Informe Nº 1649724
11 de Septiembre de 2025

INFORME DE ENSAYO

IDENTIFICACIÓN

Fecha y hora de recepción	20-08-2025 15:22
Solicitado por	**Comercializadora Foodtech Limitada**
RUT	76794876-K
Dirección Comercial	Calle Limache 3847, Viña del Mar
Atención	José Herrera
Temperatura de recepción	--°C

RESULTADOS DE LABORATORIO

N muestra	Matriz	Descripción de la muestra	Fecha muestreo	Hora muestreo
51830-8753-1	Alimento	Proteína Lactea 4 Chef protein (polvo)	---	----

Parámetros	Unidad	Valor Medido	Fecha y hora inicio	Fecha y hora término	Método de Análisis
Azucares totales	g/100 g	2,7	26/08/2025 11:30	27/08/2025 23:00	IE-E.80-IQA. Versión 11 Basado en AOAC 945.29, AOAC 906.03, AOAC 940.39, Edición 2012
Carbohidratos Disponibles	g/100 g	5,16	08/09/2025 17:00	08/09/2025 17:00	Cálculo por diferencia
Cenizas	g/100 g	2,53	03/09/2025 09:00	08/09/2025 15:00	IE-E.29-IQA. Versión 11, Basado en AOAC 923.03, AOAC 900.02, AOAC 972.15 y AOAC 945.46, Edición 2012
Energía	Kcal/100 g	392.4	08/09/2025 17:00	08/09/2025 17:00	Cálculo de Atwater
Fibra dietaría total	g/100 g	<0,1	01/09/2025 11:30	03/09/2025 18:00	Basado en método enzimático gravimétrico según Método Oficial AOAC 991.43, Edición 2019.
Humedad	g/100 g	6,20	20/08/2025 16:00	20/08/2025 18:40	IE-E.39-IQA Humedad en Alimentos V13
Materia Grasa	g/100 g	5,47	05/09/2025 09:30	08/09/2025 13:00	PE-E.36-UAA Determinación de materia grasa en alimentos, Versión 0
Proteínas	g/100 g	80,64	01/09/2025 10:00	02/09/2025 14:50	PE-E.13-UAA. Versión 0, Basado en AOAC 2001.11, AOAC 984.13, Edición 2012 e ISO 59831:2005
Sodio	mg/100 g	185,22	01/09/2025 09:00	02/09/2025 02:09	Digestión Basado en Journal of Consumer Protection and food Safety 13:359365. Lectura basado en SM 23ºed (2017) 3120 B

SOLO PARA VERIFICACIÓN

Este documento ha sido emitido para verificar la información contenida en el archivo firmado electrónicamente.

Informe Nº 1649724
11 de Septiembre de 2025

OBSERVACIONES ASOCIADAS AL SERVICIO

1. Las muestras fueron tomadas por el cliente, quien se responsabiliza por la correcta preservación, identificación, almacenamiento y condiciones para los ensayos.
2. Los datos de matriz, descripción de la muestra, punto de muestreo, fecha y hora de muestreo son proporcionados por el cliente.
3. Análisis fuera de la acreditación del laboratorio.
4. Los resultados expuestos son válidos sólo para la muestra analizada, tal como fue recibida.

OBSERVACIONES COMERCIALES

1. La información contenida en el presente informe constituye el resultado de un ensayo acotado únicamente a las muestras analizadas, lo que en ningún caso permite al solicitante afirmar que sus productos han sido "certificados por Dictuc".
2. El cliente no podrá hacer uso del nombre, de la marca comercial o del logo de Dictuc para efectos de publicidad, promoción o cualesquier otro similar; sin perjuicio que puedan pactar, de acuerdo al tipo y alcances de dicha difusión, condiciones diversas mediante un convenio especial.
3. El cliente está en conocimiento de todos los términos y condiciones para prestación de servicios de Dictuc disponibles en www.dictuc.cl/tyc.

NATALIA MORALES
Gerente
Fisicoquímica y Microbiología
n.morales@dictuc.cl

NMN/vsp

SÓLO PARA VERIFICACIÓN

Este documento ha sido emitido para verificar la información contenida en el archivo firmado electrónicamente.