

CERTIFICADO DE ANALISIS



PRODUCTO : His Estabon Complex / Cod.: CMC 4000
LOTE : 240426 /01/4000
FECHA DE ELABORACION: 24 de abril de 2026
FECHA DE VENCIMIENTO: 24 de abril de 2028

CARACTERISTICAS SENSORIALES

DETERMINACION	ESPECIFICACION	RESULTADO
Aroma / Sabor	Neutro	Cumple
Color	Blanco-Crema	Cumple
Textura	Polvo fino Homogeneo	Cumple

PARAMETROS FISICOQUIMICOS

DETERMINACION	ESPECIFICACION		RESULTADOS	REFERENCIAS
	Minimo	Máximo		
Humedad (%)		10,0	5,67	HLAB -007
pH (SL 1%)	6,0	9,0	6,78	HLAB -005
Viscosidad *	3500	4500	3979	HLAB-052
Metales Pesados (como Pb) ppm		20	< 20	HEXT-011
Arsenico (ppm)		3	< 3	HEXT-013
Plomo (ppm)		5	< 5	HEXT-012

* Al 1,5%, 25 °c +/- 2°C, Spindle nº 63, 30 rpm, viscosímetro Brookfield DVII+PRO

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

DETERMINACION	ESPECIFICACION		RESULTADO	REFERENCIAS
	Min.	Máx.		
Aerobios Mesófilos		10000 UFC/g	500 UFC/g	HLAB-004
Hongo y Levaduras		300 UFC/g	< 100 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.