

Informe de Ensayo

PAN Y PRODUCTOS DE PANADERIA ORDINARIA

Muestra: A / 263721

Identificación del Cliente

Nombre Fiscal	NELSAN ALIMENTARIA, S.L.	Dirección	
Nombre Cial.	NELSAN ALIMENTARIA, S.L.	C/HILADOS 18, ESC.IZDA. 4º A	
Teléfonos	916 722 241 605249522	COSLADA	
Fax		MADRID 28850	

Datos facilitados por el cliente

Descripción	PAN BAO NEGRO	Recogida por	FACILITADO CLIENTE	Fecha Recogida	25/03/2020
Origen / Lote	2279	Tipo de envase	FACILITADO CLIENTE	Fecha Recepción	26/03/2020
Obs.1	F.ELAB: 16/03/2020	Modo de recogida	MUESTRA FACILITADA POR EL CLIENTE	Fecha Inicio Analisis	26/03/2020
		Estado a la recepción	CONFORME	Fecha Final Analisis	31/03/2020
		Nº Hoja de Entrada	EML-726-260320	Fecha Emisión Informe	31/03/2020

Datos del laboratorio

Parámetros	Método / PNT	Min / Max (**)	Resultado	Uds
ENERGIA	FORMULA **		278	kcal/100g
ENERGIA	FORMULA **		1.177	kJ/100g
GRASAS TOTALES	GRAVIMETRIA / LFQ/AL/PT/007 **		1,9	g/100g
ACIDOS GRASOS SATURADOS	CROMATOGRAFIA / LFQ/AL/PT/021 **		1,0	g/100g
HIDRATOS DE CARBONO	FORMULA **		57,5	g/100g
PROTEINAS	METODO KJELDAHL(A) / LFQ/AL/PT/002		7,6	g/100g
AZUCARES TOTALES	HPLC / LFQ/AL/PT/024 **		8,4	g/100g
SAL	ICP/MS(A) / LFQ/AL/PT/045		0,63	g/100g

La muestra y los datos de descripción, fecha de recogida, origen/lote y observaciones si las hubiera de la muestra han sido suministrados por el cliente. El laboratorio no se hace responsable de la veracidad de los mismos, y dichos datos no están amparados por la acreditación ENAC. El informe sólo afecta a la muestra sometida a ensayo y su contenido no deberá reproducirse parcialmente sin la autorización escrita del laboratorio. 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. 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. Los valores límites expresados se indican a título informativo en base a la legislación aplicable, normas de referencia o requisitos internos del cliente y no pretenden dar conformidad por parte de este laboratorio. En los límites señalados con #, el usuario debe determinar el límite en función de la leyenda. 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. 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)