

## **INFORME DE LABORATORIO N°9209-2/1**

**Santiago, 27 de marzo de 2019**

**NOMBRE CLIENTE** : Alea Spa  
**ATENCIÓN** : Rodrigo Marchetti  
**DIRECCIÓN CLIENTE** : Callao 2970 of 202  
**FONO - FAX** : +56990792684  
**TIPO DE MUESTRA** : TORTA ALMENDRA CON TRUFA SABOR NARANJA BAÑADA EN CHOCOLATE  
**CLAVE MUESTRA** : MUESTRA 2  
**FECHA DE RECEPCIÓN** : 19-03-2019  
**ENSAYO SOLICITADO** : Determinación de Prolaminas  
**NOMBRE DEL ANALISTA** : Giovanna Calderon  
**FECHA REALIZACIÓN ENSAYO** : Determinación de Prolaminas:27/03/2019;  
**MUESTREADO POR** : El Cliente

### **RESULTADOS**

<b>ENSAYOS SOLICITADOS</b>	<b>MUESTRA 2</b>
Determinación de Prolaminas (ppm)	N/D

#### **OBSERVACIONES:**

Resultado válido solo para la muestra analizada y proporcionada por el cliente

ppm : miligramos por kilo

N/D : No detectado

Límite de detección Granotec : 1,5 ppm prolaminas ; 3 ppm de gluten total (Gluten Total : Prolaminas x 2 )

Límite RSA libre de gluten : 2,5 ppm prolaminas; 5 ppm de Gluten

#### **METODOLOGÍA UTILIZADA:**

Prolaminas: TA-200 Ensayo inmunoenzimático de doble anticuerpo, Basado en método oficial AOAC 2012.01, ELISA R5.

Carol Frutos  
Jefe de laboratorio

Ximena López  
Gerente Técnico

Karen Salazar  
Gerente de Aseguramiento de Calidad

Este documento no puede ser reproducido total ni parcialmente.