



UNIVERSIDAD DE CHILE
Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos
Doctor Fernando Monckeberg Barros

INSTITUTO DE NUTRICIÓN Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS - INTA

Laboratorio Centro de Alimentos

labalimentos@inta.uchile.cl - (56-2) 2978 1465
Av. El Líbano 5524, Macul, Santiago, Chile / www.dinta.cl - www.inta.cl

Santiago, 07 de Junio de 2021

INFORME ANÁLISIS N° 11232-0521

CLIENTE	: COLMENARES RIQUELME
DIRECCIÓN CLIENTE	: LICANCO CHILE. PADRE LAS CASAS
ENVIADO POR	: GASTÓN RIQUELME NAVARRETE
FECHA DE INGRESO	: 20-05-2021
TEMPERATURA DE RECEPCIÓN	: 15.2 °C
TIPO DE MUESTRA	: MIEL
N° DE SERIE / IDENTIFICACIÓN	: COSECHA 20-02-2021 / MIEL COLMENARES RIQUELME 100% MIEL MULTIFLORAL
FECHA DE ELABORACIÓN	: NO ESPECIFICADO
FECHA DE VENCIMIENTO	: NO ESPECIFICADO
MUESTREADO POR	: CLIENTE
FECHA DE MUESTREO	: NO ESPECIFICADO
ANÁLISIS SOLICITADOS	: SODIO, PROXIMAL Y PERFIL DE AZÚCARES
IDENTIFICACIÓN MUESTRA	: 11232

Resultados	100 g	
Humedad (g)	12,1	Iniciado: 28-05-2021 / Terminado: 28-05-2021
Cenizas (g)	1,9	Iniciado: 02-06-2021 / Terminado: 03-06-2021
Proteínas (g) ⁽¹⁾	0,4	Iniciado: 02-06-2021 / Terminado: 03-06-2021
Grasa Total (g)	No Cuantificable (<0,1)	Iniciado: 31-05-2021 / Terminado: 31-05-2021
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	85,6	
Energía (kcal)	344	

Perfil de Azúcares		
Fructosa (g)	40,2	Iniciado: 27-05-2021 / Terminado: 31-05-2021
Glucosa (g)	40,4	Iniciado: 27-05-2021 / Terminado: 31-05-2021
Sacarosa (g)	No Detectable (<0.04)	Iniciado: 27-05-2021 / Terminado: 28-05-2021
Maltosa (g)	No Detectable (<0.01)	Iniciado: 27-05-2021 / Terminado: 28-05-2021
Lactosa (g)	No Detectable (<0.02)	Iniciado: 27-05-2021 / Terminado: 28-05-2021

Sodio (mg)	17,7	Iniciado: 01-06-2021 / Terminado: 02-06-2021
------------	------	----------------------------------------------

Notas

Nota ⁽¹⁾	Factor de conversión de nitrógeno a proteína utilizado 6,25
---------------------	-------------------------------------------------------------

Métodos

Humedad (*)	Método Gravimétrico. NCh 841:2018 Según LCA-PRE-011.
Cenizas totales (*)	Método Gravimétrico. NCh 842:2018 Según LCA-PRE-002
Proteínas (*)	Método Kjeldhal. Basado en Método ISP.PART-711.02-173 año 2014. Según LCA-PRE-006
Grasa Total (*)	Método Extracción por solvente. AOAC Official Method 2003.06 Según LCA-PRE-007
Hidratos de Carbono disponibles	Obtenido por diferencia entre 100 menos el aporte de Humedad, Cenizas, Proteínas y Grasa total.
Energía	Factores de Atwater 4, 9 y 4 para Proteínas, Grasas Totales y Carbohidratos respectivamente.
Perfil de Azúcares (*)	Método por HPLC con detector RI. AOAC Official Method 982.14. Según LCA-PRE-004
Sodio (*)	Método de Espectrofotometría de Absorción Atómica. AOAC Official Method 985.35 Según LCA-PRE-010



A handwritten signature in blue ink, consisting of several loops and a horizontal line at the bottom.

Romina Cantarero Calderón.
Jefe de Laboratorio

Código de Verificación
304A 8343 8EDB 13B8

(*) Método de Ensayo en el Área Química para Alimentos Acreditado en el Sistema Nacional de Acreditación del INN Norma NCh-ISO 17025.Of 2005, según LE-908 y LE-1204

(**) Método fuera del alcance de acreditación según norma NCh-ISO 17025. Of 2005.

Los resultados son válidos sólo para la muestra analizada y suministrada por el cliente. Se autoriza sólo el uso técnico de estos resultados, cualquier otro uso debe ser convenido con el INTA. La muestra será descartada después de 60 días a partir de la fecha de recepción. Este informe es válido con código de verificación y la firma respectiva.