MUNICIPIO: Ibagué Tolima
DIRECCION - ENTIDAD: Cra. 1 sur # 23ª – 1 Fabrica de Licores del Tolima
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Ambiente
LUGAR DE TOMA: Área de preparación
FECHA DE TOMA: 2026/07/30
No. DE MUESTRA: 738
FECHA DE REPORTE: 2026/08/03

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES PERMISIBLES PARA IDENTIFICAR NIVEL DE BUENA CALIDAD	RESULTADOS
Recuento de microorganismos Mesófilos aeróbicos	**Recuento en placa, método horizontal**	**< 30 UFC/15 min**	**< 30 UFC/15 min**
Mohos y levaduras	**Recuento en placa, método horizontal**	**< 50 UFC/15 min**	**< 50 UFC/15 min**

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA: Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días.

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiología U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas establecidas según Resolución 1407 de 2022 INVIMA.

MUNICIPIO: Ibagué Tolima
DIRECCION - ENTIDAD: Cra. 1 sur # 23ª – 1 Fabrica de Licores del Tolima
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Ambiente
LUGAR DE TOMA: Laboratorio
FECHA DE TOMA: 2026/07/30
No. DE MUESTRA: 739
FECHA DE REPORTE: 2026/08/03

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES PERMISIBLES PARA IDENTIFICAR NIVEL DE BUENA CALIDAD	RESULTADOS
Recuento de microorganismos Mesófilos aeróbicos	**Recuento en placa, método horizontal**	**< 30 UFC/15 min**	**< 30 UFC/15 min**
Mohos y levaduras	**Recuento en placa, método horizontal**	**< 50 UFC/15 min**	**< 50 UFC/15 min**

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA: Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días.

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacterioloqa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas establecidas según Resolución 1407 de 2022 INVIMA.

MUNICIPIO: Ibagué Tolima
DIRECCION - ENTIDAD: Cra. 1 sur # 23ª – 1 Fabrica de Licores del Tolima
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Ambiente
LUGAR DE TOMA: Deposito de bebidas
FECHA DE TOMA: 2026/07/30
No. DE MUESTRA: 740
FECHA DE REPORTE: 2026/08/03

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES PERMISIBLES PARA IDENTIFICAR NIVEL DE BUENA CALIDAD	RESULTADOS
Recuento de microorganismos Mesófilos aeróbicos	**Recuento en placa, método horizontal**	**< 30 UFC/15 min**	**< 30 UFC/15 min**
Mohos y levaduras	**Recuento en placa, método horizontal**	**< 50 UFC/15 min**	**< 50 UFC/15 min**

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA: Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días.

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiología U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas establecidas según Resolución 1407 de 2022 INVIMA.

MUNICIPIO: Ibagué Tolima
DIRECCION - ENTIDAD: Cra. 1 sur # 23ª – 1 Fabrica de Licores del Tolima
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Ambiente
LUGAR DE TOMA: Deposito tanques
FECHA DE TOMA: 2026/07/30
No. DE MUESTRA: 741
FECHA DE REPORTE: 2026/08/03

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES PERMISIBLES PARA IDENTIFICAR NIVEL DE BUENA CALIDAD	RESULTADOS
Recuento de microorganismos Mesófilos aeróbicos	**Recuento en placa, método horizontal**	**< 30 UFC/15 min**	**< 30 UFC/15 min**
Mohos y levaduras	**Recuento en placa, método horizontal**	**< 50 UFC/15 min**	**< 50 UFC/15 min**

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA: Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días.

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiología U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas establecidas según Resolución 1407 de 2022 INVIMA.

MUNICIPIO: Ibagué Tolima
DIRECCION - ENTIDAD: Cra. 1 sur # 23ª – 1 Fabrica de Licores del Tolima
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de superficie
LUGAR DE TOMA: Válvula de lavado N 1
FECHA DE TOMA: 2026/07/30
No. DE MUESTRA: 742
FECHA DE REPORTE: 2026/08/03
.

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS
Coliformes Totales	Ausencia	Ausencia
Coliformes Fecales	Ausencia	Ausencia
Mohos y Levaduras	Ausencia	Ausencia

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas establecidas según Resolución 1407 de 2022 INVIMA.

MUNICIPIO: Ibagué Tolima
DIRECCION - ENTIDAD: Cra. 1 sur # 23ª – 1 Fabrica de Licores del Tolima
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de superficie
LUGAR DE TOMA: Válvula de lavado N 2
FECHA DE TOMA: 2026/07/30
No. DE MUESTRA: 743
FECHA DE REPORTE: 2026/08/03
.

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS
Coliformes Totales	Ausencia	Ausencia
Coliformes Fecales	Ausencia	Ausencia
Mohos y Levaduras	Ausencia	Ausencia

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas establecidas según Resolución 1407 de 2022 INVIMA.

MUNICIPIO: Ibagué Tolima
DIRECCION - ENTIDAD: Cra. 1 sur # 23ª – 1 Fabrica de Licores del Tolima
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de superficie
LUGAR DE TOMA: Válvula de llenado N 1
FECHA DE TOMA: 2026/07/30
No. DE MUESTRA: 744
FECHA DE REPORTE: 2026/08/03
.

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS
Coliformes Totales	Ausencia	Ausencia
Coliformes Fecales	Ausencia	Ausencia
Mohos y Levaduras	Ausencia	Ausencia

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas establecidas según Resolución 1407 de 2022 INVIMA.

MUNICIPIO: Ibagué Tolima
DIRECCION - ENTIDAD: Cra. 1 sur # 23ª – 1 Fabrica de Licores del Tolima
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de superficie
LUGAR DE TOMA: Válvula de llenado N 2
FECHA DE TOMA: 2026/07/30
No. DE MUESTRA: 745
FECHA DE REPORTE: 2026/08/03
.

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS
Coliformes Totales	Ausencia	Ausencia
Coliformes Fecales	Ausencia	Ausencia
Mohos y Levaduras	Ausencia	Ausencia

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas establecidas según Resolución 1407 de 2022 INVIMA.

MUNICIPIO: Ibagué Tolima
DIRECCION - ENTIDAD: Cra. 1 sur # 23ª – 1 Fabrica de Licores del Tolima
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de superficie
LUGAR DE TOMA: Botella de almacenamiento
FECHA DE TOMA: 2026/07/30
No. DE MUESTRA: 746
FECHA DE REPORTE: 2026/08/03

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS
Coliformes Totales	Ausencia	Ausencia
Coliformes Fecales	Ausencia	Ausencia
Mohos y Levaduras	Ausencia	Ausencia

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas establecidas según Resolución 1407 de 2022 INVIMA.

MUNICIPIO: Ibagué Tolima
DIRECCION - ENTIDAD: Cra. 1 sur # 23ª – 1 Fabrica de Licores del Tolima
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: Daniel Guzman
FECHA DE TOMA: 2026/07/30
No. DE MUESTRA: 747
FECHA DE REPORTE: 2026/08/03

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS
Recuento de Coliformes Totales	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**
Coliformes Fecales	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**
Estafilococo coagulasa positiva	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas establecidas según Resolución 1407 de 2022 INVIMA.

MUNICIPIO: Ibagué Tolima
DIRECCION - ENTIDAD: Cra. 1 sur # 23ª – 1 Fabrica de Licores del Tolima
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: Julián Moscoso
FECHA DE TOMA: 2026/07/30
No. DE MUESTRA: 748
FECHA DE REPORTE: 2026/08/03

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS
Recuento de Coliformes Totales	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**
Coliformes Fecales	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**
Estafilococo coagulasa positiva	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: No está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas establecidas según Resolución 1407 de 2022 INVIMA.

MUNICIPIO: Ibagué Tolima
DIRECCION - ENTIDAD: Cra. 1 sur # 23ª – 1 Fabrica de Licores del Tolima
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: Diego Alejandro Rodríguez
FECHA DE TOMA: 2026/07/30
No. DE MUESTRA: 749
FECHA DE REPORTE: 2026/08/03

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS
Recuento de Coliformes Totales	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**
Coliformes Fecales	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**
Estafilococo coagulasa positiva	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas establecidas según Resolución 1407 de 2022 INVIMA.

MUNICIPIO: Ibagué Tolima
DIRECCION - ENTIDAD: Cra. 1 sur # 23ª – 1Fabrica de Licores del Tolima
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: Alba Ligia Muñoz
FECHA DE TOMA: 2026/07/30
No. DE MUESTRA: 750
FECHA DE REPORTE: 2026/08/03

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS
Recuento de Coliformes Totales	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**
Coliformes Fecales	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**
Estafilococo coagulasa positiva	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas establecidas según Resolución 1407 de 2022 INVIMA.

MUNICIPIO: Ibagué Tolima
DIRECCION - ENTIDAD: Cra. 1 sur # 23ª – 1Fabrica de Licores del Tolima
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: Ruth Tovar
FECHA DE TOMA: 2026/07/30
No. DE MUESTRA: 751
FECHA DE REPORTE: 2026/08/03

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS
Recuento de Coliformes Totales	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**
Coliformes Fecales	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**
Estafilococo coagulasa positiva	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas establecidas según Resolución 1407 de 2022 INVIMA.

MUNICIPIO: Ibagué Tolima
DIRECCION - ENTIDAD: Cra. 1 sur # 23ª – 1Fabrica de Licores del Tolima
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: Ana María Borja
FECHA DE TOMA: 2026/07/30
No. DE MUESTRA: 752
FECHA DE REPORTE: 2026/08/03

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS
Recuento de Coliformes Totales	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**
Coliformes Fecales	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**
Estafilococo coagulasa positiva	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas establecidas según Resolución 1407 de 2022 INVIMA.

MUNICIPIO: Ibagué Tolima
DIRECCION - ENTIDAD: Cra. 1 sur # 23ª – 1Fabrica de Licores del Tolima
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: Alcira Castro
FECHA DE TOMA: 2026/07/30
No. DE MUESTRA: 753
FECHA DE REPORTE: 2026/08/03

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS
Recuento de Coliformes Totales	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**
Coliformes Fecales	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**
Estafilococo coagulasa positiva	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas establecidas según Resolución 1407 de 2022 INVIMA.

MUNICIPIO: Ibagué Tolima
DIRECCION - ENTIDAD: Cra. 1 sur # 23ª – 1Fabrica de Licores del Tolima
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: Jhoan Sebastian Toro
FECHA DE TOMA: 2026/07/30
No. DE MUESTRA: 754
FECHA DE REPORTE: 2026/08/03

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS
Recuento de Coliformes Totales	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**
Coliformes Fecales	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**
Estafilococo coagulasa positiva	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas establecidas según Resolución 1407 de 2022 INVIMA.

MUNICIPIO: Ibagué Tolima
DIRECCION - ENTIDAD: Cra. 1 sur # 23ª – 1Fabrica de Licores del Tolima
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: Martin Moscoso
FECHA DE TOMA: 2026/07/30
No. DE MUESTRA: 755
FECHA DE REPORTE: 2026/08/03

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS
Recuento de Coliformes Totales	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**
Coliformes Fecales	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**
Estafilococo coagulasa positiva	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas establecidas según Resolución 1407 de 2022 INVIMA.

MUNICIPIO: Ibagué Tolima
DIRECCION - ENTIDAD: Cra. 1 sur # 23ª – 1Fabrica de Licores del Tolima
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Frotis de manos.
NOMBRE DEL MANIPULADOR: Jhon Jairo Uribe
FECHA DE TOMA: 2026/07/30
No. DE MUESTRA: 756
FECHA DE REPORTE: 2026/08/03

ANALISIS MICROBIOLOGICO
(Parámetros Internos)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES ADMISIBLES	RESULTADOS
Recuento de Coliformes Totales	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**
Coliformes Fecales	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**
Estafilococo coagulasa positiva	**Recuento en placa, método horizontal**	**Ausencia**	**Ausencia**

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: Está dentro los valores permisibles para identificar nivel de buena calidad, continuar con el proceso de limpieza y desinfección rutinaria y terminal óptimo.

NOTA:
Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras de aguas se conservarán por un periodo de dos días

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio De Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas establecidas según Resolución 1407 de 2022 INVIMA.

MUNICIPIO: Ibagué Tolima
DIRECCION - ENTIDAD: Cra. 1 sur # 23ª – 1Fabrica de Licores del Tolima
SOLICITADO POR: Jhon Jairo Uribe

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Producto Terminado, Aguardiente tapa roja especial.
LOTE: 2086E 2116
REGISTRO SANITARIO: 2004L 0001864.
FECHA DE TOMA: 2026/07/30
No. DE MUESTRA: 757
FECHA DE REPORTE: 2026/08/03

ANALISIS MICROBIOLOGICO
Parámetros Invima (CERVEZA)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES PERMISIBLES PARA IDENTIFICAR NIVEL DE BUENA CALIDAD	RESULTADOS
Recuento de microorganismos Mesófilos aeróbicos ufc/g	Recuento en placa, método horizontal	< 100	< 100 UFC/g
Coliformes Fecales	Recuento en placa, método horizontal	< 3	< 3 UFC/g
Esporas	Recuento en placa, método horizontal	< 10	< 10 UFC/g
Mohos y levaduras	Recuento en placa, método horizontal	< 10	< 10 UFC/g

CONCEPTO BACTERIOLOGICO: **De acuerdo a los análisis de control de calidad realizados a la muestra, el producto está dentro de los parámetros establecidos por el Invima *(CERVEZA)***

NOTA: Este resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada.
Los informes de análisis tendrán un periodo de retención de un año
Las muestras perecederas se conservarán por un periodo de tres días.

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P. 06047
Bacteriologa U. Javeriana
MBA Microbiologia U. Rio de Janeiro

Elsy Amparo Ovalle Garzón
R.P.06047
Bacterióloga U. Javeriana
Magister en Microbiología U. Rio de Janeiro

El anterior análisis obedece a los resultados obtenidos, siguiendo las normas establecidas según Resolución 1407 de 2022 INVIMA.