

CAPS FOOD SYSTEMS S.L.
Paseo de la Castellana Nº194 Bajo B
28046 Madrid - Madrid

Nº de Registro: **2022 - 36.749**
Referencia Cliente: 2022 - 8

MUESTRA PERLAS DE ESTURION (SPHERIKA)

Tipo Muestra PESCADOS, PRODUCTOS DE LA PESCA Y DERIVADOS

Descripción

Proveedor

N.R.S.

Sección Fábrica: CAPS FOOD SYSTEMS ES S.L. (##)

Punto de muestreo

Lugar de muestreo

Tipo envasado CRISTAL (##)

Numero de lote 0092022 (##)

Fecha recogida (##) 24/11/2022

Fecha recepción 25/11/2022

Fecha Inicio 25/11/2022

Fecha Fin 05/12/2022

Fecha caducidad (##) 22/11/2023

Temp.recogida (*) No facilitada (##)

Temp.recepción (*) 3.4 °C

Muestra aportada por el cliente

(##): INFORMACIÓN APORTADA POR EL CLIENTE. .

PARAMETROS	RESULTADOS	VAL.REF.#	Procedimiento
Recuento en placa microorganismos 30°C	<100 ufc/g		PNT 01-1 basado en UNE EN (ISO 4833-2)
Recuento en placa E.coli β glucuronidasa +	<10 ufc/g		PNT 03-1 basado en COLI ID-F (BIO 12/05-01/99)
Detección Salmonella spp	No Detectado en 25g		ISO 6579-1 : 2017
Recuento en placa Staphylococcus coagulasa +	<100 ufc/g		PNT 05-2 basado en UNE-EN ISO 6888-1
Recuento en placa Listeria monocytogenes	<25 ufc/g		PNT 10-2 basado en ISO 11290-2
Recuento Total Gérmenes anaerobios (*)	<10 ufc/g		PNT 16
Recuento en placa de mohos y levaduras	<100 ufc/g		PNT 08-1 basado en ISO 21527-2
Humedad (u)	90.07 %		(AQ) Metodo interno C5127202 Deseccación

Observaciones:

(u) Ensayo subcontratado a un laboratorio de EUROFINS

Laboratorio del Grupo Eurofins:

Análisis Realizado por:

- (AQ) Eurofins Análisis Alimentario (Madrid), acreditado según UNE-EN ISO/IEC 17025:2017, Número Acreditación ENAC:

nº1084/LE2182

El Director Técnico (MB)




Maria Gomez Barbosa

El Director Técnico Adjunto (F-Q)



Luis Ruiz Gutierrez

Los datos del cliente a los que el laboratorio ha tenido acceso han sido unicamente utilizados para la ejecución del ensayo.

Queda prohibida la reproducción parcial de este informe sin autorización escrita de Laboratorios Vital S.L.

Para la determinación Det. y Rto. en placas de microorganismos en agua a 22 °C/36°C(PNT-01-02 UNE-EN ISO 6222), en caso de que el plazo de tiempo entre la toma de muestra y la de recepción sea superior a 12 horas, debemos informar que el resultado podría verse afectado.

Laboratorio Autorizado por la Consejería de Agricultura y Pesca con el número de registrado A-030-AU (Análisis sin validez oficial).

La incertidumbre estimada de los ensayos se encuentra calculada y a disposición del cliente.

En caso de informar de la misma, la incertidumbre está calculada para una probabilidad de cobertura del 95% (k=2)

(#) Los valores límites expresados se indican a título informativo. Estos resultados aplican a la muestra tal y como se recibió.

Este informe es valido siempre que coincida exactamente con el informe de ensayo original archivado en Laboratorios Vital S.L., y que está sometido a las normas de salvaguarda y seguridad establecidas en el sistema de calidad de Laboratorios Vital, así como las contractuales y legales que resulten aplicables.

El laboratorio no se hace responsable de la información contemplada que ha sido aportada por el cliente.

CAPS FOOD SYSTEMS S.L.
Paseo de la Castellana Nº194 Bajo B
28046 Madrid - Madrid

Nº de Registro: **2022 - 36.749**
Referencia Cliente: 2022 - 8

MUESTRA PERLAS DE ESTURION (SPHERIKA)

Tipo Muestra PESCADOS, PRODUCTOS DE LA PESCA Y DERIVADOS

Descripción

Proveedor

N.R.S.

Sección Fábrica: CAPS FOOD SYSTEMS ES S.L. (##)

Punto de muestreo

Lugar de muestreo

Tipo envasado CRISTAL (##)

Numero de lote 0092022 (##)

Fecha recogida (##) 24/11/2022
Fecha recepción 25/11/2022
Fecha Inicio 25/11/2022
Fecha Fin 05/12/2022
Fecha caducidad (##) 22/11/2023
Temp.recogida (*) No facilitada (##)
Temp.recepción (*) 3.4 °C

Muestra aportada por el cliente

(##): INFORMACIÓN APORTADA POR EL CLIENTE. .

PARAMETROS	RESULTADOS	VAL.REF.#	Procedimiento
Sal (NaCl) calculada del Sodio (u)	3.5 %		(AQ) Método Interno por cálculo
pH a 20 °C	6.5 unidad/pH		PNT-FQ31 Basado UNE-EN ISO 11289

Observaciones:

(u) Ensayo subcontratado a un laboratorio de EUROFINS
Laboratorio del Grupo Eurofins:
Análisis Realizado por:
- (AQ) Eurofins Análisis Alimentario (Madrid), acreditado según UNE-EN ISO/IEC 17025:2017, Número Acreditación ENAC:
nº1084/LE2182

El Director Técnico (MB)




Maria Gomez Barbosa

El Director Técnico Adjunto (F-Q)



Luis Ruiz Gutierrez

Los datos del cliente a los que el laboratorio ha tenido acceso han sido unicamente utilizados para la ejecución del ensayo.

Queda prohibida la reproducción parcial de este informe sin autorización escrita de Laboratorios Vital S.L.

Para la determinación Det. y Rto. en placas de microorganismos en agua a 22 °C/36°C(PNT-01-02 UNE-EN ISO 6222), en caso de que el plazo de tiempo entre la toma de muestra y la de recepción sea superior a 12 horas, debemos informar que el resultado podría verse afectado.

Laboratorio Autorizado por la Consejería de Agricultura y Pesca con el número de registrado A-030-AU (Análisis sin validez oficial).

La incertidumbre estimada de los ensayos se encuentra calculada y a disposición del cliente.

En caso de informar de la misma, la incertidumbre está calculada para una probabilidad de cobertura del 95% (k=2)

(#) Los valores límites expresados se indican a título informativo. Estos resultados aplican a la muestra tal y como se recibió.

Este informe es valido siempre que coincida exactamente con el informe de ensayo original archivado en Laboratorios Vital S.L., y que está sometido a las normas de salvaguarda y seguridad establecidas en el sistema de calidad de Laboratorios Vital, así como las contractuales y legales que resulten aplicables.

El laboratorio no se hace responsable de la información contemplada que ha sido aportada por el cliente.