

ESIANLAB, S. C.

Análisis de: Alimentos, Agua, Bebidas, Cosméticos, Agroindustria, Etiquetado Nutricional, Asesoría y Cursos

INFORME DE RESULTADOS

Fecha emisión informe: 13 de mayo de 2021 Clave única de informe: 7581	Cadena de custodia: 1082 Orden de trabajo: 1196/21
---	---

Cliente	Información de contacto
Transformaciones Iberoamérica, S.A. de C.V.	Av. Alemania #1327 Col. Moderna, C.P. 44190 Guadalajara, Jalisco

Datos de ingreso de la muestra		Datos de la toma de muestra	
Número de muestra: 4633	Cantidad: 73,4g	Fecha y Hora: No aplica	Muestreador: No aplica
Fecha y Hora: 04/05/2021 09:26	Temperatura: 24,6°C		
Envase: Bolsa plástica	Procedencia: Entregada por el cliente		


Información de la muestra (Proporcionada por el cliente)

Clorant shock.

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO

AAA	DETERMINACIÓN	RESULTADO	UNIDADES	ANÁLISIS		METODOLOGÍA
				FECHA	HORA	
1	Humedad	1,09	g/100 g	06/05/2021	17:55	NOM 116 SSA1 1994
1	pH (25 °C)	5,92	Unidades pH	06/05/2021	17:15	NMX F 317 NORMEX 2013

Analista que realizó las pruebas: **smts**


QFB. SILVIA MARIA TORRES SALCIDO
ANALISTA


BIOL. MARÍA DEL CARMEN BADILLO MTZ.
SIGNATARIO AUTORIZADO
GERENTE GENERAL

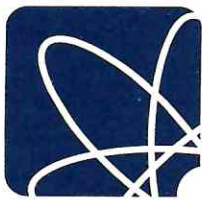
Página 1 de 2

Fin del Informe de Resultados

El formato AC-F90 Anexo Informe de Resultados es parte integral de este informe de resultados.

Nota: Documento confidencial. El informe ampara sólo la muestra analizada y no podrá ser reproducido en forma parcial sin autorización previa por escrito de Laboratorio ESIANLAB, S. C.
Esiانlab S. C. no se hace responsable de los datos proporcionados por el cliente.

AC-F24.



ESIANLAB, S. C.

Análisis de: Alimentos, Agua, Bebidas, Cosméticos, Agroindustria, Etiquetado Nutricional, Asesoría y Cursos

INFORME DE RESULTADOS

Fecha emisión informe: 13 de mayo de 2021 Clave única de informe: 7581	Cadena de custodia: 1082 Orden de trabajo: 1196/21
---	---

Cliente	Información de contacto
Transformaciones Iberoamérica, S.A. de C.V.	Av. Alemania #1327 Col. Moderna, C.P. 44190 Guadalajara, Jalisco

Datos de ingreso de la muestra		Datos de la toma de muestra	
Número de muestra: 4633	Cantidad: 73,4g	Fecha y Hora: No aplica	Muestreador: No aplica
Fecha y Hora: 04/05/2021 09:26	Temperatura: 24,6°C		
Envase: Bolsa plástica	Procedencia: Entregada por el cliente		

Información de la muestra (Proporcionada por el cliente)
Clorant shock.

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICO

AAA	DETERMINACIÓN	RESULTADO	UNIDADES	ANÁLISIS		METODOLOGÍA
				FECHA	HORA	
*	Granulometría	-----	-----	-----	-----	-----
*	Malla 16	0,09	%	10/05/2021	15:35	Método interno
*	Malla 24	0,20	%	10/05/2021	15:35	Método interno
*	Malla 30	3,32	%	10/05/2021	15:35	Método interno
*	Malla 80	3,65	%	10/05/2021	15:35	Método interno
*	Malla 165	34,22	%	10/05/2021	15:35	Método interno
*	Malla 230	41,30	%	10/05/2021	15:35	Método interno
*	Base	17,22	%	10/05/2021	15:35	Método interno

Analista que realizó las pruebas: **smts**

%=Retenido en la malla

QFB. SILVIA MARIA TORRES SALCIDO
ANALISTA

BIOL. MARÍA DEL CARMEN BADILLO MTZ.
SIGNATARIO AUTORIZADO
GERENTE GENERAL

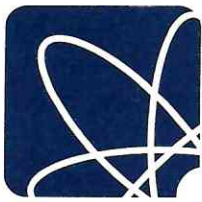
Página 2 de 2

Fin del Informe de Resultados

El formato AC-F90 Anexo Informe de Resultados es parte integral de este informe de resultados.

Nota: Documento confidencial. El informe ampara sólo la muestra analizada y no podrá ser reproducido en forma parcial sin autorización previa por escrito de Laboratorio ESIANLAB, S. C.
Esiانlab S. C. no se hace responsable de los datos proporcionados por el cliente.

AC-F24.



ESIANLAB, S. C.

Análisis de: Alimentos, Agua, Bebidas, Cosméticos, Agroindustria, Etiquetado Nutricional, Asesoría y Cursos

INFORME DE RESULTADOS

Fecha emisión informe: 13 de mayo de 2021 Clave única de informe: 7582	Cadena de custodia: 1082 Orden de trabajo: 1196/21
---	---

Cliente	Información de contacto
Transformaciones Iberoamérica, S.A. de C.V.	Av. Alemania #1327 Col. Moderna, C.P. 44190 Guadalajara, Jalisco

Datos de ingreso de la muestra		Datos de la toma de muestra	
Número de muestra: 4633	Cantidad: 73,4g	Fecha y Hora: No aplica	Muestreador: No aplica
Fecha y Hora: 04/05/2021 09:26	Temperatura: 24,6°C		
Envase: Bolsa plástica	Procedencia: Entregada por el cliente		

Información de la muestra (Proporcionada por el cliente)

Clorant shock.

ANÁLISIS INSTRUMENTAL

AAA	DETERMINACIÓN	RESULTADO	UNIDADES	ANÁLISIS		METODOLOGÍA
				FECHA	HORA	
*	Cloro total	96,63	g/100 g	05/05/2021	11:33	Método proporcionado por el cliente
*	Hierro	Menor de 1,00	mg/kg	05/05/2021	10:40	Método interno

Analista que realizó las pruebas: **abh**
Método interno basado en la NOM 117 SSA1 1994

P.A.
IAYB. ANDREA BADILLO HERNANDEZ
ANALISTA DE INSTRUMENTAL

C. Badillo
BIOL. MARÍA DEL CARMEN BADILLO MTZ.
SIGNATARIO AUTORIZADO
GERENTE GENERAL

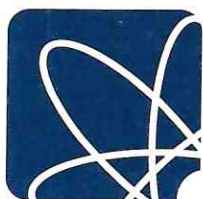
Página 1 de 1

Fin del Informe de Resultados

El formato AC-F90 Anexo Informe de Resultados es parte integral de este informe de resultados.

Nota: Documento confidencial. El informe ampara sólo la muestra analizada y no podrá ser reproducido en forma parcial sin autorización previa por escrito de Laboratorio ESIANLAB, S. C.
Esiانlab S. C. no se hace responsable de los datos proporcionados por el cliente.

AC-F24.



ESIANLAB, S.C.

Análisis de: Alimentos, Agua, Bebidas, Cosméticos, Agroindustria, Etiquetado Nutricional, Asesoría y Cursos
ANEXO INFORME DE RESULTADOS

Orden de Trabajo: 1196/21

Simbología

AAA	Acreditaciones, Autorizaciones y Aprobaciones	°C	Grados Celsius
UFC	Unidades formadoras de colonias	h	Horas
VE	Valor estimado	µg	microgramo
NMP	Número más probable	mg	miligramo
Menor de	No detectado / Sin Crecimiento	g	gramo
N/A	No aplica	kg	kilogramo
U	Incertidumbre Expandida (k=2)	mL	mililitro
FM	Filtración por Membrana	L	litro
P-A	Presencia-Ausencia	±	más / menos

INFORMACIÓN ADICIONAL MICROBIOLOGÍA

Determinación	Medio de Cultivo	Incubación	
		Temperatura	Tiempo
Bacterias Mesófilas Aerobias (UFC)	Placas de agar para cuenta estándar.	35 ± 2 °C	48 ± 2h (Alimentos) 24 ± 2h (Aguas)
Bacterias Termófilas Aerobias (UFC)	Placas de agar para cuenta estándar.	55 ± 2 °C	48 ± 2h
Hongos y Levaduras (UFC)	Placas de agar papa-dextrosa acidificado.	25 ± 1 °C	5 días
Organismos Coliformes Totales (UFC)	Placas de agar bilis rojo violeta.	35°C	18 a 24h
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC)	Placas de agar Baird-Parker.	36 ± 1 °C	44 a 48h
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (P-A)	Caldo Asparagina.	35 ± 1 °C	48h
<i>Salmonella spp</i> (P-A)	Placas agar XLD, Sulfito Bismuto, Verde Brillante.	36 ± 1 °C	48 a 72h
<i>Listeria monocytogenes</i> (P-A)	Placas agar Oxford y Paicam.	30 y 36 ± 1 °C	24 a 48h
Coliformes Totales y <i>E. coli</i> (UFC)	Placas de agar bilis rojo violeta con MUG.	35°C 32°C (Lácteos)	18 a 24h
Bacterias Mesófilas Aerobias (FM)	Placas de agar m-HPCA.	35 ± 0.5 °C	48 ± 2h
Coliformes Totales y <i>E. coli</i> (FM)	Placas con caldo MI.	35°C	24h
Enterobacterias (UFC y P-A)	Placas de agar bilis rojo violeta glucosa.	37°C	24 ± 2h
Organismos Coliformes Totales (NMP)	Caldo verde brillante bilis lactosa.	35 ± 0.5 °C	48 ± 2h
Organismos Coliformes Fecales (NMP)	Caldo <i>Escherichia coli</i> .	44.5 ± 0.2 °C (Aguas) 45.5 ± 0.2 °C (Alimentos)	24 a 48h
<i>Escherichia coli</i> (NMP)	Placas de agar EMB-L.	35 ± 1 °C	18 a 24h
<i>Bacillus cereus</i> (UFC)	Placas de agar MYP (Manitol-Yema-Polimixina).	30°C	18 a 24h
<i>Vibrio cholerae</i> (P-A)	Placas de agar TCBS.	35° a 37°C	18 a 24h
<i>Clostridium perfringens</i> (UFC)	Placas de agar TSC (Anaerobiosis).	35°C	20 a 24h
Bacterias Sulfito reductoras (UFC)	Placas de agar Sulfito de Hierro (Anaerobiosis).	37 ± 1 °C	24 a 48h
Bacterias termófilas Sulfito reductoras (UFC)	Placas de agar Sulfito de Hierro (Anaerobiosis).	50 ± 1 °C	24 a 48h
Bacterias ácido lácticas (UFC)	Placas de agar MRS (Man-Rogosa-Sharpe).	30°C	72 ± 2h
<i>Salmonella spp</i> (P-A) Detección Molecular	Caldo BPW y sistema detección molecular (MDS) 3M.	35 ± 2 °C 42 ± 1 °C	18 a 24h 15 a 24h
<i>Listeria monocytogenes</i> (P-A) Detección Molecular	Caldo Demi Fraser y sistema detección molecular (MDS) 3M.	37 ± 1 °C	24 a 32h
<i>Staphylococcus aureus</i> (UFC-Petrimil)	Placas para recuento de <i>E. coli</i> y coliformes Petrimil 3M.	35 ± 1 °C	44 a 48h
<i>Escherichia coli</i> (UFC-Petrimil)	Placas para recuento de Staph express Petrimil 3M.	35 ± 1 °C	18 a 24h

ACREDITACIONES, AUTORIZACIONES Y APROBACIONES

No.	Entidad de Acreditación y/o Autoridad Normalizadora
1	Ensayo Acreditado, Laboratorio de Ensayo Acreditado por EMA A.C., con acreditación No. A-032-004/09. Vigencia a partir de 2009/07/17, actualizada el 2021/03/29.
2	Ensayo Aprobado, Laboratorio de Ensayo Aprobado por la Secretaría de Economía, con Aprobación No. A-032-004/09. Vigencia por tiempo indefinido a partir de 2019/03/19.
3	Ensayo Autorizado, Laboratorio de Ensayo Autorizado en Constatación por la Dirección General de Salud Animal de SENASICA-SADER, con autorización AutoConst-038, vigencia al 2022/10/26.
*	Ensayo No (Acreditado, Aprobado, Autorizado). Realizado bajo el sistema de gestión acreditado en la norma NMX-EC-17025-IMNC-2018 (ISO/IEC 17025:2017).

Este formato es parte integral del Informe de resultados AC-F24.