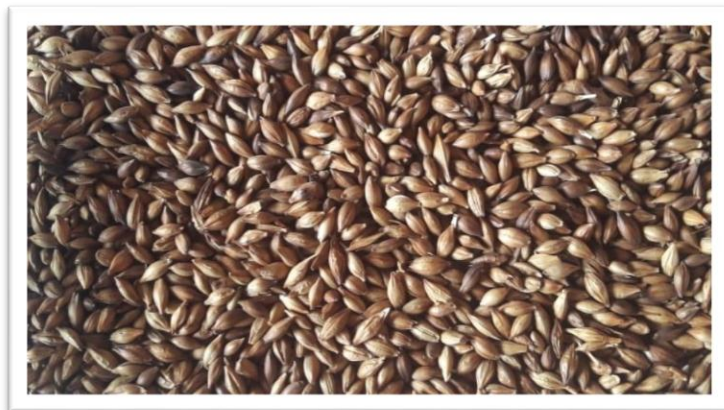
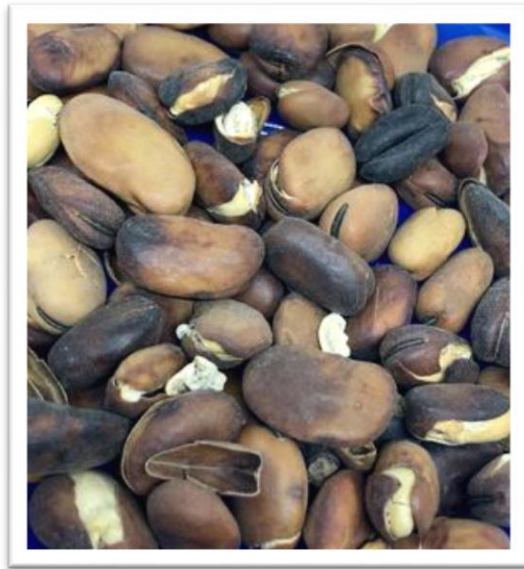


ANEXOS

ANEXO 1: Fotografías de la materia prima





VEN 19 06 21
LOTE 19.08.20



Andes
Tropico



PITO DE QUINOA

REFRESCO INSTANTÁNEO DE
QUINUA EN POLVO



NR/NM
324

IBNORCA

Sistema Nacional de
Manufacturas

INGREDIENTES

Granos
tostados y molidos
de Quinoa

INFORMACIÓN NUTRICIONAL PITO DE QUINUA

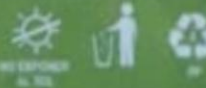
CANTIDAD POR RACIÓN	Porción (100g)	% DR*
Calorías (Kcal)	426.6	
Calorías de grasa (g)	45	
Grasa Total (g)	5	7.7 %
Carbohidratos (g)	63	21.8 %
Fibra Dietética (g)	7	28.0 %
Proteínas (g)	15	28.8 %

Peso Neto
250g



LABORATORIO PITO - Productos Alimenticios Andes Tropico
Calle Rector y 1/2 Salazar de Cochabamba - Bolivia
T. 33 386440 - F. 33 33 33 44 44 - M. 877 4794
www.andestropico.com
@andestropico

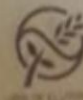
Atención ambiental del 01 y 02



VEN 30 06 21
LOTE 31.08.20



**Andes
Tropico**



**PITO DE
CAÑAHUA**
REFRESCO INSTANTANEO DE
CAÑAHUA EN POLVO



Peso Neto
250g



INGREDIENTES
Granos
tostados y molidos
de Cañahua

INFORMACIÓN NUTRICIONAL PITO DE CAÑAHUA		
CANTIDAD POR RACION	3 cucharas sopapas (100g)	% VDT*
Calorías (Kcal)	397	
Calorías de grasa (g)	91.5	
Grasa Total (g)	10.1	15.6 %
Carbohidratos (g)	61	20.3 %
Fibra Dietética (g)	5.5	22.0 %
Proteínas (g)	15.7	30.3 %

ELABORADO POR: Producción Alimentaria Andes Tropico
Calle Avance s/n, San Guillermo, Cochabamba - Bolivia
S.L. 5064540 01-62-62-6601 - Tel. 32714714
www.andestropico.com andes.tropico@gmail.com
Administración de Consumidores
779604-030210

Atención ambiental del agua y la basura



NO EXPOSER
AL SOL

ANDES TROPICO BOLIVIA

ANEXO 2: Análisis físico – químico de los granos de maíz, trigo, cebada, quínoa, cañahua, haba, y arveja

CEANID FOR-88
Versión 01
Fecha de emisión: 2016-10-31



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:	Rafael Gustavo Alfaro Aleman				
Solicitante:	Rafael Gustavo Alfaro Aleman				
Dirección:	Barrio San Bernardo				
Telefono/Fax:	69317074	Correo-e	***	Código	AL 048/21

II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Harina pre cocida de maíz			
Código de muestreo:	M-1	Fecha de vencimiento:	*****	Lote: *****
Fecha y hora de muestreo:	2021-02-18			
Procedencia (Localidad/Prov/ Depto):	Tarija - Cercado - Tarija - Bolivia			
Lugar de muestreo:	Mercado Campesino			
Responsable de muestreo:	Rafael Gustavo Alfaro Aleman			
Código de la muestra:	201 FQ 150	Fecha de recepción de la muestra:	2021-02-23	
Cantidad recibida:	500 g	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2021-02-23 al 2021-03-12	

III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LIMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LIMITES
				Min.	Max.	
Ceniza	NB 39034:10	%	1,54	Sin Referencia		Sin Referencia
Fibra	Gravimétrico	%	0,29	Sin Referencia		Sin Referencia
Grasa	NB 313019:06	%	4,89	Sin Referencia		Sin Referencia
Hidratos de Carbono	Cálculo	%	82,60	Sin Referencia		Sin Referencia
Humedad	NB 313010:05	%	2,75	Sin Referencia		Sin Referencia
Proteína total (Nx6,25)	NB/ISO 8968-1:08	%	7,93	Sin Referencia		Sin Referencia
Valor energetico	Cálculo	Kcal/100 g	406,13	Sin Referencia		Sin Referencia

NB: Norma Boliviana
%: porcentaje

Kcal: KiloCalorías
n.d: No detectable

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, 12 de marzo del 2021

Ing. David Aceituno Caceres
JEFE DEL CEANID



Original: Cliente

Copia: CEANID

Dirección: Campus Universitario Facultad de Ciencias y Tecnología Zona "El Tejón"
Fax: (591) (4) 6643403 - Email: ceanid@uajms.edu.bo - Casilla 51

Scanned by TapScanner



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:	Rafael Gustavo Alfaro Aleman				
Solicitante:	Rafael Gustavo Alfaro Aleman				
Dirección:	Barrio San Bernardo				
Teléfono/Fax:	69317074	Correo-e	***	Código	AL 048/21

II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Harina pre cocida de trigo				
Código de muestreo:	M-2	Fecha de vencimiento:	*****	Lote:	*****
Fecha y hora de muestreo:	2021-02-19				
Procedencia (Localidad/Prov/ Dpto)	Tarija - Cercado - Tarija Bolivia				
Lugar de muestreo:	Mercado Campesino				
Responsable de muestreo:	Rafael Gustavo Alfaro Aleman				
Código de la muestra:	202 FQ 151	Fecha de recepción de la muestra:	2021-02-23		
Cantidad recibida:	500 g	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2021-02-23 al 2021-03-12		

III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LÍMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LÍMITES
				Min.	Max.	
Ceniza	NB 39034:10	%	1,81	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Fibra	Gravimétrico	%	n. d.	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Grasa	NB 313019:06	%	3,34	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Hidratos de Carbono	Cálculo	%	81,92	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Humedad	NB 313010:05	%	1,83	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Proteína total (Nx5,83)	NB/ISO 8968-1:08	%	11,1	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Valor energético	Cálculo	Kcal/100 g	402,14	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia

NB Norma Boliviana Kcal: Kilocalorías ISO Organización Internacional de Normalización
 %: porcentaje 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, 12 de marzo del 2021


 Ing. Adalid Aceituno Cáceres
 JEFE DEL CEANID



Original Cliente
 Copia CEANID



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:	Rafael Gustavo Alfaro Aleman				
Solicitante:	Rafael Gustavo Alfaro Aleman				
Dirección:	Barrio San Bernardo				
Teléfono/Fax:	69317074	Correo-e	***	Código	AL 048/21

II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Harina pre cocida de cebada				
Código de muestreo:	M-3	Fecha de vencimiento:	*****	Lote:	*****
Fecha y hora de muestreo:	2021-02-19				
Procedencia (Localidad/Prov/ Dpto)	Tarija - Cercado - Tarija Bolivia				
Lugar de muestreo:	Mercado Campesino				
Responsable de muestreo:	Rafael Gustavo Alfaro Aleman				
Código de la muestra:	203 FQ 152	Fecha de recepción de la muestra:	2021-02-23		
Cantidad recibida:	500 g	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2021-02-23 al 2021-03-12		

III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LÍMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LÍMITES
				Min.	Max.	
Ceniza	NB 39034:10	%	2,14	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Fibra	Gravimétrico	%	n. d.	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Grasa	NB 313019:06	%	4,18	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Hidratos de Carbono	Cálculo	%	81,19	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Humedad	NB 313010:05	%	3,40	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Proteína total (Nx5,83)	NB/ISO 8968-1:08	%	9,09	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Valor energético	Cálculo	Kcal/100 g	398,74	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia

NB: Norma Boliviana Kcal: KiloCalorías ISO: Organización Internacional de Normalización
 %: porcentaje 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 CLANID
- 3) Los datos de la muestra y el muestreo, fueron suministrados por el cliente

Tarija, 12 de marzo del 2021

Ing. Acrid Acetuno Cáceres
 JEFE DEL CEANID



Original: Cliente

Copia: CEANID



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"



CEANID-FOR-88
 Versión 01
 Fecha de emisión: 2016-10-31

INFORME DE ENSAYO

I. INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

Cliente:	Rafael Gustavo Alfaro Aleman				
Solicitante:	Rafael Gustavo Alfaro Aleman				
Dirección:	Barrio San Bernardo				
Teléfono/Fax:	69317074	Correo-e	***	Código	AL 048/21

II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Harina de haba tostada				
Código de muestreo:	M-4	Fecha de vencimiento:	*****	Lote:	*****
Fecha y hora de muestreo:	2021-02-18				
Procedencia (Localidad/Prov/ Dpto)	Potosí Bolivia				
Lugar de muestreo:	Mercado				
Responsable de muestreo:	Rafael Gustavo Alfaro Aleman				
Código de la muestra:	204 FQ 153	Fecha de recepción de la muestra:	2021-02-23		
Cantidad recibida:	500 g	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2021-02-23 al 2021-03-12		

III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LÍMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LÍMITES
				Min.	Max.	
Ceniza	NB 39034:10	%	3,16	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Fibra	Gravimétrico	%	n. d.	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Grasa	NB 313019:06	%	3,32	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Hidratos de Carbono	Cálculo	%	61,89	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Humedad	NB 313010:05	%	6,08	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Proteína total (Nx6,25)	NB/ISO 8968-1:08	%	25,55	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Valor energetico	Cálculo	Kcal/100 g	379,64	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia

NB: Norma Boliviana Kcal: Kilo-calorías ISO: Organización Internacional de Normalización
 %: porcentaje 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, 12 de marzo del 2021

Ing. Natalid Aceituno Cáceres
 JEFE DEL CEANID



Original: Cliente

Copia: CEANID

Dirección: Campus Universitario Facultad de Ciencias y Tecnología Zona "El Tejar" Tel: (591) (4) 6645648
 Fax: (591) (4) 6643403 - E-mail: ceanid@uajms.edu.bo - Casilla 51

Scanned by TapScanner



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"



CEANID-FOR-88
 Versión 01
 Fecha de emisión: 2016-10-31

INFORME DE ENSAYO

I. INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

Cliente:	Rafael Gustavo Alfaro Aleman				
Solicitante:	Rafael Gustavo Alfaro Aleman				
Dirección:	Barrio San Bernardo				
Teléfono/Fax:	69317074	Correo-e	***	Código	AL 048/21

II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Harina de arveja tostada		
Código de muestreo:	M-5	Fecha de vencimiento:	*****
Fecha y hora de muestreo:	2021-02-17		
Procedencia (Localidad/Prov/ Dpto)	Potosí Bolivia		
Lugar de muestreo:	Mercado		
Responsable de muestreo:	Rafael Gustavo Alfaro Aleman		
Código de la muestra:	205 FQ 154	Fecha de recepción de la muestra:	2021-02-23
Cantidad recibida:	500 g	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2021-02-23 al 2021-03-12

III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LIMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LIMITES
				Min.	Max.	
Ceniza	NB 39034:10	%	2,36	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Fibra	Gravimétrico	%	n. d.	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Grasa	NB 313019:06	%	2,29	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Hidratos de Carbono	Cálculo	%	63,03	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Humedad	NB 313010:05	%	6,16	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Proteína total (Nx6,25)	NB/ISO 8968-1:08	%	26,16	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Valor energetico	Cálculo	Kcal/100 g	377,37	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia

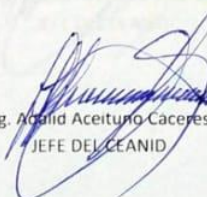
NB Norma Boliviana

Kcal: Kilocalorías
 n. d. No detectable

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, 12 de marzo del 2021


 Ing. Acaci Aceituno Cáceres
 JEFE DEL CEANID



Original: Cliente

Copia: CEANID


Dirección: Campus Universitario Facultad de Ciencias y Tecnología Zona "El Tejar" Tel: (591) (4) 6643403

Fax: (591) (4) 6643403 - Email: ceanid@uajms.edu.bo - Casilla 51 - Tarija

Scanned by TapScanner

ANEXO 3: Ficha técnica del producto: siete semillas

 <p>Molino MACCITO</p>	<p>FICHA TÉCNICA DE HARINA DE SIETE SEMILLAS</p>		<p>PROGRAMA BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA BPM</p>
<p>Preparado por: BERNARDO URRUTIA DÍAZ</p>	<p>Aprobado por: J. BRAVO</p>	<p>Fecha: 19 abril 2017</p>	<p>Versión: 1.0</p>

<p>NOMBRE DE LA MATERIA PRIMA Y/O INSUMO</p>	<p>HARINA DE SIETE SEMILLAS</p>	
<p>DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO</p>	<p>Es un producto altamente asimilable y con buen perfil nutritivo, tiene propiedades digestivas, activa el hígado. Conveniente para el sistema nervioso, es depurativa, diurética y remineralizante. Tónico cardiaco. Rica en calcio, potasio y fósforo</p>	

INGREDIENTES PRINCIPALES	Harina de arveja tostada (41%), Cebada (44%), Kiwicha (3%), Maca (1%), Quinoa (3%), Tarwi (3%), Trigo (5%).	
INGREDIENTES SECUNDARIOS	No aplica	
CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE LA PRIMA Y/O INSUMO	Apariencia	
	Color	Marrón claro
	Olor	Característico
	Sabor	Característico
	pH	6-6.2
	Textura	Suave
CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS DE LA PRIMA Y/O INSUMO	<p>Libre de excrementos de roedores</p> <p>- Libre de infestación de insectos vivos, muertos o presencia de mohos o levaduras.</p>	
ESTADO DE LA PRIMA Y/O INSUMO	Líquido	
	Sólido	Solido
	Gaseoso	
EMPAQUES Y PRESENTACIONES	Fibra	
CANTIDAD	500 gr	

ROTULADO

Los envases del producto deberán llevar rotulado, en forma destacada el nombre del producto y las siguientes indicaciones en caracteres legibles, según lo señalado en el artículo 117° del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas”, artículo 14° de la R.M. N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y Otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”, los mismos que deberán concordar con la NMP 001:1995 “PRODUCTOS ENVASADOS: Rotulado”, y NTP 209.038 “ALIMENTOS ENVASADOS. Etiquetado” y Codex Stan 1-1985 “NORMA GENERAL PARA EL ETIQUETADO DE ALIMENTOS PREENVASADO” - Adoptada 1985, enmendada 1991, 1999, 2001, 2003, 2005, 2008 y 2010, según corresponda:

- a) Nombre del producto.
- b) Forma en que se presenta.
- c) Declaración de los ingredientes y aditivos (indicar nombre específico y codificación internacional, en caso de contener) que se han empleado en la elaboración del producto, expresados cualitativa y cuantitativamente y en orden decreciente según las proporciones empleadas.
- d) Peso del producto envasado.
- e) Nombre, razón social y dirección del fabricante.
- f) Sistema de identificación del lote de producción.
- g) Fecha de producción y fecha de vencimiento.
- h) Número del Registro Sanitario.
- i) Condiciones de conservación.
- j) Valor nutricional por 100 gramos del producto.

	<p>El rótulo se consignará en todo el envase de presentación unitaria, con caracteres de fácil lectura, en forma completa y clara. Para la impresión de estos rótulos deberá utilizarse tinta indeleble de uso alimentario, la que no debe desprenderse ni borrarse con el rozamiento ni manipuleo.</p>	
VIDA UTIL ESPERADA	12	Meses
ENVASE	<p>Bolsas de polietileno de alta densidad de mínimo 2 milésimas de espesor, los mismos que deben cumplir con lo establecido en los artículos 118° y 119° del D.S. N° 007-98-SA “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” y artículo 34° de la R.M. N° 451- 2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a Base de Granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación”.</p>	
TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO	Ambiente	Entre 29-30°c
	Refrigeración	
	Congelación	
NORMATIVIDAD QUE RIGE LA PRIMA Y/O INSUMO	<p>Certificados de conformidad emitidos por laboratorios de la Zona, o laboratorios acreditados ante INDECOPI Sistema N° 07, de requisitos fisicoquímicos y microbiológicos. En el caso de micronutrientes se deberá evaluar contenido de hierro.</p>	
CONSIDERACIONES Y RECOMENDACIONES	<p>El almacenamiento del alimento debe cumplir con lo establecido en los artículos 70° y 72° del Título V Capítulo I del “Reglamento sobre Vigilancia y Control Sanitario de Alimentos y Bebidas” (D.S. N° 007-98- SA).</p>	

DE ALMACENAMIENTO	
------------------------------------	--

Fuente: Norma Técnica Nacional. 1986. ITINTEC .205-027

Decreto Supremo N°- 008-2005-SA: Aprueban Reglamento de Ley N° 28314 que dispuso fortificación de harina de Trigo con micronutrientes.

RM 615-2003-SA/DM

Manual de Control de Calidad de Alimentos de la FAO. 1992, Tabla 33, pág. 309

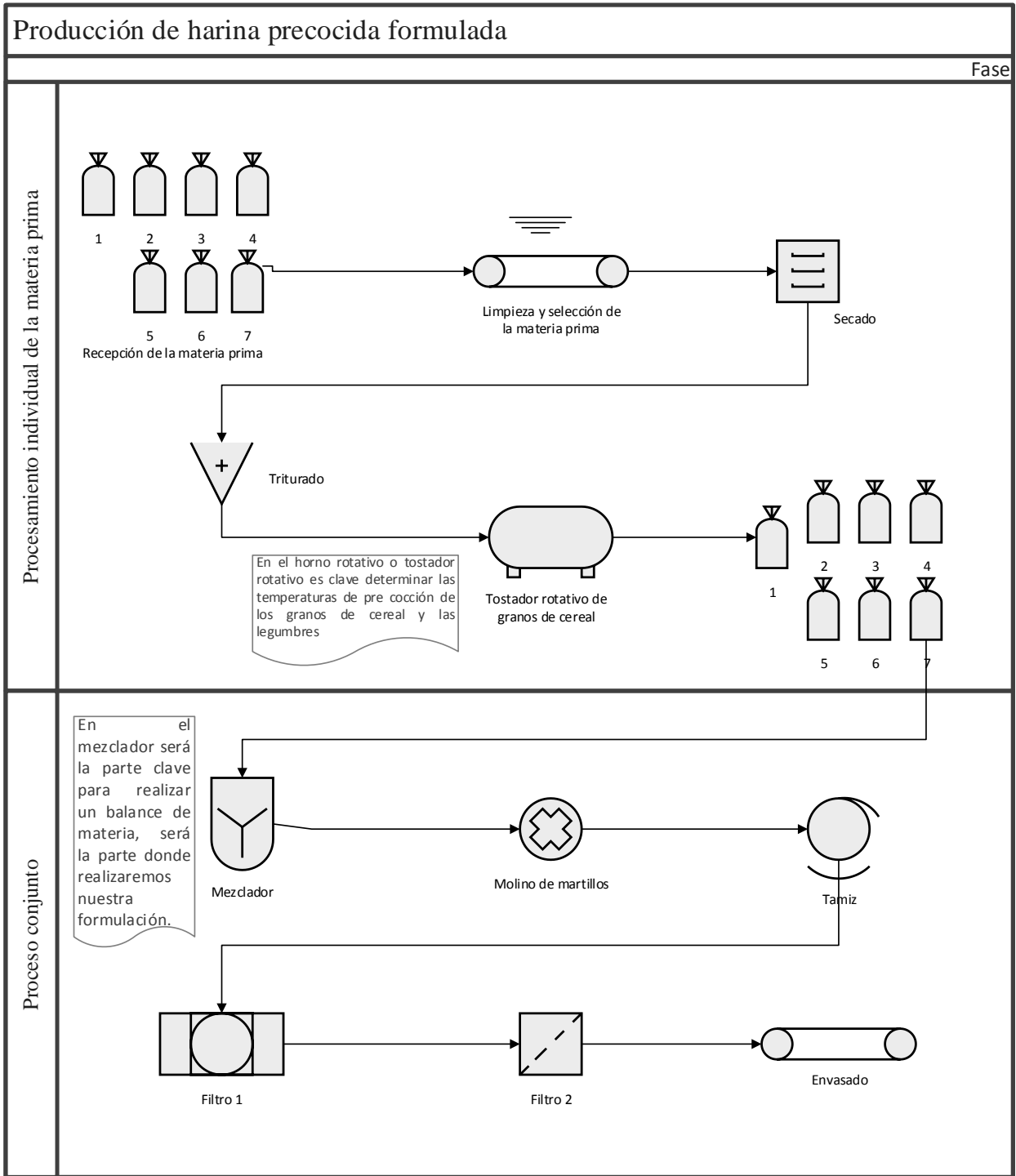
Codex Stan 176 -1989 (Rev. 1-1995)

Codex Stan 152-1985 (enmendada en 1991)

ANEXO 4: Materiales y equipos usados



ANEXO 5: Proceso de obtención de la harina pre cocida formulada a partir de granos de cereal y leguminosas



Fuente: Elaboración propia, 2020.

ANEXO 6: Resultados del análisis proximal al producto final



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"

CEANID-FOR-88
 Versión 01
 Fecha de emisión: 2016-10-31



INFORME DE ENSAYO

I. INFORMACIÓN DEL SOLICITANTE

Cliente:	Rafael Gustavo Alfaro Aleman			
Solicitante:	Rafael Gustavo Alfaro Aleman			
Dirección:	Barrio San Bernardo			
Teléfono/Fax:	69317074	Correo-e	***	Código
				AL 064/21

II. INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Descripción de la muestra:	Harina compuesta de cereales y leguminosas (maiz, cebada, trigo, quinua, cañahua, haba y arveja)		
Código de muestreo:	M-1	Fecha de vencimiento:	*****
		Lote:	*****
Fecha y hora de muestreo:	2021-02-26		
Procedencia (Localidad/Prov/ Dpto)	Tarija - Cercado - Tarija - Bolivia		
Lugar de muestreo:	Lugar de elaboración		
Responsable de muestreo:	Rafael Gustavo Alfaro Aleman		
Código de la muestra:	273 FQ 207 MB 135	Fecha de recepción de la muestra:	2021-03-15
Cantidad recibida:	500 g	Fecha de ejecución de ensayo:	De 2021-03-15 al 2021-03-26

III. RESULTADOS

PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	LIMITES PERMISIBLES		REFERENCIA DE LOS LIMITES
				Min.	Max.	
Ceniza	NB 39034:10	%	2,23	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Fibra	Gravimétrico	%	n.d	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Grasa	NB 313019:06	%	2,44	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Hidratos de Carbono	Cálculo	%	74,5	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Humedad	NB 313010:05	%	4,86	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Proteína total (Nx6,25)	NB/ISO 8968-1:08	%	15,97	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Valor energetico	Cálculo	Kcal/100 g	383,84	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Coliformes totales	NB 32005:02	UFC/g	7,5 x 10 ⁻¹	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia
Mohos y levaduras	NB 32006:03	UFC/g	2,0 x 10 ⁻¹	Sin Referencia	Sin Referencia	Sin Referencia

NB: Norma Boliviana Kcal: Kilocalorias ISO: Organización Internacional de Normalización
 %: porcentaje g: gramos < Menor que
 UFC/g: Unidades formadoras de colonias por gramo (*) No se observó desarrollo de colonias

- 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 marzo del 2021

Ing. Walid Aceituno Cacores
 JEFE DEL CEANID



Original: Cliente

Copia: CEANID

ANEXO 7: Resultados de las pruebas organolépticas

FORMULARIO – PRUEBA HEDÓNICA

Nombre:	Castillo Hector Santiago							
Fecha:	21/04/21							
Edad:	43 años							
<p>Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos.</p>								
Muestra	grado	de	Color	Olor	Textura	Sabor	Apariencia	Dureza
Aceptabilidad								
Me gusta mucho								
Me gusta moderadamente								
Me gusta poco								
No me gusta ni me disgusta								
Me gusta poco								
Me disgusta moderadamente								
Me disgusta mucho								
Observaciones:	<p>El producto es bueno pero, como todo producto necesito opinar algunos detalles por ej: color y aspereza.</p>							
MUCHAS GRACIAS								

FORMULARIO - PRUEBA HEDÓNICA

Nombre: Benito Aleman Delgado

Fecha: 21-04-2021

Edad: 29.

Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos.

Muestra	grado de	Color	Olor	Textura	Sabor	Apariencia	Dureza
Acceptabilidad							
Me gusta mucho		✓		✓	✓	✓	✓
Me gusta moderadamente			✓				
Me gusta poco							
No me gusta ni me disgusta							
Me gusta poco							
Me disgusta moderadamente							
Me disgusta mucho							

Observaciones:

Color combinarla con leche para que salga mas de color crema. y tambien por el sabor para que sea mas agradable.

MUCHAS GRACIAS

FORMULARIO – PRUEBA HEDÓNICA

Nombre: Delia Aleman Delgado
Fecha: 21-021
Edad: 42

Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos.

Muestra	grado de	Color	Olor	Textura	Sabor	Apariencia	Dureza
Aceptabilidad							
Me gusta mucho		✓	✓	✓	✓		✓
Me gusta moderadamente						✓	
Me gusta poco							
No me gusta ni me disgusta							
Me gusta poco							
Me disgusta moderadamente							
Me disgusta mucho							

Observaciones:

Que tenga etiqueta
 Para saber que contiene

MUCHAS GRACIAS

FORMULARIO - PRUEBA HEDÓNICA

Nombre: Sofia Alemán Delgado
Fecha: 21/09/21
Edad: 38

Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos.

Muestra	grado de	Color	Olor	Textura	Sabor	Apariencia	Dureza
Aceptabilidad							
Me gusta mucho		✓	✓	✓	✓	✓	✓
Me gusta moderadamente							
Me gusta poco							
No me gusta ni me disgusta							
Me gusta poco							
Me disgusta moderadamente							
Me disgusta mucho							

Observaciones:

Un poco más de dulce.
Se acienta.

MUCHAS GRACIAS

FORMULARIO – PRUEBA HEDÓNICA

Nombre: PABLO ALEMÁN								
Fecha: 21-04-2021								
Edad: 25								
<p>Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos.</p>								
Muestra	grado	de	Color	Olor	Textura	Sabor	Apariencia	Dureza
Acceptabilidad								
Me gusta mucho			✓	✓	✓	✓		✓
Me gusta moderadamente								
Me gusta poco								
No me gusta ni me disgusta								
Me gusta poco							✓	
Me disgusta moderadamente								
Me disgusta mucho								
Observaciones:								
Gul se mas concentrado								
MUCHAS GRACIAS								

FORMULARIO – PRUEBA HEDÓNICA

Nombre: Cintia Tejeringa
Fecha: 21-04-21
Edad: 26

Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos.

Muestra	grado de	Color	Olor	Textura	Sabor	Apariencia	Dureza
Aceptabilidad							
Me gusta mucho			✓				
Me gusta moderadamente	✓				✓		✓
Me gusta poco							
No me gusta ni me disgusta				✓		✓	
Me gusta poco							
Me disgusta moderadamente							
Me disgusta mucho							

Observaciones:

MUCHAS GRACIAS

FORMULARIO – PRUEBA HEDÓNICA

Nombre: ALEXA ALEMAN
Fecha:
Edad:

Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos.

Muestra	grado de	Color	Olor	Textura	Sabor	Apariencia	Dureza
Acceptabilidad							
Me gusta mucho		✓		✓	✓	✓	✓
Me gusta moderadamente							
Me gusta poco							
No me gusta ni me disgusta							
Me gusta poco							
Me disgusta moderadamente			✓				
Me disgusta mucho							

Observaciones:

MUCHAS GRACIAS

FORMULARIO – PRUEBA HEDÓNICA

Nombre: Elaine Aleman

Fecha: 21/04/21

Edad: 10

Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos.

Muestra	grado de	Color	Olor	Textura	Sabor	Apariencia	Dureza
Aceptabilidad							
Me gusta mucho		✓	✓	✓	✓		✓
Me gusta moderadamente						✓	
Me gusta poco							
No me gusta ni me disgusta							
Me gusta poco							
Me disgusta moderadamente							
Me disgusta mucho							

Observaciones:

Todo Bien

MUCHAS GRACIAS

FORMULARIO – PRUEBA HEDÓNICA

Nombre:	RODRIGO AIZARD PLEMAN							
Fecha:	21/04/21							
Edad:	21 AÑOS							
<p>Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos.</p>								
Muestra	grado	de	Color	Olor	Textura	Sabor	Apariencia	Dureza
Aceptabilidad								
Me gusta mucho				✓	✓			✓
Me gusta moderadamente				✓		✓		
Me gusta poco							✓	
No me gusta ni me disgusta			✓					
Me gusta poco								
Me disgusta moderadamente								
Me disgusta mucho								
Observaciones:								
MUCHAS GRACIAS								

FORMULARIO - PRUEBA HEDÓNICA

Nombre: Dayana Alfaro Aleman

Fecha: 21 - 04 - 2021

Edad: 24

Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos.

Muestra	grado de	Color	Olor	Textura	Sabor	Apariencia	Dureza
Aceptabilidad							
Me gusta mucho		✓				✓	
Me gusta moderadamente				✓	✓		✓
Me gusta poco			✓				
No me gusta ni me disgusta							
Me gusta poco							
Me disgusta moderadamente							
Me disgusta mucho							

Observaciones:

Me gusta con agua

MUCHAS GRACIAS

FORMULARIO - PRUEBA HEDÓNICA

Nombre: Margarita Aleman Delgado

Fecha: 21/04/2021

Edad: 45

Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos.

Muestra	grado de	Color	Olor	Textura	Sabor	Apariencia	Dureza
Acceptabilidad							
Me gusta mucho		✓		✓	✓		✓
Me gusta moderadamente		✓	✓			✓	
Me gusta poco							
No me gusta ni me disgusta							
Me gusta poco							
Me disgusta moderadamente							
Me disgusta mucho							

Observaciones:

Me gusta con leche
Me gusta sin azúcar

MUCHAS GRACIAS

FORMULARIO – PRUEBA HEDÓNICA

Nombre: *Alvaro MORALES Roberto*

Fecha: *21 Abril 2021*

Edad: *49 años*

Pruebe por favor la muestra e indique su nivel de agrado marcando el punto en la escala que mejor describa su reacción para cada uno de los atributos.

Muestra	grado	de	Color	Olor	Textura	Sabor	Apariencia	Dureza
Aceptabilidad								
Me gusta mucho			✓					
Me gusta moderadamente	✓			✓	✓			✓
Me gusta poco						✓	✓	
No me gusta ni me disgusta								
Me gusta poco								
Me disgusta moderadamente								
Me disgusta mucho	<i>le tomaria con leche de desajuno.</i>							

Observaciones:

MUCHAS GRACIAS

ANEXO N°8: Llenado de encuestas



