CALIDAD INDUSTRIAL
Microbiología y Asesorías S.A.S
NIT 830 125 175-9

EMPRESA: GRUPO INDUSTRIAL Y EMPRESARIAL DE SERVICIOS Y SUMINISTROS / GRUPO GIESS	**FECHA TOMA DE MUESTRA: 2024-09-18**
DIRECCIÓN TOMA DE MUESTRA: Av. Caracas #No. 13-80	**FECHA DE ANÁLISIS: 2024-09-18**
TELEFONO: 3102548803	
CONTACTO Ing. CARLOS LIGARRETO	**FECHA ENTREGA DE RESULTADOS: 2024-09-25**
CORREO ELECTRONICO CONTACTO: gerencia@grupogiess.co	**MUESTREO REALIZADO POR: CALIDAD INDUSTRIAL SAS**

INFORME No. 074433

MUESTRA	LUGAR TOMA DE MUESTRA	ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	TÉCNICA	RESULTADOS	PARAMETROS SUGERIDOS POR CALIDAD INDUSTRIAL	CONCEPTO
FROTIS DE SUPERFICIE	COCINA MESA ESTACION PARA MATERIA PRIMA	Rto. Mesófilos aerobios	RSP	25 UFC / 100 cm^2	100 UFC / 100 cm^2	DENTRO DE PARÁMETRO
		Coliformes Totales	RSP	AUSENCIA / 100 cm^2	AUSENCIA / 100 cm^2	DENTRO DE PARÁMETRO
		E. coli	RSP	AUSENCIA / 100 cm^2	AUSENCIA / 100 cm^2	DENTRO DE PARÁMETRO
		Rto. Mohos	RSP	9 UFC / 100 cm^2	50 UFC / 100 cm^2	DENTRO DE PARÁMETRO
		Rto. Levaduras	RSP	6 UFC/ 100 cm^2		

Método de muestreo: Hisopado
UFC/100cm²: Unidad Formadora de Colonia sobre centímetro cuadrado
RSS: Recuento Siembra en Superficie
A/P: Ausencia / Presencia
RSP: Recuento Siembra en Profundidad
MNPC: Muy Numeroso Para Contar
NMP: Numero Más probable

RESULTADOS VALIDOS ÚNICAMENTE SOBRE LAS MUESTRAS ANALIZADAS. SE PROHÍBE LA REPRODUCCIÓN PARCIAL O TOTAL DEL INFORME SIN PREVIA AUTORIZACIÓN DEL LABORATORIO.

CONCEPTO MICROBIOLÓGICO: CUMPLE CON LOS LÍMITES SUGERIDOS POR CALIDAD INDUSTRIAL SAS BAJO LOS PARÁMETROS MICROBIOLÓGICOS ANALIZADOS.

LUISA FERNANDA PEREZ PARRA
DIRECTOR TÉCNICO

INFORMACION CONFIDENCIAL Y SECRETA, LAS PERSONAS QUE LA RECIBEN SON RESPONSABLES POR SU SEGURIDAD Y USO INDEBIDO