



Consultoría y Asesoría Tecno-alimentaria y de Calidad
Laboratorio Microbiológico y Físico-químico
Servicio Integrado de Calidad



JOSE LUIS PINTO MARABOTTO

C/RAFAEL HERRERA N°9

ESC DERECHA 1º IZQUIERDA

28036 MADRID

Informe N°:	17-003309	Muestra:	Tocino
Fecha recepción:	03/02/17	Contenida en:	Bolsa plástico
Fecha inicio análisis:	06/02/17	Método:	Procedimiento Interno PT-02
Fecha final análisis:	06/02/17	Referencia:	Lote 1692
Condiciones recepción:	Refrigeración	Tipo de análisis:	Informativo

DETERMINACIÓN	RESULTADO (%)	INCERTIDUMBRE (%)	MÉTODO DE ENSAYO
C12:0 AC. LAÚRICO	0,06		Procedimiento Interno PT-02
C14:0 AC. MIRÍSTICO	1,18		Procedimiento Interno PT-02
C16:0 AC. PALMÍTICO	20,55	0.34	Procedimiento Interno PT-02
C16:1 AC. PALMITOLEICO	2,14		Procedimiento Interno PT-02
C17:0 AC. MARGÁRICO	0,34		Procedimiento Interno PT-02
C17:1 AC. MARGAROLEICO	0,31		Procedimiento Interno PT-02
C18:0 AC. ESTEÁRICO	9,81	0.25	Procedimiento Interno PT-02
C18:1 AC. OLEICO	54,44	0.30	Procedimiento Interno PT-02
C18:2 AC. LINOLEICO	8,48	0.06	Procedimiento Interno PT-02
C18:3 AC. LINOLÉNICO	0,64		Procedimiento Interno PT-02
C20:0 AC. ARÁQUICO	23,0		Procedimiento Interno PT-02
C20:1 AC. GADOLEICO	1,77		Procedimiento Interno PT-02

OBSERVACIONES: Muestra recepcionada y homogeneizada en laboratorio. Incertidumbre hallada según Instrucción Técnica IT-08.

Guijuelo, 6 de Febrero de 2017

