

**BTSA****TOCOBIOL®**

SF c

Batch Number / Lote Número: DES2200591

CERTIFICATE OF ANALYSIS**COMPOSITION / COMPOSICIÓN**

	SPECIFICATIONS / ESPECIFICACIONES	RESULTS / RESULTADOS
TOCOBIOL® SF c:		
Tocopherols / Tocoferoles (INCI: Tocopherol)	[Min. 180 mg/g] 18.0-20.0%	Conforms / Conforme
Sterols / Esteroles (INCI: Beta-Sitosterol)	[Max. 100 mg/g] Max.10.0%	Conforms / Conforme
Squalene / Escualeno (INCI: Squalene)	[Max. 50 mg/g] Max. 5.0%	Conforms / Conforme

ANALYSIS / ANÁLISIS

TEST / ANÁLISIS	SPECIFICATIONS / ESPECIFICACIONES	RESULTS / RESULTADOS
Appearance / Apariencia**	In accordance with PDS / Acorde a la PDS	Conforms / Conforme
Heavy Metals / Metales Pesados:		
*Lead (pb) / Plomo (Pb)	≤ 2 ppm	Conforms / Conforme
*Arsenic (As) / Arsénico (As)	≤ 2 ppm	Conforms / Conforme
*Cadmium (Cd) / Cadmio (Cd)	≤ 1 ppm	Conforms / Conforme
*Mercury (Hg) / Mercurio (Hg)	≤ 0.1 ppm	Conforms / Conforme
Microbiological Specifications / Especificaciones Microbiológicas:		
*Total plate count / Recuento total en placa	≤ 1000 cfu/g	Conforms / Conforme
*Yeasts and molds / Levaduras y mohos	≤ 25 cfu/g	Conforms / Conforme
*E. coli	No detected in 25g / No detectado en 25g	Conforms / Conforme
*Salmonella spp.	No detected in 25g / No detectado en 25g	Conforms / Conforme
Benzo[a]pyrene / Benzo[a]pireno	≤ 2 ppb	Conforms / Conforme
*Pesticides / Pesticidas	In accordance with current legislation / Acorde a la legislación actual	Conforms / Conforme

* Analyzed on a random sample basis / Analizado en lotes seleccionados de forma aleatoria

** Color will vary lot-to-lot. This is NOT an indicator of freshness or antioxidant content. / El color puede variar lote a lote. Esto NO es indicativo de frescura o actividad antioxidante.

Separation and crystallization will occur, this is NORMAL. Our antioxidants should be heated to an internal temperature of 60°C (140° F) and mixed thoroughly. It is ok to let the product cool and reheat later for use again. / Si se observa separación o cristalización es normal, el producto se debe calentar hasta una temperatura interna de 60°C (140° F) y homogeneizar. Es correcto mantener el producto fresco y calentarlo antes de su uso.

EXPIRATION DATE / CONSUMO PREFERENTE

Best Before Date / Consumo Preferente
Production Date / Fecha de Fabricación

28/09/2024
28/09/2022

Madrid, 29 September 2022

