



CERTIFICADO DE ANALISIS

F-017
Versión:05
Vigencia:02/01/2017

PRODUCTO : Calcium Up
LOTE : 241018 /01
FECHA DE ELABORACION: 24 de octubre de 2018
FECHA DE VENCIMIENTO: 24 de octubre de 2020
CLIENTE: Levy Jose Fortunato

CARACTERISTICAS SENSORIALES

DETERMINACION	ESPECIFICACION	RESULTADO
Aroma / Sabor	Caracteristicos	Cumple
Color	Blanco a ligeramente amarillento	Cumple
Textura	Polvo fino	Cumple

PARAMETROS FISICOQUIMICOS

DETERMINACION	ESPECIFICACION		RESULTADOS	REFERENCIAS
	Minimo	Máximo		
Humedad (%)		10,0	1,80	HLAB -007
pH (SL 1%)	6,5	7,5	7,50	HLAB -005
Materia grasa (% p/p)		0,9	0,9	HEXT-034
Cenizas (% p/p)	68,0		< 68,0	HEXT-001
Calcio (g/100g)	25,0		< 25,0	HEXT-004
Fosforo (g/100g)	13,0		< 13,0	HEXT-005
Arsenico (ppm)		1	< 1	HEXT-013
Plomo (ppm)		1	< 1	HEXT-012

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS


DETERMINACION	ESPECIFICACION		RESULTADO	REFERENCIAS
	Min.	Máx.		
Aerobios Mesofilos		10000 UFC/g	700 UFC/g	HLAB-004
Hongos y Levaduras		100 UFC/g	< 100 UFC/g	HLAB-043
Coliformes		10 UFC/g	< 10 UFC/g	HLAB-054
Salmonella		Ausente UFC-25/g	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 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

Coordinadora de Calidad