

ANEXOS

ANEXO A

INFORME DE TAXONOMIA DE

AMARANTO (COIME)

Facultad de Ciencias Agrícolas y Forestales

Herbario Universitario (T.B.)

Informe Virtual de taxonomía: Coime

Solicitante: Esthela Ojeda Castro

Carrera: Facultad de Tecnología - Carrera de Ing. Química

Responsable: Ing. M.Sc. Ismael Acosta Galarza

Fecha: Tarija 09/ 07/ 21

Reino: Vegetal.

Phylum: Tracheophytae.

División: Tracheophytae.

Subdivisión: Anthophyta.

Clase: Angiospermae.

Subclase: Dicotyledoneae

Grado Evolutivo: Archichlamydeae

Grupo de Ordenes: Corolinos

Orden: Centrospermales

Familia: Amaranthaceae.

Nombre científico: Amaranthus caudatus L.

Nombre común: Coime

Fuente: (Herbario universitario T. B., 2021)



Ing. Msc. Ismael Acosta Galarza

ENCARGADO

ANEXO B

FOTOS



SEMILLAS DE AMARANTO



HARINA DE SALVADO DE AVENA



HARINA DE AMARANTO



**ALIMENTO EN POLVO CON ALTO
CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA**

Muestras de materia prima y producto final llevadas al CEANID para realizar los análisis correspondientes

ANEXO C

ANÁLISIS DE LABORATORIO



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA "JUAN MISAEL SARACHO"
 FACULTAD DE "CIENCIAS Y TECNOLOGÍA"
 CENTRO DE ANÁLISIS, INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO "CEANID"
 Laboratorio Oficial del Ministerio de Salud y Deportes
 Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos
 Red Nacional de Laboratorios de Micronutrientes
 Laboratorio Oficial del "SENASAG"



INFORME DE ENSAYO

I. INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

Cliente:	Esthela Ojeda Castro				
Solicitante:	Esthela Ojeda Castro				
Dirección:	Calle Salomón Benítez				
Teléfono/Fax:	72958418	Correo-e:	***	Código:	AL 208/21

II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Alimento en polvo				
Código de muestreo:	M-4	Fecha de vencimiento:	*****	Lote:	*****
Fecha y hora de muestreo:	2021-07-13				
Procedencia (Localidad/Provincia):	Tarija - Cercado - Tarija - Bolivia				
Lugar de muestreo:	Laboratorio de Operaciones Unitarias - UAIMS				
Responsable de muestreo:	Esthela Ojeda Castro				
Código de la muestra:	676 FQ 529 MB 295	Fecha de recepción de la muestra:	2021-07-13		
Cantidad recibida:	700 g	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2021-07-13 a 2021-07-30		

III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LÍMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LÍMITES
				Min.	Max.	
Ceniza	NB 39034:10	%	2,55	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Fibra	Gravimétrico	%	1,73	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Fósforo	SM 4500-P-D	mg/100g	289,9	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Grasa	NB 313019:06	%	6,00	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Hidratos de Carbono	Cálculo	%	65,62	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Humedad	NB 313010:05	%	11,71	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Proteína total (Nx6,25)	NB/ISO 8968-1:08	%	12,39	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Valor energético	Cálculo	Kcal/100 g	366,04	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Coliformes termoresistentes	NB 32005:02	UFC/g	$< 1,0 \times 10^{-1}$ (*)	Sin referencia	Sin referencia	Sin referencia
Coliformes totales	NB 32005:02	UFC/g	$< 1,0 \times 10^{-1}$ (*)	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Mohos y levaduras	NB 32006:03	UFC/g	$1,2 \times 10^{-2}$	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia

NB: Norma Boliviana Kcal: Kilocalorías ISO: Organización Internacional de Normalización
 %: porcentaje g: gramos <: Menor que
 UFC/g: Unidades formadoras de colonias por gramo (*): No se alcanza el umbral de control

- 1) Los resultados reportados se remiten a la muestra ensayada en el Laboratorio
- 2) El presente informe solo puede ser reproducido en forma parcial y/o total, con la autorización del CEANID
- 3) Los datos de la muestra y el muestreo, fueron suministrados por el cliente

Tarija, 30 de julio del 2021

Ing. Walid Aceituno Cáceres
 JEFE DEL CEANID



Original: Cliente

Copia: CEANID



UNIVERSIDAD AUTONOMA "JUAN MISAEL SARACHO"
FACULTAD DE "CIENCIAS Y TECNOLOGIA"
CENTRO DE ANALISIS, INVESTIGACION Y DESARROLLO "CEANID"
Laboratorio Oficial del Ministerio de Salud y Deportes
Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos
Red Nacional de Laboratorios de Micronutrientes
Laboratorio Oficial del "SENASAG"



INFORME DE ENSAYO

I. INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

Cliente:	Esthela Ojeda Castro				
Solicitante:	Esthela Ojeda Castro				
Dirección:	Calle Salomón Benítez				
Teléfono/Fax:	72958418	Correo-e:	***	Código:	AL 208/21

II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Harina de amaranto				
Código de muestreo:	M-3	Fecha de vencimiento:	*****	Lote:	*****
Fecha y hora de muestreo:	2021-07-13				
Procedencia (Localidad/Prov./Dpto):	Tarija - Cercado - Tarija Bolivia				
Lugar de muestreo:	Laboratorio de Operaciones Unitarias - UAJMS				
Responsable de muestreo:	Esthela Ojeda Castro				
Código de la muestra:	675 FQ 528	Fecha de recepción de la muestra:	2021-07-13		
Cantidad recibida:	500 g	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2021-07-13 al 2021-07-29		

III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LIMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LIMITES
				Min.	Max.	
Ceniza	NB 39034:10	%	2,37	Sin Referencia		Sin Referencia
Fibra	Gravimétrico	%	1,24	Sin Referencia		Sin Referencia
Grasa	NB 313019:06	%	6,06	Sin Referencia		Sin Referencia
Hidratos de Carbono	Cálculo	%	63,74	Sin Referencia		Sin Referencia
Humedad	NB 313010:05	%	13,79	Sin Referencia		Sin Referencia
Proteína total (Nx6,25)	NB/ISO 8968-1:08	%	12,8	Sin Referencia		Sin Referencia
Valor energetico	Cálculo	Kcal/100 g	360,7	Sin Referencia		Sin Referencia

NB: Norma Boliviana
%: porcentaje

Kcal: Kilocalorías
g: gramos

ISO: Organización Internacional de Normalización

- 1) Los resultados reportados se remiten a la muestra ensayada en el Laboratorio
- 2) El presente informe solo puede ser reproducido en forma parcial y/o total, con la autorización del CEANID
- 3) Los datos de la muestra y el muestreo, fueron suministrados por el cliente

Tarija, 29 de julio del 2021

Ing. Adalid Aceituno Cáceres
JEFE DEL CEANID



Original: Cliente

Copia: CEANID



UNIVERSIDAD AUTONOMA "JUAN MISAE SARACHO"
FACULTAD DE "CIENCIAS Y TECNOLOGIA"
CENTRO DE ANALISIS, INVESTIGACION Y DESARROLLO "CEANID"
Laboratorio Oficial del Ministerio de Salud y Deportes
Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos
Red Nacional de Laboratorios de Micronutrientes
Laboratorio Oficial del "SENASAG"



INFORME DE ENSAYO

I. INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

Cliente:	Esthela Ojeda Castro				
Solicitante:	Esthela Ojeda Castro				
Dirección:	Calle Salomón Benítez				
Teléfono/Fax:	72958418	Correo-e:	***	Código:	AL 208/21

II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Harina de salvado de avena				
Código de muestreo:	M-2	Fecha de vencimiento:	*****	Lote:	*****
Fecha y hora de muestreo:	2021-07-13				
Procedencia (Localidad/Prov/ Depto):	Tarija - Cercado - Tarija Bolivia				
Lugar de muestreo:	Laboratorio de Operaciones Unitarias - UAJMS				
Responsable de muestreo:	Esthela Ojeda Castro				
Código de la muestra:	674 FQ 527	Fecha de recepción de la muestra:	2021-07-13		
Cantidad recibida:	400 g	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2021-07-13 al 2021-07-29		

III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LIMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LIMITES
				Min.	Max.	
Ceniza	NB 39034:10	%	3,54	Sin Referencia		Sin Referencia
Fibra	Gravimétrico	%	5,18	Sin Referencia		Sin Referencia
Grasa	NB 313019:06	%	6,42	Sin Referencia		Sin Referencia
Hidratos de Carbono	Cálculo	%	72,48	Sin Referencia		Sin Referencia
Humedad	NB 313010:05	%	2,02	Sin Referencia		Sin Referencia
Proteína total (Nx6,25)	NB/ISO 8968-1:08	%	10,36	Sin Referencia		Sin Referencia
Valor energetico	Cálculo	Kcal/100 g	389,14	Sin Referencia		Sin Referencia

NB: Norma Boliviana kcal: Kilocalorías ISO: Organización Internacional de Normalización
%: porcentaje g: gramos n. d.: No detectable

- 1) Los resultados reportados se remiten a la muestra ensayada en el Laboratorio
- 2) El presente informe solo puede ser reproducido en forma parcial y/o total, con la autorización del CEANID
- 3) Los datos de la muestra y el muestreo, fueron suministrados por el cliente

Tarija, 29 de julio del 2021

Ing. Agnild Aceituno Cáceres
JEFE DEL CEANID



Original: Cliente

Copia: CEANID



UNIVERSIDAD AUTONOMA "JUAN MISAEL SARACHO"
 FACULTAD DE "CIENCIAS Y TECNOLOGIA"
 CENTRO DE ANALISIS, INVESTIGACION Y DESARROLLO "CEANID"
 Laboratorio Oficial del Ministerio de Salud y Deportes
 Red de Laboratorios Oficiales de Análisis de Alimentos
 Red Nacional de Laboratorios de Micronutrientes
 Laboratorio Oficial del "SENASAG"



INFORME DE ENSAYO

I. INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

Cliente:	Esthela Ojeda Castro				
Solicitante:	Esthela Ojeda Castro				
Dirección:	Calle Salomón Benítez				
Teléfono/Fax:	72958418	Correo-e:	***	Código:	AL 208/21

II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Semilla de amaranto		
Código de muestreo:	M-1	Fecha de vencimiento:	*****
Fecha y hora de muestreo:	2021-07-13		
Procedencia (Localidad/Prov./Dpto):	Tarija - Cercado - Tarija Bolivia		
Lugar de muestreo:	Laboratorio de Operaciones Unitarias - UAJMS		
Responsable de muestreo:	Esthela Ojeda Castro		
Código de la muestra:	673 FQ 526	Fecha de recepción de la muestra:	2021-07-13
Cantidad recibida:	500 g	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2021-07-13 al 2021-07-29

III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LÍMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LÍMITES
				Min.	Max.	
Ceniza	NB 39034:10	%	2,49	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Fibra	Gravimétrico	%	3,72	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Grasa	NB 313019:06	%	7,33	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Hidratos de Carbono	Cálculo	%	25,87	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Humedad	NB 313010:05	%	9,11	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Proteína total (Nx6,25)	NB/ISO 8968-1:08	%	14,22	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Valor energético	Cálculo	Kcal/100 g	226,33	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia

NB: Norma Boliviana Kcal: Kilocalorías ISO: Organización Internacional de Normalización
 %: porcentaje g: gramos

- 1) Los resultados reportados se remiten a la muestra ensayada en el Laboratorio
- 2) El presente informe solo puede ser reproducido en forma parcial y/o total, con la autorización del CEANID
- 3) Los datos de la muestra y el muestreo, fueron suministrados por el cliente

Tarija, 29 de julio del 2021

Ing. Adalid Aceituno Cáceres
 JEFE DEL CEANID



Original: Cliente

Copia: CEANID

INFORME DE ENSAYO FISICOQUÍMICO

Page 1 of 2
LABSER-P24-F03 V.2

INFORMACIÓN DEL CLIENTE:		CODIGO DE INFORME:		F2019 - 07 - 376	
INFORMACIÓN DEL CLIENTE: Empresa/Cliente: Esthela Ojeda Castro Dirección Solicitante: Calle Salomon Benitez Persona de Contacto: Esthela Ojeda Castro Email persona de Contacto: esthelojeda2@gmail.com Teléfono (s): 72958418			INFORMACIÓN DE LA MUESTRA: Código de la Muestra: LBS558 Fecha y Hora de Muestreo: 2019-06-25 Hr: 12:00 Responsable del Muestreo: Esthela Ojeda Lugar de Muestreo: Lab. Operaciones Unitarias UAJMS Procedimiento de Muestreo: No indica Condiciones de la Muestra: Conforme Procedencia de la Muestra: Tarija - Bolivia Fecha de Recepción: 2019-07-02		
IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA: Producto: Alimento en polvo 1 Cantidad Recibida: 400 g Tipo de Empaque: Polietileno Fecha de Elaboración: 20219-06-18 Fecha de Vencimiento: No indica Lote Asignado por el Cliente: 18-06-2019					
RESULTADOS: Fecha de Inicio de Análisis: 2019-07-03 Fecha de Finalización de Análisis: 2019-07-15					
PARÁMETROS	VALOR REPORTADO	UNIDADES	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO DE ENSAYO	
Fibra dietética total	6,7	g/100g	(**) SVR	(*) AOAC 944.03	
(*) AOAC = Asociación de Químicos Analíticos Oficiales, ISO= Organización Internacional de Normalización (**) SVR = Sin Valor de Referencia					

DECLARACIÓN:

Los resultados corresponden únicamente a la muestra analizada por LABSER.

El Laboratorio deslinda toda responsabilidad del muestreo y la conservación de la muestra en el traslado.

El presente informe solo puede ser reproducido en su totalidad y con la aprobación escrita de LABSER.

Fecha de emisión: 2019-07-16



CÓDIGO DE INFORME: F2019 - 05 - 376

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA:

Producto:	Alimento en polvo 1	Fecha de Elaboración:	20219-06-18
Cantidad Recibida:	400 g	Fecha de Vencimiento:	No indica
Tipo de empaque:	Polietileno	Lote asignado/Cliente:	18-06-2019
Tipo de muestra:	Harina		

OBSERVACIONES:



Magdalena Huayllani Arcayne
JEFE DE LABORATORIO



Roxana Colque Orellana
RESPONSABLE DE FISCOQUÍMICA



INFORME DE ENSAYO FISIQUÍMICO

Page 1 of 2
LABSER-P24-F01 V.2

CODIGO DE INFORME:		F2019 - 07 - 377		
INFORMACIÓN DEL CLIENTE:		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA:		
Empresa/Cliente:	Esthela Ojeda Castro	Código de la Muestra:	LBS559	
Dirección Solicitante:	Calle Salomon Benitez	Fecha y Hora de Muestreo:	2019-06-25 Hr: 12:00	
Persona de Contacto:	Esthela Ojeda Castro	Responsable del Muestreo:	Esthela Ojeda	
Email persona de Contacto:	esthelaojeda2@gmail.com	Lugar de Muestreo:	Lab. Operaciones Unitarias UAJMS	
Teléfono (s):	72958418	Procedimiento de Muestreo:	No indica	
		Condiciones de la Muestra:	Conforme	
		Procedencia de la Muestra:	Tarija - Bolivia	
		Fecha de Recepción:	2019-07-02	
IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA:				
Producto:	Alimento en polvo 1R	Fecha de Elaboración	20219-06-18	
Cantidad Recibida:	400 g	Fecha de Vencimiento:	No indica	
Tipo de Empaque:	Poliétileno	Lote Asignado por el Cliente:	18-06-2019	
RESULTADOS:				
Fecha de Inicio de Análisis:	2019-07-03	Fecha de Finalización de Análisis:	2019-07-15	
PARÁMETROS	VALOR REPORTADO	UNIDADES	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO DE ENSAYO
Fibra dietética total	6	g/100g	(**) SVR	(*) AOAC 944.03
(*) AOAC = Asociación de Químicos Analíticos Oficiales, ISO= Organización Internacional de Normalización (**) SVR = Sin Valor de Referencia				

DECLARACIÓN:

Los resultados corresponden únicamente a la muestra analizada por LABSER.

El Laboratorio deslinda toda responsabilidad del muestreo y la conservación de la muestra en el traslado.

El presente informe solo puede ser reproducido en su totalidad y con la aprobación escrita de LABSER.

Fecha de emisión: 2019-07-16



CÓDIGO DE INFORME: F2019 - 05 - 377

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA:			
Producto:	Alimento en polvo 1R	Fecha de Elaboración:	20219-06-18
Cantidad Recibida:	400 g	Fecha de Vencimiento:	No indica
Tipo de empaque:	Poliétileno	Lote asignado/Ciente:	18-06-2019
Tipo de muestra:	Harina		
OBSERVACIONES:			



Magdalena Huayllani Arcayne
JEFE DE LABORATORIO



Roxana Colque Orellana
RESPONSABLE DE FISICOQUÍMICA



INFORME DE ENSAYO FISCOQUÍMICO

Page 1 of 2
LABSER-P24-F05 V.2

INFORMACIÓN DEL CLIENTE:		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA:		
Empresa/Cliente:	Esthela Ojeda Castro	Código de la Muestra:	LBS560	
Dirección solicitante:	Calle Salomon Benitez	Fecha y Hora de Muestreo:	2019-06-25	Hr: 12:00
Persona de Contacto:	Esthela Ojeda Castro	Responsable del Muestreo:	Esthela Ojeda	
Email persona de Contacto:	esthelaojeda2@gmail.com	Lugar de Muestreo:	Lab. Operaciones Unitarias UAJMS	
Teléfono (s):	72958418	Procedimiento de Muestreo:	No indica	
		Condiciones de la Muestra:	Conforme	
		Procedencia de la Muestra:	Tarija - Bolivia	
		Fecha de Recepción:	2019-07-02	
IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA:				
Producto:	Alimento en polvo 2	Fecha de Elaboración	20219-06-18	
Cantidad Recibida:	400 g	Fecha de Vencimiento:	No indica	
Tipo de Empaque:	Poliétileno	Lote Asignado por el Cliente:	18-06-2019	
RESULTADOS:				
Fecha de Inicio de Análisis:	2019-07-03	Fecha de Finalización de Análisis:	2019-07-15	
PARÁMETROS	VALOR REPORTADO	UNIDADES	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO DE ENSAYO
Fibra dietética total	6,3	g/100g	(**) SVR	(*) AOAC 944.03
<small>(*) AOAC = Asociación de Químicos Analíticos Oficiales, ISO = Organización Internacional de Normalización (**) SVR = Sin Valor de Referencia</small>				

DECLARACIÓN:

Los resultados corresponden únicamente a la muestra analizada por LABSER.
 El Laboratorio deslinda toda responsabilidad del muestreo y la conservación de la muestra en el traslado.
 El presente informe solo puede ser reproducido en su totalidad y con la aprobación escrita de LABSER.

Fecha de emisión: 2019-07-16



CÓDIGO DE INFORME: F2019 - 05 - 378

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA:

Producto:	Alimento en polvo 2]	Fecha de Elaboración:	20219-06-18
Cantidad Recibida:	400 g	Fecha de Vencimiento:	No indica
Tipo de empaque:	Poliétileno	Lote asignado/Ciente:	18-06-2019
Tipo de muestra:	Harina		

OBSERVACIONES:



Magdalena Huayllani Arcayne
JEFE DE LABORATORIO



Roxana Colque Orellana
RESPONSABLE DE FISIQUÍMICA



INFORME DE ENSAYO FÍSICOQUÍMICO

Page 1 of 2
LABSER-P24-F01 V.2

CODIGO DE INFORME:		F2019 - 07 - 379		
INFORMACIÓN DEL CLIENTE:		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA:		
Empresa/Cliente:	Esthela Ojeda Castro	Código de la Muestra:	LBS581	
Dirección Solicitante:	Calle Salomon Benitez	Fecha y Hora de Muestreo:	2019-08-25 Hr: 12:00	
Persona de Contacto:	Esthela Ojeda Castro	Responsable del Muestreo:	Esthela Ojeda	
Email persona de Contacto:	esthelojeda2@gmail.com	Lugar de Muestreo:	Lab. Operaciones Unitarias UAJMS	
Teléfono (s):	72958418	Procedimiento de Muestreo:	No indica	
		Condiciones de la Muestra:	Conforme	
		Procedencia de la Muestra:	Tarija - Bolivia	
		Fecha de Recepción:	2019-07-02	
IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA:				
Producto:	Alimento en polvo 2R	Fecha de Elaboración	20219-08-18	
Cantidad Recibida:	400 g	Fecha de Vencimiento:	No indica	
Tipo de Empaque:	Poliétileno	Lote Asignado por el Cliente:	18-08-2019	
RESULTADOS:				
Fecha de Inicio de Análisis:	2019-07-03	Fecha de Finalización de Análisis:	2019-07-15	
PARÁMETROS	VALOR REPORTADO	UNIDADES	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO DE ENSAYO
Fibra dietética total	6,8	g/100g	(**) SVR	(*) AOAC 944.03
(*) AOAC = Asociación de Químicos Analíticos Oficiales, ISO= Organización Internacional de Normalización (**) SVR = Sin Valor de Referencia				

DECLARACIÓN:

Los resultados corresponden únicamente a la muestra analizada por LABSER
El Laboratorio deslinda toda responsabilidad del muestreo y la conservación de la muestra en el traslado
El presente Informe solo puede ser reproducido en su totalidad y con la aprobación escrita de LABSER

Fecha de emisión: 2019-07-16



CÓDIGO DE INFORME: F2019 - 05 - 379

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA:

Producto:	Alimento en polvo 2R]	Fecha de Elaboración:	20219-06-18
Cantidad Recibida:	400 g	Fecha de Vencimiento:	No indica
Tipo de empaque:	Poliétileno	Lote asignado/Cliente:	18-06-2019
Tipo de muestra:	Harina		

OBSERVACIONES:



Magdalena Huayllani Arcayne
JEFE DE LABORATORIO



Roxana Colque Orellana
RESPONSABLE DE FISCOQUÍMICA



INFORME DE ENSAYO FISICOQUÍMICO

Page 1 of 2
LABSER-P24-F03 V.2

CODIGO DE INFORME:		F2019 - 07 - 380		
INFORMACIÓN DEL CLIENTE:		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA:		
Empresa/Cliente:	Esthela Ojeda Castro	Código de la Muestra:	LBS562	
Dirección Solicitante:	Calle Salomon Benitez	Fecha y Hora de Muestreo:	2019-08-25 Hr: 12:00	
Persona de Contacto:	Esthela Ojeda Castro	Responsable del Muestreo:	Esthela Ojeda	
Email persona de Contacto:	esthelaojeda2@gmail.com	Lugar de Muestreo:	Lab. Operaciones Unitarias UAJMS	
Teléfono (s):	72958418	Procedimiento de Muestreo:	No indica	
		Condiciones de la Muestra:	Conforme	
		Procedencia de la Muestra:	Tarija - Bolivia	
		Fecha de Recepción:	2019-07-02	
IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA:		FECHA DE ELABORACIÓN:		
Producto:	Alimento en polvo 3	Fecha de Elaboración	2019-08-18	
Cantidad Recibida:	400 g	Fecha de Vencimiento:	No indica	
Tipo de Empaque:	Polietileno	Lote Asignado por el Cliente:	18-08-2019	
RESULTADOS:		FECHA DE FINALIZACIÓN DE ANÁLISIS:		
Fecha de Inicio de Análisis:	2019-07-03	Fecha de Finalización de Análisis:	2019-07-15	
PARÁMETROS	VALOR REPORTADO	UNIDADES	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO DE ENSAYO
Fibra dietética total	6,9	g/100g	(**) SVR	(*) AOAC 944.03
(*) AOAC = Asociación de Químicos Analíticos Oficiales, ISO= Organización Internacional de Normalización (**) SVR = Sin Valor de Referencia				

DECLARACIÓN:

Los resultados corresponden únicamente a la muestra analizada por LABSER
El Laboratorio deslinda toda responsabilidad del muestreo y la conservación de la muestra en el traslado
El presente informe solo puede ser reproducido en su totalidad y con la aprobación escrita de LABSER

Fecha de emisión: 2019-07-16



CÓDIGO DE INFORME: F2019 - 05 - 380

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA:

Producto:	Alimento en polvo 3]	Fecha de Elaboración:	20219-06-18
Cantidad Recibida:	400 g	Fecha de Vencimiento:	No indica
Tipo de empaque:	Poliétileno	Lote asignado/Ciente:	18-06-2019
Tipo de muestra:	Harina		

OBSERVACIONES:



Magdalena Huayllani Arcayne
JEFE DE LABORATORIO



Roxana Colque Orellana
RESPONSABLE DE FISIQUÍMICA



INFORME DE ENSAYO FISICOQUÍMICO

Page 1 of 2
LABSER-P24-F03 V.2

CODIGO DE INFORME:		F2019 - 07 - 381		
INFORMACIÓN DEL CLIENTE:		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA:		
Empresa/Cliente:	Esthela Ojeda Castro	Código de la Muestra:	LBS563	
Dirección Solicitante:	Calle Salomon Benitez	Fecha y Hora de Muestreo:	2019-08-25	Hr: 12:00
Persona de Contacto:	Esthela Ojeda Castro	Responsable del Muestreo:	Esthela Ojeda	
Email persona de Contacto:	esthelaojeda2@gmail.com	Lugar de Muestreo:	Lab. Operaciones Unitarias UAJMS	
Teléfono (s):	72958418	Procedimiento de Muestreo:	No indica	
		Condiciones de la Muestra:	Conforme	
		Procedencia de la Muestra:	Tarija - Bolivia	
		Fecha de Recepción:	2019-07-02	
IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA:				
Producto:	Alimento en polvo 3R	Fecha de Elaboración	2019-08-18	
Cantidad Recibida:	400 g	Fecha de Vencimiento:	No indica	
Tipo de Empaque:	Poliétileno	Lote Asignado por el Cliente:	18-08-2019	
RESULTADOS:				
Fecha de Inicio de Análisis:	2019-07-03	Fecha de Finalización de Análisis:	2019-07-15	
PARÁMETROS	VALOR REPORTADO	UNIDADES	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO DE ENSAYO
Fibra dietética total	7,1	g/100g	(*) SVR	(*) AOAC 944.03
(*) AOAC = Asociación de Químicos Analíticos Oficiales, ISO= Organización Internacional de Normalización (**) SVR = Sin Valor de Referencia				

DECLARACIÓN:

Los resultados corresponden únicamente a la muestra analizada por LABSER

El Laboratorio deslinda toda responsabilidad del muestreo y la conservación de la muestra en el traslado

El presente informe solo puede ser reproducido en su totalidad y con la aprobación escrita de LABSER

Fecha de emisión: 2019-07-16



CÓDIGO DE INFORME: F2019 - 05 - 381

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA:

Producto:	Alimento en polvo 3R	Fecha de Elaboración:	20219-06-18
Cantidad Recibida:	400 g	Fecha de Vencimiento:	No indica
Tipo de empaque:	Poliétileno	Lote asignado/Ciente:	18-06-2019
Tipo de muestra:	Harina		

OBSERVACIONES:



Magdalena Huayllani Arcayne
JEFE DE LABORATORIO



Roxana Colque Orellana
RESPONSABLE DE FISCOQUÍMICA



INFORME DE ENSAYO FISCOQUÍMICO

Page 1 of 2
LABSER-P24-F03 V.2

INFORMACIÓN DEL CLIENTE:		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA:		
Empresa/Cliente:	Esthela Ojeda Castro	Código de la Muestra:	LBS564	
Dirección solicitante:	Calle Salomon Benitez	Fecha y Hora de Muestreo:	2019-08-25 Hr: 12:00	
Persona de Contacto:	Esthela Ojeda Castro	Responsable del Muestreo:	Esthela Ojeda	
Email persona de Contacto:	esthelaojeda2@gmail.com	Lugar de Muestreo:	Lab. Operaciones Unitarias UAJMS	
Teléfono (s):	72958418	Procedimiento de Muestreo:	No indica	
		Condiciones de la Muestra:	Conforme	
		Procedencia de la Muestra:	Tarija - Bolivia	
		Fecha de Recepción:	2019-07-02	
IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA:				
Producto:	Alimento en polvo 4	Fecha de Elaboración	20219-08-18	
Cantidad Recibida:	400 g	Fecha de Vencimiento:	No indica	
Tipo de Empaque:	Poliétileno	Lote Asignado por el Cliente:	18-08-2019	
RESULTADOS:				
Fecha de Inicio de Análisis:	2019-07-03	Fecha de Finalización de Análisis:	2019-07-15	
PARÁMETROS	VALOR REPORTADO	UNIDADES	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO DE ENSAYO
Fibra dietética total	7,2	g/100g	(**) SVR	(*) AOAC 944.03
(*) AOAC = Asociación de Químicos Analíticos Oficiales, ISO= Organización Internacional de Normalización (**) SVR = Sin Valor de Referencia				

DECLARACIÓN:

Los resultados corresponden únicamente a la muestra analizada por LABSER.
El Laboratorio deslinda toda responsabilidad del muestreo y la conservación de la muestra en el traslado.
El presente informe solo puede ser reproducido en su totalidad y con la aprobación escrita de LABSER.

Fecha de emisión: 2019-07-16



INFORME DE ENSAYO FISICOQUÍMICO

Page 1 of 2
LABSER-P24-F03 V.2

CODIGO DE INFORME: F2019 - 07 - 382

INFORMACIÓN DEL CLIENTE: Empresa/Cliente: Esthela Ojeda Castro Dirección Solicitante: Calle Salomon Benitez Persona de Contacto: Esthela Ojeda Castro Email persona de Contacto: esthelaojeda2@gmail.com Teléfono (s): 72958418		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA: Código de la Muestra: LBS564 Fecha y Hora de Muestreo: 2019-08-25 Hr: 12:00 Responsable del Muestreo: Esthela Ojeda Lugar de Muestreo: Lab. Operaciones Unitarias UAJMS Procedimiento de Muestreo: No indica Condiciones de la Muestra: Conforme Procedencia de la Muestra: Tarija - Bolivia Fecha de Recepción: 2019-07-02		
IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA: Producto: Alimento en polvo 4 Cantidad Recibida: 400 g Tipo de Empaque: Polietileno Fecha de Elaboración: 20219-08-18 Fecha de Vencimiento: No indica Lote Asignado por el Cliente: 18-06-2019				
RESULTADOS: Fecha de Inicio de Análisis: 2019-07-03 Fecha de Finalización de Análisis: 2019-07-15				
PARÁMETROS	VALOR REPORTADO	UNIDADES	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO DE ENSAYO
Fibra dietética total	7,2	g/100g	(**) SVR	(*) AOAC 944.03
(*) AOAC = Asociación de Químicos Analíticos Oficiales, ISO= Organización Internacional de Normalización (**) SVR = Sin Valor de Referencia				

DECLARACIÓN:

Los resultados corresponden únicamente a la muestra analizada por LABSER
 El Laboratorio deslinda toda responsabilidad del muestreo y la conservación de la muestra en el traslado
 El presente Informe solo puede ser reproducido en su totalidad y con la aprobación escrita de LABSER

Fecha de emisión: 2019-07-16



INFORME DE ENSAYO FISICOQUÍMICO

Page 1 of 2
LABSER-P24-F03 V.2

CODIGO DE INFORME:		F2019 - 07 - 383		
INFORMACIÓN DEL CLIENTE:		INFORMACIÓN DE LA MUESTRA:		
Empresa/Cliente:	Esthela Ojeda Castro	Código de la Muestra:	LBS565	
Dirección Solicitante:	Calle Salomon Benitez	Fecha y Hora de Muestreo:	2019-08-25	Hr: 12:00
Persona de Contacto:	Esthela Ojeda Castro	Responsable del Muestreo:	Esthela Ojeda	
Email persona de Contacto:	esthelaojeda2@gmail.com	Lugar de Muestreo:	Lab. Operaciones Unitarias UAJMS	
Teléfono (s):	72958418	Procedimiento de Muestreo:	No indica	
		Condiciones de la Muestra:	Conforme	
		Procedencia de la Muestra:	Tarija - Bolivia	
		Fecha de Recepción:	2019-07-02	
IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA:				
Producto:	Alimento en polvo 4R	Fecha de Elaboración	20219-06-18	
Cantidad Recibida:	400 g	Fecha de Vencimiento:	No indica	
Tipo de Empaque:	Poliétileno	Lote Asignado por el Cliente:	18-06-2019	
RESULTADOS:				
Fecha de Inicio de Análisis:	2019-07-03	Fecha de Finalización de Análisis:	2019-07-15	
PARÁMETROS	VALOR REPORTADO	UNIDADES	VALOR DE REFERENCIA	MÉTODO DE ENSAYO
Fibra dietética total	7,5	g/100g	(¹) SVR	(¹) AOAC 844.03
<small>(¹) AOAC = Asociación de Químicos Analíticos Oficiales, ISO= Organización Internacional de Normalización (**) SVR = Sin Valor de Referencia</small>				

DECLARACIÓN:

Los resultados corresponden únicamente a la muestra analizada por LABSER
 El Laboratorio deslinda toda responsabilidad del muestreo y la conservación de la muestra en el traslado
 El presente informe solo puede ser reproducido en su totalidad y con la aprobación escrita de LABSER

Fecha de emisión: 2019-07-16



CÓDIGO DE INFORME: F2019 - 05 - 383

IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA:

Producto:	Alimento en polvo 4R	Fecha de Elaboración:	20219-06-18
Cantidad Recibida:	400 g	Fecha de Vencimiento:	No indica
Tipo de empaque:	Polietileno	Lote asignado/Cliente:	18-06-2019
Tipo de muestra:	Harina		

OBSERVACIONES:



Magdalena Huayllani Arcayne
JEFE DE LABORATORIO



Roxana Colque Orellana
RESPONSABLE DE FISCOQUÍMICA



ANEXO D

NORMA BOLIVIANA NB 314002

Norma Boliviana

NB 314002

**Directrices para el uso
de declaraciones de
propiedades,
declaraciones de
propiedades
nutricionales y
declaraciones de
propiedades saludables**

ICS 67.230 Alimentos preenvasados y cocinados

Febrero 2009

Instituto Boliviano de Normalización y Calidad



Directrices para el uso de declaraciones de propiedades, declaraciones de propiedades nutricionales y declaraciones de propiedades saludables

0 INTRODUCCIÓN

Las declaraciones nutricionales deberán estar en armonía con la política nacional de nutrición y apoyar tal política.

Las declaraciones de propiedades saludables deben ser consistentes con las políticas nacionales relativas a la salud, incluida la política de nutrición, y apoyar tales políticas cuando fuera aplicable. Las declaraciones de propiedades saludables deberán estar apoyadas por una cantidad de evidencia científica válida y suficiente como para justificar las declaraciones, proveer información verídica y no engañosa para ayudar al consumidor a elegir dietas saludables, y ser apoyadas por la comunicación y educación, adecuadas para el Consumidor. El impacto de las declaraciones saludables sobre las costumbres alimenticias y los modelos dietéticos de los consumidores debería ser monitoreado en general por las autoridades competentes.

1 OBJETO Y CAMPO DE APLICACIÓN

Las presentes directrices se refieren al uso de declaraciones de propiedades, propiedades nutricionales y propiedades saludables en el etiquetado y, donde se requiera por las autoridades que tengan jurisdicción, en la publicidad de los alimentos.

Las presentes directrices se aplicarán a todos los alimentos que son objeto de declaraciones de propiedades incluidas nutricionales y saludables sin perjuicio de la aplicación las disposiciones específicas incluidas en las normas o Directrices del Codex relativas a Alimentos para Regímenes Dietéticos Especiales y Alimentos para Fines Médicos Especiales.

Declaraciones de propiedades nutricionales y saludables no serán permitidas para alimentos de lactantes¹. (Véase [5] de Bibliografía)

2 REFERENCIAS

NB 314004 Etiquetado nutricional

3 DEFINICIONES

3.1 Alimento de referencia

Alimento normal que no ha sufrido ninguna modificación.

¹ Lactante es un niño o niña menor de 24 meses de edad

3.2 Alimento para regímenes especiales

Alimentos elaborados o preparados especialmente para satisfacer necesidades particulares de alimentación determinadas por condiciones físicas o fisiológicas y/o enfermedades o trastornos específicos y que se presentan como tales. La composición de tales alimentos deberá ser fundamentalmente diferente de la composición de los alimentos normales de naturaleza análoga, en el caso de que tales alimentos existan.

3.3 Declaración de propiedades

Cualquier descripción que afirme, sugiera o implique que un alimento tiene características especiales por su origen, propiedades nutritivas, naturaleza, producción, elaboración, composición y otra cualidad cualquiera.

3.4 Declaración de propiedades nutricionales

Cualquier representación que afirme, sugiera o implique que un alimento posee propiedades nutritivas particulares incluyendo pero no limitándose a su valor energético y contenido de proteínas, grasas y carbohidratos, así como su contenido de vitaminas y minerales.

Las siguientes no constituyen declaraciones de propiedades nutricionales:

- a) la mención de sustancias en la lista de ingredientes;
- b) la mención de nutrientes como parte obligatoria del etiquetado nutricional;
- c) la declaración cuantitativa o cualitativa de ciertos nutrientes o ingredientes en la etiqueta, si la legislación nacional lo requiere.

3.4.1 Declaración de propiedades relativas al contenido de nutrientes

Declaración de propiedades nutritivas que describe el nivel de un determinado nutriente contenido en un alimento. (Véase la tabla 2)

3.4.2 Declaración de propiedades de comparación de nutrientes

Declaración de propiedades que compara los niveles de nutrientes y/o el valor energético de dos o más alimentos. (ver tabla 2)

3.5 Regímenes saludables

Aquellos que se enmarcan en las políticas, o lineamientos que toma el estado que fomentan una adecuada alimentación.

3.6 Declaración de propiedades saludables

Cualquier representación que declara, sugiere o implica que existe una relación entre un alimento, o un constituyente de dicho alimento, y la salud. Las declaraciones de propiedades saludables incluyen lo siguiente:

3.6.1 Declaración de función de los nutrientes

Aquella que describe la función fisiológica del nutriente en el crecimiento, el desarrollo y las funciones normales del organismo.

Ejemplo:

- Nutriente A: Hierro
- Papel fisiológico: Micronutriente que interviene en la formación de la hemoglobina y de los glóbulos rojos en la sangre, previene la anemia.
- Alimento X: Lenteja

"El Hierro, es un micronutriente que interviene en la formación de la hemoglobina y de los glóbulos rojos en la sangre, previniendo la anemia. La lenteja es una fuente de Hierro"

"La lenteja es una fuente de alto contenido de Hierro"

3.6.2 Otras declaraciones de propiedades de función

Estas declaraciones de propiedades conciernen efectos benéficos específicos del consumo de alimentos o sus constituyentes en el contexto de una dieta total sobre las funciones o actividades biológicas normales del organismo. Tales declaraciones de propiedades se relacionan a una contribución positiva a la salud o a la mejora de una función o la modificación o preservación de la salud.

Ejemplo:

- Sustancia A: Fibra
- Efectos de la Fibra sobre el mejoramiento o modificación de una función fisiológica o la actividad biológica asociada con la salud: Componente de algunos alimentos que sirve para regular la función intestinal, disminuye la absorción y el aprovechamiento del azúcar, colesterol y triglicéridos. Reduce la aparición de enfermedades cardiovasculares. Regula la función intestinal
- Alimento Y: Salvado de avena

"La fibra regula la función intestinal. El salvado de avena contiene X gramos de fibra"

"El Cereal de desayuno Y es una fuente de alto contenido de fibra"

3.6.3 Reducción de declaraciones de propiedades de riesgos de enfermedad

Son declaraciones de propiedades relacionando el consumo de un alimento o componente alimentario, en el contexto de la dieta total, a la reducción del riesgo de una enfermedad o condición relacionada con la salud.

La reducción de riesgos significa el alterar de manera significativa un factor o factores mayores de riesgo para una enfermedad crónica o condición relacionada a la salud. Las enfermedades tiene factores múltiples de riesgo, y el alterar uno de estos factores puede tener, o no tener, un efecto benéfico. La presentación de declaraciones de propiedades de reducción de riesgos debe asegurar que no sean interpretadas por el consumidor como declaraciones de prevención, utilizando, por ejemplo, lenguaje apropiado y referencias a otros factores de riesgo.

Ejemplos:

- Sustancia nutritiva A: Azúcar
- Riesgo de enfermedad: Tendencia a la obesidad, con la cual aumenta el riesgo de diabetes y enfermedades cardiovasculares.
- Alimento X: Mermelada X

NB 314002

"Una dieta saludable baja en Azúcar puede reducir el riesgo de contraer diabetes y por ende enfermedades cardiovasculares. La mermelada X tiene una cantidad baja de azúcar"

- Sustancia nutritiva A: Calcio
- Riesgo de enfermedad: Reduce el riesgo de osteoporosis
- Alimento X: Leche

"Una dieta saludable y rica en Calcio puede reducir el riesgo de contraer osteoporosis. La Leche X tiene un alto contenido de Calcio"

3.7 Alimento enriquecido

Todo alimento natural o artificial al que se le ha adicionado otras sustancias con el objeto de restituir los valores nutritivos que se hayan perdido durante su procesamiento.

3.8 Alimento fortificado

Todo alimento al que se le ha adicionado otras sustancias con el objeto de reforzar su valor nutritivo de conformidad con lo estipulado en las normas nutricionales.

4 ETIQUETADO NUTRICIONAL

Todo alimento con respecto al cual se hace una declaración de propiedades nutricionales debe ser etiquetado mediante una declaración de sus nutrientes de acuerdo con la norma NB 314004.

5 DECLARACIONES DE PROPIEDAD

5.1 Declaraciones de propiedades prohibidas

Deben prohibirse las siguientes declaraciones de propiedades:

- Declaraciones de propiedades que afirmen que un determinado alimento constituye una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales, salvo en el caso de productos bien definidos para los cuales existe una norma Boliviana o del Codex que sanciona tales declaraciones de propiedades admisibles, o cuando las autoridades competentes hayan admitido que el producto constituye una fuente adecuada de todos los nutrientes esenciales.
- Declaraciones de propiedades que hagan suponer que una alimentación equilibrada a base de alimentos ordinarios no puede suministrar cantidades suficientes de todos los elementos nutritivos.
- Declaraciones de propiedades que no puedan comprobarse.
- Declaraciones sobre la utilidad de un alimento para prevenir, aliviar, tratar o curar una enfermedad, trastorno o estado fisiológico, a menos que:
 - a) cumplan con las disposiciones de las normas o directrices Bolivianas o del Codex para alimentos que son de competencia del Comité sobre Alimentos para Regímenes Especiales y se ajusten a los principios establecidos en estas directrices; o bien,
 - b) a falta de una norma o directriz aplicable del Codex, estén permitidas por las leyes del país donde se distribuye el alimento.

- Declaraciones de propiedades que pueden suscitar dudas sobre la inocuidad de alimentos análogos, o puedan suscitar o provocar miedo en el consumidor.
- Declaraciones de propiedades que carecen de sentido, incluidos los comparativos y superlativos incompletos.
- Declaraciones de propiedades referentes a buenas prácticas de higiene, tales como "genuino", "saludable", "sano".

5.2 Declaraciones de propiedades condicionales

Deben permitirse las siguientes declaraciones de propiedades con sujeción a la particular condición asignada a cada una de ellas:

- Podrá indicarse que un alimento ha adquirido un valor nutritivo especial o superior gracias a la adición de nutrientes, tales como vitaminas, minerales y aminoácidos, sólo si dicha adición ha sido hecha sobre la base de consideraciones nutricionales de acuerdo con los Principios Generales del Codex para la Adición de Nutrientes Esenciales a los Alimentos. Indicaciones de este tipo estarán sujetas a la legislación que promulguen las autoridades
- Las indicaciones de que el alimento tiene calidades nutricionales especiales gracias a la reducción u omisión de un nutriente, se deberán hacer sobre la base de consideraciones nutricionales y estar sujetas a controles legislativos establecidos por las autoridades competentes.
- Términos como "natural", "puro", "fresco" y "de fabricación casera", "cultivado orgánicamente", cuando se utilicen, deben ajustarse a las prácticas nacionales del país donde se vende el alimento y de acuerdo a las normas específicas de producto. El uso de estos términos debe estar en consonancia con las prohibiciones establecidas en 5.1.
- Podrá declararse la preparación ritual o religiosa de un alimento (ejemplo, Halal², Kosher³), siempre que se ajuste a las exigencias de las autoridades religiosas o del ritual competente.
- Declaraciones de propiedades que afirmen que el alimento tiene características especiales cuando todos los alimentos de ese tipo tienen esas mismas características, si este hecho es aparente en la declaración de propiedades.
- Podrán utilizarse declaraciones de propiedades que destaquen la ausencia o no adición de determinadas sustancias a los alimentos, siempre que no sean engañosas y la sustancia:
 - a) no esté sujeta a requisitos específicos en ninguna norma (incluidas las directrices boliviana o norma del Codex
 - b) sea una de las que los consumidores esperan encontrar normalmente en el alimento;
 - c) no haya sido sustituida por otra que confiera al alimento características equivalentes a menos que la naturaleza de la sustitución se declare explícitamente con igual prominencia; y
 - d) sea un ingrediente cuya presencia o adición en el alimento esté permitida.

² Se entiende por alimentos Halal, a los alimentos permitidos en virtud de la ley islámica.

³ Se entiende por alimento Kosher aquel que de acuerdo a ciertas normas religiosas, cuya fuente es extralita del Código de Leyes de la Torá (Biblia), es apto para el consumo de cualquier judío.

- Las declaraciones de propiedades que pongan de relieve la ausencia o no adición de uno o más nutrientes deben considerarse como declaraciones de propiedades nutricionales y, por consiguiente, deben ajustarse a la declaración obligatoria de nutrientes, estipulada en la norma NB 314004.

6 DECLARACIÓN DE PROPIEDADES NUTRICIONALES

6.1 Generalidades

Las únicas declaraciones de propiedades nutricionales permitidas serán las que se refieran a energía, proteínas, carbohidratos, y grasas y los derivados de las mismas, fibra, sodio, y vitaminas y minerales para los cuales se han establecido valores de referencia de nutrientes (VRNs) en las Directrices del Codex para Etiquetado Nutricional. Los valores de los nutrientes declarados deben estar presentes el momento de consumo final.

NOTA

Los valores de los nutrientes pueden ser modificados (disminuidos) por procesos normales de preparación del alimento por el consumidor final, por ejemplo: Las vitaminas termolábiles por procesos de cocción.

Cuando se haga una declaración de contenido nutricional que esté incluida en la tabla 1 de esta norma o se haga otra declaración sinónima incluida en la tabla 2, serán de aplicación las condiciones especificadas en la tabla 1 para tal declaración.

Tabla 1 – Condiciones para la declaración de propiedades

Componente	Propiedad declarada	Condiciones
Energía	Bajo contenido	Máx. 40 kcal (170 kJ) por 100 g (sólidos) o 20 kcal (80 kJ) por 100 ml (líquidos)
	Exento	Máx. 4 kcal por 100 ml
Grasas	Bajo contenido	Máx. 3 g por 100 g (sólidos) o 1,5 g por 100 ml (líquidos)
	Exento	Máximo 0,5 g por 100 g (sólidos) o 100 ml (líquidos)
Grasa saturada	Bajo contenido ⁴	Máximo 1,5 g por 100 g (sólidos) o 0,75 g por 100 ml (líquidos) y 10% de energía
	Exento	Máximo 0,1 g por 100 g (sólidos) o 0,1 g por 100 ml (líquidos)
Colesterol	Bajo contenido ¹	Máximo 0,02 g por 100 g (sólidos) o 0,01 g por 100 ml (líquidos)
	Exento	Máximo 0,005 g por 100 g (sólidos) o 0,005 g por 100 ml (líquidos)
Grasas saturadas y colesterol		y, para ambas declaraciones máximo de: 1,5 g de grasa saturada por 100 g (sólidos) 0,75 g de grasa saturada por 100 ml (líquidos) Y 10% de energía de grasa saturada

⁴ Al declarar el "bajo contenido de grasa saturada" se deben tomar en consideración los ácidos grasos trans, cuando sea pertinente. Esta disposición se aplica por consiguiente a los alimentos que llevan la designación de "bajo contenido de colesterol" y "exentos de colesterol".

Componente	Propiedad declarada	Condiciones
Fibra dietética o dietaria	Contenido básico	Mínimo 3 g por 100 g ó 1,5 g por 100 kcal o líquidos: 1,5 g por 100 ml
	Contenido alto	Mínimo 6 g por 100 g ó 3 g por 100 kcal ó líquidos: 3 g por 100 ml
Azúcares	Exento	Máximo 0,5 g por 100 g (sólidos) Máximo 0,5 g por 100 ml (líquidos)
	Sin agregado de azúcares	Solamente podrá declararse que no se han añadido azúcares a un alimento, así como efectuarse cualquier otra declaración que pueda tener el mismo significado para el consumidor, si no se ha añadido al producto ningún monosacárido ni disacárido, ni ningún alimento utilizado por sus propiedades edulcorantes. Si los azúcares están naturalmente presentes en los alimentos, en el etiquetado deberá figurar asimismo la siguiente indicación: "CONTIENE AZÚCARES NATURALMENTE PRESENTES".
Sodio	Bajo contenido	Máximo 0,12 g por 100 g
	Contenido muy bajo	Máximo 0,04 g por 100 g
	Exento	Máximo 0,005 g por 100 g
Proteína	Contenido básico	Mínimo 10% de VRN por 100 g (sólidos) ó Mínimo 5% de VRN por 100 ml (líquidos)
	Contenido alto	Mínimo 20 % de VRN por 100 g (sólidos) Mínimo 10 % de VRN por 100 ml (líquidos)
Vitaminas y minerales	Contenido básico	Mínimo 15 % de VRN por 100 g (sólidos), Mínimo 7,5 % de VRN por 100 ml (líquidos) o
	Contenido alto	Mínimo 30 % de VRN por 100 g (sólidos) Mínimo 15 % de VRN por 100 ml (líquidos)

Solo se permitirá la inclusión de estas declaraciones cuando se haga mención al componente sujeto a la declaración (Por ejemplo: En las etiquetas de jugos "Contenido básico de vitamina C")

Cuando se trata de un alimento que, por su naturaleza, posee un bajo contenido o está exento del nutriente al que se refiere la declaración de propiedades, podría utilizarse la forma: "alimento de bajo contenido de (nombre del nutriente)" o: "alimento exento de (nombre del nutriente)".

6.2 Declaraciones de propiedades comparativas

6.2.1 Se permitirán declaraciones de propiedades comparativas, con sujeción a las siguientes condiciones y basándose en el alimento tal como se ofrece a la venta, teniendo en cuenta la preparación posterior requerida para su consumo de acuerdo con las instrucciones para su uso que se indican en la etiqueta:

6.3 Los alimentos comparados deben ser versiones diferentes de un mismo producto, debe ser comparado con un alimento de referencia. Los alimentos que se comparan deben

ANEXO E

EVALUACION SENSORIAL

**TEST DE EVALUACION SENSORIAL PARA DEFINIR EL ALIMENTO EN
POLVO CON MEJORES ATRIBUTOS.**

Nombre:

Fecha:

INSTRUCCIONES

Por favor deguste las siguientes muestras e indique su nivel de agrado o desagrado anotando la puntuación de la escala hedónica que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos evaluados.

PUNTAJE		ESCALA HEDONICA
	5	Me agrada mucho
	4	Me agrada moderadamente
	3	Me resulta indiferente
	2	Me desagrada moderadamente
	1	Me desagrada mucho

PRODUCTO OBTENIDO: “ALIMENTO EN POLVO CON ALTO CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA A BASE DE AMARANTO Y SALVADO DE AVENA”

MUESTRAS	ATRIBUTOS			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
MUESTRA 1				
MUESTRA 2				
MUESTRA 3				
MUESTRA 4				

COMENTARIOS

.....
.....
.....

APLICACIÓN DEL PRODUCTO OBTENIDO: “BATIDO DE LECHE CON EL ALIMENTO EN POLVO Y AZUCAR”

MUESTRAS	ATRIBUTOS			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
MUESTRA 5				
MUESTRA 6				
MUESTRA 7				
MUESTRA 8				

COMENTARIOS

.....
.....
.....

FIRMA

¡MUCHAS GRACIAS POR SU PARTICIPACION!

**TEST DE EVALUACION SENSORIAL PARA DEFINIR EL ALIMENTO EN
POLVO CON MEJORES ATRIBUTOS.**

Nombre: Katty Becerra C.

Fecha: 8 de Julio del 2021

INSTRUCCIONES

Por favor deguste las siguientes muestras e indique su nivel de agrado o desagrado anotando la puntuación de la escala hedónica que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos evaluados.

PUNTAJE		ESCALA HEDONICA
	5	Me agrada mucho
	4	Me agrada moderadamente
	3	Me resulta indiferente
	2	Me desagrada moderadamente
	1	Me desagrada mucho

**PRODUCTO OBTENIDO: "ALIMENTO EN POLVO CON ALTO
CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA A BASE DE AMARANTO Y
SALVADO DE AVENA"**

MUESTRAS	ATRIBUTOS			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
MUESTRA 1	3	3	4	3
MUESTRA 2	2	3	4	4
MUESTRA 3	2	4	4	3
MUESTRA 4	3	3	4	4

COMENTARIOS

.....

.....

.....

**APLICACIÓN DEL PRODUCTO OBTENIDO: "BATIDO DE LECHE CON
EL ALIMENTO EN POLVO Y AZUCAR"**

MUESTRAS	ATRIBUTOS			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
MUESTRA 5	2	3	3	3
MUESTRA 6	2	4	5	4
MUESTRA 7	3	4	3	3
MUESTRA 8	3	4	3	4

COMENTARIOS

.....

.....

.....


FIRMA

¡MUCHAS GRACIAS POR SU PARTICIPACION!

**TEST DE EVALUACION SENSORIAL PARA DEFINIR EL ALIMENTO EN
POLVO CON MEJORES ATRIBUTOS.**

Nombre: Gabriel Vedia Zenteno

Fecha: 10-7-21

INSTRUCCIONES

Por favor deguste las siguientes muestras e indique su nivel de agrado o desagrado anotando la puntuación de la escala hedónica que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos evaluados.

PUNTAJE		ESCALA HEDONICA
	5	Me agrada mucho
	4	Me agrada moderadamente
	3	Me resulta indiferente
	2	Me desagrada moderadamente
	1	Me desagrada mucho

**PRODUCTO OBTENIDO: "ALIMENTO EN POLVO CON ALTO
CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA A BASE DE AMARANTO Y
SALVADO DE AVENA"**

MUESTRAS	ATRIBUTOS			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
MUESTRA 1	4	2	4	5
MUESTRA 2	2	2	3	5
MUESTRA 3	4	4	5	3
MUESTRA 4	2	3	4	3

COMENTARIOS

.....

.....

.....

**APLICACIÓN DEL PRODUCTO OBTENIDO: "BATIDO DE LECHE CON
EL ALIMENTO EN POLVO Y AZUCAR"**

MUESTRAS	ATRIBUTOS			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
MUESTRA 5	5	3	4	5
MUESTRA 6	3	4	4	5
MUESTRA 7	3	4	4	4
MUESTRA 8	3	4	4	4

COMENTARIOS

.....

.....

.....



FIRMA

¡MUCHAS GRACIAS POR SU PARTICIPACION!

**TEST DE EVALUACION SENSORIAL PARA DEFINIR EL ALIMENTO EN
POLVO CON MEJORES ATRIBUTOS.**

Nombre: April Condori A.

Fecha: 10-7-21

INSTRUCCIONES

Por favor deguste las siguientes muestras e indique su nivel de agrado o desagrado anotando la puntuación de la escala hedónica que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos evaluados.

PUNTAJE	ESCALA HEDONICA
	5 Me agrada mucho
	4 Me agrada moderadamente
	3 Me resulta indiferente
	2 Me desagrada moderadamente
	1 Me desagrada mucho

**PRODUCTO OBTENIDO: "ALIMENTO EN POLVO CON ALTO
CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA A BASE DE AMARANTO Y
SALVADO DE AVENA"**

MUESTRAS	ATRIBUTOS			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
MUESTRA 1	3	3	4	4
MUESTRA 2	2	2	3	3
MUESTRA 3	5	4	2	3
MUESTRA 4	4	3	5	4

COMENTARIOS

.....

.....

.....

**APLICACIÓN DEL PRODUCTO OBTENIDO: "BATIDO DE LECHE CON
EL ALIMENTO EN POLVO Y AZUCAR"**

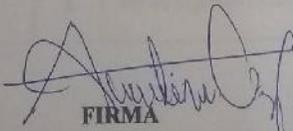
MUESTRAS	ATRIBUTOS			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
MUESTRA 5	2	4	2	3
MUESTRA 6	3	5	5	3
MUESTRA 7	3	5	5	3
MUESTRA 8	5	3	5	5

COMENTARIOS

.....

.....

.....


FIRMA

¡MUCHAS GRACIAS POR SU PARTICIPACION!

**TEST DE EVALUACION SENSORIAL PARA DEFINIR EL ALIMENTO EN
POLVO CON MEJORES ATRIBUTOS.**

Nombre: Funice Blanco G

Fecha: 8 de Julio del 2021

INSTRUCCIONES

Por favor deguste las siguientes muestras e indique su nivel de agrado o desagrado anotando la puntuación de la escala hedónica que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos evaluados.

PUNTAJE		ESCALA HEDONICA
	5	Me agrada mucho
	4	Me agrada moderadamente
	3	Me resulta indiferente
	2	Me desagrada moderadamente
	1	Me desagrada mucho

**PRODUCTO OBTENIDO: "ALIMENTO EN POLVO CON ALTO
CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA A BASE DE AMARANTO Y
SALVADO DE AVENA"**

MUESTRAS	ATRIBUTOS			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
MUESTRA 1	4	2	5	3
MUESTRA 2	3	4	4	3
MUESTRA 3	3	3	2	5
MUESTRA 4	4	3	4	4

COMENTARIOS

.....

.....

.....

**APLICACIÓN DEL PRODUCTO OBTENIDO: "BATIDO DE LECHE CON
EL ALIMENTO EN POLVO Y AZUCAR"**

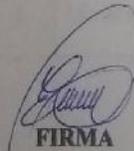
MUESTRAS	ATRIBUTOS			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
MUESTRA 5	3	3	4	3
MUESTRA 6	4	5	3	5
MUESTRA 7	4	3	5	5
MUESTRA 8	5	3	5	5

COMENTARIOS

.....

.....

.....


FIRMA

¡MUCHAS GRACIAS POR SU PARTICIPACION!

TEST DE EVALUACION SENSORIAL PARA DEFINIR EL ALIMENTO EN
POLVO CON MEJORES ATRIBUTOS.

Nombre: David Calicaya

Fecha: 10/7/21

INSTRUCCIONES

Por favor deguste las siguientes muestras e indique su nivel de agrado o desagrado anotando la puntuación de la escala hedónica que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos evaluados.

PUNTAJE		ESCALA HEDONICA
	5	Me agrada mucho
	4	Me agrada moderadamente
	3	Me resulta indiferente
	2	Me desagrada moderadamente
	1	Me desagrada mucho

**PRODUCTO OBTENIDO: "ALIMENTO EN POLVO CON ALTO
CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA A BASE DE AMARANTO Y
SALVADO DE AVENA"**

MUESTRAS	ATRIBUTOS			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
MUESTRA 1	1	3	1	1
MUESTRA 2	3	3	1	1
MUESTRA 3	3	3	1	3
MUESTRA 4	3	1	1	1

COMENTARIOS

.....

.....

.....

**APLICACIÓN DEL PRODUCTO OBTENIDO: "BATIDO DE LECHE CON
EL ALIMENTO EN POLVO Y AZUCAR"**

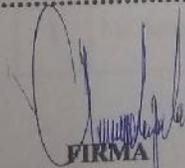
MUESTRAS	ATRIBUTOS			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
MUESTRA 5	1	1	3	3
MUESTRA 6	1	1	3	3
MUESTRA 7	1	1	1	3
MUESTRA 8	3	3	3	3

COMENTARIOS

.....

.....

.....


FIRMA

¡MUCHAS GRACIAS POR SU PARTICIPACION!

TEST DE EVALUACION SENSORIAL PARA DEFINIR EL ALIMENTO EN
POLVO CON MEJORES ATRIBUTOS.

Nombre: Jonas Gazon Z

Fecha: 8 de Julio del 2021

INSTRUCCIONES

Por favor deguste las siguientes muestras e indique su nivel de agrado o desagrado anotando la puntuación de la escala hedónica que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos evaluados.

PUNTAJE		ESCALA HEDONICA
	5	Me agrada mucho
	4	Me agrada moderadamente
	3	Me resulta indiferente
	2	Me desagrada moderadamente
	1	Me desagrada mucho

PRODUCTO OBTENIDO: "ALIMENTO EN POLVO CON ALTO
CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA A BASE DE AMARANTO Y
SALVADO DE AVENA"

MUESTRAS	ATRIBUTOS			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
MUESTRA 1	3	3	4	4
MUESTRA 2	3	4	5	3
MUESTRA 3	2	3	3	4
MUESTRA 4	4	4	3	3

COMENTARIOS

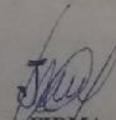
.....
.....
.....

APLICACIÓN DEL PRODUCTO OBTENIDO: "BATIDO DE LECHE CON
EL ALIMENTO EN POLVO Y AZUCAR"

MUESTRAS	ATRIBUTOS			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
MUESTRA 5	3	4	3	3
MUESTRA 6	2	4	4	4
MUESTRA 7	2	3	4	4
MUESTRA 8	2	4	3	4

COMENTARIOS

.....
.....
.....


FIRMA

¡MUCHAS GRACIAS POR SU PARTICIPACION!

TEST DE EVALUACION SENSORIAL PARA DEFINIR EL ALIMENTO EN
POLVO CON MEJORES ATRIBUTOS.

Nombre: *Margarita Sanchez T.*

Fecha: *10 de Julio del 2021*

INSTRUCCIONES

Por favor deguste las siguientes muestras e indique su nivel de agrado o desagrado anotando la puntuación de la escala hedónica que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos evaluados.

PUNTAJE		ESCALA HEDONICA
	5	Me agrada mucho
	4	Me agrada moderadamente
	3	Me resulta indiferente
	2	Me desagrada moderadamente
	1	Me desagrada mucho

PRODUCTO OBTENIDO: "ALIMENTO EN POLVO CON ALTO
CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA A BASE DE AMARANTO Y
SALVADO DE AVENA"

MUESTRAS	ATRIBUTOS			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
MUESTRA 1	3	5	3	4
MUESTRA 2	4	5	3	3
MUESTRA 3	3	3	2	4
MUESTRA 4	3	5	4	4

COMENTARIOS

.....

.....

.....

APLICACIÓN DEL PRODUCTO OBTENIDO: "BATIDO DE LECHE CON
EL ALIMENTO EN POLVO Y AZUCAR"

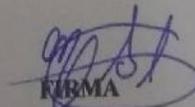
MUESTRAS	ATRIBUTOS			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
MUESTRA 5	4	3	4	4
MUESTRA 6	3	3	3	3
MUESTRA 7	3	3	2	3
MUESTRA 8	3	5	3	3

COMENTARIOS

.....

.....

.....


FIRMA

¡MUCHAS GRACIAS POR SU PARTICIPACION!

TEST DE EVALUACION SENSORIAL PARA DEFINIR EL ALIMENTO EN
POLVO CON MEJORES ATRIBUTOS.

Nombre: Rolando Morales Lymé

Fecha: 8-7-21

INSTRUCCIONES

Por favor deguste las siguientes muestras e indique su nivel de agrado o desagrado anotando la puntuación de la escala hedónica que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos evaluados.

PUNTAJE		ESCALA HEDONICA
	5	Me agrada mucho
	4	Me agrada moderadamente
	3	Me resulta indiferente
	2	Me desagrada moderadamente
	1	Me desagrada mucho

**PRODUCTO OBTENIDO: "ALIMENTO EN POLVO CON ALTO
CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA A BASE DE AMARANTO Y
SALVADO DE AVENA"**

MUESTRAS	ATRIBUTOS			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
MUESTRA 1	2	4	3	3
MUESTRA 2	3	4	5	4
MUESTRA 3	4	2	5	4
MUESTRA 4	3	4	4	5

COMENTARIOS

.....

.....

.....

**APLICACIÓN DEL PRODUCTO OBTENIDO: "BATIDO DE LECHE CON
EL ALIMENTO EN POLVO Y AZUCAR"**

MUESTRAS	ATRIBUTOS			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
MUESTRA 5	5	3	4	4
MUESTRA 6	3	3	3	4
MUESTRA 7	4	3	5	4
MUESTRA 8	4	4	5	3

COMENTARIOS

.....

.....

.....

FIRMA

¡MUCHAS GRACIAS POR SU PARTICIPACION!

**TEST DE EVALUACION SENSORIAL PARA DEFINIR EL ALIMENTO EN
POLVO CON MEJORES ATRIBUTOS.**

Nombre: Isabel Ayala Castro

Fecha: 10-7-21

INSTRUCCIONES

Por favor deguste las siguientes muestras e indique su nivel de agrado o desagrado anotando la puntuación de la escala hedónica que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos evaluados.

PUNTAJE		ESCALA HEDONICA
	5	Me agrada mucho
	4	Me agrada moderadamente
	3	Me resulta indiferente
	2	Me desagrada moderadamente
	1	Me desagrada mucho

**PRODUCTO OBTENIDO: "ALIMENTO EN POLVO CON ALTO
CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA A BASE DE AMARANTO Y
SALVADO DE AVENA"**

MUESTRAS	ATRIBUTOS			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
MUESTRA 1	4	4	3	3
MUESTRA 2	4	4	4	5
MUESTRA 3	3	3	4	5
MUESTRA 4	4	5	3	4

COMENTARIOS

.....

.....

.....

**APLICACIÓN DEL PRODUCTO OBTENIDO: "BATIDO DE LECHE CON
EL ALIMENTO EN POLVO Y AZUCAR"**

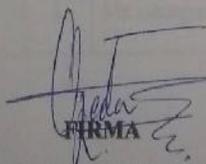
MUESTRAS	ATRIBUTOS			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
MUESTRA 5	4	4	3	4
MUESTRA 6	4	3	5	3
MUESTRA 7	3	3	3	4
MUESTRA 8	3	3	4	4

COMENTARIOS

.....

.....

.....


 FIRMA

¡MUCHAS GRACIAS POR SU PARTICIPACION!

TEST DE EVALUACION SENSORIAL PARA DEFINIR EL ALIMENTO EN
POLVO CON MEJORES ATRIBUTOS.

Nombre: Maria Isabel Enriquez

Fecha: 10 de Julio del 2021

INSTRUCCIONES

Por favor deguste las siguientes muestras e indique su nivel de agrado o desagrado anotando la puntuación de la escala hedónica que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos evaluados.

PUNTAJE	ESCALA HEDONICA
	5 Me agrada mucho
	4 Me agrada moderadamente
	3 Me resulta indiferente
	2 Me desagrada moderadamente
	1 Me desagrada mucho

**PRODUCTO OBTENIDO: "ALIMENTO EN POLVO CON ALTO
CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA A BASE DE AMARANTO Y
SALVADO DE AVENA"**

MUESTRAS	ATRIBUTOS			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
MUESTRA 1	2	3	4	3
MUESTRA 2	5	5	4	2
MUESTRA 3	4	5	4	4
MUESTRA 4	4	4	5	5

COMENTARIOS

.....

.....

.....

**APLICACIÓN DEL PRODUCTO OBTENIDO: "BATIDO DE LECHE CON
EL ALIMENTO EN POLVO Y AZUCAR"**

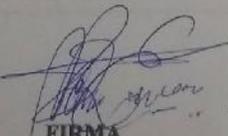
MUESTRAS	ATRIBUTOS			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
MUESTRA 5	4	4	5	4
MUESTRA 6	4	4	3	4
MUESTRA 7	4	4	4	5
MUESTRA 8	4	4	5	3

COMENTARIOS

.....

.....

.....


FIRMA

¡MUCHAS GRACIAS POR SU PARTICIPACION!

**TEST DE EVALUACION SENSORIAL PARA DEFINIR EL ALIMENTO EN
POLVO CON MEJORES ATRIBUTOS.**

Nombre: Fanny Ochoa.....

Fecha: 0-7-21.....

INSTRUCCIONES

Por favor deguste las siguientes muestras e indique su nivel de agrado o desagrado anotando la puntuación de la escala hedónica que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos evaluados.

PUNTAJE	ESCALA HEDONICA
	5 Me agrada mucho
	4 Me agrada moderadamente
	3 Me resulta indiferente
	2 Me desagrada moderadamente
	1 Me desagrada mucho

**PRODUCTO OBTENIDO: "ALIMENTO EN POLVO CON ALTO
CONTENIDO EN FIBRA DIETETICA A BASE DE AMARANTO Y
SALVADO DE AVENA"**

MUESTRAS	ATRIBUTOS			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
MUESTRA 1	3	5	4	4
MUESTRA 2	5	3	3	4
MUESTRA 3	4	4	4	3
MUESTRA 4	3	3	4	3

COMENTARIOS

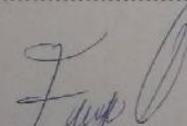
.....

**APLICACIÓN DEL PRODUCTO OBTENIDO: "BATIDO DE LECHE CON
EL ALIMENTO EN POLVO Y AZUCAR"**

MUESTRAS	ATRIBUTOS			
	OLOR	COLOR	SABOR	TEXTURA
MUESTRA 5	2	3	5	4
MUESTRA 6	4	4	4	4
MUESTRA 7	5	4	3	3
MUESTRA 8	3	2	4	3

COMENTARIOS

.....


 FIRMA

¡MUCHAS GRACIAS POR SU PARTICIPACION!