MICROLAB INT S.AS

INFORME FINAL DE RESULTADOS

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

Informe de Análisis Cod. 20260511 - 2

Nombre Cliente NUTRISER SAS **Nit** 900084859-4 **Sede** IE RAFAEL DE J. MEJIA PAE SABANE

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

Descripción JUGO DE GUAYABA.

Fecha Toma Muestra 11/05/26 8:42:10 a. m. **Tipo de Muestra** ALIMENTOS MICROBIOLOGICO **Lote** 20260511 **Fecha Vencimiento**

Funcionario Toma Muestra CLAUDIA ELENA VARGAS FRANCO

Fecha Ingreso a Laboratorio 11/05/26 2:26:18 p. m. **Temperatura Ingreso** 1° Centigrados **Fecha Salida** 19-may.-26

Area	Item_de_Ensayo	Microorganismos	Resultado del análisis	Valor Referencia	Método Empleado	NORMA
MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS	Comidas Bebidas Y Platos Preparados Listos Para Consumoy Para Servir Directamente Al Publico	E. Coli ufc / g	Menor de 10 ufc / g	Menor de 10 ufc /g	NTC 4516 - ISO 11866-1:2005 EC	RESOLUCION 1407 AGOSTO 2022 NUMERAL 14.1
MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS	Comidas Bebidas Y Platos Preparados Listos Para Consumoy Para Servir Directamente Al Publico	Estaphylococcus Coagulasa Positiva ufc / g	Menor de 100 ufc / g	Menor de 100 ufc / g	ISO 6888 - 1: 1999 ST	RESOLUCION 1407 AGOSTO 2022 NUMERAL 14.1
MICROBIOLOGICO DE ALIMENTOS	Comidas Bebidas Y Platos Preparados Listos Para Consumoy Para Servir Directamente Al Publico	Salmonella Spp / 25 g	Ausencia / 25 g	Ausencia / 25 g	ISO 6579 - 2017 SALM	RESOLUCION 1407 AGOSTO 2022 NUMERAL 14.1

Interpretación de Resultados Según los resultados obtenidos, en el producto analizado no se detecta un nivel de contaminación que exceda el parámetro establecido para este tipo de productos alimenticios.



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

REVISÓ ANALISTA	APROBÓ DIRECTORA TÉCNICA