

CERTIFICADO DE ANALISIS



PRODUCTO : NUTRILATTE 80-I
LOTE : 120526 /01/80
FECHA DE ELABORACION: 12 de mayo de 2026
FECHA DE VENCIMIENTO: 12 de mayo de 2028
CLIENTE: LEVY

CARACTERISTICAS SENSORIALES

DETERMINACION	ESPECIFICACION	RESULTADO
Aroma / Sabor	caracteristico, lacteo	Cumple
Color	beige a marron claro	Cumple
Textura	Polvo fino, ligeramente aglomerado	Cumple

PARAMETROS FISICOQUIMICOS

DETERMINACION	ESPECIFICACION		RESULTADOS	REFERENCIAS
	Minimo	Máximo		
Humedad (%)		6,0	5,11	HLAB -007
pH (sn al 10%)	6	7	6,11	HLAB -005
Materia Grasa (%)		10,0	7,5	HEXT-041
Proteina (Nx6.38)	75,0		75,5	HEXT-002
Proteina (Nx6.38 en base seca)	80,0		80,55	
Cenizas		3,5	2,5	HEXT-001

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

DETERMINACION	ESPECIFICACION		RESULTADO	REFERENCIAS
	Min.	Máx.		
Aerobios Mesofilos		30000 UFC/g	150 UFC/g	HLAB-004
Enterobacterias		10 UFC/g	< 10 UFC/g	HLAB-019
Hongos y Levaduras		100 UFC/g	< 50 UFC/g	HLAB-043
Salmonella en 125 g		Ausencia	Ausente	HEXT-016

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 Pura Química 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.

Agustin Cucchiarelli
Analista de Calidad

Rocio Decastelli
Jefa de Calidad