

<b>Código de muestra</b>	<b>386-2018-00049345</b>	<b>Fecha</b>	<b>01/08/2018</b>	<b>Página 1/1</b>
<b>Número de informe analítico</b>	<b>AR-18-AQ-042099-02 / 386-2018-00049345</b>			

(\*este informe modifica y sustituye al anterior, numerado AR-18-AQ-042099-01 /386-2018-00049345 y con fecha 27/07/2018, que debe ser destruido)




A la atención de: **MAISAN LABS, S.L.**  
 C/ LANJARON NAVE 6A  
 18220 ALBOLOTE  
 ESPAÑA

<b>Contacto para servicio al cliente :</b>			
<b>Nuestra referencia :</b>	386-2018-00049345/ AR-18-AQ-042099-02	<b>Tipo :</b>	EX
<b>Descripción de la muestra :</b>	EVOEXCEL 2.0 CHOCO-HAZEL-NUT 500G	<b>Fecha de inicio del análisis :</b>	25/07/2018
<b>Transporte :</b>	Remitido por Cliente		
<b>Fecha de muestreo</b>	23/07/2018 00:00:00	<b>Temperatura de recepción (C°)</b>	TA
<b>Fecha de expiración</b>	30/06/2020	<b>Número de lote</b>	L-180628D1
<b>Observaciones</b>	TIPO DE MUESTRA: POLVO	<b>Fecha de recepción</b>	24/07/2018 16:30:00

Química	Resultados (incertidumbre)
<b>AQ100 AQ Humedad (105°C) Método : Método interno gravimetría, Gravimetría</b>	
(*) Humedad	5.50 %
<b>AQ141 AQ Proteínas Método : Método interno C5127235 Dumas, Dumas (TCD)</b>	
Proteína (Nx6,25)	79.70 (± 3.35) %
Proteína (Nx6.38)	81.36 (± 3.42) %
<b>AQ319 AQ Proteína sss Método : Método interno por cálculo, Cálculo</b>	
(*) Proteína sobre sustancia seca (Nx6.25)	84.34 %
(*) Proteína sobre sustancia seca (Nx6.38)	86.10 %

**FIRMA**

Juliana Estevez  
 ASM - Responsable Servicio Analítico



Química validado por Juliana Estevez

Informe validado electrónicamente por : Juliana Estevez

**NOTA ACLARATORIA**

Este documento sólo puede ser reproducido en su totalidad y sólo da fe de la muestra analizada. Los resultados se han realizado e informado de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales de venta disponibles bajo petición. Cuando se declara conformidad o no conformidad, la incertidumbre asociada con el resultado se ha añadido o eliminado para obtener un resultado que pueda ser comparado con los límites reglamentarios o especificaciones. La incertidumbre no se ha tenido en cuenta para los estandar que ya incluyen incertidumbre en la medida. Los tests se identifican con un código de cinco dígitos cuya descripción está disponible bajo petición.

Los tests indentificados con las dos letras del código AQ se realizan en el laboratorio Eurofins Análisis Alimentario SL. Los tests se realizan con acreditación UNE EN ISO/IEC 17025:2005 ENAC nº 1094/LE2182 .