-10°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Escherichia coli / Staphylococcus coagulasa positiva / Salmonella spp / Esporas de clostridium sulfito reductor	Materia prima
ANP-26-001726	Avena	2026-04-08 10:22:00 / 2026-04-08 10:22:00	FP: No aplica FV: 2026-06-05	L: 6036 P: 200 ml PV: No aplica M: Celema	S: Bolsa plástica	No aplica	Ultrapasteurizado	25°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Staphylococcus coagulasa positiva / Aerobios mesófilos / Coliformes totales / Escherichia coli	Producto terminado, PAE Pereira
ANP-26-001727	Leche chocolate	2026-04-08 10:24:00 / 2026-04-08 10:24:00	FP: No aplica FV: 2026-06-06	L: 26057 P: 200 ml PV: No aplica M: Vaky	S: Bolsa plástica	No aplica	Ultrapasteurizado	25°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Aerobios mesófilos / Coliformes totales / Escherichia coli	Producto terminado, PAE Dosquebradas
ANP-26-001728	Mango	2026-04-08 10:25:00 / 2026-04-08 10:25:00	FP: 2026-04-07 FV: 2026-04-09	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: No aplica	S: Canastilla	No aplica	Crudo	25°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Escherichia coli / Salmonella spp / Listeria monocytogenes	Producto terminado, PAE Dosquebradas, PAE Pereira
ANP-26-001729	Mani tostado salado	2026-04-08 10:26:00 / 2026-04-08 10:26:00	FP: No aplica FV: 2027-01-16	L: 016 P: 15 g PV: Duva fruit M: Nuts & Fruits	S: Empaque metalizado	No aplica	Procesado	25°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Enterobacterias / Salmonella spp	Producto terminado, PAE Dosquebradas
ANP-26-001730	Galleta vainilla	2026-04-08 10:28:00 / 2026-04-08 10:28:00	FP: 2026-03-05 FV: 2026-04-24	L: GVA 05-03-26 P: 30g PV: No aplica M: Frescampo	S: Empaque plástico	No aplica	Horneado	25°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Mohos / Escherichia coli	Producto terminado

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**

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-26-00173 1	Galleta fresa	2026-04-08 10:29:00 / 2026-04-08 10:29:00	FP: 2026-03-05 FV: 2026-04-24	L: GF 05-03-26 P: 30g PV: No aplica M: Frescampo	S: Empaque plástico	No aplica	Horneado	25°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

INEN

Labatec 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. P26-0520

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE	PRODUCTOS FRESCOS DEL CAMPO SAS	**NIT / CÉDULA**	900638959	**NOMBRE CONTACTO**	Angela Maria Valencia		
SUB-SEDE	No informa			**MUNICIPIO**	Risaralda / Pereira		
DIRECCIÓN	Diagonal 11 N°2ª-62 Bodegas 7 y 8 ? Parque Industria El Danubio- La Graciela	**TELÉFONO**	+573017168810	**CORREO**	calidad.frescampo.cf@gmail.com		
COTIZACIÓN	CTZ-26-00652	**PLAN DE MONITOREO**	2026-04-08-3	**FECHA RECEPCIÓN**	2026-04-08	**HORA RECEPCIÓN**	14:27:39

2. INFORMACIÓN DE LAS MUESTRAS

Lugar de recolección	Servicio de alimentación	**Tipo de muestra**	Ambiente, 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), Cárnicos Crudos	**Número de muestras totales**	7	**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-26-001735	Recepción de materia prima	2026-04-08 11:24:00 / 2026-04-08 14:27:39	FP: 2026-04-08 FV: 2026-04-08	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aerobios mesófilos / Mohos / Levaduras	No informa
ANP-26-001736	Gabriela Mosquera	2026-04-08 11:27:00 / 2026-04-08 14:27:39	FP: 2026-04-08 FV: 2026-04-08	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Coliformes totales / Escherichia coli	Limpia y desinfectada
ANP-26-001737	Recipiente plástico para ensalada	2026-04-08 11:29:00 / 2026-04-08 14:27:39	FP: 2026-04-08 FV: 2026-04-08	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Coliformes totales / Escherichia coli / Mohos y levaduras	En proceso, en contacto con ensalada
ANP-26-001738	Mazamorra	2026-04-08 11:31:00 / 2026-04-08 11:31:00	FP: 2026-04-08 FV: 2026-04-11	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: Frescampo	S: Jarra plástica	Paola Asprilla	Cocido	20°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Escherichia coli / Staphylococcus coagulasa positiva / Bacillus cereus / Salmonella spp / Listeria monocytogenes	Producto terminado
ANP-26-001739	Ensalada zanahoria y repollo	2026-04-08 11:33:00 / 2026-04-08 11:33:00	FP: 2026-04-08 FV: 2026-04-11	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: Frescampo	S: Recipiente plástico	Daniela Ramirez	Crudo	20°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Listeria monocytogenes / Salmonella spp / Escherichia coli	Producto terminado
ANP-26-001740	Goulash de res	2026-04-08 11:35:00 / 2026-04-08 11:35:00	FP: 2026-04-08 FV: 2026-04-11	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: Frescampo	S: Azafate barra	Gabriela Mosquera	Cocido	60°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Escherichia coli / Staphylococcus coagulasa positiva / Bacillus cereus / Salmonella spp / Listeria monocytogenes	Producto terminado
ANP-26-001741	Trozos de carne de res	2026-04-08 11:36:00 / 2026-04-08 11:36:00	FP: 2026-03-27 FV: 2026-08-27	L: QG-AC086-1 P: 100 g PV: Carnicos que gusto S.A.S M: No aplica	S: Empaque al vacío	No aplica	Crudo	- 18°C	-10°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Coliformes totales / Escherichia coli / Staphylococcus coagulasa positiva / Salmonella spp / Esporas de clostridium sulfito reductor	Materia prima

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.

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

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