

CERTIFICADO DE ANALISIS

PRODUCTO	<i>TOMILLO BLANCO</i>
LOTE	<i>0000389978</i>
FECHA DE REVALIDACION	<i>12/09/2024</i>
FECHA DE APROBACION	<i>12/09/2024</i>
VALIDEZ DE REVALIDACION	<i>11/09/2026</i>

PROPIEDADES	RESULTADO	ESPECIFICADO	METODO
ASPECTO	líquido	liquido	001
COLOR	cumple	incoloro a amarillo ambarado	002
OLOR	según patrón	picante, fenolico	003
DENSIDAD (g/ml) (20°C)	0,875 +/- 0.005	0,859 a 0,879	008
IND. REFRACCION (20°C)	1,4830 +/- 0.0003	1,4737 a 1,4937	005

Se recomienda almacenar en recipientes llenos y alejados de cualquier fuente de calor, al abrigo de la luz y protegidos de temperaturas extremas. No reutilizar los recipientes vacíos.

Solo se aceptarán reclamos de calidad dentro de las 48hs hábiles de haber recibido la mercadería. El presente certificado no exime al cliente la responsabilidad de realizar su propio análisis de control. La empresa no se responsabiliza por el uso inadecuado del producto. Esto es un certificado digital y por lo tanto no ha sido firmado a mano.

Departamento de Calidad

Fecha de emisión: 12/09/2024