

Informe de Ensayo

PLATO PREPARADO

Muestra: A / 179728

Identificación del Cliente

Nombre Fiscal	A FOGAZA, S.L.U	Dirección	
Nombre Cial.	A FOGAZA, S.L.U	LAGARTONS, 70	
Teléfonos	986 57 32 57 687 89 77 83	A ESTRADA	
Fax		PONTEVEDRA 36681	

Identificación de la Muestra (**)

Tomador muestra	FACILITADO CLIENTE	Fecha Toma Muestra	08/11/2018
Tipo de envase	FACILITADO CLIENTE	Fecha Recepción	09/11/2018
Método toma de muestra	MUESTRA FACILITADA POR EL CLIENTE	Fecha Inicio Analisis	09/11/2018
Estado a la recepción	CONFORME	Fecha Final Análisis	19/11/2018
Nº Hoja de Entrada	EML-894-091118	Fecha Emisión Informe	19/11/2018
Descripción de la muestra	PIZZA DE BARBACOA		
Origen / Lote	050104		
	PRODUCTO CONGELADO		

Parámetros	Método / PNT	Min / Max (**)	Resultado	Uds
ENERGIA	FORMULA **		247	kcal/100g
ENERGIA	FORMULA **		1.038	kJ/100g
GRASAS TOTALES	GRAVIMETRIA / LFQ/AL/PT/007 **		8,4	g/100g
ACIDOS GRASOS SATURADOS	CROMATOGRAFIA / LFQ/AL/PT/021 **		4,2	g/100g
HIDRATOS DE CARBONO	FORMULA **		34,2	g/100g
AZUCARES TOTALES	HPLC / LFQ/AL/PT/024 **		5,6	g/100g
PROTEINAS	METODO KJELDAHL(A) / LFQ/AL/PT/002		8,6	g/100g
SAL	ARGENTOMETRICO / LFQ/AL/PT/008 **		1,47	g/100g
GRASAS MONOINSATURADAS	CROMATOGRAFIA **		3,2	g/100g
GRASAS POLIINSATURADAS	CROMATOGRAFIA / LFQ/AL/PT/021 **		0,91	g/100g

(**) Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor

Los valores marcados con el signo * indican que el resultado obtenido supera el valor máximo admisible según la normativa, EXCEPTO los límites señalados con #, donde el usuario debe determinar el límite en función de la leyenda para determinar la conformidad. La muestra, los datos relativos a la muestra y el lugar de recogida han sido aprobados y proporcionados por el cliente, si no se especifica lo contrario. El informe sólo afecta a la muestra sometida a ensayo y su contenido no deberá reproducirse parcialmente sin la autorización escrita del laboratorio. Siguiendo lo estipulado en el manual de calidad de Corporación Laber, las muestras se guardarán controladas durante un periodo determinado tras el cual serán eliminadas. Los parámetros con [E] están analizados en Laboratorio Externo. Está a disposición del cliente el valor de incertidumbre de los ensayos cuantitativos. En los casos aplicables la declaración de cumplimiento está basada en una probabilidad de cobertura del 95% (k=2) para la incertidumbre expandida. esta se encuentra estimada según procedimiento interno LAB/GN/PG/002. Este informe es válido siempre que coincida exactamente con el informe de ensayo original archivado en Corporación Laber y que se encuentra sometido a las normas de salvaguardia y seguridad establecidas en el sistema de calidad de Corporación Laber, así como a las contractuales y legales que resulten aplicables.

Los recuentos microbiológicos expresados en formato exponencial equivalen a potencias de 10. Ejemplo: 1,0E+2=100. Conforme a la ISO7218 e ISO8199: Valores de 10a30ufc/g (1 a 3ufc/ml) indican presencia y de 40 a 90 ufc/g (4 a 9ufc/ml) se expresan como NEM (Número estimado de microorganismos)