



CERTIFICADO DE ANALISIS

N° 001 - 2024

PRODUCTO : MAYONESA WALIBÍ

DESCRIPCIÓN

CLIENTE

: SEGURA PINTO, BERNARDO MOISES

Fecha de emisión certificado:10-05-2024

LOTE :	002-24		
FECHA DE PRODUCCIÓN :	17/01/2024		
FECHA DE VENCIMIENTO :	17/11/2024		

ANALISIS FISICO - QUIMICOS		RESULTADOS		ESPECIFICACIONES	METODOLOGIA
pH	3.66			3.20 - 3.60	IN-AC-LAB-03
ANALISIS SENSORIALES					
OLOR:	Conforme			Característico a mayonesa	IN-AC-LAB-05
SABOR:	Conforme			Característico, libre de sabores rancios	
COLOR:	Conforme			Blanquecino	
TEXTURA:	Conforme			Lisa, Cremosa	
ANALISIS MICROBIOLÓGICOS					
Aerobios Mesófilos(UFC/g)	<10			10000 ufc/g	AOAC 990.12 Mét. oficial
Levaduras (UFC/g)	<10			10 ufc/g	AOAC 997.02 Mét. oficial
Staphylococcus aureus	<10			10 ufc/g	AOAC 2003.07 Mét. Oficial
Salmonella sp. (Ausencia/25g)	Ausencia/25g			Ausencia/25g	AOAC 2014.01 Mét. oficial

OBSERVACIONES

PREPARADO POR:
Ing. Wendy Polo Calero

APROBADO POR:
Mblgo. Isaías Castillo B.