



CERTIFICADO DE ANALISIS

PRODUCTO : LACTATO DE CALCIO ANHIDRO
LOTE : 080618 /01
FECHA DE ELABORACION: 8 de junio de 2018
FECHA DE VENCIMIENTO: 8 de junio de 2020

CARACTERISTICAS SENSORIALES

DETERMINACION	ESPECIFICACION	RESULTADO
Aroma / Sabor	Caracteristico	Cumple
Color	Blanco ligeramente crema	Cumple
Textura	Polvo fino	Cumple

PARAMETROS FISICOQUIMICOS

DETERMINACION	ESPECIFICACION		RESULTADOS	REFERENCIAS
	Minimo	Máximo		
Humedad (%)		5,0	5,0	HLAB -007
pH (SL 10%)	6,0	8,0	6,90	HLAB -005
Calcio (en base seca)	17,5	18,5	18,00	HEXT-004
Metales pesados (como Pb) ppm		20	< 20	HEXT-011
Plomo (ppm)		10	< 10	HEXT-012
Arsenico (ppm)		3	< 3	HEXT-013

PARAMETROS MICROBIOLÓGICOS

DETERMINACION	ESPECIFICACION		RESULTADO	REFERENCIAS
	Min.	Máx.		
Aerobios Mesofilos		1000 UFC/g	250 UFC/g	HLAB-004
Hongos y levaduras		100 UFC/g	10 UFC/g	HLAB-043
Estafilococos aureus		Aus. 1 g	Cumple	HEXT-020
Salmonella		Aus. 25 g	Cumple	HEXT-016
Pseudomonas aeruginosa		Aus. 1 g	Cumple	HEXT-051
Escherichia coli		Aus. 1 g	Cumple	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 Harmony 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
Coordinación de Calidad