

## REPORTE DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

N° 45075-2

EMPRESA SOLICITANTE: LINAZA Y SUS DERIVADOS

SEDE: --

ESTABLECIMIENTO: Planta

REMITENTE: So. Jorge Muñoz

DIRECCIÓN: Cll 56 No. 37 38

TELÉFONO 216 03 86

NIT: 8 391 258 - 1

FECHA DE TOMA DE MUESTRA: 06/09/2013 HORA:

TIPO DE MUESTRA: MALTEADA

IDENTIFICACIÓN/LOTE LINAZA FITNES VAINILLA Y FRESA LOTE 049

PROCESO: --

FECHA DE PRODUCCIÓN: 06/08/2013

TIPO DE EMPAQUE: Lata de aluminio

FECHA DE RECEPCIÓN: 06/09/2013 HORA: 10:20

MARCA -

FECHA DE VENCIMIENTO: 06/08/2015

PESO: 500 gr

**NOTA:** El cliente solicita se realice un poll con estos dos sabores.

### CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

ASPECTO	COLOR	OLOR
Normal	Propio	Propio

Norma: --

### ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS:

PARÁMETRO	MÉTODO	VALOR ESPERADO	RESULTADO
Microorganismos mesófilos( UFC/ g o mL )	Recuento en placa	5.000-10.000	Menor de 10
Coliformes Totales ( UFC/ g o ml )	Recuento en placa	Menor de 10	Menor de 3
E. coli ( UFC g o ml )	Recuento en placa	Menor de 10	Menor de 10
Mohos y levaduras (UFC/ g o mL )	Recuento en placa	100-300	Menor de 10
Estafilococo coagulasa positivo (UFC/ g o mL )	Recuento en placa	Menor de 100	Mener de 100
Bacillus cereus ( UFC/ g o mL )	Recuento en placa	100-200	Menor de 100
Salmonella sp ( 25 g o mL )	Investigación de Salmonella sp/ 25 gramos	Ausente	Negativa

### OBSERVACIONES:

De acuerdo con los niveles aplicables indicados por el INVIMA y según los análisis solicitados se observó que presenta los parámetros dentro de los límites recomendables para este tipo de producto por lo que se considera microbiológicamente apta para consumo humano.

### Observaciones al servicio

- \* Reporte válido con sello seco
- \* Resultados válidos solo para la muestra analizada
- \* No se debe reproducir este reporte sin aprobación por escrito del laboratorio

Atentamente



Luz Elena Gómez  
Laboratorios  
Director del Laboratorio



Ana Mercedes Sánchez  
Directora Microbiología