

Datos del Cliente

Nombre CSR LABORATORIO
Dirección Avda. Linares, 25
Ciudad 23400-UBEDA (JAEN)

Numero de Muestra 56974

Datos de la Muestra

Descripción BURGUER MEAT BUEY
Procedencia NO ESPECIFICADO

Toma Muestra Externo
Contenedor Bolsa de Plástico
Lote 25918

Cantidad de Muestra 1 Kg.
Tamaño Lote

Observaciones

Datos Análisis

Recogida **Entrada** 07/02/2018 9:22
Inicio 07/02/2018 **Finalización** 26/02/2018
Observaciones

TABLA NUTRICIONAL

PARAMETRO	METODO	RESULTADO	UNIDAD	LÍMITES
Grasa	Soxhlet	13,1	g/100g	
de las cuales Saturadas	Crom. Gases	4,6	g/100g	
Hidratos de Carbono	UV/VIS	0,9	g/100g	
de los cuales Azúcares	UV/VIS	0,1	g/100g	
Proteína	Kjeldahl	16,9	g/100g	
Sal	AA-Ulama	1,39	g/100g	
Valor Energético	Calculo	189	Kcal/100 g	
Valor Energético	Calculo	790	KJ/100 g	

ÚBEDA, lunes, 26 de febrero de 2018


Fernando Sola Redondo
 Director Técnico
 Licenciado en CC. Químicas


 B-2357036E
 ENSAYOS Y VALIDACIONES, S.L.L.


Julián Ciudad Gutiérrez
 Responsable Técnico
 Ingeniero T. Agrícola

COMPOSICION DE ACIDOS GRASOS				
PARAMETRO	METODO	RESULTADO	UNIDAD	LÍMITES
Miristico (C14:0)	Crom. Gases	1,50	% p/p	
Palmitico (C16:0)	Crom. Gases	22,90	% p/p	
Palmitoleico (C16:1)	Crom. Gases	3,70	% p/p	
Margarico (C17:0)	Crom. Gases	0,40	% p/p	
Margaroleico (C17:1)	Crom. Gases	0,40	% p/p	
Estearico (C18:0)	Crom. Gases	9,90	% p/p	
Oleico (C18:1)	Crom. Gases	46,00	% p/p	
Linoleico (C18:2)	Crom. Gases	9,50	% p/p	
Linolenico (C18:3)	Crom. Gases	1,80	% p/p	
Araquico (C20:0)	Crom. Gases	0,20	% p/p	
Gadoleico (C20:1)	Crom. Gases	<0,10	% p/p	
Behenico (C22:0)	Crom. Gases	<0,10	% p/p	
Lignocerico (C24:0)	Crom. Gases	<0,01	% p/p	
Σ Trans-C18:1	Crom. Gases	0,47	% p/p	
Σ Trans-C18:2-C18:3	Crom. Gases	0,33	% p/p	

PERFIL DE ACIDOS GRASOS				
PARAMETRO	METODO	RESULTADO	UNIDAD	LÍMITES
A. Grasos Saturados	Crom. Gases	35,30	% p/p	
A. Grasos Monoinsaturados	Crom. Gases	51,90	% p/p	
A. Grasos Poliinsaturados	Crom. Gases	12,70	% p/p	

Comentarios y Recomendaciones

Sal = Sodio x 2,5

Factor para proteína N x 6,25, exepcto si se indica lo contrario. g/100 g equivale a % p/p

Incertidumbre Proteína U(%) = 10 % (K=2)

Incertidumbre Grasa U(%) = 8 % (K=2) La unidad g/100 g es equivalente a % p/p

Incertidumbre Hidratos de Carbono U(%) = 8 % (K=2).

ÚBEDA, lunes, 26 de febrero de 2018


Fernando Sola Redondo
 Director Técnico
 Licenciado en CC. Químicas


 B-2357036E
 ENSAYOS Y VALIDACIONES, S.L.L.


Julián Ciudad Gutiérrez
 Responsable Técnico
 Ingeniero T. Agrícola

Autorizaciones

Laboratorio Autorizado por la Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía Nº A-232-AU
Sistema de Gestión de Calidad aprobado por Bureau Veritas Certification conforme con ISO 9001:2015. Certificado Nº: ES096403-1

Observaciones

Los Resultados pertenecen a la muestra entregada en el laboratorio
La muestra sobrante tras los ensayos será conservada 15 días, pasado este plazo el laboratorio la eliminará.
Queda prohibida la copia parcial de este informe sin el consentimiento por escrito de ENSAYOS Y VALIDACIONES, S.L.L.

ÚBEDA, lunes, 26 de febrero de 2018


Fernando Sola Redondo
Director Técnico
Licenciado en CC. Químicas

 **CSPservicios**
B-2357036E
ENSAYOS Y VALIDACIONES, S.L.L.


Julián Ciudad Gutiérrez
Responsable Técnico
Ingeniero T. Agrícola