

(* Los ensayos y actividades marcados no están amparados en el alcance de acreditación.

INFORME DE ENSAYO: 14074942

MYKÉS GOURMET

C/ j, s/n (Vivero de Empresas) Nave 1

- Soria (SORIA)

Descripción muestra: Vinagre de módena con trufa negra

Fecha de Recepción: 03/11/2014

Referencia cliente: Vinagre de módena con trufa negra

Fecha de Recogida:

Fecha de Envasado:

Recogida por (*) : El Cliente

Lote:

Otros datos de interés:

Fecha de Caducidad:


Fecha inicio análisis: 03/11/2014

Fecha final análisis: 25/11/2014

Fecha entrega análisis: 25/11/2014

PARÁMETRO Unidades	RESULTADO	MÉTODO DE ENSAYO	LÍMITE DE REFERENCIA
Rec. en placa de aerobios mesófilos a 30°C (ufc/g)	< 1,0E1	PNT-LACC/MI003	
Rec. mohos y levaduras a 25°C (ufc/g)	(*) < 1,E1	AFNOR V-08-059: Noviembre 2002	
pH (u)	(*) 2,82	Potenciometría	
Acidez total (vinagre) (g/l ° AA)	(*) 58,5	Volumetría	
Características Organolépticas (sin unidades)	(*) ,	Organoléptico	
Color (sin unidades)	(*) Característico	Organoléptico	
Olor (sin unidades)	(*) Agradable	Organoléptico	
Sabor (sin unidades)	(*) Característico	Organoléptico	
Textura (sin unidades)	(*) Típico	Organoléptico	
Aspecto (sin unidades)	(*) Bueno	Organoléptico	

Las incertidumbres de las técnicas acreditadas por ENAC están calculadas y a disposición del cliente. Los datos analíticos solo corresponden a las muestras sometidas a ensayo. Este informe no deberá reproducirse total o parcialmente sin la aprobación por escrito del laboratorio.


Director Técnico
José Mª Viñuela Ballesteros