

MUESTRA MANIFESTADA: 3014-LEVADURA SECA INACTIVA (VINEXPERT O)

OBJETO DE ANALISIS: LIBRE CIRCULACION (1010)

Numero de Muestra: 233-233-891429-2021 Presentada: 23/11/2021 Analisis de Origen: D-0001413301
De la partida de: Doscientos Kgs Con 00/100 (200.00)
Tipo de Envase: *
Pertenece a: OVC S.A. - A10899 -
Domiciliado en: ACCESO ESTE LAT.SUR 2497 -MENDOZA-GUAYMALLEN-LAS CA@AS

Comprobada la integridad de los elementos de seguridad se procede al análisis con los resultados que se detallan:

Características:	Polvo Beige, finamente dividido, parcialmente soluble en agua, constituido por paredes celulares de levaduras.
Observación microscópica:	Paredes celulares de levaduras inactivas.
pH de una solución al 1% (p/v):	6,8.
Cenizas:	5,56 %.
Hierro:	Menos de 20 ppm.
Metales pesados (expresados en plomo):	Menos de 10 ppm.
Análisis microbiológico:	-.
Recuento total de bacterias aerobias mesófilas:	Ausencia.
Recuento total de bacterias aerobias termófilas:	Ausencia.
Mohos y levaduras:	Ausencia.
Staphylococcus aureus:	Ausencia en 25 g.
Salmonelas:	Ausencia en 25 g.
Bacterias coliformes totales:	Ausencia.

Observaciones:

De estos datos se deduce que la muestra analizada se clasifica como:

Clasificación:

2015-PRODUCTO APTO PARA USO ENOLOGICO
1-LIBRE CIRCULACION
2010-VALIDO HASTA 360 DIAS DE LA FECHA
3093-RESOLUCION C-33/11