

REF. CMA/309/2016  
Guatemala, 26 de octubre de 2016

Señores  
Carnicería Regia  
Presente.

Por este medio se le informa de los resultados microbiológicos de la muestra de salsa de adobado que fue analizada en el Laboratorio Microbiológico de Alimentos.

**RESULTADO MICROBIOLÓGICO DE LA MUESTRA**

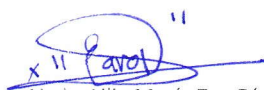
<b>Alimento</b>	Salsa	<b>No. de Muestra</b>	E111	<b>Recepción</b>	19/10/2016
<b>Descripción</b>	Salsa de adobado pequeña				

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS	VALORES SEGÚN COMISION DE ACTIVIDAD COMERCIAL A 2008. (UFC/g ó ml)			RESULTADO E INTERPRETACION			RESULTADO
	S	A	I	RESULTADO		INTERPRETACION	
<b>Coliformes totales</b>	<1000	1000-10000	>10000	<10	UFC/g	SATISFACTORIO	<b>APTO</b>
<b><i>Escherichia coli</i></b>	<20	20-100	>100	<10	UFC/g	SATISFACTORIO	
<b><i>Staphylococcus aureus</i></b>	<1000	1000-10000	>10000	<10	UFC/g	SATISFACTORIO	
<b>Mohos y levaduras</b>	<1000	1000-10000	>10000	<10	UFC/g	SATISFACTORIO	

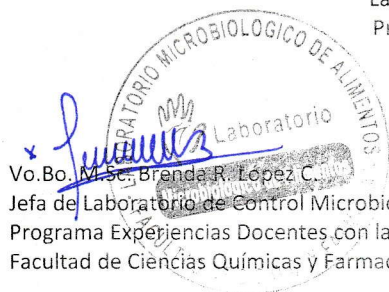
S= Satisfactorio A= Aceptable I= Insatisfactorio

CONCLUSION: La salsa no presentó crecimiento de microorganismos, por lo que se considera que es un alimento apto para consumo humano. Se exhorta a continuar con las buenas prácticas de manufactura en la preparación de la salsa.  
Sin otro particular;

Atentamente,



Licda. Lilia María Zea Díaz  
Control de Alimentos y Expendios Varios  
Laboratorio de Control Microbiológico de Alimentos  
Programa Experiencias Docentes con la Comunidad  
Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia



Vo.Bo. M.Sc. Brenda R. López C.  
Jefa de Laboratorio de Control Microbiológico de Alimentos  
Programa Experiencias Docentes con la Comunidad  
Facultad de Ciencias Químicas y Farmacia