



PRODUCTO : Pectin Solutions MRS 103
LOTE : 031220 /04/MRS103
FECHA DE ELABORACION: 3 de diciembre de 2020
FECHA DE VENCIMIENTO: 3 de diciembre de 2022

CARACTERISTICAS SENSORIALES

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

PARAMETROS FISICOQUIMICOS

| DETERMINACION | ESPECIFICACION | | RESULTADOS | REFERENCIAS |
|-----------------------------|----------------|--------|------------|-------------|
| | Minimo | Máximo | | |
| Humedad (%) | | 12,0 | 5,7 | HLAB -007 |
| pH (SL 1%) | 2,8 | 3,4 | 3,40 | HLAB -005 |
| Fuerza de gel (° SAG) | 140 | 160 | 152 | HEXT-074 |
| Grado de esterificación (%) | 65 | 70 | 68 | 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 | 310 UFC/g | HLAB-004 |
| Hongos y Levaduras | | 300 UFC/g | 30 UFC/g | HLAB-043 |
| Salmonella | | Aus.25 g | Ausente | HEXT-016 |
| Escherichia coli | | Aus.1 g | Ausente | HEXT-015 |

Mariela Villa
Analista de Calidad

Silvana Villoldo
Coordinacion de Calidad