



Código: F-GCO-01

Versión: 4

Fecha de aprobación: 2025-04-22

PORTAFOLIO DE SERVICIOS

CARRERA 22 N° 35-40 INTERIOR 224 (EDIFICIO APOLO - BUCARAMANGA)

www.inoqualab.com



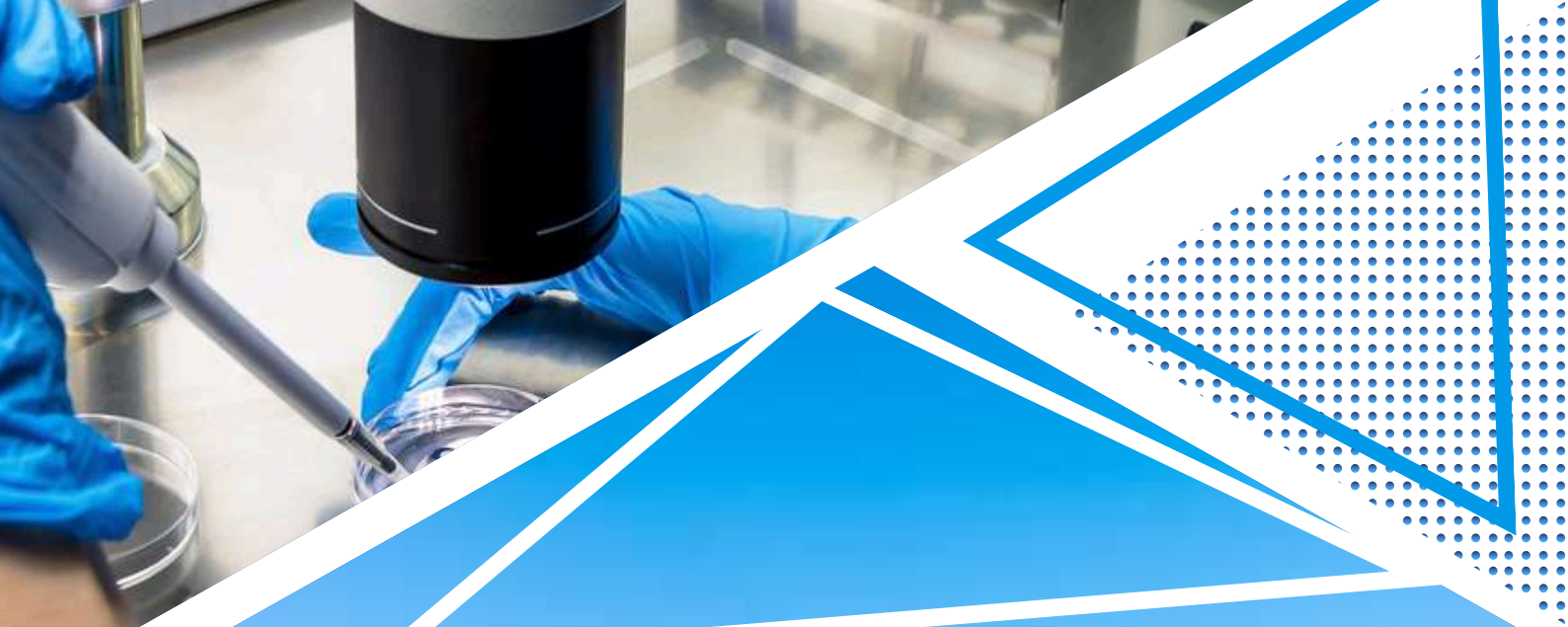


¿QUIENES SOMOS?

INOQUALAB S.A.S es un laboratorio con amplia trayectoria en el servicio de ANÁLISIS microbiológico y fisicoquímico de alimentos y aguas, con alto nivel tecnológico; creado en la ciudad de Bucaramanga y líder en el oriente colombiano.

Contamos con un grupo de profesionales, dispuestos a ofrecer sus conocimientos y experiencia en el control de la calidad y la mejora continua de los procesos de producción de su empresa.

Nuestros equipos de última tecnología y plataforma de información para el análisis de muestras, permiten asegurar la trazabilidad, entregando resultados confiables, exactos y oportunos.



INFRAESTRUCTURA

Nuestra capacidad instalada está diseñada para evitar contaminación cruzada, que opera los 365 días del año, utilizando equipos calibrados para asegurar la precisión, exactitud, reproducibilidad, trazabilidad y confiabilidad de los resultados.

¿QUÉ OFRECEMOS?



ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO



ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO



DETERMINACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS



VALIDACIÓN EN PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN



DETECCIÓN DE PATÓGENOS



CAPACITACION EN BUENAS PRACTICAS DE LA MANUFACTURA



VALORES AGREGADOS



NUESTRA ACREDITACIÓN



ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

- Alimentos.
- Productos cosmeticos.
- Agua potable, envasada y aguas de uso recreativo.
- Superficies de equipos, ambientes y manipuladores.



ANÁLISIS FISICOQUÍMICO

- Agua potable, envasada y aguas de uso recreativo.
- Análisis Bromatológico.
- Tabla nutricional por análisis de datos.
- Tabla nutricional por análisis de laboratorio.



DETERMINACIÓN DE LA VIDA ÚTIL DE LOS PRODUCTOS

- Estudios de vida útil.
- Esterilidad comercial.



VALIDACIÓN EN PROCESOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

- Efecto de desinfectantes.
- Acompañamiento técnico.
- Diseño de planes de muestreo.



DETECCIÓN DE PATOGENOS

- *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella* spp.
- *E. coli* O157.H7
- *E. coli* STEC
- *Campylobacter*
- *Vibrio Cholerae*
- *Cronobacter* spp.



Plataforma virtual de capacitación y certificación

CAPACITACIÓN EN BUENAS PRACTICAS DE LA MANUFACTURA

- Capacítate con nosotros, aprueba las evaluaciones y certifícate fácilmente.
- Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud, y otras normatividades específicas para cada sector.



VALORES AGREGADOS



**Flexibilidad en la
programación de
servicios**



**Atención
personalizada y
oportuna**



**Recolección de
muestra sin costo en
el área metropolitana
urbana**



Asesoría técnica



**1 Módulo gratuito
virtual de
capacitación en BPM**



**Emisión de
conformidad por
solicitud**



**Acceso 24/7 a
resultados**



ALCANCE ACREDITACIÓN



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

Recuento de Coliformes totales y *Escherichia coli*

- Productos cárnicos.
- Aves de corral, huevos y derivados del huevo.
- Chocolate y sucedáneos.
- Panadería y confitería



ALCANCE ACREDITACIÓN



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

Recuento de *Bacillus cereus*

- Chocolate y sucedáneos.
- Panadería y confitería.
- Leche y derivados lácteos
- Alimentos multicomponentes o componentes de comidas
- Cereales secos, frutas, nueces, semillas y vegetales



ALCANCE ACREDITACIÓN



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

Recuento de *Staphylococcus aureus* coagulasa positiva

- Productos cárnicos (crudos y cocidos).
- Productos lácteos sometidos a tratamiento térmico.
- Alimentos multicomponentes o componentes de comidas .
- Productos de la pesca.



ALCANCE ACREDITACIÓN



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063



Recuento de Mohos y levaduras

- Productos lácteos sometidos a tratamiento térmico.
- Cereales secos, frutas, nueces, semillas y vegetales
- Alimentos multicomponentes o componentes de comidas
- Chocolate.
- Panadería y confitería.
- Frutas y verduras procesadas



ALCANCE ACREDITACIÓN



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

Detección de *Salmonella spp.*

- Productos cárnicos.
- Aves de corral, huevos y derivados del huevo.
- Productos lácteos y derivados
- Chocolate.
- Panadería y confitería



ALCANCE ACREDITACIÓN



ISO/IEC 17025:2017
22-LAB-063

Detección de *Listeria monocytogenes*

- Productos de la pesca.
- Alimentos multicomponentes o componentes de comida
- Frutas y verduras (frescos y procesados).
- Productos cárnicos cocidos.
- Chocolate.
- Panadería y confitería.



SOLICITUD DE SERVICIOS

comercial@inoqualab.com

Celular: 3228513175
3113529200

PLAN DE MUESTREO

Si no cuentas con uno, puedes
solicitarlo al correo
comercial@inoqualab.com

RECOLECCIÓN DE MUESTRA

Puedes enviar las muestras
directamente o realizar una solicitud en
servicioalcliente@inoqualab.com

Celular: 3102872202



www.inoqualab.com





DIRECCIÓN

Carrera 22 # 35-40 Interior 224 Edificio Apolo
(Bucaramanga-Santander)

LINEAS DE ATENCIÓN

Cel: 3228513175
3102872202
comercial@inoqualab.com

HORARIO DE ATENCIÓN

Lunes a Viernes 7:00 a.m - 5:00 pm
Sabado: 7:00 a.m - 11:30 a.m

www.inoqualab.com

