

## ANEXOS



## CHOCLOCA



## CULTIVO (*Medicago sativa*)



**EMBOROZÚ**



**VEGETACIÓN EMBOROZÚ**



**ZAPATERAMBIA**



**VEGETACIÓN ZAPATERAMBIA**



**SELECCIÓN DE COLMENAS**



**REVISIÓN DE COLMENAS**



**EXTRACCIÓN DE LAS MUESTRAS**



**MARCO CON MIEL**

**LABORATORIO DE CONTROL DE ALIMENTOS**

**INFORME DE ENSAYO**

Página: 1 de 1

No. LCA-FR-38-0360-16	Muestra: 2.- MIEL DE AVEJA (EMBOROZU LA GUARDIA) M 2		
Nombre de Cliente: Unidad de Vigilancia Control de Calidad e Inocuidad Alimentaria - UVCCIA			
Dirección del cliente: Pasaje Rafael Zubieta No 1889			
Procedencia: Departamento de Tarija			
Envase: Polietileno Frasco de plastico	Cantidad:	250 g	
Acta de muestreo: 406026	Tarjeta de muestreo: 58252		
Fecha de muestreo: 2016-03-07	Hora:	11 h 15	
Fecha de ingreso a laboratorio: 2016-03-08	Hora:	08 h 30	
Fecha de análisis: 2016-03-16	Hora:	08 h 15	

**RESULTADO**

CARACTERE ORGANOLEPTICOS	
Color: Pardo oscuro	Sabor: Característico
Olor: Característico	Aspcto: Característico

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	METODO	LMITE
Humedad	17,6	g/100g	NB 38021-2006	max. 20
Cenizas	0,71	g/100g	NB 38025-2006	max. 0,6
Hidromelilfurfural	entre 0-10	mg/kg	FAO 6813	max. 40
Sacarosa	0,81	g/100g	NB 38033-2006	max. 5
Acidez libre	40,03	mEqkg	NB 38026-2006	max. 40
PH	4,71	unidad dePH	NB 38028-2006	min. 3.9

CLASIFICACION: 2.- MIEL DE AVEJA (EMBOROZU LA GUARDIA) M 2

Analista(s): - Dra. Deydi Vasquez

La Paz, 21 de Marzo de 2016

 <b>M. Cecilia Mantua Riveros</b> RESPONSABLE TÉCNICO LABORATORIO DE CONTROL DE ALIMENTOS "INLASA" RESPONSABLE TÉCNICO	 <b>Lic. María R. Castro Cusicanqui</b> DIRECTORA GENERAL EJECUTIVA "INLASA" DIRECTORA GENERAL EJECUTIVA
---	--

**Nota:** Los resultados se refieren únicamente a la muestra que ingresa al Laboratorio.  
Está prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin aprobación escrita del Laboratorio.



**LABORATORIO DE CONTROL DE ALIMENTOS**

**INFORME DE ENSAYO**

Página: 1 de 1

No. LCA-FR-38-359-16	Muestra: 1.- MIEL DE AVEJA (N-1-CHOCLOCA)		
Nombre de Cliente: Unidad de Vigilancia Control de Calidad e Inocuidad Alimentaria - UVCCIA			
Dirección del cliente: Pasaje Rafael Zubieta No 1889			
Procedencia: Departamento de Tarija			
Envase: Frasco de plastico	Cantidad:	414 g	
Acta de muestreo: 406026	Tarjeta de muestreo:	58251	
Fecha de muestreo: 2016-03-07	Hora:	11 h 15	
Fecha de ingreso a laboratorio: 2016-03-08	Hora:	08 h 15	
Fecha de análisis: 2016-03-08	Hora:	08 h 30	

**RESULTADO**

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS (NB 38025-2006)	
Color: Pardo oscuro	Sabor: Característico
Olor: Característico	Aspecto: Líquido denso

PARÁMETRO	RESULTADO	UNIDAD	MÉTODO	LÍMITE (NB 38025-2006)
Humedad	19,4	g/100g	NB 38027-2006	max. 20
Cenizas	0,42	g/100g	NB 38025-2006	max.0,6
Hidroximetilfurfural	entre 0-10	mg /kg	FAO 68/3	max.40
Sacarosa	8,33	g/100g	NB 38033-2006	max.5
Acidez libre	64,42	mEq/kg	NB 38026-2006	max.40
PH	4,29	unidad de PH	NB 38028-2006	min.3,9

CLASIFICACION: 1.- MIEL DE AVEJA (N-1-CHOCLOCA)

Analista: Dra. D.Vasquez.

La Paz, 21 de Marzo de 2016

 <b>RESPONSABLE TÉCNICO</b>	 <b>DIRECTORA GENERAL EJECUTIVA</b>
--------------------------------	--

**Nota:** Los resultados se refieren únicamente a la muestra que ingresó al Laboratorio.  
Está prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin aprobación escrita del Laboratorio.





**LABORATORIO DE CONTROL DE ALIMENTOS**

**INFORME DE ENSAYO**

Página: 1 de 1

No. LCA-FR-38-0361-16	Muestra: 3.- MIEL DE AVEJA (PUERTO MARGARITA) M 3		
Nombre de Cliente: Unidad de Vigilancia Control de Calidad e Inocuidad Alimentaria - UVCCIA			
Dirección del cliente: Pasaje Rafael Zubieta No 1889			
Procedencia: Departamento de Tarija			
Envase: Frasco de plastico	Cantidad:	250 g	
Acta de muestreo: 406026	Tarjeta de muestreo:	58253	
Fecha de muestreo: 2016-03-07	Hora:	11 h 15	
Fecha de ingreso a laboratorio: 2016-03-08	Hora:	08 h 15	
Fecha de análisis: 2016-03-08	Hora:	08 h 30	

**RESULTADO**

<b>Color: Pardo oscuro</b>		<b>Sabor: Característico</b>	
<b>Olor: Característico</b>		<b>Aspecto: Líquido denso</b>	

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	METODO	LÍMITE
Humedad	18	g/100g	NB 38021-2006	max. 20
Cenizas	0,76	g/100g	NB 38028 -2006	max. 0,6
Hidroxi-melfural	entre 0-10'	mg /kg	FAO 6813	max. 40
Sacarosa	2,42	g/100g	NB 38033-2006	max. 5
Acidez Libre	73,11	mEqkg	NB 38026-2006	max. 40
PH	4,75	unida de PH	NB 38028-2006	min. 3,9

CLASIFICACION: 3.- MIEL DE AVEJA (PUERTO MARGARITA) M 3

Analista(s): - Dra. Deydi Vasquez.

La Paz, 21 de Marzo de 2016

 Dr. Nestor Morales Villazon RESPONSABLE TÉCNICO LABORATORIO DE CONTROL DE ALIMENTOS INLASA RESPONSABLE TÉCNICO	 Dra. Deydi Vasquez DIRECTORA GENERAL EJECUTIVA INLASA DIRECTORA GENERAL EJECUTIVA
--	--

**Nota:** Los resultados se refieren únicamente a la muestra que ingresa al Laboratorio.  
Está prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin aprobación escrita del Laboratorio.

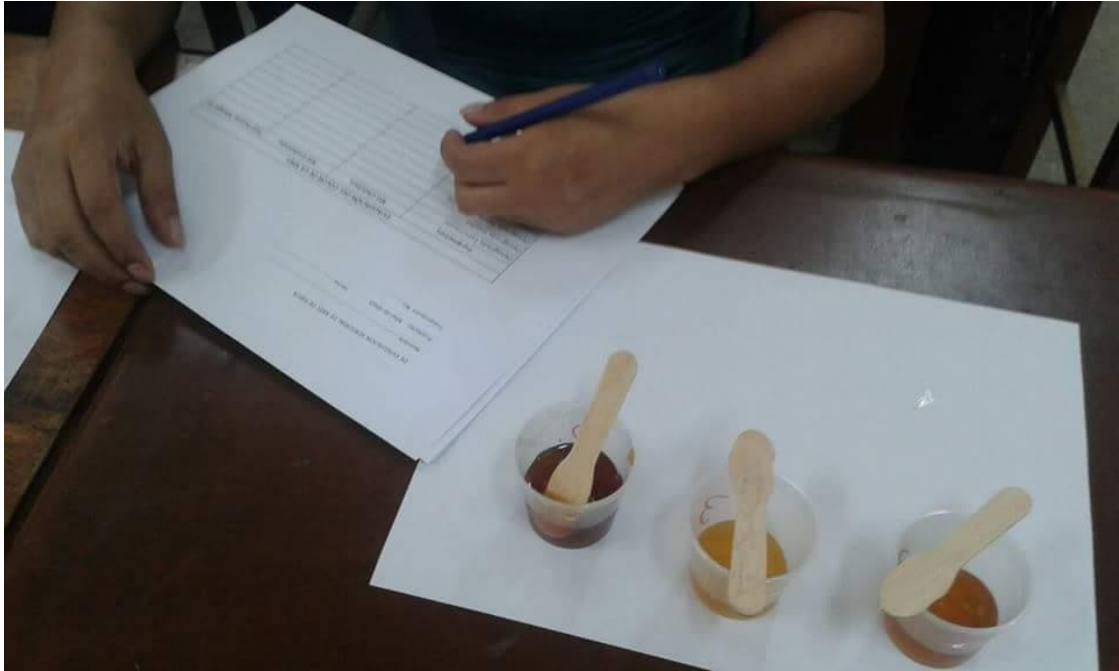




**EVALUACIÓN SENSORIAL**



**DETERMINACIÓN SENSORIAL DE TRES MUESTRAS DE MIEL**



**COLORES DE LAS MUESTRAS DE LA MIEL**



**DETERMINACIÓN DE LA DENSIDAD DE LA MIEL**



## MATERIALES DE LABORATORIO



## DENSIDAD RELACIÓN MASA POR UNIDAD DE VOLUMEN