

<b>Código de muestra</b>	<b>386-2021-00126013</b>	<b>Fecha</b>	<b>14/12/2021</b>	<b>Página</b>	<b>1/1</b>
<b>Número de informe analítico</b>	<b>AR-21-AQ-118714-02 / 386-2021-00126013</b>				

(\*este informe modifica y sustituye al anterior, numerado AR-21-AQ-118714-01 /386-2021-00126013 y con fecha 30/11/2021, que debe ser destruido)


**OSUNASPORT S.L**

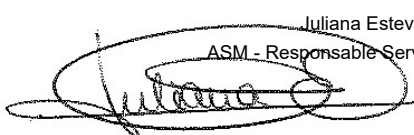
C/ ARABIAL 123, BAJO  
18003 GRANADA  
GRANADA-ESPAÑA

<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 KILOS</b>		
	<b>COOKIES CREAM</b>		
<b>Descripción por el cliente</b>	PROTEINA DE SUERO DE LECHE		
<b>Número de lote</b>	A213899	<b>Observaciones</b>	

Motivo modificación Informe Analítico	Resultados (incertidumbre)
<b>AQ Motivo modificación Informe Analítico</b> (*) V2: Modificación datos de cabecera	
Análisis Físico-Químico	Resultados (incertidumbre)
<b>AQ097 AQ Humedad Método : Metodo interno C5127202 Deseccación</b> Humedad	5.47 %
<b>AQ141 AQ Proteinas Método : Método interno C5127235 Dumas</b> Proteína (Nx6.38)	69.25 (± 2.91) %
<b>AQ319 AQ Proteina sss Método : Método interno por cálculo</b> Proteína sobre sustancia seca (Nx6.38)	73.26 %

<b>FIRMA</b>	Juliana Estevez ASM - Responsable Servicio Analítico 
--------------	--

Química validado por Juliana Estevez

Informe validado electrónicamente por : Juliana Estevez

<p><b>NOTA ACLARATORIA</b></p> <p>Este documento sólo puede ser reproducido en su totalidad y sólo da fe de la muestra analizada.</p> <p>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.</p> <p>Los tests se identifican con un código de cinco dígitos cuya descripción está disponible bajo petición.</p> <p>Los tests indentificados con las dos letras del código AQ se realizan en el laboratorio Eurofins Análisis Alimentario SL.</p>
--