

INFORME DE ENSAYO



Folio: 310237

COMPAÑIA: CENTRO DE ESTUDIOS EN MEDIO AMBIENTE S.C.	
DIRECCION: Mozart, No. 639, Colonia: Fraccionamiento La Loma, Morelia Michoacán, C.P. 58290.	
FECHA DE ENTRADA: 05 de Octubre de 2016	O. DE T.: 16-120712-1
FECHA DE ANALISIS: Del 05/10 al 04/11 de 2016	AT'N: Q. Julieta Ayala.
FECHA DE INFORME: 11 de Noviembre de 2016	

Este informe cancela el emitido el día 04 de Noviembre de 2016, con número de folio 309044.

El presente informe se refiere únicamente a las muestras sometidas a prueba y no debe ser reproducido, excepto en su totalidad. En caso de reproducción parcial, empleo con fines legales o publicitarios, debe contarse previamente con la autorización por escrito de Bufete Químico, S.A. de C.V.

I.- Análisis Fisicoquímicos

Muestra No. 1.- Salsa diablo Chocolate-Chile habanero, Identificación: 1330v Serv 458.

Determinaciones	Resultados
Humedad (% en peso) Método: NOM-116-SSA1-1994	92.1
Grasa por hidrólisis ácida (% en peso) Método: NOM-086-SSA1-1994 (Apéndice Normativo C 1.3)	<0.15
Proteína (% en peso) Método: NMX-F-608-NORMEX-2011	0.6
Cenizas (% en peso) Método: NMX-F-607-NORMEX-2013	5.50
Carbohidratos Totales (por diferencia) (% en peso)	2.0
Carbohidratos disponibles (por cálculo) (% en peso)	0.2
Fibra dietética total (% en peso) Método: AOAC 985.29 (2000)	1.77
Azúcares reductores totales (% en peso) (ART) Método: NOM-086-SSA1-1994 (Apéndice Normativo C)	<3
Sodio (mg/kg) Método: EPA 6010 C 2000	19 056.9
Calcio (mg/kg) Método: EPA 6010 C 2000	398.1
Hierro (mg/kg) Método: EPA 6010 C 2000	9.6
Potasio (mg/kg) Método: EPA 6010C	1 272.5
Vitamina D ₃ (UI/kg.) Método: Determinación por HPLC	<19.6
Plomo (mg/kg) Método: EPA 6010 C 2000	0.6

Analizaron:
Departamento de Alimentos
Departamento de AA e ICP
Departamento de Cromatografía

II.- Análisis por cromatografía de gases

Debido a que el porcentaje de grasa en la muestra es menor a 0.15 no es posible realizar, por cromatografía de gases, la determinación de grasa trans, saturada, monoinsaturada, poliinsaturada y colesterol.

Muestra No. 1.- Salsa Diablo Chocolate-Chile Habanero

ATENTAMENTE
BUFETE QUÍMICO, S.A DE C.V.



I.B.Q. Erandi García Hernández
Asistente de Operaciones



Datos de Nutrición		
Tamaño de Porción	2 g	
Porciones por envase	30	
Calorías		0
% Valor Diario*		
Grasa Total	0 g	0 %
Grasa Saturada	0 g	0 %
Grasa trans	0 g	
Colesterol	0 mg	0 %
Sodio	40 mg	2 %
Carbohidratos Totales	0 g	0 %
Fibra Dietética	0 g	0 %
Azúcares	0 g	
Proteínas	0 g	
Vitamina D ₃	0 mg	0 %
Calcio	0 mg	0 %
Hierro	0 mg	0 %
Potasio	0 mg	0 %
*Los porcentajes del valor Diarios están basados en una dieta de 2,000 kilocalorías. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.		
Code of Federal Regulations, Food and Drugs, U.S.A. 2009		

Nutrition Facts		
Serving Size	2 g	
Servings Per Container	30	
Calories		0
% Daily Value*		
Total Fat	0 g	0 %
Saturated Fat	0 g	0 %
Trans Fat	0 g	
Cholesterol	0 mg	0 %
Sodium	40 mg	2 %
Total Carbohydrate	0 g	0 %
Dietary Fiber	0 g	0 %
Sugars	0 g	
Protein	0 g	
Vitamina D ₃	0 mg	0 %
Calcio	0 mg	0 %
Hierro	0 mg	0 %
Potasio	0 mg	0 %
*Percent Daily Values are based on a 2,000 kilocalorie diet. Your daily values may be higher or lower depending on your calorie needs.		
Code of Federal Regulations, Food and Drugs, U.S.A. 2009		