

**Producto:** Colágeno Hidrolizado Bovino  
**Lote Nº:** FH 2247  
**Cantidad:** 5,700.00 (Kg)  
**Fecha de Producción:** 09-Dic-2024  
**Fecha de Vencimiento:** 09-Dic-2029  
**Condiciones de Almacenaje:** Este producto es estable cuando se mantiene en envases cerrados y se almacena en un lugar seco y fresco, protegido de la luz solar y la humedad.

Parámetros Físico-Químicos	Unidad	Min.	Max.	Resultado de la Prueba	Método
Contenido de proteína*	%	90,00	-	≥90,00	Kjeldahl
Viscosidad (20%, 25°C)	mPs	30,0	50,0	38,1	GMIA/GME
Densidad	g/mL	0,400	0,600	0,513	Gravimétrico IAL 2005
Humedad	%	-	8,0	7,0	GMIA/GME
Cenizas	%	-	2,00	≤2,00	GMIA/GME
pH	N/A	5,00	6,50	5,80	GMIA
Dióxido de Azufre	ppm	-	10,00	≤10,00	GME
Peróxido de Hidrógeno	ppm	-	10,0	≤10,0	GME
Arsénico*	ppm	-	0,8	≤0,8	AOAC
Cromo*	ppm	-	2,0	≤2,0	AOAC
Cadmio*	ppm	-	0,5	≤0,5	AOAC
Zinc*	ppm	-	30,00	≤30,00	AOAC
Cobre*	ppm	-	30,0	≤30,0	AOAC
Plomo*	ppm	-	1,5	≤1,5	AOAC
Mercurio*	ppm	-	0,15	≤0,15	AOAC
Granulometría (pasando por #60, 250 µm)	%	95,00	-	≥95,00	GMIA
Apariencia	N/A	-	Polvo fino de color beige claro	Polvo fino de color beige claro	-

Parámetros Microbiológicos	Unidad	Espec. Limite	Resultado de la Prueba	Método
Recuento bacterias mesófilas	UFC/g	<1000	<1000	USP
E.coli	/10g	Ausente	Ausente	USP
Salmonella sp	/25g	Ausente	Ausente	ISO6579

\* Se analizan parámetros marcados con un asterisco según un plan análisis periódico

Eliane Redin  
Control de Calidad