

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Producto: Jarabe de Glucosa
Lote N°: 80907860/19
Elaboración: 08/01/2019
Vencimiento: 07/07/2019

Análisis	Unidades	Resultados	Mínimo	Máximo	Método
Físico-químico					
Sólidos	% p/p	78.8	78.6	80.6	Refractométrico
Índice de refracción a 45 °C		1.4894	1.4886	1.4940	Refractométrico
°Brix a 20 °C	%	81.5	81.2	83.2	Refractométrico
pH		4.9	4.9	6.0	Potenciométrico
Conductividad	µs/cm	814	-	2.000	Potenciométrico
SO ₂	ppm	200	150	200	Volumétrico
Dextrosa equivalente	%	37.1	36.0	39.0	Volumétrico
Cenizas sulfatadas	%	0.20	-	0.50	Gravimétrico
Color	EBC	0.4	-	0.5	Potenciométrico
Aspecto		Normal	Normal		Visual
Olor		Característico	Característico		Organoléptico
Sabor		Característico	Característico		Organoléptico
Metales pesados (como Pb)	ppm	<5	-	5	Espectrofotométrico
Plomo	ppm	<50	-	0.1	Absorción atómica
Cobre	ppm	<1	-	1.0	Absorción atómica
Arsénico	ppm	<1	-	0.1	Espectrofotométrico
Distribución de azúcares					
% Fructosa	%	No contiene	-	-	H.P.L.C.
% Glucosa	%	14.9	14.1	16.2	H.P.L.C.
% Maltosa	%	12.0	11.5	12.7	H.P.L.C.
% Maltotriosa	%	10.3	10.2	11.2	H.P.L.C.
% Maltotreosa y az. superiores	%	62.8	-	-	H.P.L.C.
Microbiológico					
Recuento total	UFC/g	< 50	-	50	Membrana
Levaduras	UFC/g	< 50	-	50	Membrana
Hongos	UFC/g	< 10	-	10	Membrana
Coliformes totales	UFC/g	Ausencia	Ausencia		Membrana
e. coli	UFC/g	Ausencia	Ausencia		Membrana

Los datos consignados en este certificado han sido suministrados por nuestro proveedor, solamente reflejan los resultados de los controles realizados por el mismo sobre una muestra representativa y no eximen al cliente de realizar su control de recepción.