4.4. Anexos

Anexo 1: Resultados de Parámetros Fisicoquímicos de higo deshidratado, del laboratorio del Centro de Análisis y Desarrollo (CEANID), Universidad Autónoma Juan Misael Saracho

	CEAND	UNIVERSIDAD AUTO FACULTAD DE CENTRO DE ANALISIS, INV Laboratorio Oficial d Red de Laboratorios Red Nacional de L Laboratorio	"CIENT ESTIGA del Mini Oficiale aborato	CIAS Y CION Sterio es de A prios d	TECNOLOGIA" Y DESARROLLO "CE. de Salud y Deporte Análisis de Alimento e Micronutrientes	ANID"		versión: 2016-16	
		INFOR	ME	DE EI	NSAYO				
		I. INFORMA	CIÓN	DEL S	OLICITANTE				
Cliente:	Alejandro Raúl Med	dina Suarez							
Solicitante:	Alejandro Raúl Med								
Dirección:	Barrio San Martin o					C44:		AL 0463/23	
Teléfono/Fax	60287227	Correo-e				Códi	go	AC 0403/23	
			ACION	DE L	A MUESTRA				
-	le la muestra:	Higo deshidratado			o ff D die de Hie	Daca (Ficu	c Carica)"		
Proyecto:		"Elaboración de un Su				Pasa (Ficu	Lote:	***	
Codigo de muestreo: Fecha y hora de muestreo:		The second second second	de ve	ncimie	ento:		Lote		
		2023-09-01			n Dellade				
	Localidad/Prov/ Dpto)	Luribay - José Ramón I	Loayza	- La Pa	iz- Bolivia				
Lugar de mue		Luribay	- 5	_					
BOTTON, SECTION SECTION	de muestreo:	Alejandro Raúl Medin			de recepción de l	muestra:	1 2	023-10-23	
Código de la r	THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO IS NOT THE PERSON NAMED IN COLUMN TWO IS NA	1501 FQ 1168 MB 060	1/		de ejecución de e			023-10-23 .0-23 al 2023-11-07	
Cantidad reci	bida:	200 g	RESU			isayo. De 2025-			
PA	ARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO	T		RESULTADO	LIMITES PERMISIBLE Min. Max.		REFERENCIA DE LOS LIMITES	
Ceniza		017:06	9	6	2,38	Sin ref	erencia	Sin referencia	
Grasa		NB 313019:06	9	6	0,59	Sin ref	erencia	Sin referencia	
Hidratos de ca	arbono	NB 312031:10	9	%	77,89	Sin referencia		Sin referencia	
Humedad		NB 39028:09	9	%	13,94	Sin referencia		Sin referencia	
Proteina total	(Nx6.25)	NB/ISO 8968-1:08	9	%	5,20	Sin ref	ferencia	Sin referencia	
Valor energéti		NB 312032:06	Kcal/	100 g	337,67	Sin ref	ferencia	Sin referencia	
Bacterias aero		NB 32003:02	UF	C/g	7,0 x 10 ³	Sin re	ferencia	Sin referencia	
Coliformes tot		NB 32005:02		C/g	1,4 x 10 ²	Sin re	ferencia	Sin referencia	
		NB 32005:02		C/g	< 1,0 x 10 ¹ (*)		ferencia	Sin referenci	
Escherichia co		NB 32003:02	-	C/g	1		ferencia	Sin referenci	
Enterobacteria			g: Miligr		< 1,0 x 10 * (*)	511110	%: Porcenta		
(*) = No se observa a	anization for estandarization desarrollo de colonias	ufc/g: kcal:kil	Unidad fo	rmadora	de colonias por gramo		< : Menor q	ue	
2) El presente in: 3) Los datos de la	forme solo puede ser i a muestra y el muestre	n a la muestra ensayada en e reproducido en forma parcia eo, fueron suministrados por	y/o tot	tal, con	la autorización del C	EANID		OTIGACIO	
Tarija, 07 d	de noviembre del 20	M.Sc. Ing. Fred	dy G. I		Zamora		DOE AWULGS	CEANID"	
							MIKS	*UAJMS.T	
Original: Cliente									
Copia: CEANID					ecnología Zona "El Te				

Anexo 2: Resultados de Parámetros Fisicoquímicos del sucedáneo de café a partir de higo deshidratado, del laboratorio del Centro de Análisis y Desarrollo

0 -			JUAN MISAEL SAR		1	
COA	CENTRO DE ANALISIS, Laboratorio Ofici Red de Laborator Red Nacional d	INVESTIGAC al del Minist ios Oficiales le Laborator	erio de Salud y De de Análisis de Ali los de Micronutrie	O "CEANID" eportes mentos		ELOAA
			del "SENASAG"			
		THE RESERVE THE PERSON NAMED IN	ENSAYO			
Tell . Los		ACION D	EL SOLICITANT	E		
	Raúl Medina Suarez Raúl Medina Suarez					
Dirección: Barrio Sar						
Teléfono/Fax 60287227		,	***	Cód	Igo	AL 0316/24
	II. INFORI	VIACIÓN D	E LA MUESTRA	1		Maria Lina
Descripción de la muest	ra: Sucedáneo de Café			Telegraphy of	n a lay	
Proyecto:	" ELABORACION DE	UN SUCEDA	ANEO DE CAFÉ A F	ARTIR DE HIG	O PASA (
Codigo de muestreo:		de vencimi	ento: ****	****	Lote:	******
Fecha y hora de muestre		:00 pm				
Procedencia (Localidad/Prov/						
Lugar de muestreo: Responsable de muestre	Laboratorio de Operac		rias - U.A.J.M.S.			
Código de la muestra:			a de recepción de	In annual track		2024-06-14
Cantidad recibida:	0874 FQ 0612 200 g					-06-14 al 2024-06-28
adirector (Cerpina)		II. RESULT	a de ejecución de	ensayo.	DC 2024	00 17 0, 202 , 00 20
		III NESCEI	AD03	LIMITES PER	MISIBLES	
PARÁMETRO	TECNICA y/o MÉTODO DE ENSAYO	UNIDAD	RESULTADO	Min.	Max.	REFERENCIA DE LOS LIMITES
Calcio	Absorción atómica	mg/100g	190,9	Sin Refe	rencia	Sin Referencia
Ceniza	NB 2312:98	g/100g	3,60	Sin Refe	rencia	Sin Referencia
Fibra	Digestión ácida	g/100g	8,28	Sin Refe	rencia	Sin Referencia
Grasa	NB 313019:06	g/100g	1,28	Sin Refe	rencia	Sin Referencia
Hidratos de carbono	NB 312031:06	g/100g	82,10	Sin Refe	rencia	Sin Referencia
Hierro	Absorción atómica	mg/100g	12,6	Sin Refe	rencia	Sin Referencia
Humedad	NB 367:98	g/100g	7,43	Sin Refe	rencia	Sin Referencia
Proteína total (Nx6,25)	NB/ISO 8968-1:08	g/100g	5,59	Sin Refe		Sin Referencia
Valor energético	NB 3120312:06					
NB: Norma Boliviana	Kcal/100g: Kilocalorias par cien gi	Kcal/100g	362	Sin Refe		Sin Referencia
El presente informe solo p Los datos de la muestra y	se remiten a la muestra ensayado uede ser reproducido en forma p el muestreo, fueron suministrado	arcial y/o tota	il, con la autorizació			
Tarija, 28 de junio de		1		/	JAIS IN	ESTIGACION
	M.Sc.	JEFE C	y G. López Zamo EANID	ora Journal	TO THE PARTY OF TH	ANID" BEAUTION
					O.A.J.	M.S. TARISH
Priginal: Cliente						

(CEANID), Universidad Autónoma Juan Misael Saracho

Anexo 3: TEST DE ANÁLISIS SENSORIAL

Nombre:											
Fecha											
SUCEDANEO DEL CAFÉ											
MUESTRA 2	ATRIBUTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
T= 120 °C t= 80 min.	Olor										
	Color										
	Sabor										
	Textura										
MUESTRA 3	ATRIBUTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
T= 120 °C t= 120 min.	Olor										
	Color										
	Sabor										
	Textura										
MUESTRA 4	ATRIBUTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
T= 150 °C t= 40 min.	Olor										
	Sabor										
	Acidez										
	Cuerpo										
MUESTRA 5	ATRIBUTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
T= 150°C t = 80 min.	Olor										
	Sabor										
	Acidez										
	Cuerpo										
MUESTRA 6	ATRIBUTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
T= 150 °C t= 120 min.	Olor										
	Sabor										
	Acidez										
	Cuerpo										
MUESTRA 7	ATRIBUTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
T= 180 °C t= 40 min.	Olor										
	Sabor										
	Acidez										
	Cuerpo										
MUESTRA 3	ATRIBUTO	1	2	3	4	5	6	7	8	9	
T= 180 °C t= 80 min.	Olor										
	Sabor										
	Acidez										
	Cuerpo										