

CERTIFICADO DE ANALISIS

PRODUCTO : Pectin Solutions MRS
LOTE : 020924 /01/MRS
FECHA DE ELABORACION: 2 de septiembre de 2024
FECHA DE VENCIMIENTO: 2 de septiembre de 2026
CLIENTE: Levy

CARACTERISTICAS SENSORIALES

DETERMINACION	ESPECIFICACION	RESULTADO
Aroma / Sabor	Neutro	Cumple
Color	Beige	Cumple
Textura	Polvo fino homoganeo	Cumple

PARAMETROS FISICOQUIMICOS

DETERMINACION	ESPECIFICACION		RESULTADOS	REFERENCIAS
	Minimo	Máximo		
Humedad (%)		12,0	6,87	HLAB -007
pH (SL 1%)	2,8	3,4	3,24	HLAB -005
Fuerza de gel (° SAG)	140	160	150,0	HEXT-074
Grado de esterificación (%)	65	70	67,32	HEXT-101
Metales Pesados (como Pb)		10	< 10	HEXT-011
Arsenico (ppm)		1	< 1	HEXT-013
Plomo (ppm)		2	< 2	HEXT-012

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

DETERMINACION	ESPECIFICACION		RESULTADO	REFERENCIAS
	Min.	Máx.		
Aerobios Mesofilos		5000 UFC/g	1000 UFC/g	HLAB-004
Hongos y Levaduras		300 UFC/g	< 10 UFC/g	HLAB-043
Salmonella		Aus.25 g	Ausente	HEXT-016
Escherichia coli		Aus.1 g	Ausente	HEXT-015

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 Ingredients Solutions S.A. 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.

Mariela Villa
Analista de Calidad

Silvana Villoldo
Coordinacion de Calidad