

FECHA DE ELABORACIÓN: 04-Mayo-2015

VERSIÓN 02

FECHA DE VALIDEZ: 04-Mayo-2016

FECHA DE ENTREGA LOTE (dd-mm-aaaa)	No LOTE / No MUESTRA
20-04-2015	LOTE 002/001

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO	
NOMBRE DEL PRODUCTO	Hidrolizados de Queratina

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS	
Nombre del ensayo	Especificaciones
Análisis organoléptico (Apariencia)	Polvo amarillo claro
Humedad	≤ 6 %
Residuos de ignición	≤ 5 %
Proteína	≥ 80 %
pH (Solución al 5%)	4.5 – 6.5
As	≤ 0.5 ppm
Cd	≤ 10 ppm
Cr	≤ 10 ppm
Hg	≤ 0.5 ppm
Ni	≤ 10 ppm
Pb	≤ 1.0 ppm
Enterobacterias totales	≤ 1000 u.f.c/g
Mohos y levaduras	≤ 100 u.f.c/g
E. coli	≤ 30 NMP/100g
Salmonella	Ausente
Staphylococcus aureus	Ausente
Origen	Cascos y cuernos de bovinos



Recomendaciones de almacenamiento:

Mantener en recipientes sellados. Sólo para propósitos analíticos.

ELABORÓ Analista Alianza ORBI	APROBÓ Jefe de planta Alianza ORBI
Victor Villa	Andrés Mejía
	