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. P26-0694

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**	2026-05-06-2	**FECHA RECEPCIÓN**	2026-05-06	**HORA RECEPCIÓN**	14:14:52

2. INFORMACIÓN DE LAS MUESTRAS

Lugar de recolección	Producción	**Tipo de muestra**	Ambiente, Superficie, Manipulador, Pan y Productos de Panadería y Pastelería, Frutas, bulbos, hortalizas y sus derivados (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos bulbos o rizomas, lumbres o leguminosas y aloe vera), Leches y derivados, Bebidas, Cárnico Crudo, Comidas Compuestas, Bebidas y Platos Preparados	**Número de muestras totales**	17	**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

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
NP-26-00226 5	Cuarto de enfriamiento	2026-05-06 09:34:00 / 2026-05-06 14:14:52	FP: 2026-05-06 FV: 2026-05-06	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aerobios mesófilos / Mohos / Levaduras	En proceso
NP-26-00226 6	Lata metálica	2026-05-06 09:37:00 / 2026-05-06 14:14:52	FP: 2026-05-06 FV: 2026-05-06	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Coliformes totales / Escherichia coli / Mohos y levaduras	En proceso
NP-26-00226 7	Janeth Pérez	2026-05-06 09:38:00 / 2026-05-06 14:14:52	FP: 2026-05-06 FV: 2026-05-06	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Coliformes totales / Escherichia coli	Limpia y desinfectada
NP-26-00226 8	Área de empaque	2026-05-06 09:44:00 / 2026-05-06 14:14:52	FP: 2026-05-06 FV: 2026-05-06	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aerobios mesófilos / Mohos / Levaduras	En proceso
NP-26-00226 9	Olla de aluminio	2026-05-06 09:57:00 / 2026-05-06 14:14:52	FP: 2026-05-06 FV: 2026-05-06	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 mango troceado
NP-26-00227 0	Juan Felipe Peláez	2026-05-06 09:59:00 / 2026-05-06 14:14:52	FP: 2026-05-06 FV: 2026-05-06	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Coliformes totales / Escherichia coli	Limpio y desinfectado
NP-26-00227 1	Pan con queso	2026-05-06 09:20:00 / 2026-05-06 09:20:00	FP: 2026-05-05 FV: 2026-05-15	L: PCQ 05-05-26 P: 70 g PV: No aplica M: Frescampo	S: Bolsa plástica	No aplica	Horneado	25°C	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Mohos / Escherichia coli	Producto terminado, PAE Pereira
NP-26-00227 2	Cuca negra	2026-05-06 09:22:00 / 2026-05-06 09:22:00	FP: 2026-05-04 FV: 2026-05-14	L: GCN 04-05-26 P: 70 g PV: No aplica M: Frescampo	S: Bolsa plástica	No aplica	Horneado	25°C	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Mohos / Escherichia coli	Producto terminado, PAE Dosquebradas

ANP-26-00227 3	Manzana	2026-05-06 09:24:00 / 2026-05-06 09:24:00	FP: 2026-05-05 FV: 2026-05-07	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: Frescampo	S: Canastilla	No aplica	Crudo	25°C	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Escherichia coli / Salmonella spp / Listeria monocytogenes	Producto terminado, PAE Dosquebradas - PAE Pereira
ANP-26-00227 4	Mani con uvas pasas	2026-05-06 09:25:00 / 2026-05-06 09:25:00	FP: No aplica FV: 2027-01-16	L: 016 P: 20g PV: Duvan fruit M: Nuts & fruits	S: Canastilla	No aplica	Procesado	25°C	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Enterobacterias / Salmonella spp	Producto terminado, PAE Dosquebradas
ANP-26-00227 5	Leche saborizada sabor a vainilla	2026-05-06 09:26:00 / 2026-05-06 09:26:00	FP: No aplica FV: 2026-07-05	L: 26086 AF A P: 200 ml PV: Nuttre M: Vaky	S: Bolsa plástica	No aplica	Ultrapasteurizado	25°C	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Aerobios mesófilos / Coliformes totales / Escherichia coli	Producto terminado, PAE Pereira
ANP-26-00227 6	Avena	2026-05-06 09:27:00 / 2026-05-06 09:27:00	FP: No aplica FV: 2026-08-10	L: 6 102 P: 200 ml PV: Celema M: Celema	S: Bolsa plástica	No aplica	Ultrapasteurizado	25°C	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Aerobios mesófilos / Coliformes totales / Escherichia coli	Producto terminado, PAE Dosquebradas
ANP-26-00227 7	Jugo mango - maracuya	2026-05-06 09:36:00 / 2026-05-06 09:36:00	FP: 2026-05-06 FV: 2026-05-09	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: Frescampo	S: Recipiente Plástico E: Recipiente Plástico	William Hernandez	Crudo	6°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Mohos y levaduras / Escherichia coli / Salmonella spp / Listeria monocytogenes	Producto terminado
ANP-26-00227 8	Ensalada (tomate, mango, limon)	2026-05-06 09:38:00 / 2026-05-06 09:38:00	FP: 2026-05-06 FV: 2026-05-09	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: Frescampo	S: Recipiente Plástico E: Recipiente Plástico	Liliana Arango	Crudo	6°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Olor / Color / Aspecto / Escherichia coli / Salmonella spp / Listeria monocytogenes	Producto terminado
ANP-26-00227 9	Trozos de carne de cerdo	2026-05-06 09:40:00 / 2026-05-06 09:40:00	FP: No aplica FV: 2027-04-29	L: QG-AC 117-3 P: 100 g PV: Cárnicos que gusto S.A.S M: Cárnicos que gusto S.A.S	S: Bolsa plástica E: Bolsa plástica	No aplica	Crudo	3°C	3°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Coliformes totales / Escherichia coli / Staphylococcus coagulasa positiva / Salmonella spp / Esporas de clostridium sulfito reductor	Materia prima
ANP-26-00228 0	Carne de cerdo al horno	2026-05-06 10:25:00 / 2026-05-06 10:25:00	FP: 2026-05-06 FV: 2026-05-09	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: Frescampo	S: Lata metálica E: Lata metálica	Ruben Ceballos	Horneado	90°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Escherichia coli / Staphylococcus coagulasa positiva / Bacillus cereus / Salmonella spp / Listeria monocytogenes	Producto terminado

NP-26-00228 1	Carne de cerdo al horno	2026-05-06 10:25:00 / 2026-05-06 10:25:00	FP: 2026-05-06 FV: 2026-05-09	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: Frescampo	S: Lata metálica E: Lata metálica	Ruben Ceballos	Horneado	90°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Escherichia coli / Staphylococcus coagulasa positiva / Bacillus cereus / Salmonella spp / Listeria monocytogenes	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

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

*** No. P26-0695**

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**	2026-05-05-2

2. INFORMACIÓN DE LAS MUESTRAS

Departamento / Municipio	Risaralda / Dosquebradas	**Sitio de muestreo (General)**	Almuerzos	**Lugar de muestreo**	Producción; Segundo piso		
Fecha de recepción	2026-05-06	**Hora**	14:59:04	**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	No	Temperatura Corregida °C	No				
	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 l 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-26-002282	Grifo coccion	1	2026-05-06 10:06:00 / 2026-05-06 10:07:00	Agua Tratada - Potable	Puntual	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Heterótrofos / Coliformes totales / Escherichia coli	No informa
ANP-26-002283	Grifo planta	1	2026-05-06 10:29:00 / 2026-05-06 10:30:00	Agua Tratada - Potable	Puntual	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Heterótrofos / Coliformes totales / Escherichia coli	No informa

ANP-26-002284	Grifo fi!tro	1	2026-05-06 10:37:00 / 2026-05-06 10:39:00	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

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. P26-0696

1. INFORMACIÓN DEL CLIENTE

CLIENTE	PRODUCTOS FRESCOS DEL CAMPO SAS	**NIT / CÉDULA**	900638959	**NOMBRE CONTACTO**	Angela María 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**	2026-05-06-3	**FECHA RECEPCIÓN**	2026-05-06	**HORA RECEPCIÓN**	15:05:29

2. INFORMACIÓN DE LAS MUESTRAS

Lugar de recolección	Servicio de alimentación	**Tipo de muestra**	Ambiente, Cárnicos Cocidos, Frutas, bulbos, hortalizas y sus derivados (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos bulbos o rizomas, lumbres o leguminosas y aloe vera), Bebidas, Cárnicos Crudos, Manipulador, Superficie	**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

NP-26-00228 5	Area de producción	2026-05-06 12:43:00 / 2026-05-06 15:05:29	FP: 2026-05-06 FV: 2026-05-06	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aerobios mesófilos / Mohos / Levaduras	En proceso
NP-26-00228 6	Pechuga de pollo dulce	2026-05-06 12:45:00 / 2026-05-06 12:45:00	FP: 2026-05-06 FV: 2026-05-09	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: No aplica	S: Azafate barra	Gabriela Mosquera	Horneado	55°C	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Escherichia coli / Staphylococcus coagulasa positiva / Salmonella spp / Listeria monocytogenes	Producto terminado
NP-26-00228 7	Ensalada (repollo, zanahoria)	2026-05-06 12:48:00 / 2026-05-06 12:48:00	FP: 2026-05-06 FV: 2026-05-09	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: No aplica	S: Recipiente plástico	Yesika Perea	Crudo	25°C	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Escherichia coli / Salmonella spp / Listeria monocytogenes	Producto terminado
NP-26-00228 8	Jugo de guayaba dulce con leche	2026-05-06 12:50:00 / 2026-05-06 12:50:00	FP: 2026-05-06 FV: 2026-05-09	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: No aplica	S: Recipiente plástico	Paola Asprilla	Crudo	5°C	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Olor / Color / Aspecto / Mohos y levaduras / Escherichia coli / Salmonella spp / Listeria monocytogenes	Producto terminado
NP-26-00228 9	Trozos de pechuga de pollo	2026-05-06 12:52:00 / 2026-05-06 12:52:00	FP: 2026-03-05 FV: 2026-11-28	L: 06326GCN00 P: 100 g PV: Bucanero M: No aplica	S: Bolsa plástica	No aplica	Crudo	- 18°C	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Olor / Color / Aspecto / Coliformes totales / Escherichia coli / Staphylococcus coagulasa positiva / Salmonella spp / Esporas de clostridium sulfito reductor	Materia prima
NP-26-00229 0	Yesika Pérez	2026-05-06 13:00:00 / 2026-05-06 12:52:00	FP: 2026-03-05 FV: 2026-11-28	L: 06326GCN00 P: 100 g PV: Bucanero M: No aplica	S: Bolsa plástica	No aplica	Crudo	- 18°C	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Coliformes totales / Escherichia coli	Limpia y desinfectada
NP-26-00229 1	Mesón de servido barra	2026-05-06 13:02:00 / 2026-05-06 12:52:00	FP: 2026-03-05 FV: 2026-11-28	L: 06326GCN00 P: 100 g PV: Bucanero M: No aplica	S: Bolsa plástica	No aplica	Crudo	- 18°C	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Coliformes totales / Escherichia coli / Mohos y levaduras	Limpio y desinfectado

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.

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

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

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

*** No. P26-0697**

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**	2026-05-06-3

2. INFORMACIÓN DE LAS MUESTRAS

Departamento / Municipio	Risaralda / Pereira	**Sitio de muestreo (General)**	Colegio inem	**Lugar de muestreo**	Cocina fria		
Fecha de recepción	2026-05-06	**Hora**	15:20:26	**No. Muestras**	1	**No. Neveras**	1
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	No	Temperatura Corregida °C	No				
	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-26-002292	Grifo jugos	1	2026-05-06 13:06:00 / 2026-05-06 13:08:00	Agua Tratada - Potable	Puntual	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Heterótrofos / Coliformes totales / Escherichia coli	No informa

Observaciones	No informa

3. ACEPTACION 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.

mentarios del cliente	No informa	**Firma del cliente**	FIRMA DIGITAL

4. RESPONSABLES

nitoreo 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)

Cumple
: No Cumple
: No aplica