



INFORME DE RESULTADOS

No. Informe: MIC-0586-14
Folio de muestra: MIC-0649-14-0594

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE: Agrícola Chaparral, S de PR de RL
ATENCIÓN A: Agrícola Chaparral, S de PR de RL
DOMICILIO: Av. De la Vía del ferrocarril 8080 Sur Campo Diez, Culiacán, Sinaloa.
RFC: ACS-940921-AI6 TEL/FAX: 7605005

DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA: Aire de medio ambiente
IDENTIFICACIÓN: Fondo cuarto de pre-enfriado ORIGEN: Empaque
SITIO DE TOMA DE MUESTRA: Empaque chaparral UBICACIÓN: Culiacán, Sinaloa.
FECHA/HORA DE TOMA DE MUESTRA: 2014-12-18/10 h 05 MÉTODO: MIC-P507
TOMADA POR: Dr. Osvaldo López Cuevas FECHA/HORA DE RECEPCIÓN: 2014-12-18/10 h 50

RESULTADOS

Microorganismo (s)	Resultado	Método analítico	Fecha de análisis Inicio/término
Cuenta total bacteriana	1,424 UFC/m ³ de aire	APHA 2001, capítulo 3-3.71, 3.72	2014-12-11/2014-12-12
Hongos	2,614 UFC/m ³ de aire	APHA 2001, capítulo 3-3.71, 3.72	2014-12-11/2014-12-16
Levaduras	3 UFC/m ³ de aire	APHA 2001, capítulo 3-3.71, 3.72	2014-12-11/2014-12-16

Técnicos Analistas:

QFB. Miriam Belén Vega Rodríguez

Referencias:


APHA 2001, capítulos 3-3.71, 3.72 Microbiological Monitoring of the food processing environment. Sedimentation and impaction methods. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 2001. APHA. Washington, DC.

Símbolos y Abreviaturas:

UFC: Unidades formadoras de colonias g: Gramo mL: Mililitro cm²: Centímetro cuadrado P/A: Presencia/Ausencia N/A: No aportó NMP: Número más probable
m³: Metro cubico s Segundo min. Minutos h Hora

Notas:
Prohibida la reproducción total o parcial de este informe sin la autorización del Laboratorio de Microbiología Ambiental y de Alimentos.
El presente informe no será válido si presenta raspaduras, tachaduras o enmendaduras.
Es responsabilidad del usuario revisar el Informe de Resultados, ya que el plazo para hacer reclamaciones de su contenido es de 5 días hábiles después de haberse emitido.
Los resultados del presente informe solo amparan la muestra analizada

Autorización


QFB. Célida Isabel Martínez Rodríguez
Responsable del LMAA
Culiacán, Sinaloa a 12 de Enero de 2015.

INFORME DE RESULTADOS

No. Informe: **MIC-0587-14**
Folio de muestra: **MIC-0649-14-0595**

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE: Agrícola Chaparral, S de PR de RL
ATENCIÓN A: Agrícola Chaparral, S de PR de RL
DOMICILIO: Av. De la Vía del ferrocarril 8080 Sur Campo Diez, Culiacán, Sinaloa.
RFC: ACS-940921-AI6 TEL/FAX: 7605005

DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA: Aire de medio ambiente
IDENTIFICACIÓN: Centro cuarto de pre-enfriado ORIGEN: Empaque
SITIO DE TOMA DE MUESTRA: Empaque chaparral UBICACIÓN: Culiacán, Sinaloa.
FECHA/HORA DE TOMA DE MUESTRA: 2014-12-18/10 h 12 MÉTODO: MIC-P507
TOMADA POR: Dr. Osvaldo López Cuevas FECHA/HORA DE RECEPCIÓN: 2014-12-18/10 h 50

RESULTADOS

Microorganismo (s)	Resultado	Método analítico	Fecha de análisis Inicio/término
Cuenta total bacteriana	1,478 UFC/m ³ de aire	APHA 2001, capítulo 3-3.71, 3.72	2014-12-11/2014-12-12
Hongos	1,614 UFC/m ³ de aire	APHA 2001, capítulo 3-3.71, 3.72	2014-12-11/2014-12-16
Levaduras	0 UFC/m ³ de aire	APHA 2001, capítulo 3-3.71, 3.72	2014-12-11/2014-12-16

Técnicos Analistas:

QFB. Miriam Belén Vega Rodríguez

Referencias:

APHA 2001, capítulos 3-3.71, 3.72 Microbiological Monitoring of the food processing environment. Sedimentation and impaction methods. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 2001. APHA. Washington, DC.

Símbolos y Abreviaturas:

UFC: Unidades formadoras de colonias g: Gramo mL: Mililitro cm²: Centímetro cuadrado P/A: Presencia/Ausencia N/A: No aportó NMP: Número más probable
m³: Metro cúbico s: Segundo min: Minutos h: Hora

Notas:


Prohibida la reproducción total o parcial de este informe sin la autorización del Laboratorio de Microbiología Ambiental y de Alimentos.

El presente informe no será válido si presenta raspaduras, tachaduras o enmendaduras.

Es responsabilidad del usuario revisar el Informe de Resultados, ya que el plazo para hacer reclamaciones de su contenido es de 5 días hábiles después de haberse emitido.

Los resultados del presente informe solo amparan la muestra analizada

Autorización


QFB. Célida Isabel Martínez Rodríguez
Responsable del LMAA
Culiacán, Sinaloa a 12 de Enero de 2015.

INFORME DE RESULTADOS

No. Informe: MIC-0588-14
Folio de muestra: MIC-0649-14-0596

DATOS DEL CLIENTE

CLIENTE: Agrícola Chaparral, S de PR de RL
ATENCIÓN A: Agrícola Chaparral, S de PR de RL
DOMICILIO: Av. De la Vía del ferrocarril 8080 Sur Campo Diez, Culiacán, Sinaloa.
RFC: ACS-940921-A16 TEL/FAX: 7605005

DESCRIPCIÓN DE LA MUESTRA

MUESTRA: Aire de medio ambiente
IDENTIFICACIÓN: Entrada cuarto de pre-enfriado ORIGEN: Empaque
SITIO DE TOMA DE MUESTRA: Empaque chaparral UBICACIÓN: Culiacán, Sinaloa.
FECHA/HORA DE TOMA DE MUESTRA: 2014-12-11/10 h 18 MÉTODO: MIC-P507
TOMADA POR: Dr. Osvaldo López Cuevas FECHA/HORA DE RECEPCIÓN: 2014-12-11/10 h 50

RESULTADOS

Microorganismo (s)	Resultado	Método analítico	Fecha de análisis Inicio/término
Cuenta total bacteriana	1,038 UFC/m ³ de aire	APHA 2001, capítulo 3-3.71, 3.72	2014-12-11/2014-12-12
Hongos	2,176 UFC/m ³ de aire	APHA 2001, capítulo 3-3.71, 3.72	2014-12-11/2014-12-16
Levaduras	0 UFC/m ³ de aire	APHA 2001, capítulo 3-3.71, 3.72	2014-12-11/2014-12-16

Técnicos Analistas:

QFB. Miriam Belén Vega Rodríguez

Referencias:

APHA 2001, capítulos 3-3.71, 3.72 Microbiological Monitoring of the food processing environment. Sedimentation and impaction methods. Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. 2001. APHA. Washington, DC.


Símbolos y Abreviaturas:

UFC: Unidades formadoras de colonias g: Gramo mL: Mililitro cm²: Centímetro cuadrado P/A: Presencia/Ausencia N/A: No aportó NMP: Número más probable
m³: Metro cúbico s. Segundo min. Minutos h. Hora

Notas:

Prohibida la reproducción total o parcial de este informe sin la autorización del Laboratorio de Microbiología Ambiental y de Alimentos.
El presente informe no será válido si presenta raspaduras, tachaduras o enmendaduras.
Es responsabilidad del usuario revisar el Informe de Resultados, ya que el plazo para hacer reclamaciones de su contenido es de 5 días hábiles después de haberse emitido.
Los resultados del presente informe solo amparan la muestra analizada

Autorización


QFB. Célida Isabel Martínez Rodríguez
Responsable del LMAA
Culiacán, Sinaloa a 12 de Enero de 2015.