

	Certificado de Calidad		HP-R-CC-002
	HIGH PROTEIN DE MÉXICO SA DE CV		Versión:001
	Planta: Calle 3 No. 88 Parque Industrial El Salto, 45681	El Salto, Jal.	(33) 3688 1290, 3688 2014
	Oficina: Rayón 989, Col. Moderna, 44190 Guadalajara, Jal.	(33) 3812 2632, 3812 0954	

Producto /Product:	ACEITE DE AGUACATE / AVOCADO OIL
Denominación / Designation	EXTRA VIRGEN / EXTRA VIRGIN
Código / Code	BOT250AAB
Fecha de elaboración / Manufacture date:	28/10/2022
Caducidad / Expiration	28/10/2024
Lote / Batch:	2301BHP
Presentación / Presentation	Glass Bottle 250 mL.

ANÁLISIS FÍSICO QUÍMICOS / ANALYSIS CHEMICAL & PHYSICS			
ANÁLISIS / ANALYSIS	UNIDAD DE MEDIDA / UNIT OF MEASUREMENT	ESPECIFICACIÓN /ESPECIFICATION	RESULTADO / RESULT
Acidez/ Acid value (% Oleic Acid)	%	0.5 Max.	0.26
Índice de peróxido / Peroxide index	Meq. O2 / kg	15 Max.	2.20
Proteínas	g		0.0
Azúcares	g		0.0

Estos análisis se realizan dentro de las instalaciones de la planta de producción / These analyzes are carried out within the facilities of the production plant

PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS / PROFILE OF FATTY ACIDS			
ACIDO / ACID	CADENA / CHAIN	ESPECIFICACIÓN /ESPECIFICATION	RESULTADO / RESULT
Palmitico / Palmitic	C16:0	8 - 25	19.20%
Estearico / Stearic	C18:0	0.5 - 3	2.70%
Oleico / Oleic	C18:1	55 - 83	59.77%
Linoleico / Linoleic	C18:2	6 - 16	10.41%
Linolenico / Linolenic	C18:3	0.5 - 3	2.87%

Estos análisis se realizan de manera externa con laboratorios certificados, su periodicidad es anual según sea necesario / These analyzes are performed externally with certified laboratories, their periodicity is annual as needed

METALES PESADOS / HEAVY METALS		
METAL / METAL	ESPECIFICACIÓN /ESPECIFICATION	RESULTADO / RESULT
Arsénico / Arsenic	≤ 0.1 ppm	ND
Cadmio / Cadmiun	≤ 0.3ppm	ND
Plomo / Lead	≤ 0.1 ppm	ND
Mercurio / Mercury	≤ 0.2 ppm	ND

Estos análisis se realizan de manera externa con laboratorios certificados, su periodicidad es anual según sea necesario
These analyzes are performed externally with certified laboratories, their periodicity is annual as needed

ANÁLISIS ORGANOLEPTICOS / ORGANOLEPTIC ANALYSIS	
ANÁLISIS / ANALYSIS	DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION
Olor / Odor	Característico / Characteristic
Sabor / Taste	Característico / Characteristic
Color / Color	Verde claro a oscuro / Light green to dark green

RECOMENDACIONES DE ALMACÉN / WAREHOUSE RECOMMENDATION	Mantener en un lugar fresco y seco en temperaturas de 13° C - 45°C (55°F - 105 °F) / keep in cool dry 13° C - 45°C (55°F - 105 °F) Conservar en envases herméticos, que no puedan ser alcanzados por la luz y la humedad para no perjudicar la calidad del producto Keep in airtight containers that can not be reached by light and moisture in order not to impair the quality of the product.
---	--

Atentamente

Claudia Vargas
Aseguramiento de Calidad

Producto /Product:	EXTRACTO DE VAINILLA / VANILLA EXTRACT		
Denominación / Designation	PURO / PURE		
Fecha de elaboración / Manufacture date:	20/04/2021	Lote / Batch:	EFKAVP200421
Caducidad / Expiration	20/04/2024	Fecha de análisis /Analysis Date:	20/04/2021
Presentación / Presentation	Glass Bottle 250 mL.	Cantidad / Quantity	6,300 piezas/ pieces

PARÁMETRO / PARAMETER	ESPECIFICACIONES / SPECIFICATION	RESULTADO / RESULTS	MÉTODO / METHOD
Apariencia / Appearance	Líquido fluido ligeramente turbio / Fluid liquid slightly turbid	PASA PRUEBA / PASS TEST	Visual / Visual
Color / Color	Café ámbar claro o café oscuro / Brown light amber to dark brown	PASA PRUEBA / PASS TEST	Visual / Visual
Olor / Odor	Dulces lácteas, maderosas y florales, característico a vainilla / Milk, sweet woody and floral, typical of vanilla	PASA PRUEBA / PASS TEST	Olfativo Comparativo / Direct comparison odor
Sabor / Flavor	Dulces lácteas, maderosas y florales, característico a vainilla / Milk, sweet woody and floral, typical of vanilla	PASA PRUEBA / PASS TEST	Degustativo Comparativo / Direct comparative taste
Densidad / Density (25 °C)	0.955 - 0.962 Kg /Lt	0.958	(FCC)
Contenido de Vainillina / Vanillin content	0.50 - 0.90 %	0.83	(AOAC)
Contenido de alcohol / Alcohol content	30 - 35%	35	(FCC)
Vida de anaquel / Shelf life	36 meses / 36 months	N/D	N/D

RECOMENDACIONES DE ALMACÉN / WAREHOUSE RECOMMENDATION	Mantener en un lugar fresco y seco en temperaturas de 13° C - 45°C (55°F - 105 °F) / keep in cool dry 13° C - 45°C (55°F - 105 °F) Conservar en envases herméticos, protegidos de la luz y la humedad para no perjudicar la calidad del producto Keep in airtight containers that can not be reached by light and moisture in order not to impair the quality of the product.
---	---

AUTORIZO / AUTHORIZED



