

ANEXO A

CENTRO DE ANÁLISIS, INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO

Solicitud de Servicios de Ensayos de Alimentos

No. Registro: **090/18**

Nº de Formulario: **AL 90 /18** Fecha de solicitud: (aaaa-mm-dd): **2018/05/11**

I. Datos del Solicitante:

Nombre: Gabriel Alejandro Andrade Castro NIT N°: 7753150916
 Empresa o Institución: _____ tel.: _____
 Dirección: Carretera a Guadalupe, Calle 107, Barrio Guadalupe, Toluca

Fines del ensayo

Proyecto Vigilancia Verificación Otras

II. Datos del Muestreo

Responsable del muestreo: Gabriel Andrade
 Procedencia de la muestra: Localidad/Distrito/Comunidad etc.: San Juan de los Rios
 Provincia: Cdo Departamento: Tol

Detalles de las Muestras:

Condiciones de entrega al CEANID: _____

Código Laboratorio	MUESTRA	Cantidad (g) (ml)	Fecha de muestreo	Hora de muestreo	Tipo de muestra (*)	Observación
	<u>Carne de resaca</u>	<u>50g</u>	<u>2018/05/11</u>	<u>-</u>	<u>S</u>	<u>-</u>
	<u>Leche condensada</u>	<u>300g</u>	<u>2018/05/11</u>	<u>-</u>	<u>S</u>	<u>-</u>
	<u>Leche condensada</u>	<u>300g</u>	<u>2018/05/11</u>	<u>-</u>	<u>S</u>	<u>-</u>
	<u>Leche condensada</u>	<u>300g</u>	<u>2018/05/11</u>	<u>-</u>	<u>S</u>	<u>-</u>

Tipo de envase: plástico
 Nº de envases entregados por el CEANID: _____ Nº total de muestras: _____
 (*): S= Muestra Simple C= Muestra Compuesta I= Muestra Integral

I. Ensayos Solicitados

Parámetros fisicoquímicos

<input type="checkbox"/>	Acidez titulable	<input type="checkbox"/>	Cloruro de sodio	<input type="checkbox"/>	Lípidos totales	<input type="checkbox"/>	Prueba de cocción
<input type="checkbox"/>	Antimonio	<input type="checkbox"/>	Cromo	<input type="checkbox"/>	Lactosa	<input type="checkbox"/>	pH
<input type="checkbox"/>	Arsénico	<input type="checkbox"/>	Densidad relativa	<input type="checkbox"/>	Litio	<input type="checkbox"/>	Pureza
<input checked="" type="checkbox"/>	Azúcares reductores	<input type="checkbox"/>	Extracto seco total	<input type="checkbox"/>	Materia insoluble en agua	<input type="checkbox"/>	Sacarosa
<input checked="" type="checkbox"/>	Azúcares totales	<input type="checkbox"/>	Fibra	<input type="checkbox"/>	Materia insaponificable	<input type="checkbox"/>	Sodio
<input type="checkbox"/>	Benzoatos	<input type="checkbox"/>	Fósforo	<input type="checkbox"/>	Magnesio	<input type="checkbox"/>	Sólidos solubles
<input type="checkbox"/>	Bromato de potasio	<input type="checkbox"/>	Gluten húmedo	<input type="checkbox"/>	Manganeso	<input type="checkbox"/>	Sólidos insolubles
<input type="checkbox"/>	Cadmio	<input type="checkbox"/>	Gluten seco	<input type="checkbox"/>	Metanol	<input type="checkbox"/>	Sólidos solubles (°Brix)
<input type="checkbox"/>	Calcio	<input type="checkbox"/>	Grasa	<input type="checkbox"/>	Níquel	<input type="checkbox"/>	Sólidos no grasos
<input type="checkbox"/>	Ceniza	<input type="checkbox"/>	Hidratos de carbono	<input type="checkbox"/>	Nitritos	<input type="checkbox"/>	Sólidos totales
<input type="checkbox"/>	Ciclamatos	<input type="checkbox"/>	Hierro	<input type="checkbox"/>	Nitrógeno amoniacal	<input type="checkbox"/>	Sulfatos
<input type="checkbox"/>	Cobalto	<input type="checkbox"/>	Humedad y material volátil	<input type="checkbox"/>	Nitrógeno básico vol. Total	<input type="checkbox"/>	Valor energético
<input type="checkbox"/>	Cobre	<input type="checkbox"/>	Humedad	<input type="checkbox"/>	Polarización	<input type="checkbox"/>	Yodo
<input type="checkbox"/>	Color	<input type="checkbox"/>	Índice de peróxido	<input type="checkbox"/>	Potasio	<input type="checkbox"/>	Zinc
<input type="checkbox"/>	Conductividad eléctrica	<input type="checkbox"/>	Índice de refracción	<input type="checkbox"/>	Plomo		
<input type="checkbox"/>	Colorantes	<input type="checkbox"/>	Índice de saponificación	<input type="checkbox"/>	Proteína total		

Parámetros microbiológicos

<input type="checkbox"/>	Bacterias aeróbias mesófilas	<input type="checkbox"/>	Escherichia coli	<input type="checkbox"/>	Salmonella
<input type="checkbox"/>	Coliformes totales	<input type="checkbox"/>	Mohos y Levaduras	<input type="checkbox"/>	Staphylococcus aureus
<input type="checkbox"/>	Coliformes fecales				

El CEANID cuenta con los materiales, reactivos y equipos necesarios para la ejecución de los ensayos.

II. Modalidades

Fecha de entrega de informe de ensayo: **2018/**

Precio Bs. :

Forma de entrega del informe de ensayo: Impresa

III. Conformidad de recepción

Datos de la persona que deja la muestra

Nombre	Edrial Andrade Castro	C.I.	7150916	Firma	Gabriel
--------	------------------------------	------	----------------	-------	----------------

Datos de la persona que recibe la muestra

Nombre	[Firma]	C.I.	117755	Firma	[Firma]
--------	----------------	------	---------------	-------	----------------

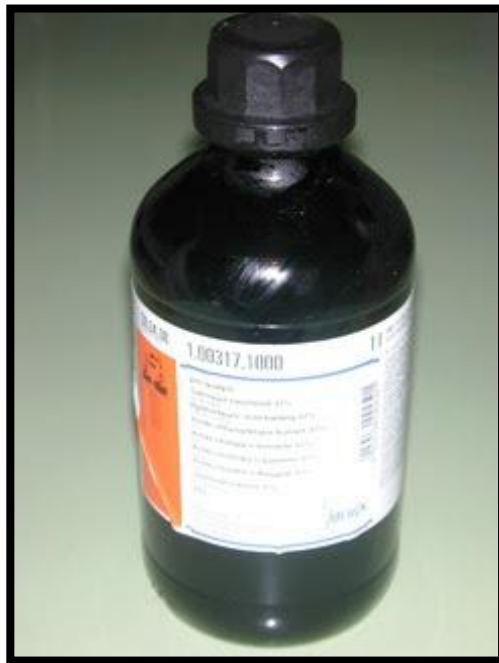
PARA CUALQUIER CONSULTA DIRIGIRSE AL TELEFONO: 46645648 O AL CORREO: ceanid@uajms.edu.bo

ANEXO B

ANEXO C

SUSTANCIAS QUÍMICAS EMPLEADAS EN EL PROCESO

Ácido Sulfúrico Concentrado



Soda Caustica (NaOH 93%)



**Levadura Cervecera (Sacharomyces
Cerevisiae)**



Nutriente de Levadura (Fosfato de Amonio)



Sacarosa

