

**INFORME DE LABORATORIO**

VERSIÓN No. 00



**EMPRESA** NATURAL OCEANS NUTRITION  
**SUCUR/SEDE**  
**CONTACTO** PEDRO VATIA  
**ÁREA** CALIDAD  
**TEL/FAX** 3014662360  
**DIRECCIÓN** AV PEDRO VELEZ # 45A-126  
**CORREO** pedro.vatia@gmail.com

**REFERENCIA** 121080080788  
**CÓDIGO INTERNO** EBP-245  
**FECHA TOMA MUESTRA** 2021/08/10  
**FECHA RECEPCIÓN** 2021/08/12  
**FECHA ANÁLISIS** 2021/08/12  
**FECHA RESULTADO** 2021/08/18

ORIGINAL

**MUESTRA** AGUA DE MAR - PRODUCTO TERMINADO  
**MUESTREO REALIZADO POR** CLIENTE **LOTE** 003-H.03.A1-H.04.A1-03  
**CLASE DE EMPAQUE** PLASTICO **FECHA FABRICACIÓN** 10/AGOSTO/2021  
**FECHA VENCIMIENTO** 2026 **FECHA TOMA MUESTRA** 2021/08/10  
**CONDICIÓN** LIQUIDO

**RESULTADO MICROBIOLÓGICO DE ALIMENTO**

ANÁLISIS	MÉTODO	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO
* Recuento de Mohos UFC/g-mL	ISO 21527-2 :2008	N/A	< 10 (±1 UFC**)
* Recuento de Levaduras UFC/g-mL	ISO 21527-2 :2008	N/A	< 10 (±1 UFC**)
* Recuento de Escherichia coli UFC/g-mL	ISO 4832:2006	N/A	< 10 (±1 UFC**)
* Recuento de Estafilococo coagulasa positiva UFC/g-mL	UNE EN ISO 6888-1:2000	N/A	< 100 (±1 UFC**)
Recuento de esporas Clostridium sulfito reductor UFC/g-mL	INVIMA:1998. Cap.2, Num.10	N/A	< 10
* Detección de Salmonella en 25g	ISO 6579-1:2017	N/A	AUSENCIA
Detección de Pseudomonas aeruginosa	Filtración por membrana	N/A	AUSENCIA

\* Análisis Acreditado ISO 17025

**ESPECIFICACION SEGUN CLIENTE**

El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada  
No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización expresa del laboratorio.  
¹Recipiente o envoltura en la cual se recibió la muestra en el laboratorio  
El plan de muestreo es realizado por el cliente

*Fernanda Jojoa*

**YULI FERNANDA JOJOA BOTINA**  
MICROBIÓLOGO(A)  
ANALISTA DE PROCESO MICROBIOLÓGICA

*Nancy La Rotta*

**NANCY LA ROTTA**  
MICROBIÓLOGA  
JEFE DE LABORATORIO MICROBIOLÓGICA (E)

Fecha de impresión: Jueves, 19 de Agosto de 2021

--- FIN DEL INFORME---

Informe generado desde el BIOSIP