

LABORATORIO DE ENSAYO

INFORME DE RESULTADOS

FOLIO: 1061

Nombre del
solicitante/Razón
social:

Laura González Guzzi

Dirección:

Av. Ruiz Cortines 1413. Col. Francisco Ferrer Guardia. CP 91020. Xalapa, Veracruz.

Tipo de análisis:

FQ: Físicoquímicos.

MB: Microbiológicos

VA: Vida
anaquel
(Método
Interno)

CN: Contenido Nutricional con
base a la Norma Oficial Mexicana
NOM-051-SCFI/SSA1-2010/2014.

Descripción de
la muestra:

Mermelada de mango con maracuyá

Muestreo
realizado
por:

El cliente

Fecha de
muestreo:

22/10/22

Fecha de recepción
de muestra:

25/10/2022

Temperatura de la muestra al
ingreso en el laboratorio (°C):

24

“Estos resultados corresponden exclusivamente a la muestra analizada tal como se recibió”

Ensayo	Resultado	Unidades	Método de referencia	Acreditaciones
Humedad	71.36	g/100g	NOM-116-SSA1-1994.	III
Cenizas	0.41	g/100g	NMX-F-607-NORMEX-2013.	III
Proteínas	0.89	g/100g	NMX-F-608-NORMEX-2011.	III
Fibra dietética	3.10	g/100g	NOM-086-SSA1-1994, Apéndice Normativo C, Número 7	IV

LABORATORIO DE ENSAYO

INFORME DE RESULTADOS

FOLIO:

1061

Carbohidratos (Hidratos de Carbono disponibles)	23.93	g/100g	Método interno	IV
Azúcares reductores totales (azúcares)	22.32	g/100g	NMX-F-312-NORMEX- 2016	IV
Sodio	5.00	mg/100g	NOM-086-SSA1- 1994. Apéndice normativo C Punto 5	IV
Perfil de ácidos grasos				
▪ Grasas trans	< 0.01	g/100g	Método interno	IV
▪ Grasas saturadas	0.07	g/100g		
▪ Grasas polinsaturadas	0.13	g/100g		
▪ Grasas monoinsaturadas	0.10	g/100g		
▪ Grasa total	0.31	g/100g		
Contenido energético	102.07 433.41	kcal/100g kJ/100g	NOM-051-SCFI/SSA1- 2010	IV

NOTA: La incertidumbre de medición se emitirá cuando el cliente lo requiera.

Desviaciones en el proceso de recepción de la muestra:

Sin desviaciones

LABORATORIO DE ENSAYO

INFORME DE RESULTADOS

FOLIO: 1061

Información del ensayo

Fecha de inicio: 28 de octubre de 2022
Fecha de término: 27 de noviembre 2022

Acreditaciones:

- I. Método acreditado por la entidad mexicana de acreditación, a.c., A-0343-027/12, Vigente a partir del 2012-01-27.
- II. Método acreditado por la entidad mexicana de acreditación, a.c., A-0343-027/12, Vigente a partir del 2016-05-19.
- III. Método acreditado por la entidad mexicana de acreditación, a.c., A-0343-027/12, Vigente a partir del 2017-05-18.
- IV. Método no acreditado.
- V. Proveedor que cumple con los requerimientos establecidos en la norma ISO/IEC 17025 (vigente).
- VI. Proveedor acreditado en el método.
- VII. Método acreditado por ema, A-0343-027/12, Vigente a partir del 2019-07-18

Cuitláhuac, Ver., a 12 de diciembre del 2022

Realizó:



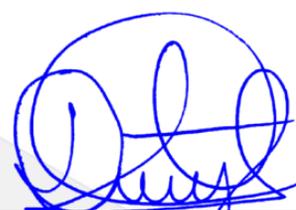
MCA. María Esther
Alonso Palacios
10503256
Signatario

Revisó:



IQ. Nayeli Camacho
Guerra
715875
Signatario

Autorizó:



MCIBQ. Darney Citlali
Martínez Díaz
5150280
Representante autorizado



RESULTADOS DE SERVICIOS ANALÍTICOS LAT- AC-19

Lugar y Fecha: Xalapa, Ver. a 08 de Octubre de 2018

DATOS DEL SOLICITANTE

Razón social:	LAURA GONZÁLEZ GUZZI	RFC:	N.A.
Giro:	N.A.	Tel/Fax:	22 81 13 31 99
Calle/No./Colonia:	AV. RUIZ CORTINEZ NO. 1413 COL. FERRER GUARDIA	E-mail:	guzzilau@hotmail.com
Ciudad/Estado:	XALAPA, VERACRUZ	Representante:	MISMA
CP:	91020	Tel/Fax:	N.A.

DATOS DE LA MUESTRA

Área:	INOCUIDAD-CALIDAD	Subárea:	FISICOQUÍMICOS	Clave Interna:	CO-822	No. de Informe:	F.Q. 0047/18
Responsable del muestreo:	CLIENTE						
Tipo de muestra:	MERMELADA DE FRUTOS ROJOS		Uso:		CONSUMO HUMANO		
Cantidad:	900 g		Fecha de muestreo:		07/09/2018		
Tipo de envase:	FRASCO DE VIDRIO		Fecha recepción:		10/09/2018		
Tratamiento preliminar:	ENVASADO AL VACÍO		Hora de recepción:		13:31 h		
Estado en el que ingresa:	ADECUADO		Observaciones:		N.A.		

ANÁLISIS BROMATOLÓGICO

DETERMINACIÓN	RESULTADO	UNIDADES
HUMEDAD	69.0	%
CENIZAS	1.0	%
FIBRA CRUDA	2.0	%
PROTEÍNAS	1.0	%
GRASAS (Extracto etéreo)	0.0	%
GRASAS SATURADAS	0.0	%
SODIO	0.1	%
CARBOHIDRATOS (Extracto libre de nitrógeno)	29.0	%
AZUCARES TOTALES	5.0	%
CONTENIDO ENERGÉTICO	120	Kcal/100 g

COMENTARIOS

ATENTAMENTE

M.C. KARINA RAMÍREZ DOMÍNGUEZ
JEFE DE SERVICIOS INOCUIDAD CALIDAD

DR. ALEJANDRO SALINAS CASTRO
DIRECTOR

"El presente informe respalda únicamente los servicios analíticos y no constituye un monitoreo permanente de control de calidad."
"Resultados válidos únicamente para las muestras analizadas. Si el cliente realizó el diseño y/o la toma de muestras, el LATEX, S.C. no se hace responsable de la representatividad del mismo."

"Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin la autorización por escrito del director del laboratorio".

La información que se presenta en este documento relacionada con los DATOS DEL CLIENTE, DATOS DEL PRODUCTO Y DATOS COMPLEMENTARIOS, es otorgada por el cliente

IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO Y RASTREABILIDAD

ÁREA	INOCUIDAD CALIDAD	SUBÁREA	ANÁLISIS FISICOQUÍMICO	CLIENTE (Recepción)
------	-------------------	---------	------------------------	---------------------

Xalapa, Ver a 08 de Octubre de 2018

INFORMACIÓN NUTRIMENTAL				
Tamaño de la presentación: 248 g		Tamaño de la porción: 10 g		
Contenido energético	50		12	kcal
				IDR
Proteínas	0	g		0 %
Grasa (lípidos)	0	g		0 %
Grasa saturada	0	g		0 %
Carbohidratos (hidratos de carbono)	3	g		1 %
Azúcares	1	g		1 %
Fibra cruda	MENOS DE 1	g		1 %
Sodio	10	mg		0 %

UNA PORCIÓN DE 10 g APORTA



APROXIMADAMENTE 25 PORCIONES POR ENVASE

** Los porcentajes de Ingesta Diaria Recomendada (IDR) están basados en una dieta de 2,000 calorías.

VALOR NUTRIMENTAL DE REFERENCIA DE ACUERDO A LA NOM-051-SCFI/ SSA1-2010


M.C. KARINA RAMÍREZ DOMÍNGUEZ
Jefe de Serv. Inocuidad y Calidad


DR. ALEJANDRO SALINAS CASTRO
Director

"Los valores mostrados respaldan únicamente el análisis de una muestra y el laboratorio no se hace responsable de la representación de los mismos".

"Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin la autorización por escrito del director del laboratorio".

IDENTIFICACIÓN DEL SERVICIO Y RASTREABILIDAD				CLIENTE (Recepción)
Clave Muestra	Área	Área/Sub-área	Cliente	Fecha y Firma
CO-822	INOCUIDAD CALIDAD	A. FISICOQUÍMICO	N.A.	