

INFORME DE ENSAYO

Informe N° 28623/19 FQ

DATOS DEL SOLICITANTESOPEGALIA S. COOP. GALEGA
MANUEL BECERRA, 4, ENTRESUELO A
27003 LUGO
LUGO

Cliente: SOPEGALIA

DATOS DE LA MUESTRATipo de Muestra: 90. Queso a base de leche cruda (manchego de leche cruda, idiazabal, torta del casar de leche cruda, roquefort...)
Denominación¹: JOSE MIGUEL VAZQUEZ FORTES. QUESO (LECHE CRUDA) L.:010819
Recogida por¹: Cliente
Lugar toma de muestra¹:
Otros datos¹:
Cantidad: Una unidad
Envase: Envase estéril
Fecha y Hora de Recogida¹:
Fecha y Hora de Recepción: 08/08/2019 9:00
Análisis Iniciado: 08/08/2019
Análisis Finalizado: 19/08/2019**RESULTADOS ANALÍTICOS**

PARÁMETRO	RESULTADO	MÉTODO	CDO	Referencia
Azúcares	0,96 g/100 g	PNT.08.51	90 g	R. CE. 1169/11
Grasas	20,5 g/100 g	PNT.08.51	70 g	R. CE. 1169/11
Hidratos de carbono	1,40 g/100 g	PNT.08.51	260 g	R. CE. 1169/11
Proteínas	17,5 g/100 g	PNT.08.51	50 g	R. CE. 1169/11
Sal	2,19 g/100 g	PNT.08.51	6 g	R. CE. 1169/11
Valor energético	1080 KJ/100 g	PNT.08.51	8.400 KJ	R. CE. 1169/11
Valor energético	260 Kcal/100 g	PNT.08.51	2.000 Kcal	R. CE. 1169/11
Ácidos grasos saturados	11,2 g/100 g	PNT.08.51	20 g	R. CE. 1169/11



Sevilla, 22/08/2019

Fdo. Rebeca Ger Rodríguez (Dirección Técnica)
Informe emitido por Laboratorios Innoagral, SL

Polígono Industrial Pisa, C/Horizonte 7, 2ª Planta, Módulo 6. 41927 Mairena del Aljarafe. Sevilla * Tlf: 954 611 419 * www.innoagral.com * info@innoagral.com
1) Datos facilitados por el cliente. 2) Datos facilitados por el solicitante. Innoagral SL no se hace responsable de la información facilitada por el cliente y/o solicitante.

Las incertidumbres se encuentran calculadas y a disposición de los clientes que la soliciten (K=2). Los resultados de este informe solo afectan a la muestra objeto del ensayo. Queda prohibida la reproducción parcial de este informe sin la aprobación por escrito del laboratorio. Los valores límites expresados se indican a título informativo, en base a la legislación aplicable o a requisitos internos del cliente. Los recuentos de microbiológicos expresados en formato exponencial científico equivalen a potencias de 10. (p.e. 1,0E+2=100). Los resultados del presente informe han podido verse afectados por las condiciones de conservación y transporte de las muestras. Sistema de Gestión de Calidad certificado por EQA, según la norma ISO 9001:2015, con el n° 9899-E. Laboratorio Autorizado por la Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural de la Junta de Andalucía n° A-311-AU. Laboratorio autorizado por AEMPS para el control de productos cosméticos y de higiene personal (11512LC). Laboratorio inscrito en el Registro de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid con n° 165ABC. Laboratorio inscrito en el Registro de Laboratorios de la Consejería de Sanidad de Castilla-La Mancha. Laboratorio Autorizado por la Consejería de Salud de la Región de Murcia con n°: A-103.

R.10.96,Rev.05

Informe 28623/19 FQ 1 de 1