

<b>Código de muestra</b>	<b>386-2021-00126005</b>	<b>Fecha</b>	<b>15/12/2021</b>	<b>Página</b>	<b>1/1</b>
<b>Número de informe analítico</b>	<b>AR-21-AQ-118993-02 / 386-2021-00126005</b>				

(\*este informe modifica y sustituye al anterior, numerado AR-21-AQ-118993-01 /386-2021-00126005 y con fecha 30/11/2021, que debe ser destruido)



**OSUNASPORT S.L**

C/ ARABIAL 123, BAJO  
18003 GRANADA  
GRANADA-ESPAÑA

<b>Descripción de la muestra</b>	Suero de leche / Buttermilk		
<b>Fecha de recepción :</b>	25/11/2021		
<b>Fecha de inicio del análisis :</b>	26/11/2021	<b>Fecha de finalización del análisis :</b>	30/11/2021
<b>T.muestra/Transporte :</b>	Remitido por Cliente	<b>Temperatura de recepción (C°) :</b>	Ambiente

La información que figura en el cuadro inferior, ha sido aportada por el cliente y el laboratorio no es responsable de la misma.

<b>Referencia del cliente</b>	<b>ADDICT WHEY 2 KILSO</b>	
	<b>STRAWBERRY</b>	
	<b>SHORTCAKE</b>	
<b>Descripción por el cliente</b>	PROTEINA DE SUERO DE LECHE	
<b>Número de lote</b>	A213622	<b>Observaciones</b>

<b>Motivo modificación informe</b>	Resultados (incertidumbre)
<b>AQ Motivo modificación informe</b> V2: Eliminar información en campo observaciones.	

<b>Análisis Físico-Químico</b>	Resultados (incertidumbre)
<b>AQ097 AQ Humedad Método : Metodo interno C5127202 Deseccación</b> Humedad	5.44 %
<b>AQ141 AQ Proteinas Método : Método interno C5127235 Dumas</b> Proteína (Nx6.38)	72.59 (± 3.05) %
<b>AQ319 AQ Proteina sss Método : Método interno por cálculo</b> Proteína sobre sustancia seca (Nx6.38)	76.77 %

<b>FIRMA</b>		Estefania Soriano ADM - Responsable Servicio Analítico
--------------	---	---

Química validado por Juliana Estevez

Informe validado electrónicamente por : Estefania Soriano

<b>NOTA ACLARATORIA</b> Este documento sólo puede ser reproducido en su totalidad y sólo da fe de la muestra analizada. Los resultados se han realizado e informado de acuerdo con nuestros términos y condiciones generales de venta disponibles bajo petición. Cuando se declara conformidad o no conformidad, la incertidumbre asociada con el resultado se ha añadido o eliminado para obtener un resultado que pueda ser comparado con los límites reglamentarios o especificaciones. La incertidumbre no se ha tenido en cuenta para los estandar que ya incluyen incertidumbre en la medida. Los tests se identifican con un código de cinco dígitos cuya descripción está disponible bajo petición.  Los tests indenticados con las dos letras del código AQ se realizan en el laboratorio Eurofins Análisis Alimentario SL.
--