Producto: **TINTURA DE CAFE VERDE (20%)**

Nombre Científico Droga Vegetal: **Coffea arabica L.**

Droga Vegetal: **SEMILLA**

Fecha de Elaboración: **09/10/2026**

Nº de Análisis: **17863**
Lote: **18053**
Código: **T-20-333**
Concentración: **20% P/V**

Fecha de Reanálisis:**09/10/2029**

Observaciones: **Control higiénico aprobado. Material vegetal controlado. Agua purificada controlada. Técnicas analíticas según F.N.A. 7º Ed. - British Herbal Farmacopoeia - British Herbal Compenduim - Plant Drug Analysis 2º Ed. - Food Chemical Codex 3º Ed. Alcohol etilico uso medicinal (GAM 96 grados).**

Análisis Físico-Químicos	Especificaciones	Resultados
CARACTERES ORGANOLEPTICOS (CC-PROYAR-004)	LIQUIDO LIGERAMENTE OPALESCENTE, COLOR MARRON-DORADO, SABOR Y OLOR CARACTERISTICOS	CUMPLE
CONTENIDO ALCOHOLICO (% P/V) (CC-PROYAR-012)	50-60	58
DENSIDAD (G/ML) (CC-PROYAR-005)	0.900-0.980	0.909 (18°C)
IDENTIFICACION CROMATOGRAFICA CSDV (CC-PROYAR-001)	PERFIL CROMATOGRAFICO CARACTERISTICO	CUMPLE
ESPECTROFOTOMETRIA UV-VISIBLE (CC-PROYAR-007)	(0.100-0.500) (315 NM - 335 NM) DIL 1/1000 - (0.300-0.900) (540 NM - 560 NM) S/DIL	0.468 (328 NM) - 0.543 (550 NM)
PH (CC-PROYAR-006)	4.0-7.0	5.9
RESIDUO SECO (% P/P) (CC-PROYAR-011)	1.3-3.3	2.3
SOLUBILIDAD (25ºC) (CC-PROYAR-008)	SEMISOLUBLE	CUMPLE
RESIDUOS DE PLAGUICIDAS (PPM)	<0.004	CUMPLE
PLOMO, CADMIO, MERCURIO (PPM)	<0.05	CUMPLE

Análisis Microbiológicos	Especificaciones	Resultados
AEROBIOS TOTALES (UFC/GR) (ISO PE CC 008)	<1000	CUMPLE
HONGOS Y LEVADURAS (UFC/GR) (ISO PE CC 008)	<100	CUMPLE

Resultado : APROBADO

Firma del Analista:

NOTA: Producto para uso en industria farmacéutica. No exponer el producto a la acción de la luz solar directa, guardar en lugar fresco y seco. Una vez abierto el producto, conservar el remanente en su envase original bien cerrado. No exponer el producto a llama directa. Se recomienda utilizar este producto dentro de los 3 (tres) años posteriores a su fecha de elaboración. Por tratarse de un producto natural de origen vegetal es posible observar pequeñas diferencias de tonalidad entre lotes distintos; por las mismas razones y con el transcurso del tiempo es posible observar la presencia de precipitados en una concentración menor al 0,05% P/V, así como también una mínima variación de tono en la coloración natural, lo cual no altera la calidad del producto en cuanto a concentración de principios activos. Ante cualquier duda, comunicarse con el área de Control de Calidad.

Producto: **TINTURA DE CAFE VERDE (20%)**

Nombre Científico Droga Vegetal: **Coffea arabica L.**

Droga Vegetal: **SEMILLA**

Fecha de Elaboración: **09/10/2026**

Nº de Análisis: **17863**
Lote: **18053**
Código: **T-20-333**
Concentración: **20% P/V**

Fecha de Reanálisis:**09/10/2029**

Observaciones: **Control higiénico aprobado. Material vegetal controlado. Agua purificada controlada. Técnicas analíticas según F.N.A. 7º Ed. - British Herbal Farmacopoeia - British Herbal Compenduim - Plant Drug Analysis 2º Ed. - Food Chemical Codex 3º Ed. Alcohol etilico uso medicinal (GAM 96 grados).**

Análisis Microbiológicos	Especificaciones	Resultados
ENTEROBACTERIAS (UFC/GR) (ISO PE CC 008)	<100	CUMPLE
SALMONELLA SPP. (UFC/GR) (ISO PE CC 008)	AUSENCIA	CUMPLE

Resultado : **APROBADO**

Firma del Analista:

NOTA: Producto para uso en industria farmacéutica. No exponer el producto a la acción de la luz solar directa, guardar en lugar fresco y seco. Una vez abierto el producto, conservar el remanente en su envase original bien cerrado. No exponer el producto a llama directa. Se recomienda utilizar este producto dentro de los 3 (tres) años posteriores a su fecha de elaboración. Por tratarse de un producto natural de origen vegetal es posible observar pequeñas diferencias de tonalidad entre lotes distintos; por las mismas razones y con el transcurso del tiempo es posible observar la presencia de precipitados en una concentración menor al 0,05% P/V, así como también una mínima variación de tono en la coloración natural, lo cual no altera la calidad del producto en cuanto a concentración de principios activos. Ante cualquier duda, comunicarse con el área de Control de Calidad.