

Producto: Agar Force  
 Lote: AG-056  
 Fecha de elaboración: 19 / 12 / 2018  
 Fecha de vencimiento: 18 / 12 / 2020

| Propiedad Analizada  | Resultado | Especificación                |        |
|--|-----------|-------------------------------|--------|
|  |           | Mínimo                        | Máximo |
| Aspecto  | Cumple    | Polvo blanco amarillento fino |        |
| Pérdida por secado, %  | 8.65      | -                             | 22.00  |
| Cenizas, %   | 0.1       | -                             | 6.5    |
| Cenizas insolubles en ácido (insoluble en aproximadamente 3N HCl), % | 0.33      | -                             | 0.5    |
| Materia insoluble (después de agitar por 10 min en agua caliente), % | 0.38      | -                             | 1.0    |
| pH (1%)  | 8.85      | 6.00                          | 10.00  |
| Fuerza de Gel, g/cm <sup>2</sup>                                     | 840       | 750                           | 950    |
| Almidón  | Conforme  | Conforme                      |        |
| Gelatina y otras proteínas   | Conforme  | Conforme                      |        |
| Arsénico (As), mg/kg   | <0.1      | -                             | 3      |
| Plomo (Pb), mg/kg  | <0.1      | -                             | 5      |
| Mercurio (Hg), mg/kg   | <1        | -                             | 1      |
| Cadmio (Cd), mg/kg   | <1        | -                             | 1      |

#### MICROBIOLOGÍA

|                           |          |          |      |
|---------------------------|----------|----------|------|
| Recuento total, ufc/g     | <1000    | -        | 5000 |
| Hongos y levaduras, ufc/g | Conforme | -        | 300  |
| E. Coli, ufc/5g           | Ausencia | Ausencia |      |
| Salmonella spp, ufc/5g    | Ausencia | Ausencia |      |