



Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Ministerio de la Protección Social
República de Colombia



402-033 -10

Bogotá, D.C., 11 de febrero de 2010

Doctor
FERNANDO MURCIA RUBIANO
Director Técnico
BIOTrends – Laboratorios Ltda Calle 65B No.71D – 43
Bogotá D.C.

ALIENTE CORRESPONDENCIA SALIENTE
Rad. 10009539 Radicado: 10009539
Fecha: 28/01/2010
De: SUBDIRECCIÓN ALIMENTOS Y BEBIDAS
BIOTRENDS LABORATORIOS LTDA
Fecha: 10:00am 11/02/2010 fgalanog

Asunto: Información parámetros microbiológicos Rad. INVIMA 09095539

Respetado Doctor:

Dando alcance a su solicitud me permito informarle que el producto sanduche de jamón y queso con margarina es un alimento listo para su consumo que no requiere ser sometido a ningún proceso térmico por el consumidor.

Actualmente no existe norma oficial para este producto en mención. Sin embargo el INVIMA para garantizar la inocuidad de este producto, utiliza los siguientes parámetros microbiológicos:

PRODUCTO: Sanduche de jamón y queso con margarina listo para consumir

ANALISIS	PARAMETRO
Coliformes fecales	Menor de 3 /g
Recuento de <i>Estafilococo coagulasa positivo</i>	Menor de 100 ufc /g
<i>Salmonella</i>	Ausencia / 25 g
<i>Listeria monocytogenes</i>	Ausencia / 25g

CF

UHP

24/2
valm

Cordialmente

LAURA PASQUELLI HENAO
Subdirectora de Alimentos y Bebidas Alcohólicas

Proyecto/ Mercedes Vargas- Coordinadora Lab. Microbiología Alimentos
Bo Vo. Elizabeth Jiménez - Coordinadora Laboratorios



Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos – INVIMA
Ministerio de la Protección Social
República de Colombia



402 – 001-10

Bogotá, D.C.,

SALIENTE CORRESPONDENCIA SALIENTE
Pra Rad: 10012046 Radicado: 10012046
Folios: 1 Clave 463101
De: GRUPO LABORATORIO DE MICROBIOL
Para: VILLA DEL ROSARIO PRODUCTOS A
Fecha 2010/02/23 15:1: mvargasil

Doctor
LUIS ENRIQUE CASANOVA
Gerente general
Villa del Rosario - Productos alimenticios
Calle 163 A No. 15-73
Ciudad

Asunto: Información parámetros microbiológicos. Rad. Invima 09101163

Respetado doctor:

Dando alcance a su solicitud me permito informarle que el producto tamal es considerado un alimento listo para su consumo que solo requiere ser sometido a calentamiento por el consumidor.

Actualmente no existe norma oficial para este producto en mención. Sin embargo el INVIMA para garantizar la inocuidad de este producto, utiliza los siguientes parámetros microbiológicos:

PRODUCTO: Tamal

ANALISIS	PARAMETRO
E.coli	Menor de 10 /g
Recuento de Estafilococo coagulasa positivo	Menor de 100 ufc /g
Recuento de B. Cereus	Menor de 100 ufc /g
Salmonella	Ausencia/25g

SPC (Sugando)

Cordialmente,


LAURA PASCULLI HENAO
Subdirectora de Alimentos y Bebidas Alcohólicas

Proyector Mercedes Vargas- Coordinadora Lab. Microbiología Alimentos
Bo.Vo. Elizabeth Jiménez - Coordinadora Laboratorios





400 - 2308-10

Bogotá, D.C.,

Doctor
HERVERT VERA
Referente Área Ambiental y del Consumo
SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD BOGOTA
Calle 13 No. 32-69
Tel 3649090
Ciudad

ORIGINANTE: CORRESPONDENCIA SALIENTE
No Rad: 10070819 Radicado: 10070819
Folios: 2 Clave: 720204
De: GRUPO LABORATORIO DE MICROBIOLOGIA
Para: SECRETARIA DISTRITAL DE SALUD D
Fecha: 2010/09/21 09:46 mva/gbf

SECRETARIA DE SALUD
Para: 040 LABORATORIO DE
R1136929 24/09/2010-17120
Folios: 0 Anexos: 0
INFORME -REMISION

ASUNTO: Envío de parámetros Microbiológicos de Alimentos

Respetado Doctor

Con la presente remito los parámetros Microbiológicos de los productos tamal, pastas frescas rellenas-lasagna-pizza, huevo fresco-pasteurizado-deshidratado, frutas y verduras frescas.

Los parámetros dados por el INVIMA son para garantizar la inocuidad de los productos con el fin de proteger la salud del consumidor.

TAMAL

ANALISIS	PARAMETRO
E.coli	Menor de 10 /g
Recuento de Estafilococo coagulasa positivo	Menor de 100 ufc /g
Recuento de B. Cereus	Menor de 100 ufc /g
Salmonella	Ausencia/25g



PASTAS FRESCAS RELLENAS - LASAGNA-PIZZA

ANALISIS	PARAMETRO
E.coli	10 /g
Recuento de Estafilococo coagulasa positivo	Menor de 100 ufc /g
Recuento Esp. Cl sulfito Reductor*	1000 ufc /g
Recuento Bac.Cereus**	1000 ufc /g
Salmonella	Ausencia/25g

* cuando están rellenas con carne y verduras

**cuando contengan arroz y/o maíz

HUEVO FRESCO - PASTEURIZADO – DESHIDRATADO

ANALISIS	PARAMETRO
Salmonella	Ausencia/25g

FRUTAS Y VERDURAS FRESCAS

ANALISIS	PARAMETRO
Salmonella	Ausencia/25g

Cordialmente,

LAURA PASCULLI HENAO
Subdirectora de Alimentos y Bebidas Alcohólicas

PROYECTO: MERCEDES VARGAS- COORDINADORA LAB. MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS
Vo.Bo. ELIZABETH JIMENEZ – COORDINADORA LABORATORIOS DE ALIMENTOS