

Productos Naturales TONGIL, S.L.

C/ Oro, 20 - Pol. Industrial Sur
28770 COLMENAR VIEJO
MADRID

Att. : M^a Rosario Bravo Carrasco

INFORME DE RESULTADOS

Nº de Informe: 226947/1 Página 4 de 10
Fecha de Recepción: 11/10/2019
Inicio del Ensayo: 11/10/2019 **Fin del Ensayo:** 21/10/2019
Muestra: ESTADO PURO AJO NEGRO (1)
S/Referencia: M11- Lote:P0419

Recogida por el cliente.

<u>Determinaciones</u>	<u>Resultados</u>	<u>Unidades</u>	<u>Métodos</u>
Recuento de aerobios mesófilos 30°	<10	ufc/g	PE/MC/03
Recuento de Enterobacterias	<10	ufc/g	PE/MC/04
Recuento de Escherichia coli	Ausencia/g	ufc/g	PE/MC/06
Recuento de Staphylococcus aureus	<10	ufc/g	PE/MC/09
Investigación de Salmonella	Ausencia/25g	P-A/25g	PE/MC/07
Investigación de Listeria monocytogenes	Ausencia/25g	P-A/25g	PE/MC/10
Mohos	<10	ufc/g	PE/MC/15
Levaduras	<10	ufc/g	PE/MC/14
Clostridium perfringens	<10	ufc/g	PE/MC/08



Fecha de Salida: 21/10/2019

Firmado: Almudena Cortés
Director Técnico

LA INCERTIDUMBRE ASOCIADA A LOS RESULTADOS DE LOS ENSAYOS SE ENCUENTRA A DISPOSICIÓN DE NUESTROS CLIENTES.

LOS RESULTADOS CORRESPONDEN EXCLUSIVAMENTE A LA MUESTRA ANALIZADA.

Laboratorio certificado conforme a ISO9001:2008 para realizar análisis de alimentos, piensos, aguas y diagnóstico veterinario. Nº Cert: ES047836-1

Laboratorio Autorizado por la Comunidad de Madrid para Realizar Análisis de Productos Alimentarios. Reg. 91 AB/M

Laboratorio Autorizado por la Comunidad de Castilla La Mancha para analizar sustancias y productos en relación con la sanidad ambiental y alimentaria. Nº Reg: LA/AL/CS 083