MICROLAB INT S.AS

INFORME FINAL DE RESULTADOS

Código FO - 26
Versión 1
Fecha Emisión 2024/02/01

Informe de Análisis Cod. 20260511 - 1

Nombre Cliente NUTRISER SAS **Nit** 900084859-4 **Sede** IE PRESBITERO ANT BAHENA PAE S

Dirección CALLE 34A NUMERO 44 03 **Persona Contacto** ADMINISTRADOR DE PROGRAMA **Teléfono** 4445654

Descripción AREA DE PROCESOS. DESINFECTANTE EMPLEADO HIPOCLORITO.

Fecha Toma Muestra 11/05/26 8:00:20 a. m. **Tipo de Muestra** AMBIENTE **Lote** NA **Fecha Vencimiento**

Funcionario Toma Muestra CLAUDIA ELENA VARGAS FRANCO

Fecha Ingreso a Laboratorio 11/05/26 2:26:01 p. m. **Temperatura Ingreso** ° Centigrados **Fecha Salida** 19-may.-26

Area	Item_de_Ensayo	Microorganismos	Resultado del análisis	Valor Referencia	Método Empleado	NORMA
MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS	Ambiente	Recuento de bacterias mesoaerobios ufc / 15 minutos	0 ufc / 15 minutos	Maximo 20 ufc / 15 minutos	METODO EXPOSICION DE PLACAS	Parametro interno sugerido (sin norma de comparacion)
MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS	Ambiente	Recuento de Levaduras ufc / 15 minutos	0 ufc / 15 minutos	Maximo 20 ufc / 15 minutos	METODO EXPOSICION DE PLACAS	Parametro interno sugerido (sin norma de comparacion)
MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS	Ambiente	Recuento de Mohos ufc /15 minutoss	6 ufc / 15 minutos	Maximo 20 ufc / 15 minutos	METODO EXPOSICION DE PLACAS	Parametro interno sugerido (sin norma de comparacion)

Interpretación de Resultados No existe un parámetro de referencia establecido para este tipo de muestras, ya que esto esta sujeto al tipo de ambiente evaluado y las actividades realizadas. Se sugieren algunos valores de referencia. Según los cuales en el ambiente analizado no se detecta presencia significativa de ninguno de los microorganismos evaluados.



Aprobado - Claudia Elena Vargas Franco
Directora Técnica - Laboratorio Microlab INT SAS

REVISÓ ANALISTA	APROBÓ DIRECTORA TÉCNICA