INSTITUTO DE NUTRICIÓN Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS - INTA





atecnica@inta.uchile.cl - (56-2) 2978 1404 / 2978 1528 / 2978 1556 / 2978 1593 Av. El Líbano 5524, Macul, Santiago, Chile / <u>www.dinta.cl</u> – <u>www.inta.cl</u>

jueves, 20 de julio de 2017

INFORME ANÁLISIS N°641

CLIENTE : Ferrer Chile S.A.

DIRECCIÓN CLIENTE : Isidora Goyenechea #2934 Of. 302. Las Condes

ENVIADO POR : Jaime Valle FECHA DE INGRESO : 18/07/2017 TEMPERATURA DE RECEPCIÓN : Ambiente

TIPO DE MUESTRA : Envase original hermético

MUESTREADO POR : Cliente

ANÁLISIS SOLICITADO : Determinación de gluten

| Muestra | Presentación | Fecha vencimiento | Lote | Código | Gluten ppm |
|---|-----------------|----------------------|----------|--------|------------|
| Atemperator. Ácido Valproico Recalcine | Caja 25ml gotas | 09 2021 | l 161401 | F1 | <3 |
| Atemperator. Ácido Valproico Recalcine | Caja 25ml gotas | 01 2021 | A 160115 | F2 | <3 |

Elisa Sándwich R5 ELISA. Aceptado AOAC-OM

Certificado AOAC-RI (120601)

Gluten Método del Codex Alimentario (Tipo I)

Límite de cuantificación 5mg/kg Límite de detección 3mg/kg

Dra Amova Ovarzija A

Dra. Amaya Oyarzún A.

Jefe de laboratorio

INTA – Universidad de Chile

Los resultados son válidos sólo para la muestra analizada y suministrada por el cliente. Se autoriza sólo el uso técnico de estos resultados, cualquier otro uso debe ser convenido con el INTA. En caso que el cliente requiera una repetición del análisis o análisis adicional, deberá emitir una nueva orden de servicio. La muestra será descartada después de 60 días a partir de la fecha de recepción.