



**RESULTADOS DE ANÁLISIS DE
SALMONELLA EN JAMÓN COCIDO
F-SA-JC-01**

Fecha revisión:	25/10/2019
No revisión:	1
Fecha emisión:	
Página	1

HORA Y DÍA DE INICIO: 14/Nov/19	HORA Y DÍA DE TERMINACIÓN: 14/Nov/19
--	---

Analista: Marcos Daniel Uribe Alonso.

MUESTRA	LIMITE PERMISIBLE	RESULTADOS
25 gr. De Jamon	Ausente	Ausente

Dictamen

Despues de realizadas los analisis microbiologicos correspondientes basadas en la NOM-210-SSA1-2014. el dia 14 de Noviembre del presente año 2019. Después de dejarse encubar por 24 horas el dia viernes 15 de noviembre, a las 12:00 pm se determino las COMPLETA AUSENCIA de colonias rojas o rosadas indicando que el producto esta libre de Salmonella y es apto para consumo segun la Norma actual.

Firma del analista

ELABORÓ	REVISÓ CONTENIDO	AUTORIZÓ
TSU TSU Maria de la Luz Lopez Hernandez..	TSU Natalia Judith González Castro .	M.C. Carlos A. Reynoso Ocampo

Laboratorio de Microbiología	Responsable(nombre y firma)	Auditor (nombre y firma)
---------------------------------	-----------------------------	--------------------------