

## INFORME DE ENSAYO: 189.02/2025

Lima, 16 de julio del 2025

OS: 25183.01-OS01

### DATOS DEL SERVICIO

N° de Orden de Servicio	: 25183.01-OS01
Cliente	: MOLPLAST SOCIEDAD ANONIMA CERRADA
Dirección del cliente	: CAL.11 MZA. LL LOTE. 6 URB. LOS CIPREces DE CAMPOY LIMA - LIMA - SAN JUAN DE LURIGANCHO
Procedencia de la muestra	: Muestra Proporcionada por el cliente
Muestra(s) declarada(s)	: 1. TAPAS EN POLIOLEFINA (HDPE, LLDPE/LDPE, POLIPROPILENO)
Identificación de la(s) muestra(s)	: F.P.: 02/07/2025
Código de laboratorio	: 020725.01
Cantidad de Muestra(s) para ensayo	: 1. MB: 01 muestra de 04 unidades (N1)
Forma de Presentación	: Muestra dentro de bolsa de polietileno
Fecha de recepción de muestra(s)	: 02/07/2025
Lugar y Fecha de Inicio del Análisis	: Instalaciones del Laboratorio INCERLAB PERÚ S.A.C. – 02/07/2025
Fecha de Término del Análisis	: 06/07/2025
Fecha de Emisión	: 08/07/2025

### RESULTADOS

#### ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS (MB)

1. TAPAS EN POLIOLEFINA (HDPE, LLDPE/LDPE, POLIPROPILENO)
  - A. SUPERFICIE INERTE IRREGULAR (METODO DE ENJUAGUE)

Parámetro	Unidad	Resultados
		N1
ENUMERACIÓN DE COLIFORMES TOTALES	UFC/ tapas	< 25
DETECCIÓN DE SALMONELLA SP.	A-P/ tapas	Ausencia

### REFERENCIA DE LOS MÉTODOS DE ENSAYO

Parámetro	Norma o Referencia
ENUMERACIÓN DE COLIFORMES TOTALES	ISO 4832:2006 (Incluye Muestreo) / R.M. N° 461 2007 / MINSA. 2006. Microbiology of Food and Animal Feeding Stuffs – Horizontal Method for the Enumeration of Coliforms - Colony Count Technique./// Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
DETECCIÓN DE SALMONELLA SP.	UNE-EN ISO 6579 1:2017/A1:2021 (Incluye Muestreo) / R.M. N°461-2007/ MINSA. 2017. Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la detección, enumeración y serotipado de Salmonella. Parte 1: Detección de Salmonella spp. Modificación 1: Ampliación del rango de temperaturas de incubación, modificación del estado del Anexo D y corrección de la composición de los medios MSRV y SC. (ISO 6579-1:2017/Amd 1:2020)/// Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.

### OBSERVACIONES

#### Leyenda:

(i) INCERLAB PERÚ S.A.C. no es responsable de la información proporcionada por el cliente y que pudiera afectar la validez de los resultados. Los resultados se aplican a la muestra como se recibió; (S) Ensayo Subcontratado; (SA) Ensayo Subcontratado ACREDITADO; (re) = Recuento estimado; UFC = Unidades formadoras de colonias; NMP = Número más probable; A-P = Ausencia-Presencia; UFP: Unidades formadoras por Placa; Org.: Número de organismos; LC = Limite de cuantificación; LD = Limite de detección; N.D.: No Detectado. Detección de Salmonella sp (UNE-EN ISO 6579 1:2017/A1:2021): Presencia (Detectado); Ausencia (No detectado).



INCERLAB PERU S.A.C.

Fin del documento

"Este informe de ensayo, al estar en el marco de la acreditación del INACAL-DA, se encuentran dentro del ámbito de reconocimiento multilateral/mutuo de los miembros firmantes de IAAC e ILAC"