

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
Hidromelilifurfural	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

 M. Cecilia Mantua Riveros RESPONSABLE TÉCNICO LABORATORIO DE CONTROL DE ALIMENTOS "INLASA" RESPONSABLE TÉCNICO	 Lic. María R. Castro Cusicanqui 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

 RESPONSABLE TÉCNICO <small>Dr. Montano Riveros</small>	 DIRECTORA GENERAL EJECUTIVA <small>Dra. María R. Castro Cusicanqui</small>
--	--

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

CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS NB 38023-2006	
Color: Pardo oscuro	Sabor: Característico
Olor: Característico	Aspecto: Líquido denso

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
Hidroxiimelifural	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

 Dra. Deydi Vasquez RESPONSABLE TÉCNICO LABORATORIO DE CONTROL DE ALIMENTOS INLASA RESPONSABLE TÉCNICO	 Dra. María R. Castro Cusicanqui 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