



LABDATA FQM DEMO

SOFT ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS

Logo ISO
9001:2000

AVDA. SALVADOR VICENTE, 57 - 2
29631 BENALMÁDENA MÁLAGA
Tlno. 952 566 893 Fax 952 566 893
E.Mail labdata@orange-data.com
www.orange-data.com

Laboratorio autorizado por la Junta de Andalucía A-XXX/X
Laboratorio de Salud Pública autorizado por la Consejería de Salud A-XXX/X
Laboratorio homologado por el Colegio ZZZZZZZZZZZZ

Fecha Toma Muestra 27/11/2005 8:30:00
Fecha Recepcion 27/11/2005 8:30:00
Fecha Informe 01/12/2005 10:42:33

Nº de Petición A / 1437

Página 1

Microbiología de Alimentos Tratados Térmicamente

Tipo Muestra ALIMENTO TRATADO TÉRMICAMENTE
Modo de toma TOMA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.
Recogida por TOMADA POR LABDATA DEMO
Envase utilizado PLÁSTICO ESTÉRIL
Modo conservación REFRIGERADA
Motivo de control CONTROL PERIÓDICO
Otros Detalles Paella

Solicitante

HOTEL DEL SOL Y DEMO S.A.
AVDA. DE LA DEMOSTRACIÓN, 555

MARBELLA
29600 MÁLAGA
Tlno. 952 333 444 952 333 555

ANÁLISIS DE ALIMENTOS

Pruebas/Ensayos Resultados Unidades Métodos/PNT N.Guía y Concentr.Máxima

EXAMEN MICROBIOLÓGICO

Bacterias aerobias mesófilas a 31°	400	u.f.c. / g	Norma ISO 4833-2003	10.000 - 100.000 ufc/g
Enterobacterias totales	2	u.f.c. / g	Norma ISO 8523-1991	10 - 100 ufc/g
Enterobacterias lactosa	2	u.f.c. / g	Norma ISO 21528-2	10 - 100 ufc/g
Escherichia coli	0	u.f.c. / g	Norma ISO 16649-2-2001	Ausencia en 25 g
Salmonella	0	u.f.c. / g	Norma ISO 6579-2002	Ausencia en 25 g
Listeria monocytogenes	0	u.f.c. / g	Norma ISO 11290-1 y 11290	Ausencia en 25 g
Estafilococos aureus enterotoxigénico	0	u.f.c. / g	Norma ISO 6888-1/2 1999	10 - 100 ufc/g

CALIFICACIÓN SANITARIA

Métodos oficiales establecidos en el Real Decreto 3484/2000 (BOE Nº 11 del 12/1/2001) por el que se establecen las normas de higiene para la elaboración, distribución y comercio de comidas preparadas.

El alimento cumple con la normativa vigente con todos los parámetros estudiados.

Dirección Técnica
Juan Demo Demo
Ldo. Nº 12345

El análisis hace referencia exclusivamente a la/s muestra/s recogida en el día/hora reflejado en este informe.
Este informe no deberá reproducirse total o parcialmente sin el consentimiento del Laboratorio.

Laboratorio certificado según Norma ISO 9001:2000 con el número YYYYYYYYYY