

 <div style="background-color: green; color: white; padding: 5px; text-align: center; font-weight: bold;">SIPIA S.A.</div>	Identificación: CAL-F88	
	Vigencia: 03/09/2020	
	Revisión: 01	
	Página 1 de 1	

INFORME ENSAYO MICROBIOLÓGICO NR. 031220118-10					
INFORMACION DE PRODUCTO					
Empresa	SERVICIO INTEGRAL PARA LA INDUSTRIA ALIMENTICIA SIPIA S. A				
Dirección	VÍA INTEROCIANICA KM 21 (PUEMBO)				
Tipo Muestra	VINAGRE BLANCO				
Área de proceso	ENVASADOS				
Marca	SNOB				
Fecha de Elaboración:	2020-11-23	Lote:	3320		
Fecha de caducidad:	2024-11-23				
Forma de conservación	Mantener en ambiente fresco y seco una vez abierto mantener en refrigeración				
Material de envase	Poma plástica	Presentación	4000 mL		
INFORMACION DE MUESTRA					
Fecha de recepción de la muestra	1/12/2020				
Condiciones Ambientales de llegada de la muestra	A temperatura ambiente 18°C				
Fecha Inicio Ensayo	1/12/2020				
Código de laboratorio	031220118-10				
Contenido encontrado para análisis	Peso neto: 4000ml		Peso Drenado: n/a		
ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS	METODO	UNIDAD	RESULTADO	ESPECIFICACIONES SEGÚN NORMA MINSA/DIGESA-XVIII.1	
				m	M
Mohos	AOAC Official Method 997.02	UFC/g	0	-----	-----
Levaduras		UFC/g	0	10 ³	10 ⁴
E coli	AOAC Official Method 991.14	UFC/g	0	-----	-----
Coliformes totales		UFC/g	0	-----	-----
Aerobios mesófilos	NTE INEN 1529-5, AOAC Official Method 990.12	UFC/g	0	-----	-----
Enterobacterias	AOAC Official Method 2003.01	UFC/g	0	-----	-----
Listeria 25g	AOAC Official Method 997.03 FDA/CFSANBAM: CAP10)	UFC/g	0	-----	-----
Salmonella 25g	AO+B28:B30AC 967 (25.26.27) FDA/CFSANBAM: CAP5)	UFC/g	0	-----	-----

Especificaciones según norma: NTE INEN2296:2013 VINAGRE REQUISITOS

OBSERVACION TECNICA:

El producto cumple con los parámetros de acuerdo con los requisitos de vinagre.

Diana Torres

UFC: Unidades formadoras de colonias
m: valor umbral del número de bacterias.
M: valor límite del número de bacterias

Responsable: Diana Torres