



Identificación del Cliente

Empresa	TONGIL	Dirección	C/ ORO, 20
Centro			POLIGONO INDUSTRIAL SUR
Teléfonos	918464655		COLMENAR VIEJO
Fax			MADRID 28770

Datos de la Muestra

Tipo de muestra:	PRE. ALIMENTICIOS REGIMENES DIETETICOS Y/O ESPECIALES	Fecha Recogida Muestra	28/10/2019
Recogida por:	EL CLIENTE	Fecha Entrada Lab.	28/10/2019 14:00:00
Procedimiento:		Fecha Inicio Analisis	28/10/2019
Tipo de Análisis:		Fecha Final Análisis	03/11/2019
Su Referencia:		Fecha Emisión Informe	04/11/2019
Lugar Recogida:			
Identificación de la Muestra			
NIVELFLEX			
LOTE: P0419			
CÓDIGO: H25			

Pruebas/Ensayos	Unidades	Técnica	P.N.T.	Valor de Referencia	Resultados
Recuento Total Mesófilos Aerobios	ufc/g	UNE-EN ISO 4833	010 M	<1,0E+4	2,0E+1
Enterobacterias lactosa positivas	0,1g	Procedimiento interno	052 M	Ausencia	Ausencia
Escherichia coli	g	Procedimiento interno	027 M	Ausencia	Ausencia
Staphylococcus aureus	0,1g	Procedimiento interno	017 M	Ausencia	Ausencia
Salmonella	25 g	UNE-EN ISO 6579	016 M	No detectado	No detectado
Listeria monocytogenes	25 g	UNE-EN ISO 11290-1	048 M	No detectado	No detectado
Mohos y Levaduras	ufc/g	Procedimiento interno	023 M	<3,0E+2	<1,0E+2

Criterio aplicado para el Valor de Referencia

REGLAMENTO (CE) nº 2073/2005 DE LA COMISION, de 15 de Noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios (DOCE nº 0338 de 22/12/2005) y modificaciones posteriores.
NORMA INTERNA.

Observaciones

LA MUESTRA CUMPLE CON TODOS LOS PARÁMETROS ESTUDIADOS.

EL RESPONSABLE DE CALIDAD
Javier Doadrio Marsal



Los valores marcados con el signo * indican que el resultado obtenido no cumple con los valores de referencia establecidos según la normativa o criterios aplicados. Este informe de ensayo hace referencia exclusivamente a la/s muestra/s procesada/s y no podrá ser reproducido ni total ni parcialmente sin el consentimiento de Dyglab. La incertidumbre de medida estimada asociada a los resultados se encuentra a disposición del cliente.