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. P26-0895

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**	2026-06-03-1	**FECHA RECEPCIÓN**	2026-06-03	**HORA RECEPCIÓN**	12:54:39

2. INFORMACIÓN DE LAS MUESTRAS

Lugar de recolección	Producción	**Tipo de muestra**	Manipulador, Ambiente, Superficie, Pan y Productos de Panadería y Pastelería, Comidas Compuestas, Bebidas y Platos Preparados, Bebidas, Frutas, bulbos, hortalizas y sus derivados (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos bulbos o rizomas, lumbres o leguminosas y aloe vera), Cárnicos Crudos, Derivados Lácteos, Cereales, productos a base cereales (derivados de granos de cereales, raíces, tubérculos, y legumbres o leguminosas	**Número de muestras totales**	23	**Responsable de toma o recogida**	Arley Vasquez
Tipo de análisis	MICROBIOLOGIA PEREIRA						

	Descripción	**C**	**NC**	**NA**	**Observaciones**
Criterios de aceptación de las muestras (Diligenciado por el LABORATORIO)	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		

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

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-26-002890	Antonio José Hoyos	2026-06-03 09:36:00 / 2026-06-03 12:54:39	FP: 2026-06-03 FV: 2026-06-03	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Coliformes totales / Escherichia coli	Limpio y desinfectado
NP-26-002891	Área de hojaldre	2026-06-03 09:39:00 / 2026-06-03 12:54:39	FP: 2026-06-03 FV: 2026-06-03	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aerobios mesófilos / Mohos y levaduras	En proceso
NP-26-002892	Banda multiformadora	2026-06-03 09:48:00 / 2026-06-03 12:54:39	FP: 2026-06-03 FV: 2026-06-03	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 masa cruda de pan mojicon
NP-26-002893	Mantecada	2026-06-03 09:50:00 / 2026-06-03 09:50:00	FP: No aplica FV: 2026-06-12	L: TM 020626 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-26-002894	Pan con dulce de leche	2026-06-03 09:50:00 / 2026-06-03 09:50:00	FP: No aplica FV: 2026-06-12	L: PDL 020626 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 / Staphylococcus coagulasa positiva / Salmonella spp / Listeria monocytogenes	Producto terminado, PAE Dosquebradas
NP-26-002895	Preliminares	2026-06-03 09:56:00 / 2026-06-03 09:50:00	FP: No aplica FV: 2026-06-12	L: PDL 020626 P: 70 g PV: No aplica M: Frescampo	S: Bolsa plástica	No aplica	Horneado	25°C	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aerobios mesófilos / Mohos y levaduras	En proceso
NP-26-002896	Despulpadora	2026-06-03 10:00:00 / 2026-06-03 09:50:00	FP: No aplica FV: 2026-06-12	L: PDL 020626 P: 70 g PV: No aplica M: Frescampo	S: Bolsa plástica	No aplica	Horneado	25°C	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Coliformes totales / Escherichia coli / Mohos y levaduras	En proceso, pulpa de guayaba dulce
NP-26-002897	Mary Luz Novoa	2026-06-03 10:02:00 / 2026-06-03 09:50:00	FP: No aplica FV: 2026-06-12	L: PDL 020626 P: 70 g PV: No aplica M: Frescampo	S: Bolsa plástica	No aplica	Horneado	25°C	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Coliformes totales / Escherichia coli	Limpia y desinfectada

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-26-002898	Cerdo al horno	2026-06-03 10:06:00 / 2026-06-03 10:06:00	FP: 2026-06-03 FV: 2026-06-06	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: Frescampo	S: Lata metálica	Rubén Ceballos	Horneado	85°C	No informa	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Escherichia coli / Staphylococcus coagulasa positiva / Bacillus cereus / Salmonella spp / Listeria monocytogenes	Producto terminado
NP-26-002899	Jugo de mango	2026-06-03 10:09:00 / 2026-06-03 10:09:00	FP: 2026-06-03 FV: 2026-06-06	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: Frescampo	S: Recipiente plástico	William Hernández	Crudo	8°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Mohos y levaduras / Escherichia coli / Salmonella spp / Listeria monocytogenes	Producto terminado
NP-26-002900	Ensalada de Mango con tomate y limón	2026-06-03 10:12:00 / 2026-06-03 10:12:00	FP: 2026-06-03 FV: 2026-06-06	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: Frescampo	S: Recipiente plástico	Liliana Arango	Crudo	8°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Escherichia coli / Salmonella spp / Listeria monocytogenes	Producto terminado
NP-26-002901	Trozos de carne de cerdo	2026-06-03 10:12:00 / 2026-06-03 10:12:00	FP: 2026-05-13 FV: 2027-05-13	L: QG-AC131-1 P: 100 g PV: Carnicos que gusto S.A.S M: No aplica	S: Empaque al vacio	No aplica	Crudo	8°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Coliformes totales / Escherichia coli / Staphylococcus coagulasa positiva / Salmonella spp / Esporas de clostridium sulfito reductor	Materia prima
NP-26-002902	Avena	2026-06-03 10:26:00 / 2026-06-03 10:26:00	FP: No aplica FV: 2026-09-19	L: 6-142 P: 200 ml PV: No aplica M: Celema	S: Bolsa plástica	No aplica	Ultrapasteurizado	25°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Aeroblos mesófilos / Coliformes totales / Escherichia coli	Producto terminado , PAE Dosquebradas
NP-26-002903	Leche entera	2026-06-03 10:28:00 / 2026-06-03 10:28:00	FP: No aplica FV: 2026-07-31	L: 080205YBBA P: 200 ml PV: No aplica M: Colacteos	S: Bolsa plástica	No aplica	Ultrapasteurizado	25°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Aerobios mesófilos / Coliformes totales / Escherichia coli	Producto terminado , PAE Pereira
NP-26-002904	Pera	2026-06-03 10:35:00 / 2026-06-03 10:35:00	FP: 2026-06-03 FV: 2026-06-05	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: No aplica	S: Bolsa plástica	No aplica	Crudo	25°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Listeria monocytogenes / Salmonella spp / Escherichia coli	Producto terminado , PAE
NP-26-002905	Barra de cereal banano y chocolate	2026-06-03 10:40:00 / 2026-06-03 10:40:00	FP: 2026-06-03 FV: 2026-11-19	L: B190526 P: 25 g PV: Duvan fruit M: Frubar	S: Bolsa plástica	No aplica	Procesado	25°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aspecto / Color / Olor / Coliformes / Escherichia coli / Salmonella spp	Producto terminado , PAE

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
IP-26-00290 6	Flor María Mosquera	2026-06-03 11:45:00 / 2026-06-03 10:40:00	FP: 2026-06-03 FV: 2026-11-19	L: B190526 P: 25 g PV: Duvan fruit M: Frubar	S: Bolsa plástica	No aplica	Procesado	25°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Coliformes totales / Escherichia coli	Limpia y desinfectada
IP-26-00290 7	Cocina fria	2026-06-03 11:25:00 / 2026-06-03 10:40:00	FP: 2026-06-03 FV: 2026-11-19	L: B190526 P: 25 g PV: Duvan fruit M: Frubar	S: Bolsa plástica	No aplica	Procesado	25°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Aerobios mesófilos / Mohos y levaduras	En proceso
IP-26-00290 8	Ensalada de pepino	2026-06-03 11:28:00 / 2026-06-03 11:28:00	FP: 2026-06-03 FV: 2026-06-06	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: No aplica	S: Recipiente plástico	Yesika Perez	Crudo	25°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Olor / Color / Aspecto / Listeria monocytogenes / Salmonella spp / Escherichia coli	Producto terminado
IP-26-00290 9	Jugo maracumango	2026-06-03 11:30:00 / 2026-06-03 11:30:00	FP: 2026-06-03 FV: 2026-06-06	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: No aplica	S: Recipiente plástico	Miyerlandi Giraldo	Crudo	8°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Listeria monocytogenes / Salmonella spp / Escherichia coli / Mohos y levaduras / Aspecto / Color / Olor	Producto terminado
IP-26-00291 0	Cárnicos de cerdo cocido	2026-06-03 11:36:00 / 2026-06-03 11:36:00	FP: 2026-06-03 FV: 2026-06-06	L: No aplica P: 100 g PV: No aplica M: No aplica	S: Olla aluminio	Gabriela Mosquera	Cocido	65°C	5°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Bacillus cereus / Listeria monocytogenes / Salmonella spp / Staphylococcus coagulasa positiva / Escherichia coli / Aspecto / Color / Olor	Producto terminado
IP-26-00291 1	Trozos de carne de cerdo	2026-06-03 11:36:00 / 2026-06-03 11:36:00	FP: 2026-04-29 FV: 2027-04-29	L: QG-AC118-1 P: 100 g PV: Carnicos que gusto S.A.S M: No aplica	S: Empaque al vacio	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
IP-26-00291 2	Licuadora industrial	2026-06-03 11:37:00 / 2026-06-03 11:36:00	FP: 2026-04-29 FV: 2027-04-29	L: QG-AC118-1 P: 100 g PV: Carnicos que gusto S.A.S M: No aplica	S: Empaque al vacio	No aplica	Crudo	- 18°C	-10°C	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Coliformes totales / Escherichia coli / Mohos y levaduras	Limpia y desinfectada

Observaciones	No informa

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

3. ACEPTACIÓN DEL SERVICIO					
te: 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.					
ntarios 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. P26-0894**

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**	2026-06-03-1

2. INFORMACIÓN DE LAS MUESTRAS

Departamento / Municipio	Risaralda / Dosquebradas	**Sitio de muestreo (General)**	Panaderia	**Lugar de muestreo**	Producción panadería; Almuerzos; Cocineta; Cocina fria		
Fecha de recepción	2026-06-03	**Hora**	12:49:00	**No. Muestras**	4	**No. Neveras**	4
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-26-002886	Grifo	1	2026-06-03 09:45:00 / 2026-06-03 21:49:00	Agua Tratada - Potable	Puntual	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Heterótrofos / Coliformes totales / Escherichia coli	No informa
ANP-26-002887	Grifo	1	2026-06-03 10:24:00 / 2026-06-03 22:28:00	Agua Tratada - Potable	Puntual	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Heterótrofos / Coliformes totales / Escherichia coli	No informa

NP-26-002888	Grifo filtro	1	2026-06-03 10:46:00 / 2026-06-03 22:50:00	Agua Tratada - Potable	Puntual	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Heterótrofos / Coliformes totales / Escherichia coli	No informa
NP-26-002889	Grifo	1	2026-06-03 11:45:00 / 2026-06-03 23:50:00	Agua Tratada - Potable	Puntual	MICROBIOLOGIA PEREIRA: Heterótrofos / Coliformes totales / Escherichia coli	No informa

bservaciones	No informa

3. ACEPTACIÓN DEL SERVICIO

nte: 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.

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

4. RESPONSABLES

ıitoreo 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

ılica para registro digital)

umple
No Cumple
No aplica