

Bactereco S.L

Rambla Marquesa de Castellbell,84 Local 8
08980 Sant Feliu de Llobregat

Telef.: +34 93 331 38 82
Email: bactereco.geral@alsglobal.com

Laboratorio autorizado por la Generalitat de Catalunya. Departament de Salut. Secretaria de Salut Pública. Subdirecció de Protecció de la Salut, con el nº LSAA-034-95.
Laboratorio Acreditado por la Generalitat de Catalunya. Departament d'Agricultura, Ramaderia, Pesca, Alimentació. Direcció General d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries con el nº 190

Informe nº 97362/2021 Pg 1/1

No. de Ensayo: QA / 5445 / 21
Fecha Recogida: 29-12-2021
Fecha Recepción: 29-12-2021
Fecha Inicio Ensayos: 29-12-2021
Fecha Fin Ensayos: 10-01-2022
Código del Cliente: 010122 BCN

Identificación de la Muestra:

92242 / 21

Temperatura: 22 °C

Observaciones: Descripción interna de laboratorio: suplemento proteico en polvo envasado por el cliente.
La Toma de muestra fue efectuada según el procedimiento IGL 12 (*)

Ensayo	Método	Resultado	Unidad
(a) Alérgeno - Lactosa (alimentos sin lactosa)	PE-Q400	<100	mg/Kg

Lista de abreviaturas: NE - número estimado; UFC - Unidades Formadoras de Colonias; LQ - Límite de cuantificación; LD - límite de detección; VL - Valor límite; VR - Valor recomendado, VP - Valor paramétrico; C - cumple con los criterios de la norma; A - Aceptable; NC - no cumple con los criterios de la norma.

(s) - métodos subcontratados no acreditados.

(a) - métodos subcontratados y acreditado por ENAC o por cualquier organismo de acreditación firmante de un acuerdo de reconocimiento mutuo con ILAC.

En los resultados señalados con (k) los microorganismos están presentes, pero inferiores a 3x dilución (cuando aplicable).

En los resultados señalados con (y) los microorganismos están presentes, pero inferiores a 4x dilución.

Las Incertidumbres de medida están calculadas y a disposición del cliente.

Los datos en *cursiva* de la tabla "Identificación de la muestra" han sido proporcionados por el cliente y no es responsabilidad del laboratorio. Responsable de laboratorio

El informe de ensayo sólo afecta a la/s muestra/s sometidas al análisis. Paula Deu Barba
Prohibida la reproducción parcial de este informe sin autorización escrita de Bactereco S.L

Fecha de Emisión: 10-01-2022



Los ensayos marcados con * y las actividades no analíticas
(evaluaciones, interpretaciones, ...) no están amparadas por la acreditación



AQUIMISA S.L.U. • C/. Hoces del Duratón, 30-34, P. I. El Montalvo II • 37008 SALAMANCA • Teléf. 923 19 33 43 - Fax 923 19 16 93 • aquimisa.es@alsglobal.com

INFORME DE ENSAYO

Nº DE MUESTRA: 21_922895
Nº de Boletín: 04112849//043344 **Recibida el:** 30/12/2021
Inicio del Ensayo: 03/01/2022 **Final de Ensayo:** 05/01/2022

BACTERECO S.L

Rb. Marquesa de Castellbell, 84 local 8
08980 SANT FELIU DE LLOBREGAT -
BARCELONA


DATOS DE LA MUESTRA APORTADOS POR EL SOLICITANTE:

Lote: 46537/21
Fecha de caducidad: 06/2023

DESCRIPCIÓN DEL LABORATORIO: Alimento en envase comercial

Ensayos	Resultado(#)	Unidades	Método
Lactosa	<100	mg/kg	PE-Q400

SALAMANCA, a 5 de Enero de 2022

 Documento Firmado Electrónicamente por:
AQUIMISA S.L.U. C.I.F.: B37289923
Nombre: D. Jesus Maria Garcia Sanchez - Director - N.I.F.: 07832211K

Método: PE-Q400:C.I.

INFORMACIÓN:-El solicitante ha proporcionado y es responsable de la muestra, ficha técnica, etiquetado y datos identificativos, si no se indica lo contrario.-Solo se autoriza la reproducción total del informe, que aplica, exclusivamente, a la muestra ensayada conforme se recibió. -Está disponible la incertidumbre(Inc) y tasa de recuperación cuando aplica.
-LD=Límite de detección, LC=Límite de cuantificación. -Regla decisión análisis de resultados: comparación directa.
-#)Recuentos microbianos de hasta 3ufc en alimentos y de hasta 2ufc en aguas indican presencia y recuentos inferiores a 10 ufc indican nº estimado.
-Aguas:Se supera el tiempo máx.recomendado desde el muestreo, si es >1día a la llegada a laboratorio, y para control de Legionella si es >5días al concentrado o el transporte dura más de 2días.