LABORATORIOS CONTROL DE CALIDAD ACQUA VIDA Mucho más que análisis...!	**REPORTE DE RESULTADOS**	**CÓDIGO: FRA-PC-030**	**Versión: 2** **Página 1 de 1**
		Fecha de elaboración: 13/06/2018	**Fecha de actualización: 15/08/2025**

MUNICIPIO: Coello – Tolima.
DIRECCION - ENTIDAD: Vereda Chaguala afueras municipio Coello - Natufrum SAS
SOLICITADO POR: Alberto Ballares

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA: Fruta deshidratada Rolls-Ups Narango
LOTE: 09-07-26 **REGISTRO SANITARIO:** NSA-0822-2025.
FECHA VENCIMIENTO: 09-07-27
FECHA DE TOMA: 2026/07/16
No. DE MUESTRA: 687.
FECHA DE REPORTE: 2026/07/21

ANALISIS MICROBIOLOGICO
Parámetros Invima (Fruta deshidratada o desecada)

PARAMETRO	TECNICA	VALORES PERMISIBLES PARA IDENTIFICAR NIVEL DE BUENA CALIDAD	RESULTADOS
Aerobios mesofilos	Recuento en placa, método horizontal	< 1.000 UFC/g	< 1.000 UFC/g
Escherichia coli	Recuento en placa, método horizontal	< 10 UFC/g	< 10 UFC/g
Salmonella spp	Recuento en placa, método horizontal	Ausencia/25g	Ausencia/25g

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 (*Fruta deshidratada o desecada).***

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.