Analtec Laboratorios S.A.S

Resultados de Análisis Microbiológico Muestras Alimentos

No. ANP-26-003542

INFORMACIÓN DEL CLIENTE			
Cliente	PRODUCTOS FRESCOS DEL CAMPO SAS	**Establecimiento**	Colegio Inem
Nit	900638959	**Dirección**	Diagonal 11 N°2ª-62 Bodegas 7 y 8 ? Parque Industria El Danubio- La Graciela
Sede	No aplica	**Teléfono**	3017168810
Contacto	Angela María Valencia	**Cotización No.**	CTZ-26-00652-2

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
Tipo de muestra	Comidas Compuestas, Bebidas y Platos Preparados				
Nombre de muestra	Pechuga de pollo con guiso			**Cantidad muestra**	23
Tipo procesamiento	Cocido	**Fecha de toma**	2026/07/08	**Hora**	11:10:00
Lugar de toma	Servicio de alimentación	**Fecha producción**	2026/07/08	**Fecha vencimiento**	2026/07/11
Dpto / Municipio	Risaralda / Pereira	**Lote**	No aplica	**Plan monitoreo**	2026-07-08-2
Empaque/Superficie	Azafate barra	**Marca**	No aplica	**Peso**	100 g
Proveedor	No aplica	**Temperatura toma**	70°C	**Temperatura ing. Lab.**	3°C
Manipulador resp.	Gabriela Mosquera	**Fecha de recepción**	2026/07/08	**Hora**	13:33:40

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS		
ASPECTO	**COLOR**	**OLOR**
Normal	Propio	Propio

ANÁLISIS DE LABORATORIO

ENSAYO	ACREDITADO	MÉTODO	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDADES	VALOR ACEPTABLE	FECHA ANÁLISIS
Bacillus cereus	N	AOAC PTM 092201:2023	Recuento en placa	< 10	UFC/g	< 100	2026/07/08
Escherichia coli	N	AOAC PTM 110402:2023	Recuento en placa	< 10	UFC/g	< 10	2026/07/08
Listeria monocytogenes	N	MicroVal - Certificado No. 2020LR91b	Compact dry	Ausente	25 g	Ausencia	2026/07/08
Salmonella spp	N	ISO 6579:2017	Presencia/Ausencia	Ausente	25 g	Ausencia	2026/07/08
Staphylococcus coagulasa positiva	N	UNE-EN ISO 6888-1:2022	Recuento en placa	< 10x10	UFC/g	< 100	2026/07/08

Declaración de conformidad:

Las variables analizadas y los criterios microbiológicos utilizados son los referenciados en la Resolución 1407 de 2022, Ministerio de Salud y Protección Social.

Observaciones técnicas:

ISO: Internacional Organization for Standardization, AOAC: Association of Official Analytical Chemists, NTC: Norma Técnica Colombiana, MicroVal: International certification organisation for the validation and approval of alternative methods for the microbiological analysis of food and beverages, USP: United States Pharmacopeia.

AC: Análisis Contratado, N: No acreditado, NR: No Reportado, ND: No Determinado

Producto terminado

Descargo de responsabilidad:

La muestra recibida cumple con los requisitos para ser analizada.

El cliente es responsable por la información suministrada de la muestra.

Otras observaciones:

* Resultado válido solo para la muestra analizada.
* El resultado no se puede reproducir sin la aprobación escrita emitida por Analtec Laboratorios S.A.S.
* Analtec Laboratorios S.A.S., se abstiene de realizar interpretaciones personales, recomendaciones o informes escritos relacionados con los resultados obtenidos y emitidos.

Sede Pereira: Carrera 12 No. 1A 27 * Celular: 3173318413
e-mail: gestioninformes.med@analteclaboratorios.com www.analteclaboratorios.com

Analtec Laboratorios S.A.S

Resultados de Análisis Microbiológico Muestras Alimentos

No. ANP-26-003545

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

Cliente	PRODUCTOS FRESCOS DEL CAMPO SAS	**Establecimiento**	Colegio Inem
Nit	900638959	**Dirección**	Diagonal 11 N°2ª-62 Bodegas 7 y 8 ? Parque Industria El Danubio- La Graciela
Sede	No aplica	**Teléfono**	3017168810
Contacto	Angela María Valencia	**Cotización No.**	CTZ-26-00652-2

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Tipo de muestra	Bebidas				
Nombre de muestra	Jugo de mango en leche			**Cantidad muestra**	23
Tipo procesamiento	Crudo	**Fecha de toma**	2026/07/08	**Hora**	11:17:00
Lugar de toma	Servicio de alimentación	**Fecha producción**	2026/07/08	**Fecha vencimiento**	2026/07/11
Dpto / Municipio	Risaralda / Pereira	**Lote**	No aplica	**Plan monitoreo**	2026-07-08-2
Empaque/Superficie	Recipiente plástico	**Marca**	No aplica	**Peso**	100 g
Proveedor	No aplica	**Temperatura toma**	5°C	**Temperatura ing. Lab.**	3°C
Manipulador resp.	Paola Asprilla	**Fecha de recepción**	2026/07/08	**Hora**	13:33:40

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	COLOR	OLOR
Normal	Propio	Propio

ANÁLISIS DE LABORATORIO

ENSAYO	ACREDITADO	MÉTODO	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDADES	VALOR ACEPTABLE	FECHA ANÁLISIS
Escherichia coli	N	AOAC PTM 110402:2023	Recuento en placa	< 10	UFC/mL	10 - 100	2026/07/08
Listeria monocytogenes	N	MicroVal - Certificado No. 2020LR91b	Compact dry	Ausente	25 g	Ausencia	2026/07/08
Mohos y levaduras	N	AFNOR NF BKR 23/11-12/18:2022	Recuento en placa	70	UFC/mL	100 - 3000	2026/07/08
Salmonella spp	N	ISO 6579:2017	Presencia/Ausencia	Ausente	25 g	Ausencia	2026/07/08

Declaración de conformidad:

Las variables analizadas y los criterios microbiológicos utilizados son los referenciados en la Resolución 1407 de 2022, Ministerio de Salud y Protección Social.

Observaciones técnicas:

ISO: Internacional Organization for Standardization, AOAC: Association of Official Analytical Chemists, NTC: Norma Técnica Colombiana, MicroVal: International certification organisation for the validation and approval of alternative methods for the microbiological analysis of food and beverages, USP: United States Pharmacopeia.

AC: Análisis Contratado, N: No acreditado, NR: No Reportado, ND: No Determinado

Producto terminado

Descargo de responsabilidad:

La muestra recibida cumple con los requisitos para ser analizada.

El cliente es responsable por la información suministrada de la muestra.

Otras observaciones:

* Resultado válido solo para la muestra analizada.
* El resultado no se puede reproducir sin la aprobación escrita emitida por Analtec Laboratorios S.A.S.
* Analtec Laboratorios S.A.S., se abstiene de realizar interpretaciones personales, recomendaciones o informes escritos relacionados con los resultados obtenidos y emitidos.

Sede Pereira: Carrera 12 No. 1A 27 * Celular: 3173318413
e-mail: gestioninformes.med@analteclaboratorios.com www.analteclaboratorios.com

Analtec
Laboratorios S.A.S

Resultados de Análisis Microbiológico Muestras Alimentos

No. ANP-26-003544

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

Cliente	PRODUCTOS FRESCOS DEL CAMPO SAS	**Establecimiento**	Colegio Inem
Nit	900638959	**Dirección**	Diagonal 11 N°2ª-62 Bodegas 7 y 8 ? Parque Industria El Danubio- La Graciela
Sede	No aplica	**Teléfono**	3017168810
Contacto	Angela María Valencia	**Cotización No.**	CTZ-26-00652-2

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Tipo de muestra	Frutas, bulbos, hortalizas y sus derivados (incluidos hongos y setas, raíces y tubérculos bulbos o rizomas, lumbres o leguminosas y aloe vera)				
Nombre de muestra	Ensalada pepino y piña			**Cantidad muestra**	23
Tipo procesamiento	Crudo	**Fecha de toma**	2026/07/08	**Hora**	11:15:00
Lugar de toma	Servicio de alimentación	**Fecha producción**	2026/07/08	**Fecha vencimiento**	2026/07/11
Dpto / Municipio	Risaralda / Pereira	**Lote**	No aplica	**Plan monitoreo**	2026-07-08-2
Empaque/Superficie	Recipiente plástico	**Marca**	No aplica	**Peso**	100 g
Proveedor	No aplica	**Temperatura toma**	5°C	**Temperatura ing. Lab.**	3°C
Manipulador resp.	Paola Asprilla	**Fecha de recepción**	2026/07/08	**Hora**	13:33:40

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	COLOR	OLOR
Normal	Propio	Propio

ANÁLISIS DE LABORATORIO

ENSAYO	ACREDITADO	MÉTODO	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDADES	VALOR ACEPTABLE	FECHA ANÁLISIS
Escherichia coli	N	AOAC PTM 110402:2023	Recuento en placa	< 10	UFC/g	10 - 100	2026/07/08
Listeria monocytogenes	N	MicroVal - Certificado No. 2020LR91b	Compact dry	Ausente	25 g	Ausencia	2026/07/08
Salmonella spp	N	ISO 6579:2017	Presencia/Ausencia	Ausente	25 g	Ausencia	2026/07/08

Declaración de conformidad:

Las variables analizadas y los criterios microbiológicos utilizados son los referenciados en la Resolución 1407 de 2022, Ministerio de Salud y Protección Social.

Observaciones técnicas:

ISO: Internacional Organization for Standardization, AOAC: Association of Official Analytical Chemists, NTC: Norma Técnica Colombiana, MicroVal: International certification organisation for the validation and approval of alternative methods for the microbiological analysis of food and beverages, USP: United States Pharmacopeia.

AC: Análisis Contratado, N: No acreditado, NR: No Reportado, ND: No Determinado

Producto terminado

Descargo de responsabilidad:

La muestra recibida cumple con los requisitos para ser analizada.

El cliente es responsable por la información suministrada de la muestra.

Otras observaciones:

* Resultado válido solo para la muestra analizada.
* El resultado no se puede reproducir sin la aprobación escrita emitida por Analtec Laboratorios S.A.S.
* Analtec Laboratorios S.A.S., se abstiene de realizar interpretaciones personales, recomendaciones o informes escritos relacionados con los resultados obtenidos y emitidos.

Sede Pereira: Carrera 12 No. 1A 27 * Celular: 3173318413
e-mail: gestioninformes.med@analteclaboratorios.com www.analteclaboratorios.com

Analtec Laboratorios S.A.S

Resultados de Análisis Microbiológico Muestras Ambientales

No. ANP-26-003546

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

Cliente	PRODUCTOS FRESCOS DEL CAMPO SAS	**Establecimiento**	Colegio Inem
Sede	No aplica	**Dirección**	Diagonal 11 N°2ª-62 Bodegas 7 y 8 ? Parque Industria El Danubio- La Graciela
Nit	900638959	**Teléfono**	3017168810
Contacto	Angela María Valencia	**Cotización No.**	CTZ-26-00652-2

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Tipo de muestra	Manipulador	**Dpto / Municipio**	Risaralda / Pereira		
Nombre de muestra	Gabriela Mosquera				
Responsable superficie	No aplica	**Actividad manipulador**	Operaria de Producción		
Lugar de toma	Servicio de alimentación	**Fecha de toma**	2026/07/08	**Hora**	11:20:00
Lote	No aplica	**Fecha de producción**	No aplica	**Fecha vencim.**	No aplica
Superficie/Empaque	No aplica	**Proveedor**	No aplica	**Plan monitoreo**	2026-07-08-2
Fecha de recepción	2026/07/08	**Hora**	13:33:40		

ANÁLISIS DE LABORATORIO

ENSAYO	MÉTODO	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDADES	VALOR ACEPTABLE	FECHA ANÁLISIS
Coliformes totales	NTC 5230:2017	Frotis por hisopado	< 10	UFC/cm2	No especificado	2026/07/08
Escherichia coli	NTC 5230:2017	Frotis por hisopado	< 10	UFC/cm2	No especificado	2026/07/08

Declaración de conformidad:

Los resultados emitidos por el laboratorio en el presente informe no fueron sometidos a declaración de conformidad.

Observaciones técnicas:

Los métodos utilizados son referencia de, SM: Standard Methods for the examination of water and wastewater (24° Edition), ASTM: American Society for Testing and Materials, EPA: US Environmental Protection Agency, ISO: Internacional Organization for Standardization, GOST-R: Estándar Nacional Ruso.

USP: United States Pharmacopeia, NTC: Norma Técnica Colombiana.

AC: Análisis Contratado, N: No acreditado, NR: No Reportado, ND: No Determinado.

Limpia y desinfectada

Descargo de responsabilidad:

La muestra recibida cumple con los requisitos para ser analizada.

El cliente es responsable por la información suministrada de la muestra.

Otras observaciones:

* Resultado válido solo para la muestra analizada.
* El resultado no se puede reproducir sin la aprobación escrita emitida por Analtec Laboratorios S.A.S.
* Analtec Laboratorios S.A.S., se abstiene de realizar interpretaciones personales, recomendaciones o informes escritos relacionados con los resultados obtenidos y emitidos.

Jose Fernando Arroyo Chona
Coordinador Informes de Ensayo
Microbiólogo

FIN DEL INFORME - Fecha de emisión: 2026/07/15

Sede Pereira: Carrera 12 No. 1A 27 * Celular: 3173318413
e-mail: gestioninformes.med@analteclaboratorios.com www.analteclaboratorios.com

Analtec Laboratorios S.A.S

Resultados de Análisis Microbiológico Muestras Alimentos

No. ANP-26-003543

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

Cliente	PRODUCTOS FRESCOS DEL CAMPO SAS	**Establecimiento**	Colegio Inem
Nit	900638959	**Dirección**	Diagonal 11 N°2ª-62 Bodegas 7 y 8 ? Parque Industria El Danubio- La Graciela
Sede	No aplica	**Teléfono**	3017168810
Contacto	Angela María Valencia	**Cotización No.**	CTZ-26-00652-2

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Tipo de muestra	Cárnicos Crudos				
Nombre de muestra	Pollo crudo en trozos			**Cantidad muestra**	23
Tipo procesamiento	Crudo	**Fecha de toma**	2026/07/08	**Hora**	11:13:00
Lugar de toma	Servicio de alimentación	**Fecha producción**	No aplica	**Fecha vencimiento**	2026/12/04
Dpto / Municipio	Risaralda / Pereira	**Lote**	5338079000	**Plan monitoreo**	2026-07-08-2
Empaque/Superficie	Bolsa plástica	**Marca**	No aplica	**Peso**	100 g
Proveedor	No aplica	**Temperatura toma**	- 18°C	**Temperatura ing. Lab.**	-10°C
Manipulador resp.	No aplica	**Fecha de recepción**	2026/07/08	**Hora**	13:33:40

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	COLOR	OLOR
Normal	Propio	Propio

ANÁLISIS DE LABORATORIO

ENSAYO	ACREDITADO	MÉTODO	TÉCNICA	RESULTADO	UNIDADES	VALOR ACEPTABLE	FECHA ANÁLISIS
Coliformes totales	N	AOAC PTM 110402:2023	Número más probable	< 10	NMP/g	No especificado	2026/07/08
Escherichia coli	N	AOAC PTM 110402:2023	Número más probable	< 10	NMP/g	120 - 1100	2026/07/08
Esporas de clostridium sulfito reductor	N	ISO 15213-1:2023	Recuento en placa	< 10	UFC/g	100 - 1000	2026/07/08
Salmonella spp	N	ISO 6579:2017	Presencia/Ausencia	Ausente	25 g	Ausencia	2026/07/08
Staphylococcus coagulasa positiva	N	UNE-EN ISO 6888-1:2022	Recuento en placa	< 10x10	UFC/g	100 - 1000	2026/07/08

Declaración de conformidad:

Las variables analizadas y los criterios microbiológicos utilizados son los referenciados en la Resolución 1407 de 2022, Ministerio de Salud y Protección Social.

Observaciones técnicas:

ISO: Internacional Organization for Standardization, AOAC: Association of Official Analytical Chemists, NTC: Norma Técnica Colombiana, MicroVal: International certification organisation for the validation and approval of alternative methods for the microbiological analysis of food and beverages, USP: United States Pharmacopeia.

AC: Análisis Contratado, N: No acreditado, NR: No Reportado, ND: No Determinado

Materia prima

Descargo de responsabilidad:

La muestra recibida cumple con los requisitos para ser analizada.

El cliente es responsable por la información suministrada de la muestra.

Otras observaciones:

* Resultado válido solo para la muestra analizada.
* El resultado no se puede reproducir sin la aprobación escrita emitida por Analtec Laboratorios S.A.S.
* Analtec Laboratorios S.A.S., se abstiene de realizar interpretaciones personales, recomendaciones o informes escritos relacionados con los resultados obtenidos y emitidos.

Sede Pereira: Carrera 12 No. 1A 27 * Celular: 3173318413
e-mail: gestioninformes.mad@analtealaboratorios.com www.analtealaboratorios.com