

Nº Informe de ensayo: 49619

Nº Recepción: VI-116667-001

Fecha emisión informe: 04/06/2018

Ciente

Sergio Suárez López

Centro

Sergio Suárez López

Coaña, s/n

33795 COAÑA

Asturias



Nº Informe de ensayo: 49619

Nº Recepción: VI-116667-001

Fecha emisión informe: 04/06/2018



Descripción de muestra: Verdinas L: 17V02055

Producto: Legumbres

Nº de muestra: 690000395469

Tomada por: Sara Lorenzo de Blas

Fecha toma: 09/05/2018

Fecha recepción: 09/05/2018

Análisis Físico-Químicos

Análisis	Fecha Inicio/Fin	Resultado
PE/ALCE/100-70 Azúcares totales. Método volumétrico	11/05/2018 22/05/2018	2.4 % m/m
PE/ALCE/100-64 Cenizas. Método gravimétrico	11/05/2018 22/05/2018	4.1 % m/m
PE/ALCE/100-63 Cálculo del contenido energético	11/05/2018 22/05/2018	
kcal/100 g		331 kcal/100g
kJ/100 g		1406 kJ/100g
PE/ALCE/100-67 Extracto Seco total. Método gravimétrico	11/05/2018 22/05/2018	84.7 % m/m
PE/ALCE/100-71 Ácidos grasos saturados. Cromatografía de gases	11/05/2018 22/05/2018	0.40 % m/m
PE/ALCE/100-65 Materia grasa. Método Soxhlet	11/05/2018 22/05/2018	1.8 % m/m
PE/ALCE/100-68 Cálculo de Hidratos de carbono	11/05/2018 22/05/2018	58.6 % m/m
PE/ALCE/100-67 Humedad. Método gravimétrico	11/05/2018 22/05/2018	15.3 %
PE/ALCE/100-66 Proteína. Método volumétrico	11/05/2018 22/05/2018	20.2 % m/m
PE/ALCE/100-10 Contenido en sal. Cálculo	11/05/2018 22/05/2018	0.1 %
PE/ALCE/100-06 Sodio. AA	11/05/2018 22/05/2018	22.10 mg/100 g

Este documento se dirige exclusivamente a su destinatario, por poder contener información confidencial sometida a secreto profesional o cuya divulgación no esté autorizada en virtud de la legislación vigente.

Se informa a quien lo recibiera sin ser el destinatario o persona autorizada por éste, que la información contenida en el mismo es reservada y su utilización o divulgación con cualquier fin está prohibida.

Si ha recibido este documento por error, le rogamos nos lo comunique por teléfono y proceda a su destrucción.

Los resultados emitidos en el informe se refieren únicamente a las muestras sometidas a ensayo.

Este informe no se debe reproducir parcialmente salvo que se haga con la aprobación por escrito de ALCE CALIDAD.

La incertidumbre de los ensayos cuantitativos incluidos en alcance de acreditación está a disposición del cliente en las instalaciones de ALCE CALIDAD.

En ensayos subcontratados acreditados, ALCE CALIDAD asumen la responsabilidad de los trabajos realizados por el laboratorio subcontratado.

FALCE0187 rev. 04

Nº Informe de ensayo: 49619

Nº Recepción: VI-116667-001

Fecha emisión informe: 04/06/2018



Descripción de muestra: Faba IGP L: 17J240410

Producto: Legumbres

Nº de muestra: 690000395470

Tomada por: Sara Lorenzo de Blas

Fecha toma: 09/05/2018

Fecha recepción: 09/05/2018

Análisis Físico-Químicos

Análisis	Fecha Inicio/Fin	Resultado
PE/ALCE/100-70 Azúcares totales. Método volumétrico	11/05/2018 22/05/2018	2.7 % m/m
PE/ALCE/100-64 Cenizas. Método gravimétrico	11/05/2018 02/05/2018	3.8 % m/m
PE/ALCE/100-63 Cálculo del contenido energético	11/05/2018 22/05/2018	
kcal/100 g		335 kcal/100g
kJ/100 g		1423 kJ/100g
PE/ALCE/100-67 Extracto Seco total. Método gravimétrico	11/05/2018 22/05/2018	86.1 % m/m
PE/ALCE/100-71 Ácidos grasos saturados. Cromatografía de gases	11/05/2018 22/05/2018	0.20 % m/m
PE/ALCE/100-65 Materia grasa. Método Soxhlet	11/05/2018 22/05/2018	1.2 % m/m
PE/ALCE/100-68 Cálculo de Hidratos de carbono	11/05/2018 22/05/2018	59.8 % m/m
PE/ALCE/100-67 Humedad. Método gravimétrico	11/05/2018 02/05/2018	13.9 % m/m
PE/ALCE/100-66 Proteína. Método volumétrico	11/05/2018 22/05/2018	21.3 % m/m
PE/ALCE/100-10 Contenido en sal. Cálculo	11/05/2018 22/05/2018	0.1 % m/m
PE/ALCE/100-06 Sodio. AA	11/05/2018 22/05/2018	46.50 mg/100 g

Este documento se dirige exclusivamente a su destinatario, por poder contener información confidencial sometida a secreto profesional o cuya divulgación no esté autorizada en virtud de la legislación vigente.

Se informa a quien lo recibiera sin ser el destinatario o persona autorizada por éste, que la información contenida en el mismo es reservada y su utilización o divulgación con cualquier fin está prohibida.

Si ha recibido este documento por error, le rogamos nos lo comuniqué por teléfono y proceda a su destrucción.

Los resultados emitidos en el informe se refieren únicamente a las muestras sometidas a ensayo.

Este informe no se debe reproducir parcialmente salvo que se haga con la aprobación por escrito de ALCE CALIDAD.

La incertidumbre de los ensayos cuantitativos incluidos en alcance de acreditación está a disposición del cliente en las instalaciones de ALCE CALIDAD.

En ensayos subcontratados acreditados, ALCE CALIDAD asumen la responsabilidad de los trabajos realizados por el laboratorio subcontratado.

FALCE0187 rev. 04

Nº Informe de ensayo: 49619

Nº Recepción: VI-116667-001

Fecha emisión informe: 04/06/2018

Lara Suárez Escandón



Directora Técnica

Calidad en el servicio

En ALCE CALIDAD les agradecemos nos trasmitan cualquier sugerencia o reclamación que consideren oportuna, contactando con los firmantes de este informe o dirigiéndose al Responsable de Calidad y Medioambiente en la dirección calidadalce@alcecalidad.com.

El trabajo de este informe se ha realizado siguiendo los criterios establecidos en el Sistema Integrado de Gestión de Calidad y Medioambiente lo que implica entre otros aspectos, el cumplimiento de los requisitos legales y contractuales.