

# CERTIFICADO DE ANALISIS



**PRODUCTO :** SUCRALOSE SOLUTIONS  
**LOTE :** S2412007P  
**FECHA DE ELABORACION:** 17 de diciembre de 2024  
**FECHA DE VENCIMIENTO:** 16 de diciembre de 2026  
**CLIENTE:** Levy

## CARACTERISTICAS SENSORIALES

DETERMINACION	ESPECIFICACION	RESULTADO
Aroma	Inodoro	Cumple
Color	Blanco	Cumple
Sabor	Dulce, Caracteristico	Cumple
Textura	Polvo fino	Cumple

## PARAMETROS FISICOQUIMICOS

DETERMINACION	ESPECIFICACION		RESULTADOS	REFERENCIAS
	Minimo	Máximo		
Humedad (%)		2,0	0,68	HLAB -007
Pureza (%)	98	102,0	99,80	HEXT-102
Rotación Especifica (°)	84	87,5	85,85	HEXT-114
pH (SL 10%)	5,0	7,0	5,00	HLAB -005
Atraviesa malla #100 (%)	95,0		Cumple	HLAB-006
Metales pesados (como Pb) ppm		10	< 10	HEXT-011
Plomo (ppm)		1	< 1	HEXT-012
Arsenico (ppm)		3	< 1	HEXT-013

## PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

DETERMINACION	ESPECIFICACION		RESULTADO	REFERENCIAS
	Min.	Máx.		
Aerobios Mesofilos		10000 UFC/g	10 UFC/g	HLAB-004
Hongos y levaduras		100 UFC/g	< 10 UFC/g	HLAB-043
Coliformes		10 UFC/g	< 10 UFC/g	HLAB-054

El cumplimiento con los límites referentes a metales pesados según el Codex Alimentarius y microbiológicos de nuestra especificación están asegurados por nuestro SGC y HACCP y no son efectuados necesariamente en todos los lotes de producción. El producto ha sido examinado por nuestro departamento de Control de Calidad de acuerdo con los estándares de la empresa y corresponde a la especificación aprobada por el cliente.

La mercadería que comercializamos esta basada en el conocimiento corriente y experiencia, y puede ser usada a su discreción y riesgo. Esto no lo libera a Ud. de tomar sus precauciones y testearlo previamente. No asumimos ninguna responsabilidad en conexión a sus productos o su uso. Ud. debe cumplir con las leyes aplicables y regulaciones y observar todos los derechos de las terceras partes involucradas.

Marcos Scarnatto  
Analista de Calidad

Mayra Mereles  
Jefe de Calidad