



CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Producto: Jarabe Mezcla de Maíz
Lote: 80489333/16
Fecha de elaboración: 01/10/2016
Fecha de vencimiento: 02/04/2017

Análisis físico químico				
	Resultados	Min	Max	Método empleado
% de Sólidos p/p	79.5	77.5	79.5	Refractométrico
Índice de refracción a 45°C	1.4842	1.4791	1.4842	Refractométrico
°Brix a 20°C	79.7	77.7	79.7	Refractométrico
pH	4.9	4.0	5.0	Potenciométrico
Conductividad (µs)	No requiere	-	-	Potenciométrico
Acidez titulable a pH 6(ml NaOH 0.05 N)	No requiere	-	-	Volumétrico
Anhidrido sulfuroso ppm	102	80	120	Volumétrico
Color (solución %)	0.6	-	1.5	Espectrofotométrico
Cloruros c/ NaCl ppm	No requiere	-	-	Volumétrico
Dextrosa Equivalente (D.E.)	68.7	65.0	72.0	Volumétrico
Turbidez	Ausencia	-	Ausencia	Visual
Olor	Libre de olores extraños	Libre de olores extraños		Organoléptico
Sabor	Libre de sabores extraños.	Libre de sabores extraños		Organoléptico
Metales Pesados				
Plomo, ppm	ND (LD: 0.02)	-	0.1	Potenciométrico
Cobre, ppm	ND (LD: 0.03)	-	1.0	Potenciométrico
Arsénico, ppm	ND (LD: 0.02)	-	0.1	Potenciométrico
Distribución de azúcares				
% Fructosa (Levulosa)	No requiere	21	29	H.P.L.C
% Glucosa (Dextrosa)	No requiere	19	36	H.P.L.C
% Maltosa	No requiere	6.5	27.5	H.P.L.C
% Maltotriosa	No requiere	5.5	13.0	H.P.L.C
Polisacaridos	No requiere			H.P.L.C
Análisis microbiológico (recuento de viable en tanques de almacenaje)				
Recuento total ufc/g	<50	-	200	Membrana
Levaduras ufc/g	<50	-	50	Membrana
Hongos ufc/g	<10	-	10	Membrana

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.