

CERTIFICADO DE CALIDAD CE-QL319

OT 668-669-672-693-749-759

Cliente: PROPOEC CIA LTDA	
Dirección: San Jose de Iguinara	
Descripción: Salsa de aji	Lote 180216
Marca: PROPOEC	Fecha elaboración 16/02/2018
	Fecha Vencimiento: 16/02/2019

Material de empaque: Frasco de vidrio tipo III con tapa metálica

Cantidad de muestras en estudio: 6 muestras de 90g

Fecha de inicio: 17/02/2018

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS
Color: Característico

Olor: Característico

Estado: Líquido

Verificación Contenido
Contenido Declarado: 90g

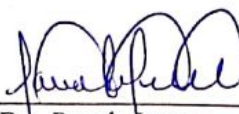
Contenido encontrado 90g

INFORME TECNICO

PARAMETRO	UNIDAD	RESULTADO	VALOR DE REFERENCIA NORMA INEN 2532		METODO ENSAYO REFERENCIA
			m	M	
*Rec. Escherichia coli (MS)	UFC/g	<10	<10	----	MMI-10/AOAC RI 110402
Rec. Aerobios totales	UFC/g	9×10^2	1×10^3	1×10^4	MMI-06/AOAC 988.18
*Rec. Coliformes totales	UFC/g	<10	----	----	MMI-10/AOAC RI 110402
*Rec. Mohos	UFC/g	<10	1×10^2	1×10^3	MMI-07/ISO 7954
*Rec. Levaduras	UFC/g	<10	1×10^2	1×10^3	MMI-07/ISO 7954

LABORATORIO QUIMICALABS ACREDITACION N° SAE LEN 18-037

Nota 1: Los ensayos marcados (*) no están incluidos en el alcance de acreditación del SAE

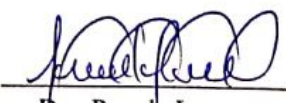


Dra. Pamela Jacome
DIRECTORA DE CALIDAD

Los resultados reportados en el presente informe se refieren a las muestras entregadas por el cliente a nuestro laboratorio.

INFORMACION NUTRICIONAL

PARAMETRO	UNIDAD	RESULTADO	METODO REFERENCIA
*Humedad	%	72,75	MQ-06/AOAC 925.10
*Ceniza	%	2,23	MQ-07/AOAC 945.46
*Grasa	%	12,77	MQ-08/AOAC 2003,06
*Proteína (factor.6,25)	%	1,27	MQ-09/AOAC 2001,11
*Fibra cruda	%	4,46	MQ-10/INEN 522
*Carbohidratos disponibles	%	6,52	CALCULO
*Carbohidratos totales	%	10,58	CALCULO
*Energía	kcal/100g	146,06	CALCULO
	kJ/100g	611,99	CALCULO
*Colesterol	mg/100g	<0,01	MQ-34/TLC
*Azúcares Totales	%	6,39	MQ-24/LUFF
*Densidad	g/ml	1,055	MQ-25/INEN 391.2012
*Conservantes	mg/100g	<0,01	MQ-75/HPLC
*pH	----	3,03	MQ-22/INEN ISO 1842
*Sodio (MS)	mg/100g	690,52	MS/APHA 3500Na
*Grasa saturada	%	49	CALCULO
*Ácidos grasos poliinsaturados	%	9	CALCULO
*Ácidos grasos monoinsaturados	%	37	CALCULO




Dra. Pamela Jacome
DIRECTORA DE CALIDAD

Los resultados reportados en el presente informe se refieren a las muestras entregadas por el cliente a nuestro laboratorio.

INFORMACION NUTRICIONAL CQL 319

CLIENTE:	PROPOEC CIA LTDA		
DIRECCION:	San Jose de Iguigaro		
DESCRIPCION:	Salsa de Aji	LOTE:	180218
MARCA:	PROPOEC		
PRESENTACION:	90g		

Información Nutricional	
Tamaño por porción	5g
Porciones por envase	18
Cantidad por porción	
Energía (Calorías)	0 kJ (0 kcal)
Energía de grasa (Cal. Grasa)	0 kJ (0 kcal)
	% Valor Diario*
Grasa Total 0.5g	1%
Acidos grasos saturados 0g	0%
Acidos grasos trans 0g	
Acidos grasos monoinsaturados 0g	
Acidos grasos poli insaturados 0g	
Colesterol 0mg	0%
Sodio 35mg	1%
Carbohidratos Totales 0.5g	0%
Fibra 0g	0%
Azúcares 0g	
Proteína 0g	0%
* Porcentaje de Valores Diarios basados en una dieta de 8380 kJ (2000 calorías)	




Dra. Pamela Jacome
DIRECTORA DE CALIDAD

Cliete: PROPOEC CIA LTDA
Dirección: San Jose de Iguinero

Descripción: Salsa de Aji
Marca: PROPOEC

Lote 180216
Fecha Elaboración 16/02/2018
Fecha Vencimiento: 16/02/2019

Material de empaque: Frasco de vidrio tipo III y tapa metálica

Cantidad de muestras en estudio: 6 muestras de 90g

Tiempo y condiciones de estudio: 12 meses, Temperatura de 20°C +/- 3°C y Humedad relativa de 50 +/- 5%

Fecha de inicio: 17/02/2018

Fecha de Termino: 17/02/2019

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS

Color: Característico
Olor Característico
Estado: Líquido

Verificación Contenido

Contenido Declarado: 90g

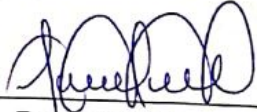
Contenido encontrado 90g

RESULTADOS ESTABILIDAD QUIMICA Y MICROBIOLOGICA

PARAMETRO	UNIDAD	RESULTADO 17/02/2018	RESULTADO 17/08/2018	RESULTADO 18/02/2019	METODO REFERENCIA
*Rec. Escherichia coli (MS)	UFC/g	<10	<10	<10	MMI-10/AOAC RI 110402
Rec. Aerobios totales	UFC/g	9x10 ²	<10	<10	MMI-06/AOAC 988.18
*Rec. Coliformes totales	UFC/g	<10	<10	<10	MMI-10/AOAC RI 110402
*Rec. Mohos	UFC/g	<10	<10	<10	MMI-07/ISO 7954
*Rec. Levaduras	UFC/g	<10	<10	<10	MMI-07/ISO 7954
*pH	---	3.35	3.26	3.03	MQ-22/ISO 1842

Conclusion: De acuerdo a los resultados obtenidos en el lote de muestra analizada, se concluye que el tiempo de vida útil del producto: **Salsa de aji "PROPOEC"**, es de un año




Dra. Pamela Jacome
DIRECTORA DE CALIDAD

Los resultados reportados en el presente informe se refieren a las muestras entregadas por el cliente a nuestro laboratorio.