



# LABDATA FQM DEMO

## SOFT LABORATORIO FÍSICO-QUÍMICO Y MICROBIOLÓGICO

AVDA. SALVADOR VICENTE, 57 - 2 29631 - MALAGA  
Telef.: 952 566 893 / Fax 952 566 893  
e-mail: labdata@orange-data.com www.orange-data.com

### Análisis Microbiológico de Productos

Fecha Recepción 31/01/2007 12:44:48  
Fecha Emisión 31/01/2007 13:14:29  
Inicio Análisis 31/01/2007 12:48:04  
Finalización Análisis 31/01/2007 13:11:19

**Ntra. Ref. A/2**



Su Referencia

Muestra

Tipo Muestra ALIMENTO  
HAMBURGUESA DE CERDO  
FECHA LOTE: 30/01/2007  
N. LOTE: ABC123456789

Solicitante

**EXPLOTACIONES GANADERAS XXX S.A.**  
AVDA. PRINCIPAL, 33  
EDIFICIO LOS LAURELES  
ANTEQUERA  
29100 MALAGA

Procedimiento Muestreo: TOMA SEGÚN NORMATIVA VIGENTE.  
Envase: BOLSA ESTÉRIL  
Motivo del análisis: CONTROL PERIÓDICO  
Muestreador: Muestreador: 4 / LA TOMA ES REALIZADA/REMITIDA POR EL CLIENTE

Parámetros	Resultados	Valores Máximos Valores de Referencia	PNT / Norma	Método
Escherichia coli	0 ufc/g	Ausencia en 25 g		Norma ISO 16649-2
Salmonella	0 ufc/g	Ausencia en 25 g		Norma ISO 6579-200
Estafilococos aureus enterotoxigénico	63 ufc/g	10 - 100 ufc/g		Norma ISO 6888-1/2
Listeria monocytogenes	0 ufc/g	Ausencia en 25 g		Norma ISO 11290-1

#### Valoración Global

**BIEN**

#### Observaciones de la Analítica

Los valores de referencia se consideran máximos atendiendo a las disposiciones legales vigentes, según el Real Decreto 1916/1997 Diciembre.

Todos los valores están referidos a un gramo de producto excepto la Salmonella que lo está a 10 grs. del mismo.

- Los resultados contenidos en el presente informe se refiere únicamente a la muestra analizada.
- Este Informe no podrá ser reproducido total ni parcialmente sin la autorización expresa.
- Los valores en negrita están fuera de los límites establecidos o recomendados.

Fdo. **Dolores xxxxxxxxxxxxxxxx**

Licenciada en Farmacia  
Especialista en Análisis Clínicos  
Colegiada N° xxxxx