



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

Perfil de Azúcares

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

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

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



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.