



INFORME DE RESULTADOS

No. Informe: **MIC-0080-15**
 Folio de muestra: **MIC-0082-15-0080**

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: Entrada cuarto de pre-enfriado	ORIGEN: Empaque
SITIO DE TOMA DE MUESTRA: Empaque chaparral	UBICACIÓN: Culiacán, Sinaloa.
FECHA/HORA DE TOMA DE MUESTRA: 2015-01-12/10 h 41	MÉTODO: MIC-P507
TOMADA POR: Dr. Osvaldo López Cuevas	FECHA/HORA DE RECEPCIÓN: 2015-01-12/11 h 20

RESULTADOS			
Microorganismo (s)	Resultado	Método analítico	Fecha de análisis Inicio/término
Cuenta total bacteriana	106 UFC/m ³ de aire	APHA 2001, capítulo 3-3.71, 3.72	2015-01-12/2015-01-14
Hongos	96 UFC/m ³ de aire	APHA 2001, capítulo 3-3.71, 3.72	2015-01-12/2015-01-17
Levaduras	4 UFC/m ³ de aire	APHA 2001, capítulo 3-3.71, 3.72	2015-01-12/2015-01-17

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 05 de Febrero de 2015

INFORME DE RESULTADOS

No. Informe: MIC-0081-15
 Folio de muestra: MIC-0082-15-0081

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: 2015-01-12/10 h 33 MÉTODO: MIC-P507
 TOMADA POR: Dr. Osvaldo López Cuevas FECHA/HORA DE RECEPCIÓN: 2015-01-12/11 h 20

RESULTADOS

Microorganismo (s)	Resultado	Método analítico	Fecha de análisis Inicio/término
Cuenta total bacteriana	180 UFC/m ³ de aire	APHA 2001, capítulo 3-3.71, 3.72	2015-01-12/2015-01-14
Hongos	148 UFC/m ³ de aire	APHA 2001, capítulo 3-3.71, 3.72	2015-01-12/2015-01-17
Levaduras	0 UFC/m ³ de aire	APHA 2001, capítulo 3-3.71, 3.72	2015-01-12/2015-01-17

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.

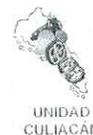
El presente informe no será válido si presenta raspaduras, tachaduras o enmendaduras.

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 05 de Febrero de 2015



INFORME DE RESULTADOS

No. Informe: MIC-0082-15
Folio de muestra: MIC-0082-15-0082

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: 2015-01-12/10 h 21 MÉTODO: MIC-P507
TOMADA POR: Dr. Osvaldo López Cuevas FECHA/HORA DE RECEPCIÓN: 2015-01-12/11 h 20

RESULTADOS

Microorganismo (s)	Resultado	Método analítico	Fecha de análisis Inicio/término
Cuenta total bacteriana	116 UFC/m ³ de aire	APHA 2001, capítulo 3-3.71, 3.72	2015-01-12/2015-01-14
Hongos	136 UFC/m ³ de aire	APHA 2001, capítulo 3-3.71, 3.72	2015-01-12/2015-01-17
Levaduras	4 UFC/m ³ de aire	APHA 2001, capítulo 3-3.71, 3.72	2015-01-12/2015-01-17

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 05 de Febrero de 2015