



### INFORME ANÁLISIS N° 11251-0423

CLIENTE	: COMERCIAL E INVERSIONES EVA SPA
DIRECCIÓN CLIENTE	: BALMORAL # 309 . LAS CONDES
ENVIADO POR	: COMERCIAL E INVERSIONES EVA SPA
FECHA DE INGRESO	: 14-04-2023
TEMPERATURA DE RECEPCIÓN	: 21 °C
TIPO DE MUESTRA	: PROTEÍNA EN POLVO (1)
N° DE SERIE / IDENTIFICACIÓN	: LOTE: IGPD1056SVCV9 / ITALO GROTTINI PROTEÍNA DELICIOSA 1,056 KGS SABOR VAINILLA CHEESECAKE
FECHA DE ELABORACIÓN	: NO ESPECIFICADO
FECHA DE VENCIMIENTO	: NO ESPECIFICADO
MUESTREADO POR	: CLIENTE
FECHA DE MUESTREO	: NO ESPECIFICADO
ANÁLISIS SOLICITADOS	: PERFIL DE AMINOÁCIDOS
IDENTIFICACIÓN MUESTRA	: <b>11251</b>

### Resultados **100 g**

#### Perfil de Aminoácidos

Ácido Aspártico (mg)	8569	<i>Iniciado: 26-04-2023 / Terminado: 28-04-2023</i>
Ácido Glutámico (mg)	15916	
Trans-4-Hidroxi-Prolina (mg)	No Cuantificable (<1,60 ppm)	
Serina (mg)	3763	
Glicina + Histidina (mg)	2829	
Arginina (mg)	1463	
Taurina (mg)	No Detectable (<0,68 ppm)	
Treonina (mg)	5090	
Alanina (mg)	5029	
Prolina (mg)	4901	
Tirosina (mg)	2266	
Valina (mg)	3709	
Metionina (mg)	2107	
Isoleucina (mg)	4601	
Leucina (mg)	9028	
Fenilalanina (mg)	2353	
Lisina (mg)	6136	

#### Notas

Nota (1) Muestra recepcionada en envase original debidamente sellado.

## Métodos

Perfil de aminoácidos (\*)

Método HPLC  
Según LCA-PRE-081



Romina Cantarero Calderón.  
Jefe de Laboratorio

**Código de Verificación**  
*808B D99D D0C3 9E15*

(\*) Método de Ensayo en el Área Química para Alimentos Acreditado en el Sistema Nacional de Acreditación del INN Norma NCh-ISO/IEC 17025:2017, según LE-908 y LE-1204

(\*\*) Método fuera del alcance de acreditación según norma NCh-ISO/IEC 17025:2017

Los resultados son válidos sólo para la muestra analizada y suministrada por el cliente. Se autoriza sólo el uso técnico de estos resultados, cualquier otro uso debe ser convenido con el INTA. La muestra será descartada después de 60 días a partir de la fecha de recepción. Este informe es válido con código de verificación y la firma respectiva.