

INFORME DE RESULTADOS No. 79-M1

³ EMPRESA	William Bonilla	³ DIRECCIÓN	V. San Joaquin
³ MUESTRA	Prueba 1	CANTIDAD:	1
³ FECHA DE PRODUCCIÓN	No aplica	³ FECHA VENCIMIENTO	No aplica
³ LOTE	2	EMPAQUE	No aplica
CODIGO INTERNO LAB	22-0063	MUESTRA RECOLECTADA POR	Asbioquim S.A.S
TEMPERATURA (°C) RECEPCIÓN MUESTRA	No aplica	TEMPERATURA (°C) INGRESO MUESTRA	No aplica
FECHA INGRESO	2022-05-24	FECHA(S) DE ANALISIS	2022/05/24
CONDICIONES DE LA MUESTRA	Cumple	FECHA EMISIÓN DEL INFORME	2022-05-24
OBSERVACIÓN	No aplica		

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO ALIMENTOS

ENSAYO	RESULTADO	UNIDADES	INCERTIDUMBRE	ESPECIFICACIÓN	TÉCNICA/MÉTODO	CONCEPTO ¹
NMP Coliformes Totales	35	NMP / g	No aplica	<3	Número más Probable / ICMSF:2000 Vol.1 Método 2	No cumple

Especificación: NTC 2974 - Cócteles(piña colada,crema cafe...)

(*) Ensayos acreditados: En Asbioquim SAS contamos con acreditación ONAC, vigente a la fecha con código de acreditación 19-LAB-002, bajo la norma NTC-ISO/IEC 17025:2017.

(¹) La declaración de conformidad (Cumple/No cumple) del resultado obtenido frente a una especificación normativa, se determinó aplicando como regla de decisión, que el valor máximo de probabilidad de no cumplimiento será del 5% aplicando la fórmula del "Límite de tolerancia superior único" según la norma JCGM 106:2012.

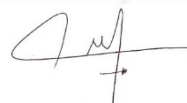
(²) Análisis subcontratados

(³) Información suministrada por el cliente. Asbioquim SAS no se hace responsable por la información suministrada por el cliente.

Los resultados son válidos únicamente para la muestra analizada. Estos análisis no pueden ser reproducidos parcial o totalmente sin autorización del laboratorio Asbioquim SAS.

Confirme la validez de este documento ingresando a gestionlabs.com y el código rLWIEclvFQTCI

GestionLab



Analista Junior

- FIN DE INFORME -