



INFORME ANÁLISIS N° 10328-0222

CLIENTE	: COMERCIAL E INVERSIONES EVA SPA
DIRECCIÓN CLIENTE	: SALVADOR # 95 OFICINA 514
ENVIADO POR	: NATALY MUÑOZ
FECHA DE INGRESO	: 11-02-2022
TEMPERATURA DE RECEPCIÓN	: 25.4 °C
TIPO DE MUESTRA	: ITALO GROTTINI PROTEÍNA WHEY DELICIOSA
N° DE SERIE / IDENTIFICACIÓN	: ITALO GROTTINI PROTEÍNA WHEY DELICIOSA
FECHA DE ELABORACIÓN	: NO ESPECIFICADO
FECHA DE VENCIMIENTO	: NO ESPECIFICADO
MUESTREADO POR	: CLIENTE
FECHA DE MUESTREO	: NO ESPECIFICADO
ANÁLISIS SOLICITADOS	: PROTEÍNAS
IDENTIFICACIÓN MUESTRA	: 10328

Resultados

100 g

Proteínas (g) ⁽¹⁾

74,2

Iniciado: 22-02-2022 / Terminado: 22-02-2022

Notas

Nota ⁽¹⁾

Factor de conversión de nitrógeno a proteína utilizado 6,25

Métodos

Proteínas (*)

Método Kjeldhal.
Basado en Método ISP.PART-711.02-173 año 2014.
Según LCA-PRE-006



Romina Cantarero Calderón.
Jefe de Laboratorio

Código de Verificación

0C2C B75E 005E E381

(*) 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.