O biaLab	Lab	Ā	INFORME DE RE	E RESULTA	ADOS DE	SULTADOS DE ANÁLISIS FISICOQUÍMICO	sicodu	MICO	VERSIÓN 03 PAGINA 1 de 1
LABORATORIO FISI	LABORATORIO FISICOQUÍMICO DE ALIMENTOS		INE EQ. 1075-1						DoloLab
INFORMED	INFORME DE RESOLTADOS NO.	1							
INFORMACION DEL CLIENTE	LIENTE				Cadusting of Manager	NDE7	Cindad	CUCUTA, NdeS	NdeS
Cliente BACCA F	BACCA RODRIGUEZ SAS	NITI CC	900.495.013 - 4	Confacto	NAMEN PERM	WOLE.		No actica	
Dirección AV 9 0 A	AV 9 0 A 72 BRR PANAMERICANO	NO Teléfono	592 2890	Correo electrónico	aceitesdelvalles produccionidea	aceitesdelvallesalome/g/hofmail.com produccionideal20 bucaramanga/gigmail.com	Cronograma de muestreo		
INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	OMA DE MUESTRA		*						
Solicitante	KAREN	Toma de muestra por	× ON IS	Responsable	Cliente	Sito de toma de la muestra		No registra	
Protocolo de toma de	Del cliente	Fecha y hora de toma	No registra No registra	Temperatura de toma, "C	No registra	Fecha y hora de recibo de la muestra	2023-04-21 16:00 2023-05-05	Temperatura de recibo, °C	24,9
muestra Regitro de recolección	3864	Observaciones	· informacion summistrada Fecha de i	Fecha de inicio del	2023-04-24	Fecha de finalización del análisis	2023-05-23	Fecha elaboración del informe	me 2023-05-23
		Control of the contro	Contract of property of property of purposes in probate purposes the purposes of purposes purpose purpose purpose purpose purpose purpose purpose purpose pu	de Seri	Ninguna	Tpo de embalaje (cava de icopor con pilas precongaladas o hieleo seco)	econgeladas o helo secoli		Ninguna
Desviaciones (SI APLICA):	•	and a second plant to the co			Nicono	Centidad de muesta nectida (minimo aproximado de X g o m.)	тафо фе X g о mt.)		Ninguna
INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	A MUESTRA	200000000000000000000000000000000000000	TEXASO ON STREET, COLUMN CONTRACTOR OF CONTR			STATE STATE OF THE			
Muestra No.	FO - 1075	Tipo de muestra	No registra	Lote	No registra	Cantidad	208 9	Proveedor	No registra
Fecha de producción	No registra	Fecha de vencimiento	No registra	Envase	No registra	Modo de conservación	Ambiente	Tipo de empaque	No registra
Condiciones especificas	Muestra reci	Muestra recibida en el laboratorio	Descripción			*Az	*Azúcar		
	ANÁLISIS		ME	MÉTODO DE ANÁLISIS		RESULTADO	0	UNIDAD	UNIDAD DE MEDIDA
Humedad		is.	AOAC 925.45 (gravimetrico)	tnco)	100	0,10		9/100 g m	g/100 g muestra (%)
Grasa			ISO 14156 (2012): Mill and iposoluble compou	ISO 14156 (2012); Mik and milk products Extraction methods for fipids and tiposoluble compounds. (Hidrólesis-Extracción Soxhlet)	methods for lipids hlet)	0.20		g/100 g n	g/100 g muestra (%)
Cenizas			AOAC 945.46 (gravimétrico)	trico)		0.05	1	g/100 g n	g/100 g muestra (%)
Carbodidratos totales	ales		Cálculo según Resoluc nutrientes/Numeral 11. % Carbohidratos totale.	Calculo según Resolución 810 del 2021, Artículo 11-Cálculo de Energía y nutrientes Numeral 11.3-Cartohidratos totales % Cartohidratos totales = 100-(%H+%C+%P+%G)	álculo de Energía y	99,45		g/100 g n	g/100 g muestra (%)
Calorias			Calculo según Resolución 810 del 2021 Ar nutrientes/Numeral 11.1-Energia y FAO/IN Table for Western Africa (2019) 16 Energy	Calculo segun Resolución 810 del 2021 Artículo 11-Calculo de Energía y nutrentes/Numeral 11.1-Energía y FAO/INFOODS Food Composition Table for Western Africa (2019) #5 Energy	siculo de Energía y od Composition	388		kcal/100 g	kcal/100 g muestra (%)
				of chairs ad son 3.De	formone v la				

Ests resultados corresponden únicamente a la muestra recidida y analizadas en las malaciones de SALAB SAS, na cual fue estegado al Laboratorio higo las condiciones de muestra por BALAB des las restalaciones del clema, segun aplicas. BALAB SAS no se responsabiliza de la información summissipada por el clema que posta alectur la vialeza de las información summissipada por el clema, que posta alectur la vialeza de las información sinte para presenta roberanciones e sesto muellados es de 10 das posteriores a la entrega de sita información esta momer, pasado este, este porcedida con la disposación final de la muestra. Para quajas o aplacativas sobre el ritema de muestra, al para para se aplacativas sobre el ritema de muestra. Para para se aplacativas sobre el ritema de muestra personal se anticipada co a la linea siediona (57 6654665, es ridegenada personal el entreme no linea a eligina autoritada. Este informe no puede ser reproducido parcialmente sen autorizados de BILAB SAS. Sen firma depata autoritada de EMLAB este informe no linea a vialdas.

g/100 g muestra (%)

No adicionado

información suministrada por el cliente via correo electrónico con respecto Cálculo según Resolución 810 del 2021, Adiculo 3-Definiciones y la

a la cantidad de azúcar adicionado al producto

Deyanira CABALLERO MENDEZ Centimole

Revisó y Autorizó

Química, M.Sc.

NIT: 901.007.479-4; km 3 via Gualiguară, Vereda Gualiguară Lote 4, Piedecuesta, Santander; 665 4665, 315 823 9704, 315 821 9754; www.bialab.co FIN DEL INFORME DE RESULTADOS Directora Técnica Área Fisicoquímica

Elaboró

Azúcares añadidos .

Directora Técnica Área Fisicoquímica Deyanira CABALLERO MENDEZ Oriente)

Quimica, M.Sc.

O bioLob	Lab			€.	SRME I	DE RES	DE RESULTADOS DE CROMATOGRÁFICO	INFORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS CROMATOGRÁFICO	SISI			VERSIÓN (II) PAGINA 1 de 1
LABORATORIO DE CROMATO	ORD DE CROMATOGRAFIA Y ESPECIFICAÇIFIA DE MOSO. INFORME DE RESULTADOS NO.	0.	INF	INF FQ-1075-2							O bioLob	QQ.
INFORMACIÓN DEL CLIENTE	LIENTE								-		1	\
Cliente BACCA R	BACCA RODRIGUEZ SAS		NIT/ CC	900.495.013 - 4	Confacto	g.	KAREN FERNANDEZ	NDEZ	Cindad		CUCUTA, NdeS	Sa
5	AV 9 0 A 72 BRR PANAMERICANO		Teléfono	592 2890 317 366 5245	Correo	Correo electrónico	aceitesdelvalles produccionideal	aceitesdelvallesalome@hotmail.com produccionideal20.bucaramanga@gmail.com	Cronograma de muestreo	muestreo	No aplica	
INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	MA DE MUESTRA											
Solicitante	KAREN FERNANDEZ	Toma de muestra por BiaLab	estra por	ON IS	x Responsable		Cliente	Sito de toma de la muestra		No registra	gstra	
Protocolo de toma de	Del cliente	Fecha y hora de toma de muestra*	a de toma	No registra No registra	Temperatura	Temperatura de toma, °C	No registra	Fecha y hora de recibo de la muestra	2023-04-21 16:00 2023-05-05	Temperatura de recibo, °C	e	24,9
Regitro de recolección	3864	0.0	nes	* Información summistrada por el ciente	por Fecha de inicio del análisis	cio del	2023-04-24	Fecha de finalización del análisis	2023-05-23	Fecha elaboración del informe	ación del	2023-05-23
				S service and another largest	datasi		Ninguna	Tipo de embalaje (cava de ecipor con plas precongeladas o hiero seco	precongelacias o hiero seco,		Z	Ninguna
Desviaciones (SI APLICA):		Estado del embase	ale (cava o caja se	ESISOO DEI EMBASISE (CAVA O CASA SIN INGARA), SIN QUECONO, INVANCO, CASA SIN INGARA CASA LA CASA SIN INGARA SIN INGARA CASA SIN INGARA CASA SIN INGARA SIN INGARA CASA SIN INGARA SINTAR SIN INGARA SIN INGARA SIN INGARA SIN INGARA SINTAR SINT	dos, empaques sin rupturas; eliquetas infactas)		Ninguna	Canidad de muestra recibida (minimo aproximado de X g o mL)	(Jimedo de X glo mil.)		Z	Ninguna
INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	MUESTRA						and the second				I	
M. certra No	FO - 1075	Tipo de muestra	estra	No registra	Lote		No registra	Cantidad	208 g	Proveedor	-	No registra
Mideal a no.	No registra	Fecha de vencimiento	encimiento	No registra	Envase		No registra	Modo de conservación	Ambiente	Tipo de empaque		No registra
recha de producción	Miner area	Musetra recibida en el laboratorio	atorio	Descripción				*Azúcar	ar			
RESULTADOS DEL ANÁLISIS CROMATOGRÁFICO	VÁLISIS CROMATO	OGRÁFICO										
1. Información del ensayo	ayo											
DOCUMENTO NORMA DE REFERENCIA	28	2:2017(E). Anim of fatty acid me	al and veget ethyl esters -	Normas ISO 12966-2:2017(E). Animal and vegetable fats and oils — Gas chromatography of fatty acid m Gas chromatography of fatty acid methyl esters — Part 4: Determination by capillary gas chromatography	as chromatograp n by capillary gas	hy of fatty acid n chromatography	nethyl eslers — Parl	Normas ISO 12966-2:2017(E). Animal and vegetable fats and oils — Gas chromatography of fatty acid methyl esters — Part 2: Preparation of methyl esters of fatty acids e ISO 12966-4:2015(E). Animal and vegetable fats and Normas ISO 12966-4:2015(E). Animal and vegetable fats and Sas chromatography of fatty acid methyl esters — Part 4. Determination by capillary gas chromatography	of fatty acids e ISO 1	12966-4:2015(E)). Animal and	vegetable fats and
	# = B	natográfico fue delo AS 1310 d	realizado e e 155 posicio	 El análisis cromatográfico fue realizado en: Cromatógrafo de gases TRACE 1300 MS, acoplado a un espectrómetra automuestreador modelo AS 1310 de 155 posiciones TRACE 1300 Series GC; Software CHROMELEON 7; Thermo Scientific 	ases TRACE 13 ies GC; Software	00 MS, acoplad CHROMELEON	o a un espectrômet 17; Thermo Scientific	El análisis cromatográfico fue realizado en: Cromatografo de gases TRACE 1300 MS, acopiado a un espectrómetro de masas ISQ 7000 con cuadrupolo simple, dotado de un inyector modular IEC split/splitles SS tomuestreador modelo AS 1310 de 155 posiciones TRACE 1300 Series GC, Software CHROMELEON 7; Thermo Scientific	idrupolo simple, dota	do de un inyec	tor modular	EC split/splitles St
EQUIPOS Y MATERIALES USADOS	2. Columna cromate	ográfica: Colur	mna capilar F	AMEWax (Crossbond	® polyethylene g	lycol), 30m x 0,2	5 mm x 0,25 μm (Re	2. Columna cromatográfica: Columna capilar FAMEWax (Crossbond® polyethylene glycol), 30m x 0,25 mm x 0,25 μm (Restek, 110 Benner Circle, Bellefonte PA16823)	nte PA16823)		1	
	3. Estándar de refe	rencia: GB 500	9.168-2016	37 Fatty acid methyl es	iters (Dr Ehrenst	orfer, LGC Group	, 7290-B Investmen	3. Estándar de referencia: GB 5009.168-2016 37 Fatty acid methyl esters (Dr Ehrenstorfer, LGC Group, 7290-B Investment Drive, North Charleston, SC 29418, United State)	418, United State)			
	1. Preparación de la	a muestra: Mét	todo de trans	esterificación por metil	lación con trifluor	uro de boro (BF ₃) para la preparació	1. Preparación de la muestra: Método de transesterificación por metilación con trifluoruro de boro (BF ₃) para la preparación de los metilésteres de ácidos grasos (FAME)	rasos (FAME)			
DESCRIPCIÓN DEL MÉTODO DETERMINATIVO	2. Metodologia analitica: La identificación de los melti-ésteres de los mismos parámetros cromatográficos; La composición de los ácidos grasos se o Los ácidos grasos determinados en la mismos acidos grasos de la mismos acidos de la mismos acidos grasos de la mismos acidos grasos acidos ac	lítica: los metil-éstere tros cromatográl los ácidos graso Jeterminados en	s de los ácid ficos; s se calculó	2. Metodología analitica: La identificación de los metil-esteres de los ácidos grasos, presentes en la muestra analizada, se realizó por la comparación de los hem los mismos parámetros cromatográficos; La composición de los ácidos grasos se calculó por el método normalización cromatográfica, según lo indicado en la ISO 12966-4.2015; Los acidos grasos determinados en la muestras analizada se presentan clasificados en saturados, insaturados y trans.	en la muestra an zación cromatogr n clasificados en	alizada, se realiz afica, según lo ir saturados, insal	có por la comparació vdicado en la ISO 12 turados y frans.	 Metodología analítica: La identificación de los metil-ésteres de los ácidos grasos, presentes en la muestra analizada, se realizó por la comparación de los tiempos de retención, t_o, con los generados del análisis GC-MS de la mezcla estándar de los mismos parámetros cromatográficos; La composición de los ácidos grasos se calculó por el método normalización cromatográfica, según lo indicado en la ISO 12966-4:2015; Los ácidos grasos determinados en la muestras analizada se presentan clasificados en saturados, insaturados y trans. 	R. con los generados	del análisis GC.	MS de la me	zcla estándar de F

	RIA DE MASAS
و	CTROMET
q	DRATORIO DE CROMATOGRAFIA Y ESPECT
ਰ	ATOGRAF
<u></u>	DE CROM
0	ATORIO
	Delalab

INTORME DE RESULTADOS DE ANÁLISIS CROMATOGRÁFICO

CODIGO BLAEFS PAGINA 1 de 1 VERSION 03

RESULTADO No. Compuesto (àcido graso medido en forma de metilester) UNIDAD DE MEDIDA No. Compuesto (àcido graso medido en forma de metilester) RESULTADO Resultado 1 Resultado 2 Promedio Promedio </th <th>: </th> <th>comis compa on min</th> <th></th>	:	comis compa on min										
Resultado 1 Resultado 2 Promedio	9	Compuesto (ácido graso)	(acido graso	RESULTADO medido en forma de	e metiléster)	UNIDAD DE MEDIDA	2		(acido graso n	RESULTADO nedido en forma d		UNIDAD DE MEDIDA
< 0,01			Resultado 1	Resultado 2	Promedio				Resultado 1	Resultado 2	Promedio	
< 0,01 < 0,01 o,11 o,11 o,14 g/100 gmuestra 6 Linoleico (C18.2n6c) < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01	100	Caproico (C6:0)	< 0.01	< 0,01	× 0,01	g/100 g muestra	S	Oleico (C18:1n9c)	0.03	0.03	0,03	g/100 g muestra
0,11 0,11 0,11 9/100 gmuestra 7 Behénico (C22 0) < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01 < 0,01	10	Miristico (C14:0)	< 0.01	< 0,01	10'0>	g/100 g muestra	9	Linoleico (C18 2n6c)	< 0.01	< 0.01	< 0.01	g/100 g muestra
0,04 0,04	1 -	Palmitico (C16.0)	0,11	0,11	0,11	g/100 g muestra	-	Behénico (C22.0)	< 0.01	< 0.01	< 0.01	g/100 g muestra
	-	Esteárico (C18:0)	0,04	0,04	0.04	g/100 g muestra						

3. Clasi

			RESULTADO			_				RESULTADO		
No.	No. Compuesto (ácido graso)	(ácido graso	(acido graso medido en forma de metiléster)	le metiléster)	UNIDAD DE MEDIDA	ž	No.	Compuesto (ácido graso)	(ácido graso	(acido graso medido en forma de metilester)		UNIDAD DE MEDIDA
		Resultado 1	Resultado 2	Promedio			3 1		Resultado 1	Resultado 1 Resultado 2	Promedio	
-	Saturados	0,17	21'0	21'0	g/100 g muestra	8	Poliii	Polinsaturados	< 0.01	< 0.01	< 0.01	g/100 g muestra
2	Monoinsaturados	0,03	0'03	0,03	g/100 g muestra	4	trans	s	× 0,01	< 0,01	< 0.01	mg/100 g muestra
Tota	Total de ácidos grasos	0,2	0,2	0,2	g/100 g muestra		1/4					
AN	ANEXOS						1					

Anexo 1. Perfil cromatográfico obtenido por GC-MS del análisis de la mezcia estándar certificada de FAME Anexo 2. Perfil cromatográfico obtenido por GC-MS del análisis de la muestra FQ-1075

Autorizó

Deyanira CABALLERO MENDEZ Opimica, M.Sc.

Directora Técnica Área Fisicoquímica

NIT: 901.007.479-4; km 3 via Gualiguará, Vereda Gualiguará Lote 4, Piedecuesta, Sanlander, 665 4665, 315 823 9704, 315 821 9754; www.blalab.co

BRLAB SAS. Sin firma digital autorizada de BMLAB, este informe no tendra validez.

es de 10 dies postences a la entrega de éste informe, pasado este tempo se procedera con la disposación final de la muestra. Para quajas o apalaciones sobre el informe de resultados comuniquese al como electrónico Elizo restaldos corresponden únicamente a la muestra recibida y avalitada en las inalaciones de BALAB SAS, la cual ha erchagada al Laboradorio Dapi las condiciones de muestras del planta de muestra por BALAB en les risclaborores del clambs, segon applique. BMARD SAS no se responsabiliza de la información summistrada por el clambs que pueda altecar la valuez de los resultados. El placos iminis para presentar observaciones a éstos resultados. informeres/blook@balab.co o a la linea triellonica (57) 6654555, en indispensable presentar el mamo, en versión electronica, con firma digital autonitada. Este informe no puede sen exprolución parcialmente sin autonización de



Perfil cromatográfico obtenido por GC-MS (FAMEWAX, 30 m x 0.25 mm x 0.25 μm)

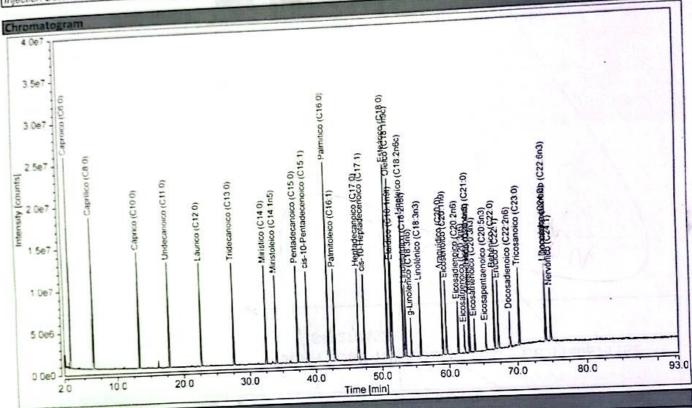
Injection Details Injection Name: Vial Number:

Mix FAME Unknown

Run Time (min). 90.99 Injection Volum: 1.00

Injection Type Calibration Level: Instrument Method: Processing Method Injection Date/Time

FAMES 2 FAMES Proc 5 08/Jun/23 16:38 Dilution Factor: 1.0000 Sample Weight: 1.0000



ntegration Results		D. Wallen	Area	Height	Area %
Peak Name	Retention Time	Quantitation	counts*min	counts	%
	min	87.0	521598	25053736	1.69
Caproico (C6:0)	2.93	87.0	724213	18026857	2.35
Caprílico (C8:0)	6.38	87.0	886719	13841594	2.88
Cáprico (C10:0)	13.30	87.0	902233	12562546	2.93
Undecanoico (C11:0)	17.80	87.0	964536	12343474	3.13
Láurico (C12:0)	22.63	87.0	964629	12165324	3.13
Tridecanoico (C13:0)	27.57	87.0	972311	11784479	3.16
Mirístico (C14:0)	32.48	87.0	849418	10484285	2.76
Miristoleico (C14:1n5)	34.05	87.0	967887	11544931	3.14
Pentadecanoico (C15:0)	37.28		886721	10807447	2.88
cis-10-Pentadecenoico (C15:1)	38.81	87.0	2088358	23697376	6.78
Palmítico (C16:0)	41.94	87.0	882920	10854781	2.87
Palmitoleico (C16:1)	42.88	87.0	931516	10812025	3.02
Heptadecanoico (C17:0)	46.45	87.0	887210	10193918	2.88
cis-10-Heptadecenoico (C17:1)	47.36	87.0	2067655	23090476	6.71
Esteárico (C18:0)	50.80	87.0	1862504	21353978	6.05
Oleico (C18:1n9c)	51.40	87.0	1022537	11362358	3.32
Elaídico (C18:1n9t)	51.56	87.0	1022551		

Reporte_Verificación/Integration

Chromeleon (c) Dionex Version 7.2.10.23925

inclaico (C18:2n6c)		CALLED TO THE		I constitution to	CONTRACTOR CONTRACTOR
	53.20	87.0	1444796	16691387	4.69
inolelaídico (C18:2n6t)	53.56	87.0	744437	8410148	2.42
Hinolénico (C18:3n6)	54.36	87.0	393566	4551367	. 1.28
inolénico (C18:3n3)	55.76	87.0	759738	8785408	2.47
raquidico (C20:0)	59.03	87.0	863760	9886673	2.80
Elcosenolico (C20:1n9)	59.60	87.0	766720	8742436	2.49
Elcosadienoico (C20:2n6)	61.35	87.0	543453	6164289	1.76
Elcosatrienoico (C20:3n6)	62.26	87.0	298254	3320140	0.97
Heneicosanoico (C21:0)	62.94	87.0	928918	10153444	3.02
Araquidónico (C20:4n6)	63.01	87.0	507766	6672466	1.65
Elcosatrienolco (C20:3n3)	63.76	87.0	339893	3883052	1.10
Elcosapentaenoico (C20:5n3)	65.43	87.0	285173	3190249	0.93
Behénico (C22:0)	66.69	87.0	872962	9388627	2.83
Erúcico (C22:1)	67.27	87.0	739633	8022816	2.40
Doccsadienoico (C22-2n6)	68.96	87.0	198048	2755034	0.64
Tricosanoico (C23:0)	70.33	87.0	895503	9123316	2.91
Lignocérico (C24:0)	74.08	87.0	411062	9152768	. 1.33
Docosahexaenoico (C22:6n3)	74.09	87.0	716051	9636042	2.32
Nervónico (C24:1)	74.85	87.0	708152	6159205	2.30

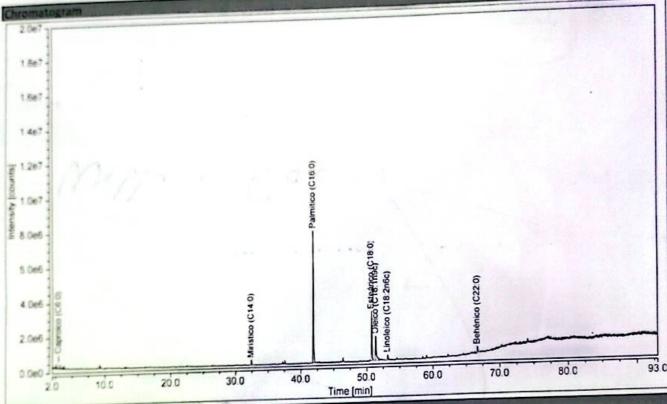
Injection Date/Time

Perfil cromatográfico obtenido por GC-MS (FAMEWAX, 30 m x 0.25 mm x 0.25 μ m)

Injection Details	DE LE PROPERTY DE LA CONTRACTION DEL CONTRACTION DE LA CONTRACTION
Injection Name:	FQ-1075-1
Vial Number:	17 Unknown
Injection Type:	Cikireiiii
Calibration Level: Instrument Method:	FAMES 2
Processing Method:	FAMES Proc

Run Time (min) 90.99 Injection Volume 1.00

Dilution Factor: 1.0000 Sample Weight: 1.0000 15/Jun/23 09:01



Integration Results			Area	Height	Area %
Peak Name	Retention Time	Quantitation	counts*min	counts	%
	2.96	87.0	16512	719972	1.32
Caproico (O6:0)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Caprilico (C8:0)		87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Cáprico (C10:0)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Undecanoico (C11:0)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Láurico (C12:0)	THE RESERVE OF THE RESERVE OF THE PERSON NAMED IN	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Tridecanoico (C13.0)	n.a.	87.0	24541	279913	1.96
Miristico (C14 0)	32.43	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Ministoleico (C14 1n5)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Pertadecanolog (C15:0)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
cis-16-Pentadecenoico (C15·1)	n.a.	87.0	692061	7650217	55.37
Palmitico (C16:0)	41.94	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Palmitoleico (C16 1)	n.a.		n.a.	n.a.	n.a.
Heptadecahoico (C17.0)	n.a.	87.0		n.a.	n.a.
cis-10-Heptadecenoico (C17:1)	n.a.	87.0	n.a.	2838428	21.70
Esteárico (C18:0)	50.79	87.0	271251		14.23
Oleico (C18 1n9c)	51.39	87.0	177905	1390728	n.a.
Elaídico (C18:1n9t)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	11.00

Reporte Verificación/Integration

Chromeleon (c) Dionex Version 7.2.10.23925

zinoleico (C18:2n6c)	53.17	87.0	36883	292850	2.95
Linolelaídico (C18:2n6t)	n.a.	87.0	ń.a.	n.a.	n.a.
g-Linolénico (C18:3n6)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Linolénico (C18:3n3)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Araquídico (C20:0)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Eicosenoico (C20:1n9)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Eicosadienoico (C20:2n6)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	· n.a.
Eicosatrienoico (C20:3n6)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Heneicosanoico (C21:0)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Araquidónico (C20:4n6)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Eicosatrienoico (C20:3n3)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Eicosapentaenoico (C20:5n3)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Behénico (C22:0)	66.69	87.0	30703	325710	2.46
Erúcico (C22:1)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Docosadienoico (C22:2n6)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Tricosanoico (C23:0)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Lignocérico (C24:0)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Docosahexaenoico (C22:6n3)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Nervónico (C24:1)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.



biaLab

Perfil cromatográfico obtenido por GC-MS (FAMEWAX, 30 m x 0.25 mm x 0.25 μ m)

Injection Details

Injection Name: Vial Number: Injection Type: Calibration Level: Instrument Method:

Processing Method:

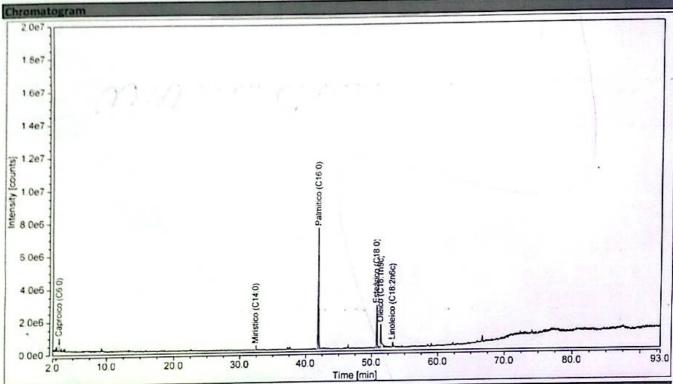
Injection Date/Time:

FQ-1075-2 17

Unknown

FAMES 2 **FAMES Proc 5** 15/Jun/23 10:38 Run Time (min). 90.99 Injection Volume 1.00

Dilution Factor: 1.0000 Sample Weight: 1.0000



Integration Results			X Harris III		
Peak Name	Retention Time	Quantitation lon	Area counts*min	Height counts	Area %
Caproico (C6:0)	2.96	87.0	15894	732926	1.30
Caprílico (C8:0)	n.a.	87.0	n.a.	loin.a.	n.a. 03
	n.a. IAV	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Cáprico (C10:0)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Undecanoico (C11:0)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Láurico (C12:0)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Tridecanolco (C13:0)	32.46	87.0	23298	274885	1.90
Mirístico (C14:0)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Miristoleico (C14:1n5)	The second secon	9 87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Pentadecanoico (C15:0)	ii.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
cis-10-Pentadecenoico (C15:1)	n.a.	87.0	691108	7495905	56.37
Palmítico (C16:0)	41.93	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Palmitoleico (C16:1)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Heptadecanoico (C17:0)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
cis-10-Heptadecenoico (C17:1)	n.a.		279822	2644245	22.82
Esteárico (C18:0)	50.79	87.0	181970	1408286	14.84
Oleico (C18:1n9c) Elaídico (C18:1n9t)	51.39 n.a.	87.0 87.0	n.a.	n.a.	n.a.

WILLIAM EDURADO EACHRES

Reporte_Verificación/Integration

Chromeleon (c) Dionex Version 7.2.10.23925

inoleíco (C18:2n6c)	53.20	87.0	33893	305411	2.76
inolelaídico (C18:2n6t)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
-Linolénico (C18:3n6)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
inolénico (C18:3n3)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
raquídico (C20:0)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
icosenoico (C20:1n9)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Eicosadienoico (C20:2n6)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Eicosatrienoico (C20:3n6)	n.a.	87.0	n.a.	n,a,	n.a.
Heneicosanoico (C21:0)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Araquidónico (C20:4n6)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Eicosatrienoico (C20:3n3)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Eicosapentaenoico (C20:5n3)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Behénico (C22:0)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Erúcico (C22:1)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Docosadienoico (C22:2n6)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Tricosanoico (C23:0)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Lignocérico (C24:0)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Docosahexaenoico (C22:6n3)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.
Nervónico (C24:1)	n.a.	87.0	n.a.	n.a.	n.a.

	LABORATORIO PIECOQUIANCO DE AL MENTOS		ORME D	E RESULTA	DOS DE	INFORME DE RESULTADOS DE ANALISIS FISICOQUIMICO	SICOGUI	NICO NICO	PACRAN OR 1
INFORME DE RESULTADOS NO	TADOS No		INF FQ-1075-E					ò	Opiolob
INFORMACIÓN DEL CLIENTE		THE COLUMN							
Cliente BACCA ROORIGEE SAS	57 SWS 25	NT CC	900 495 013 4	Contacto	KAPEN FERMANDEZ	230	Ciudad	CUCUTA N66S	See
Dirección AV 9 D.M. 72 BRR PANAMERICANO	ANNAMERICA	Telefono	317.308.5246	Correo electrónico	acetes/obstates/2	sceleschivalinationed horization crokecondeal Statemengalignation	Cronograma de muestrao	munitreo No aplica	
INFORMACIÓN DE TOMA DE MUESTRA	MUESTRA			COLUMN STATE OF THE STATE OF TH				1	
Solicitante	KAREN FERNANDEZ	Toma de muestra por Bial.ab	X ON IS	Responsable	Clerite	Sito de toma de la muestra		KINESH ON	
Protocolo de toma de De	Dei clente	Fecha y hora de toma de muestra"	No registra No registra	Temperatura de Ioma, 'C	No registra	Fecha y hora de recibo de la muestra	2023-04-21 16:00 2023-05-05	Temperatura de recibo, "C	24.9
Regitro de recoiección	2000	elete	britamacie surestrad per el Ciercia	Informacio sumestrata Fecha de inicio del por el therita analísis	Anexos INF-G-23-141, 19839 - V0.	Fecha de finalización del análisis	Visanse informes Anexios: NF-G-25- 141, 19639 - V0, Z23050004571	Facha elaboración del informe	Anexos: INF-G-23-141, 1909 - V0. 223/50004571
		Ectade dar probable (care o case to	crees can to faces, to quidre, leyen, uskales	witedow	Ninguna	time open a septembers and optical points at each absorpts at obj.	congelecter o tests ment		Ningura
Desviaciones (St APLICA):		Colors: der divasivaments: Nacce	n quinda n with o	men famon in garbata in vertice, empastes of reckers, elegation claritary	Ninguna	Cartisid in ruests rectide income aprietratio de Egili mo	Min de Egit mis		Ningura
INFORMACIÓN DE LA MUESTRA	TRA	The second second	eni Cer	CX					
Muestra No. FQ - 1075	1075	Tipo de muestra	No registra	Lote	No registra	Cantidad	208.9	Proveedor	No registra
Fecha de producción No registra	ets	Fecha de vencimiento No registra	No registra	Envase	No registra	Modo de conservación	Ambiente	Lipo de empaque	No registra
Condiciones especificas	Muestra recè	Muestra recibida en el laboratorio	Descripción	igu .		.Y.	*Azucar		
		日本 日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日本の日	の見						
		o bou	Véans	e informes Anexos:	INF-G-23-141, 19	Véanse informes Anexos: INF-G-23-141, 19939 - V0, 223050004571			

Deyanira CABALLERO MÉNDEZ Reviso y Autorizo"

Observaziones. Estas empresona incamente a la messita suchica y emiscata en les emiscanes se illes entidades las sucesimpastes al Latonation papa las condiciones de las emiscanes de messita de la me

ampo sa procedinti (on la disposición fina na la mantía. Pura quejas o spetaziones usbre si estierna de resultado

подпини и потво вестопко полиментальности tale otherns to puede ser reproducido parcalmente sin

o a la fina statifonza (E7) de5-665, sa nolispernación presentar el munos, se versión danticiosa, un forsa algua autorización de 894,485 SAS. Se ferra depta autorizada de 1944,45, una reforma no tentra valuas. encenación de toma de musatra, información de la musetra; e información del clente Directora Técnica Area Fisicoquímica Quimica, M.Sc.

NIT: 901:007.479-4; km 3 via Gualiguarà, Vereda Gualiguarà Lote 4, Pedecuesta, Santander; 665 4665, 315 823 9704, 315 821 9754; www.hulab.co

FIN DEL INFORME DE RESULTADOS

Directora Tecnica Area Fisicoquimica

Oumica, MSc.

Hace reterencia a la información del contando del informe de resultado

Deyanira CABALLERO MÉNDEZ

Elaboró"



INFORMES TÉCNICOS DE ENSAYO LABORATORIO DE SERVICIOS QUÍMICOS MINERO METALÚRGICOS Y AMBIENTALES

CÓDIGO	F	T-GL-0	1
VERSIÓN	4		
FECHA	2018	06	18
PÁGINA	1	DE	2





0-15-15-1			2023	05	24
INF-G-23-141	INFORME TÉCNICO DE ENSAYO	FECHA	AA	ММ	DD

CONTRACTOR OF THE PERSON	INFORMACIÓN DEL CLIENTE	A 1800
EMPRESA: BOLIVAR INDUSTRIAL AMBIENTAL LABORATORIOS S.A.S	CONTACTO: Surley Katherine Carreño Ochoa	FACTURA:
NIT: 9001007479-4	CIUDAD: Piedecuesta	Email: dtecnicafq@bialab.co
DIRECCIÓN: KM 3 VIA GUATIGUARA LT 4 VDA GUATIGUARA	TELÉFONO: 3158219754	SOLICITUD No:

	The state of the s	N DE LA(S) MUESTRA(S)		
TIPO DE MUESTRA	PARA ANÁLISIS	IDENTIFICACIÓN EXT	ERNA	IDENTIFICACIÓN INTERNA
ALIMENTO	APTA	FQ - 1075 Azúc	ar	G-151-O-23
FECHA DE RECEPCIÓN: 10/05/2023	The second secon	DE LA RECEPCIÓN: ordinadora de calidad		PONSABLE DEL MUESTREO:
FECHA DEL MUESTREO:	LUGAR Y PUNT	O DEL MUESTREO:	FECH	A REALIZACIÓN ENSAYO(S): 19/05/2023

METODOLOGIA Y METODO UTILIZADO

Metodología:

La muestra fue preparada de acuerdo con el procedimiento interno, se pesó alrededor de 0.5 gramos de muestra y se le realizó una digestión ácida utilizando HNO3 y H2O2, asistido por digestor microondas, posteriormente se aforó a un volumen de 25 mL. Se procede analizar la muestra por espectrofotometría de Absorción Atómica con llama (aire-acetileno, óxido nitroso-acetileno), empleando patrones certificados marca CertiPUR® de Merck para cada metal.

Método:

Lectura directa: Estándar Métodos SM 3111 B [Fe, Zn, Na]; SM 3111 D [Ca]

LÍMITE DE CUANTIFICACIÓN

[Na]: 15,0 mg/kg [Fe]: 15,0 mg/kg [Ca]: 12,5 mg/kg [Zn]: 5,0 mg/kg

EQUIPOS UTILIZADOS

MUFLAS

BALANZA ANALITICA

ESPECTROFOTÓMETRO DE ABSORCIÓN ATÓMICA AGILENT SPECTRAA 240 S

Laboratorio de Servicios Químicos, Minero-Metalúrgicos y Ambientales. UIS Sede Guatiguará. Transv. Guatiguará Calle 8N No. 3W-60, Barrio El Refugio Tel: (57)634 4000 Ext: 3504 Email: gimba.lab@uis.edu.co



INFORMES TÉCNICOS DE ENSAYO

LABORATORIO DE SERVICIOS QUÍMICOS MINERO METALÚRGICOS Y AMBIENTALES

CÓDIGO	F	T-GL-0	1
VERSIÓN		4	
FECHA	2018	06	18
PÁGINA	2	DE	2





INF-G-23-141

INFORME TÉCNICO DE ENSAYO

FECHA

24 2023 05 AA

DD MM

RESULTADOS

Muestra	Fe	Zn	Na	Ca
	mg/kg	mg/kg	mg/kg	mg/kg
FQ - 1075 Azúcar	< 15,0	16,20	15,81	68,45

L.C: Limite de Cuantificación

L.C: Resultado obtenido Inferior al límite de Cuantificación

NOTA: Los datos aquí reportados corresponden únicamente a la(s) muestra (s) analizada(s) y no deben ser reproducidos en forma parcial, sin autorización del Director del Grupo GIMBA. El laboratorio no incluye, ni hace análisis, recomendaciones, conclusiones y/o declaración de conformidad de los resultados obtenidos.

JULIO ANDRES PEDRAZ

Director Laboratorio de Servicios Químicos, Minero-Metalúrgicos y Ambientales - GIMBA Universidad Industrial de Santander - UIS Revisó.

Director Laboratorio de Servicios Químicos, Minero-Metalúrgicos y Ambientales - GIMBA Universidad Industrial de Santander - UIS Aprobó.

Elaboró:

Freddy Garavito Cordero Director técnico

UIS-Presente.

FIN DEL INFORME

Laboratorio de Servicios Químicos, Minero-Metalúrgicos y Ambientales. UIS Sede Guatiguará. Transv. Guatiguará Calle 8N No. 3W-60, Barrio El Refugio Tel: (57)634 4000 Ext: 3504 Email: gimba.lab@uis.edu.co

REPORTE DE ANÁLISIS 19939-V0



. Información general

Fecha de reporte:

2023-05-25

Lugar de realización del análisis:

LEPTON S.A.S Calle 71 No. 72-43 Bogotá - Colombia

Código de Muestra: 050923-011

2. Información del cliente

Cliente:

BOLÍVAR INDUSTRIAL AMBIENTAL LABORATORIOS

Nombre y Apellido del contacto:

Deyanira Caballero Méndez

Cargo

Directora Técnica Fisicoquímica

Dirección:

Km 3 vía Guatiguará Contiguo a Postobón, Vereda Guatiguará Lote 4

Correo electrónico:

dtecnicafq@bialab.co

3. Información de la muestra

Descripción de la muestra:

FQ-1075 AZUCAR

Lote:

Fecha de recepción:

2023-05-09

Fecha(s) de análisis:

2023-05-17 a 2023-05-24

Determinación analítica	Método	Técnica Analítica	Unidad	Límite de cuantificación	Resultado
Proteína Total	Método Interno-LAB-ME- 015 V.02 F.E.2017/11/01	Kjeldahl	g/100g	0,2	0,19
Vitamina A (Retinol)	Método Interno-LAB-ME- 058 V.2 F.E.2021/05/24	Cromatografía HPLC-UV	μg E.R./100g	1,4	N.D.
Vitamina D3 (expresado en µg)	Método Interno-LAB-ME- 062 V.1 F.E.2021/05/19	Cromatografía HPLC-UV	μg/100g	0,3	< 0,3
	No Antino N.D. No Detect	ado N.E. No Especifica	B.S.: Base Seca	S: Subcontratado no a	creditado

A: Acreditado

N.A.: No Aplica

N.D.: No Detectado

OBSERVACIONES:

El logo de ONAC solamente es válido para los ensayos identificados con la letra (A).

- La muestra analizada fue tomada y remitida por el cliente, la información de descripción de la muestra incluida en este reporte fue suministrada por el cliente, LEPTON S.A.S. no se hace responsable por la información recibida.
- Los resultados son válidos únicamente para la muestra analizada como se recibió y no para otro(s) materiales de la misma procedencia.
- Se prohibe su reproducción parcial, sin la autorización formal de LEPTON S.A.S.
- LEPTON S.A.S. no se hace responsable de las modificaciones que se puedan hacer al presente documento. Para verificar su autenticidad comunicarse al correo servicios@leptonlab.com

REVISADO Y APROBADO I.Q. Iván F Sánchez A. Director Técnico M.P. 15396

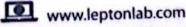
** FIN DEL REPORTE***

Página 1 de 1

Calle 71 # 72-43 Bogotá D.C.



(60) 1-2528340 / 2528637





INFORME DE LABORATORIO

VERSION No. 00

BOLIVAR INDUSTRIAL AMBIENTAL LABORATORIOS S A S **EMPRESA**

SUCUR/SEDE N/A

CONTACTO DEYANIRA CABALLERO MENDEZ

CARGO

TELIFAX 3108157618

KM 3 VIA GUATIGUARA LT 4 VDA GUATIGUARA DIRECCIÓN

CORREO

dtecnicafq@bialab.co

223050004571

REFERENCIA

FECHA INGRESO FECHA ANÁLISIS

FECHA RESULTADO

2023/05/09 2023/05/11 2023/05/26

ORIGINAL

LUGAR DE RECOLECCIÓN

MUESTRA

FQ-1075 AZUCAR

MUESTREO REALIZADO POR CLIENTE

OLOR

CARACTERISTICO

NA

LOTE CANT. MUESTRA

129.0g

OBSERVACIONES

OC: 570

CLASE DE EMPAQUE

ASPECTO

COLOR

SÓLIDO GRANULADO

BLANCO

BOLSA PLASTICA

RESULTADO FISICOQUÍMICO

			I transcription of the control of the con-	MÉTODO
	UNIDAD	ESPECIFICACIÓN	RESULTADO	
ANÁLISIS	UNIDAD		0.00	Basado en AOAC 985.29
FIBRA DIETARIA TOTAL	g/100g	N/A		PRO-AYS-113 V0 2021-07-
	g/100g	N/A	0,17	19 Determinación de Grasa por extracto etéreo
GRASA TOTAL		N/A	95,83	Basado en AOAC 923.09
AZUCARES TOTALES (Expresado como sacarosa)	g/100g	100	+	PRO-AYS-057 V0 2021-07
HUMEDAD Y MATERIA VOLÁTIL	g/100g	N/A	0,03	19 Determinación de sólidos totales y pérdidas por secado a 103°C y 130°C

Las muestras se almacenaran durante 1 mes (muestras de alimentos no perecederos, materias primas, productos farmacéuticos) y 1 semana (muestras

de agua y alimentos perecederos) El resultado aplica únicamente a la muestra recibida y analizada

No se permite la reproducción total o parcial de este documento sin autorización expresa del laboratorio.

El plan de muestreo es realizado por el cliente

Laura Valessa Siadoque Hela

LAURA VANESSA SIACHOQUE QUÍMICA PQ- 08562 ANALISTA FISICOQUÍMICO I

Fecha de impresión: Sábado, 27 de Mayo de 2023

Lady Julieth Marin

LADY JULIETH MARIN MARIN JEFE DE LABORATORIO FISICOQUÍMICO (E). QUIMICA PQ-06575

FIN DEL INFORME---

TA ES LINA COPIA ELECTRÓNICA DE SU CERTIFICADO ORIGINAL

Página 1 de 1 de desde el BIOSIP





REPORTE NUTRICIONAL

CÓDIGO BL-RE-F60

VERSIÓN: 01

PÁGINA 1 de 1

Identificación de la muestra:

Azúcar

*Información suministrada por el cliente

Código interno de la muestra:

FQ-1075

Nombre del cliente:

BACCA RODRIGUEZ SAS

Fecha:

2023-06-05

Información N	utricional
---------------	------------

Tamaño de porción: 1/2 cucharadita (5 g) Número de porciones por envase: 100

Calorías (kcal)	Por 100 g	Por porción
Daiorias (Real)	399	20
Grasa total	0 g	0 g
Grasa saturada	0 g	0 g
Grasa trans	0 mg	0 mg
Carbohidratos totales	99 g	5.0 g
Fibra dietaria	0 g	0 g
Azúcares totales	96 g	4.8 g
Azúcares añadidos	0 g	0 g
	0 g	0 g
Proteína Sodio	0 mg	0 mg
Vitamina A	0 μg ER	0 μg ER
	0 µg	0 µg
Vitamina D	0 mg	0 mg
Hierro	6.9 mg	0.34 mg
Calcio Zinc	1.6 mg	0.08 mg

Consideraciones al Reporte de Información Nutricional:

- 1. El modelo de tabla nutricional que muestra en el presente reporte se elaboró teniendo en cuenta el RESUELVE de la Resolución 0810 de junio del 2021, en su artículo 30, numeral 30.1 Formato vertical estándar. El tamaño de la porción fue tomado de la Tabla 6 de la Resolución antes mencionada, sección AZÚCAR, PRODUCTOS DE CHOCOLATE Y OTROS PRODUCTOS DULCES, para el producto en la presentación de AZÚCAR, con una CANTIDAD DE REFERENCIA de 5 g para el tamaño de la porción y una PRESENTACIÓN de 500 g. Para la expresión em medida casera se tomó la densidad del azúcar como 1,59 g/cm³ y la medida casera de 1 cucharadita equivalente a 5 mL
- 2. Para la elaboración de la tabla nutricional se tomaron los valores reportados en los informes de resultados obtenidos de los análisis realizados por Bolivar Industrial Ambiental Laboratorios, según los informes FQ-1075-1 y FQ-1075-2; y de los laboratorios externos GIMBA-UIS, Lepton y Synlab, según los informes INF-G-23-141, 19939 - V0, 223050004571, respectivamente.
- 3. El presente reporte es una orientación del modelo de la tabla nutricional que se elaboró según los criterios establecidos en la Resolución 0810 de junio del 2021; se hace necesario que nuestro cliente REVISE, VERIFIQUE, VALIDE y APRUEBE el modelo, los cálculos y la

Elaboró:

Deyanira CABALLERO MÉNDEZ, Química, M.Sc.

Directora Técnica Área Fisicoquímica

Bolívar Industrial Ambiental Laboratorios, BIALAB SAS

FINAL DEL REPORTE

NIT: 901.007.479-4; km 3 via Guatiguarà, Vereda Guatiguarà Lote 4, Piedecuesta, Santander, 665 4665, 315 823 9704, 315 821 9754; www.bialab.co