



LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY
INFORME DE ENSAYO N° 2247671

Solicitante: LATITUD - FUNDACIÓN LATU

Dirección: Av. Italia Ed. Los Abetos 6201, Montevideo Uruguay.

Descripción de las muestras: Ensayo de estabilidad a tiempo 0

Identificación de las muestras:

2247671001 - Semilla de cáñamo descascarada **2247671002** - Proteína de cáñamo

Procedencia de las muestras: Suministrada por el cliente.

RESULTADOS - 2247671001 - Semilla de cáñamo descascarada

<u>Parámetro</u>	<u>Resultado</u>	<u>Unidad</u>	<u>Observaciones</u>
Fibra Alimentaria Total (*)	6,9	g/100 g	Fecha de análisis: 14/07/2025 U: 2,1
Humedad	7,8	g/100 g	Fecha de análisis: 17/07/2025
Humedad	7,8	g/100 g	Fecha de análisis: 17/07/2025
Materia Grasa (bh) (*)	45,3	g/100 g	Fecha de análisis: 21/07/2025
Materia Grasa (bh) (*)	45,6	g/100 g	Fecha de análisis: 21/07/2025
Materia Grasa (bs) (*)	49,1	g/100 g	Fecha de análisis: 21/07/2025
Materia Grasa (bs) (*)	49,5	g/100 g	Fecha de análisis: 21/07/2025
Cenizas (bh) (*)	5,4	g/100 g	Fecha de análisis: 16/07/2025
Cenizas (bh) (*)	5,3	g/100 g	Fecha de análisis: 16/07/2025
Cenizas (bs) (*)	5,8	g/100 g	Fecha de análisis: 16/07/2025
Cenizas (bs) (*)	5,8	g/100 g	Fecha de análisis: 16/07/2025
Proteínas (bh)	36,7	g/100 g	Fecha de análisis: 17/07/2025 F= 6,25
Proteínas (bh)	36,5	g/100 g	Fecha de análisis: 17/07/2025 F= 6,25
Proteínas (bs)	39,8	g/100 g	Fecha de análisis: 17/07/2025 F= 6,25
Proteínas (bs)	39,6	g/100 g	Fecha de análisis: 17/07/2025 F= 6,25



LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY
INFORME DE ENSAYO N° 2247671

RESULTADOS - 2247671002 - Proteína de cáñamo			
<u>Parámetro</u>	<u>Resultado</u>	<u>Unidad</u>	<u>Observaciones</u>
Fibra Alimentaria Total (*)	45,7	g/100 g	Fecha de análisis: 14/07/2025 U: 7,1
Humedad	7,8	g/100 g	Fecha de análisis: 17/07/2025
Humedad	7,8	g/100 g	Fecha de análisis: 17/07/2025
Materia Grasa (bh) (*)	8,3	g/100 g	Fecha de análisis: 15/07/2025
Materia Grasa (bh) (*)	8,3	g/100 g	Fecha de análisis: 15/07/2025
Materia Grasa (bs) (*)	9,1	g/100 g	Fecha de análisis: 15/07/2025
Materia Grasa (bs) (*)	9,1	g/100 g	Fecha de análisis: 15/07/2025
Cenizas (bh) (*)	6,0	g/100 g	Fecha de análisis: 16/07/2025
Cenizas (bh) (*)	5,9	g/100 g	Fecha de análisis: 16/07/2025
Cenizas (bs) (*)	6,5	g/100 g	Fecha de análisis: 16/07/2025
Cenizas (bs) (*)	6,4	g/100 g	Fecha de análisis: 16/07/2025
Proteínas (bh)	28,4	g/100 g	Fecha de análisis: 17/07/2025 F= 6,25
Proteínas (bh)	28,6	g/100 g	Fecha de análisis: 17/07/2025 F= 6,25
Proteínas (bs)	30,8	g/100 g	Fecha de análisis: 17/07/2025 F= 6,25
Proteínas (bs)	31,1	g/100 g	Fecha de análisis: 17/07/2025 F= 6,25

Métodos de análisis

AGROPEC - Análisis de Productos Agropecuarios

■ **Fibra Alimentaria Total**, según: PEC.AGROPEC.073 basado en AOAC International, 2023. 22a ed. Official Method 991.42. Insoluble Dietary Fiber in Foods and Food Products. Enzymatic-Gravimetric Method, Phosphate Buffer. First Action 1991, Final Action 1994.

CEMIC - Cereales, Oleaginosos y Productos Derivados

■ **Proteínas (bh), Proteínas (bs)**, según: Norma ISO 5983-1:2005/Cor.1:2008 Animal feeding stuffs-Determination of nitrogen content and calculation of crude protein content- Part 1: Kjeldahl method..

■ **Humedad**, según: PEC.CEMIC.001 basado en ISO 665:2020 Determination of moisture and volatile matter content (Reference method).

■ **Cenizas (bh), Cenizas (bs)**, según: PEC.CEMIC.002 basado en AOAC International, 2019. 21st ed. Official Method 920.100 Ash in Tea. First Action 1920. Final Action.

■ **Materia Grasa (bh), Materia Grasa (bs)**, según: PEC.CEMIC.CER.504 basado en ISO 11085:2015 Cereals, cereals-based products and animal feeding stuffs. Determination of crude fat and total fat content by the Randall extraction method.

Planilla de Datos AGROPEC N° 50673.

Planilla de Datos CEMIC N° 250734, 250742, 250759.

Las fechas de realización de cada ensayo figuran en las planillas correspondientes a las cuales hace referencia este informe.

U: incertidumbre total expandida, calculada como la suma cuadrática de los componentes tipo A y tipo B, con un factor de cobertura correspondiente a una probabilidad de 95,45% ($\sim k=2$)

(*) Los ensayos, muestreos y calibraciones marcados con asterisco no están incluidos en el alcance de la acreditación otorgada por el organismo acreditador.

Los resultados del ensayo se refieren exclusivamente a la muestra ensayada.

Los resultados son válidos sobre la muestra tal como se recibió.

Este informe sólo será válido en su versión electrónica firmada digitalmente.

Los ensayos fueron realizados en LATU Montevideo.

Se expide el presente Informe de Ensayo, en Montevideo a los veinticuatro días del mes de julio del año dos mil veinticinco.



IQ MSc Daniel Volpe
Gerente de Análisis, Ensayos y Metrología
LATU