CERTIFICADO DE ANÁLISIS

**Producto**: Goma Guar

**Lote Nº**: VB 2150

**Fecha de producción:** 16/05/2020

**Fecha de vencimiento:** 15/05/202.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Análisis** | **Unidades** | **Resultados** |
| Apariencia |  | Polvo fino blanco |
| Humedad | % | 10.10 |
| Cenizas | % | 0.72 |
| Proteinas | % | 3.20 |
| R.I.A. | % | 1.95 |
| Goma por diferencia | % | 84.03 |
| Almidón |  | Ausencia |
| Dispersión (En frio/en agua caliente) |  | Positiva |
| Viscosidad en frio 1% |  |  |
| - 10 minutos | cps | 4800 |
| - 2 horas | cps | 5500 |
| - 24 horas | cps | 5650 |
| pH |  | 5.95 |
| **MICROBIOLOGIA** | | |
| Recuento de aerobios totales | Ufc/g | 1380 |
| Hongos y levaduras | Ufc/g | 30 |
| Coliformes | Ufc/g | Ausencia |
| E. coli | Ufc/12.5g | Ausencia |
| Salmonella | Ufc/25g | Ausencia |
| Staphylococcus aureus | Ufc/10g | Ausencia |
| **GRANULOMETRIA** | | |
| Pasa 140 mesh | - | - |
| Pasa 200 mesh | % | 1.40 |
| Retiene 200 mesh | % | 98.60 |

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.

El Bahiense no se responsabiliza por el uso inadecuado que se realice con este producto

**Aditivos Alimentarios S.R.L**