

**DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD
CERTIFICACION DE RESULTADOS**

CLIENTE	[REDACTED]	
ATENCION	DPTO. CONTROL DE CALIDAD	
PRODUCTO	CACAO EN POLVO 10/12 NATURAL	
MARCAS	[REDACTED]	LOTE: 074A-17
CANTIDAD	4,950 KG. (198 Sacos)	Fecha de Producción: Sept. 06/17
CONSUMASE PREFERENTEMENTE ANTES DE: Septiembre - 2019 (EN AMBIENTE FRESCO)		
FECHA DE REPORTE	[REDACTED] Septiembre 13 / 17	

ANALISIS FISICO - QUIMICO

PARAMETRO		ESPECIFICACION	METODO
% Humedad	3.16	5 % Máx.	AOAC Cap18th 931.04
% Grasa	11.58	10 - 12 % Máx.	AOAC Cap18th 963.15
% Finura	99.68	99 % Min. (Sobre malla 200)	NORMA INEN 620
% Cenizas	7.21	7 - 8 % Máx.	AOAC Cap. 18th 972.15
pH	5.77	5.0 - 6.0 Máx.	NORMA INEN 620

ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

PARAMETRO		ESPECIFICACION	METODO
Colonias	400/gr.	5.000 ufc/gr.	LI-00.701-2
Hongos	0/gr.	50 ufc/gr.	ISO-21527-2:2008
Levaduras	0/gr.	50 ufc/gr.	ISO-21527-2:2008
E. Coli	<3/gr.	<10 NMP/gr.	NTE INEN 620
Enterobacterias	<10/gr.	100 ufc/gr.	LI-00.757
Salmonella	Ausente	Ausente/25gr.	AOAC (OMA 2014.01)

OBSERVACION: El producto se encuentra dentro de especificaciones.