

INFORME DE ENSAYO



MICROAL
TECNICOS EN
AGROALIMENTACION

Laboratorio de Control de la Calidad
del Agua, Seguridad Agroalimentaria
y Control Medioambiental



Consultores & Formadores en Alimentación

Fecha de Ensayo

NO NI NA PREMIUM TASTE

Fecha de Entrada: 28/04/2017

Inicio: 28/04/2017

Fecha de Salida: 04/05/2017

Finalización: 04/05/2017

Nº de Muestra: 755.555

Muestra tomada por: EL CLIENTE

Análisis de: **CARNICO CURADO (R2073/05)(#)**

Su Referencia: **JAMON IBERICO & ACEITE DE OLIVA VIRGEN NONINA LOTE 30/03 FC 05/18**

Parámetro	(#)Límite	Resultado	Método de Trabajo
ACTIVIDAD DE AGUA		0'80	CÁMARA DE PRESION
INVESTIGACION LISTERIA M.	AUSENCIA/25g	AUSENCIA/25 g	CULTIVO EN PLACA
INVESTIGACION SALMONELLA	AUSENCIA/25g	AUSENCIA/25 g	CULTIVO EN PLACA

Observaciones: Los valores medidos cumplen con los requisitos especificados.

Responsable Técnico TECOAL

Vanesa García Estrada



Director Laboratorio

Mariano Barroso González

(#) Los valores límites expresados se indican a título informativo, en base a la legislación aplicable o requisitos internos del cliente.

El contenido del presente informe no está cubierto por la acreditación de ENAC ni por sus acuerdos internacionales de reconocimiento. El contenido de este informe no deberá reproducirse parcialmente sin la autorización escrita del laboratorio. El Informe sólo afecta a la muestra sometida a ensayo.

La incertidumbre estimada para los ensayos cuantitativos se encuentran a disposición del cliente.

En los casos aplicables la declaración de cumplimiento está basada en una probabilidad de cobertura del 95%(K=2) para la incertidumbre expandida. Esta se encuentra estimada según PG5 04/01. Este informe está sometido a las normas de salvaguardia y seguridad establecidas en el sistema de calidad de MICROAL, así como a las contractuales y legales que resulten aplicables.

1/1



Laboratorio Autorizado por la Consejería de Agricultura y Pesca (Junta de Andalucía), como laboratorio de productos agrarios, alimentarios y medios de la producción agraria, con el nº A-016-AU
Empresa Autorizada por la Consejería de Salud (Junta de Andalucía), para impartir el curso "Formación del personal que realiza operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo frente a la Legionella", con el nº. Leg.- 15-2004
Sistema de Gestión de Calidad certificado por BUREAU VERITAS Certification, según la norma ISO 9001:2008 con el nº ES019952
Laboratorio Autorizado por la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE) para la determinación de gluten en alimentos



Políg.Ind. de Bollullos de la Mitacion (PIBO) Avda. Castilleja de la Cuesta, 5 . 41110 BOLLULLOS DE LA MITACIÓN (SEVILLA)

Telfs.: 954 39 51 11 / 955 77 69 59 - Fax: 955 77 65 53

e-mail: microal@microal.com — web: <http://www.microal.com>



INFORME DE ENSAYO



MICROAL
TECNICOS EN
AGROALIMENTACION

Laboratorio de Control de la Calidad
del Agua, Seguridad Agroalimentaria
y Control Medioambiental

TECOAL

Consultores & Formadores en Alimentación

Fecha de Ensayo

NO NI NA PREMIUM TASTE

Fecha de Entrada: 28/04/2017

Inicio: 28/04/2017

Fecha de Salida: 04/05/2017

Finalización: 04/05/2017

Nº de Muestra: 755.556

Muestra tomada por: EL CLIENTE

Análisis de: **CARNICO CURADO (R2073/05)(#)**

Su Referencia: **VIRUTAS DE CAÑA DE LOMO & ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA NONINA LOTE 30/03 FC**
05/18

Parámetro	(#) Límite	Resultado	Método de Trabajo
ACTIVIDAD DE AGUA		0'87	CÁMARA DE PRESION
INVESTIGACION LISTERIA M.	AUSENCIA/25g	AUSENCIA/25 g	CULTIVO EN PLACA
INVESTIGACION SALMONELLA	AUSENCIA/25g	AUSENCIA/25 g	CULTIVO EN PLACA

Observaciones: Los valores medidos cumplen con los requisitos especificados.

Responsable Técnico **TECOAL**

Vanesa García Estrada

Director Laboratorio

Mariano Barroso González

(#) Los valores límites expresados se indican a título informativo, en base a la legislación aplicable o requisitos internos del cliente.

El contenido del presente informe no está cubierto por la acreditación de ENAC ni por sus acuerdos internacionales de reconocimiento.

El contenido de este informe no deberá reproducirse parcialmente sin la autorización escrita del laboratorio. El Informe sólo afecta a la muestra sometida a ensayo.

La incertidumbre estimada para los ensayos cuantitativos se encuentran a disposición del cliente.

En los casos aplicables la declaración de cumplimiento está basada en una probabilidad de cobertura del 95%(K=2) para la incertidumbre expandida. Esta se encuentra estimada según PG5 04/01. Este informe está sometido a las normas de salvaguardia y seguridad establecidas en el sistema de calidad de MICROAL, así como a las contractuales y legales que resulten aplicables.

1 / 1



Laboratorio Autorizado por la Consejería de Agricultura y Pesca (Junta de Andalucía), como laboratorio de productos agrarios, alimentarios y medios de la producción agraria, con el nº A-016-AU

Empresa Autorizada por la Consejería de Salud (Junta de Andalucía), para impartir el curso "Formación del personal que realiza operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo frente a la Legionella", con el nº. Leg.- 15-2004

Sistema de Gestión de Calidad certificado por BUREAU VERITAS Certification, según la norma ISO 9001:2008 con el nº ES019952
Laboratorio Autorizado por la Federación de Asociaciones de Celíacos de España (FACE) para la determinación de gluten en alimentos



Políg.Ind. de Bollullos de la Mitación (PIBO) Avda. Castilleja de la Cuesta, 5 . 41110 BOLLULLOS DE LA MITACIÓN (SEVILLA)

Telfs.: 954 39 51 11 / 955 77 69 59 - Fax: 955 77 65 53

e-mail: microal@microal.com — web: <http://www.microal.com>



INFORME DE ENSAYO



MICROAL
TECNICOS EN
AGROALIMENTACION

Laboratorio de Control de la Calidad
del Agua, Seguridad Agroalimentaria
y Control Medioambiental

TECOAL

Consultores & Formadores en Alimentación

Fecha de Ensayo

NO NI NA PREMIUM TASTE

Fecha de Entrada: 28/04/2017

Inicio: 28/04/2017

Fecha de Salida: 03/05/2017

Finalización: 03/05/2017

Nº de Muestra: 755.557

Muestra tomada por: EL CLIENTE

Análisis de: **QUESO MADURADO (R2073/05)(#)**

Su Referencia: **VIRUTAS DE QUESO & ACEITES DE OLIVA VIRGEN EXTRA NONINA LOTE 30/03 FC 05/18**

Parámetro	(#)Límite	Resultado	Método de Trabajo
Estafilococos Coagulasa +	<1.000 ufc/g	<10 ufc/g	RECuento EN PLACA
Invest.L.monocytogenes(cultivo)	AUSENCIA/25 g	AUSENCIA/25 g	CULTIVO EN PLACA
Rto.Escherichia coli	<1.000 ufc/g	<10 ufc/g	CULTIVO EN PLACA

Observaciones: Los valores medidos cumplen con los requisitos especificados.

Responsable Técnico **TECOAL**

Vanessa García Estrada

Director Laboratorio

Mariano Barroso González

(#) Los valores límites expresados se indican a título informativo, en base a la legislación aplicable o requisitos internos del cliente.

El contenido del presente informe no está cubierto por la acreditación de ENAC ni por sus acuerdos internacionales de reconocimiento.

El contenido de este informe no deberá reproducirse parcialmente sin la autorización escrita del laboratorio. El Informe sólo afecta a la muestra sometida a ensayo.

La incertidumbre estimada para los ensayos cuantitativos se encuentran a disposición del cliente.

En los casos aplicables la declaración de cumplimiento está basada en una probabilidad de cobertura del 95%(K=2) para la incertidumbre expandida. Esta se encuentra estimada según PG5 04/01.

Este informe está sometido a las normas de salvaguardia y seguridad establecidas en el sistema de calidad de MICROAL, así como a las contractuales y legales que resulten aplicables.

1/1



Laboratorio Autorizado por la Consejería de Agricultura y Pesca (Junta de Andalucía), como laboratorio de productos agrarios, alimentarios y medios de la producción agraria, con el nº A-016-AU

Empresa Autorizada por la Consejería de Salud (Junta de Andalucía), para impartir el curso "Formación del personal que realiza operaciones de mantenimiento higiénico-sanitario de las instalaciones de riesgo frente a la Legionella", con el nº. Leg.- 15-2004

Sistema de Gestión de Calidad certificado por BUREAU VERITAS Certification, según la norma ISO 9001:2008 con el nº ES019952

Laboratorio Autorizado por la Federación de Asociaciones de Cefalcos de España (FACE) para la determinación de gluten en alimentos



Políg.Ind. de Bollullos de la Mitación (PIBO) Avda. Castilleja de la Cuesta, 5 . 41110 BOLLULLOS DE LA MITACIÓN (SEVILLA)

Telfs.: 954 39 51 11 / 955 77 69 59 - Fax: 955 77 65 53

e-mail: microal@microal.com — web: http://www.microal.com

