

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Producto: Jarabe Mezcla de Maíz
Lote: 0014348390/20
Fecha de elaboración: 21/09/2020
Fecha de vencimiento: 20/03/2021

Análisis físico químico				
	Resultados	Min	Max	Método empleado
% de Sólidos p/p	78.8	77.5	79.5	Refractometrico
Índice de refracción a 45 °C	1,4824	1,4791	1,4842	Refractometrico
°Brix a 20°C	78.9	77.7	79.7	Refractometrico
pH	4.7	4.0	5.0	Potenciometrico
Conductividad (µs)	499	0	2000	Potenciometrico
Acidez titulable a pH 6(ml NaOH 0.05 N)	No requiere	-	-	Volumétrico
Anhidrido sulfuroso ppm	146	100	200	Volumétrico
Color (solución %)	0.5	-	1.5	Espectrofotométrico
Cloruros c/ NaCl ppm	No requiere	-	-	Volumétrico
Dextrosa Equivalente %(BS)	64.1	60.0	68.0	Volumétrico
Apariencia	Cumple	Característica		Visual
Olor	Cumple	Característico		Organoléptico
Sabor	Cumple	Característico		Organoléptico
Metales Pesados				
Plomo, ppm	ND (LD: 0.02)	-	0.1	Potenciometrico
Cobre, ppm	ND (LD: 0.03)	-	1.0	Potenciometrico
Arsénico, ppm	ND (LD: 0.02)	-	0.1	Potenciometrico
Distribución de azúcares				
% Fructosa (Levulosa)	20.1	16	26	H.P.L.C
%Glucosa (Dextrosa)	30.8	13	33	H.P.L.C
%Maltosa	6.6	0.0	32.0	H.P.L.C
%Maltotriosa	2.7	0.0	30.0	H.P.L.C
Polisacáridos	59.9			H.P.L.C
Análisis microbiológico (recuento de viable en tanques de almacenaje)				
Recuento total ufc/g	<50	-	50	Membrana
Levaduras ufc/g	<50	-	50	Membrana
Hongos ufc/g	<10	-	10	Membrana
Salmonella ufc/25g	Ausencia	Ausencia		ISO 6579-1-2017

Los datos consignados en este certificado han sido suministrados por nuestro proveedor, solamente reflejan los resultados de los controles realizados por el mismo sobre una muestra representativa y no eximen al cliente de realizar su control de recepción.