|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Folio de solicitud de servicio interno | |  | Fecha inicio de análisis |  |
| ID interno de muestra |  | | **Fecha final de análisis** |  |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Temperatura |  | | Humedad relativa |  |
| Código de la balanza | |  | **Código del horno** |  |
| Temperatura de ensayo | |  | **No. charola** |  |

# Resultados

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Peso charola (g) | | M2: Peso muestra (g) |
|  | |  |
| **Tiempo de secado** | | **Peso después del secado (g)** |
| 1 h | |  |
| 2 h | |  |
| 3 h | |  |
| Promedio (: | |  |
| Fórmula:  H  H= humedad (%)  M1= (Peso de la charola + peso de la muestra)  = Promedio de las mediciones (g)  M2= Peso de la muestra | | |
| **Humedad (%):** |  | |

|  |  |
| --- | --- |
| Observaciones: |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Realizó | Supervisó |
|  |  |
| Nombre y firma | **Nombre y firma** |