

CERTIFICADO DE ANALISIS



PRODUCTO : FRUCTOSA CRISTAL
LOTE : AD24A93111
FECHA DE ELABORACION: 12 de noviembre de 2024
FECHA DE VENCIMIENTO: 11 de noviembre de 2026
CLIENTE: LEVY

CARACTERISTICAS SENSORIALES

DETERMINACION	ESPECIFICACION	RESULTADO
Aroma / Sabor	Dulce, Característico	Cumple
Color	Blanco	Cumple
Textura	Polvo fino cristalino	Cumple

PARAMETROS FISICOQUIMICOS

DETERMINACION	ESPECIFICACION		RESULTADOS
	Mínimo	Máximo	
Humedad		0,2	0,1
Fructosa (b.s.)	99,5		100,0
pH (al 10%)	5	7	5,32
Dióxido de Azufre		10	0,17

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

DETERMINACION	ESPECIFICACION		RESULTADO
	Min.	Máx.	
Aerobios Mesofilos		100 UFC/g	10 UFC/g
Coliformes		Ausente en 10/g	Cumple
Hongos y Levaduras		10 UFC/g	< 10 UFC/g
Bacillus Cereus		50 UFC/g	< 10 UFC/g
Salmonella		Negativo en 10 g	Cumple
E.coli		Ausente en 25/g	Cumple

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 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