



INFORME ANÁLISIS N° 11234-0819

CLIENTE	: INDUSTRIAS VÍNICAS S.A.
DIRECCIÓN CLIENTE	: GALVARINO GALLARDO # 1588. PROVIDENCIA
ENVIADO POR	: RICARDO BOBADILLA
FECHA DE INGRESO	: 28-08-2019
TEMPERATURA DE RECEPCIÓN	: 21.9 °C
TIPO DE MUESTRA	: ORUJO SECO
N° DE SERIE / IDENTIFICACIÓN	: NO ESPECIFICADO
FECHA DE ELABORACIÓN	: NO ESPECIFICADO
FECHA DE VENCIMIENTO	: NO ESPECIFICADO
MUESTREO POR	: CLIENTE
FECHA DE MUESTREO	: NO ESPECIFICADO
ANÁLISIS SOLICITADOS	: SODIO, CALCIO, POTASIO, FÓSFORO, PROXIMAL, PERFIL DE ÁCIDOS GRASOS, VITAMINA E Y FIBRA CRUDA
IDENTIFICACIÓN MUESTRA	: 11234

Resultados

100 g

Humedad (g)	5,9	<i>Iniciado: 30-08-2019 / Terminado: 30-08-2019</i>
Cenizas (g)	10,9	<i>Iniciado: 03-09-2019 / Terminado: 04-09-2019</i>
Proteínas (g) (1)	13,6	<i>Iniciado: 30-08-2019 / Terminado: 02-09-2019</i>
Grasa Total (g)	4,9	<i>Iniciado: 04-09-2019 / Terminado: 06-09-2019</i>
Fibra Cruda (g)	23,5	<i>Iniciado: 04-09-2019 / Terminado: 06-09-2019</i>
Hidratos de Carbono Disponibles (g)	41,2	
Energía (kcal)	263	

Minerales

Calcio (mg)	685	<i>Iniciado: 03-09-2019 / Terminado: 05-09-2019</i>
Fósforo (mg)	326	<i>Iniciado: 04-09-2019 / Terminado: 06-09-2019</i>
Potasio (mg)	3370	<i>Iniciado: 03-09-2019 / Terminado: 04-09-2019</i>
Sodio (mg)	60,1	<i>Iniciado: 03-09-2019 / Terminado: 04-09-2019</i>

Vitamina E (mg)	17,4	<i>Iniciado: 10-09-2019 / Terminado: 11-09-2019</i>
-----------------	------	---

Perfil de ácidos grasos (2)

Ácidos Grasos Saturados			
Nombre	% Metil Ester	mg/100g	g/100g
C4:0 Ácido butanoico	0,00	0,00	0,00
C6:0 Ácido caproico	0,00	0,00	0,00
C8:0 Ácido caprílico	0,00	0,00	0,00
C10:0 Ácido Decanoico	0,03	0,99	0,00
C11:0 Ácido Undecanoico	0,00	0,00	0,00
C12:0 Ácido Dodecanoico	0,00	0,00	0,00
C13:0 Ácido Tridecanoico	0,00	0,00	0,00
C14:0 Ácido Tetradecanoico	0,48	15,47	0,02
C15:0 Ácido Pentadecanoico	0,07	2,31	0,00
C16:0 Ácido Palmítico	16,85	548,13	0,55
C17:0 Ácido Heptadecanoico	0,16	5,20	0,01
C18:0 Ácido Estearico	5,43	176,77	0,18
C20:0 Ácido Eicosanoico	1,83	59,48	0,06
C21:0 Ácido Heneicosanoico	0,17	5,55	0,01
C22:0 Ácido Docosanoico	1,90	61,70	0,06
C24:0 Ácido Tetracosanoico	1,85	60,13	0,06
Total Ácidos Grasos Saturados	28,77	935,73	0,95

Ácidos Grasos Monoinsaturados			
Nombre	% Metil Ester	mg/100g	g/100g
C14:1 Ácido Tetradecenoico	0,00	0,00	0,00
C15:1 Ácido Pentadecaenoico	0,00	0,00	0,00
C16:1 Ácido Palmitoleico	0,65	21,08	0,02
C17:1 Ácido Heptadecenoico	0,00	0,00	0,00
C18:1 Ácido Oleico	17,02	553,85	0,55
C 20:1n9 Ácido Eicosaenoico	0,23	7,39	0,01
C 22:1n9 Ácido Erucico	0,08	2,54	0,00
C 24:1 Ácido Tetracosanoico	0,00	0,00	0,00
Total Ácidos Grasos Monoinsaturados	17,98	584,86	0,58

Ácidos Grasos Poliinsaturados			
Nombre	% Metil Ester	mg/100g	g/100g
C 18:2n6 Ácido Linoleico	48,66	1.583,18	1,58
C 18:3n6 Ácido γ -Linolénico	0,00	0,00	0,00
C 18:3n3 Ácido α -Linolénico	4,50	146,29	0,15
C 20:2n6 Ácido Eicosadienoico	0,08	2,64	0,00
C 20:3n6 Ácido Di-homo- γ -Linolénico	0,00	0,00	0,00
C 20:3n3 Ácido 11,14,17 Eicosatrienoico	0,03	1,09	0,00
C 20:4n6 Ácido Eicosatetraenoico	0,00	0,00	0,00
C 20:5n3 Ácido Eicosapentanoico (EPA)	0,00	0,00	0,00
C 22:2 Acido Docosadienoico	0,00	0,00	0,00
C 22:6n3 Ácido Docosahehexaenoico (DHA)	0,00	0,00	0,00
Total Ácidos Grasos Poliinsaturados	53,27	1.733,20	1,73

Notas

Nota (1)

Factor de conversión de nitrógeno a proteína utilizado 6,25

Nota (2)

Factor de conversión de triglicéridos a ácidos grasos utilizado 0,660

Métodos

Humedad (*)	Método Gravimétrico. NCh841.Of 78. Según LCA-PRE-011.
Cenizas totales (*)	Método Gravimétrico. NCH842.Of78. Según LCA-PRE-002
Proteínas (*)	Método Kjeldhal. Basado en Metodo ISP.PART-711.02-173 año 2014, modificado Según LCA-PRE-006
Grasa Total (*)	Método Extracción por solvente. AOAC Official Method 2003.06.(2006) Según LCA-PRE-007
Fibra Cruda (*)	Método gravimétrico en digestor según Weende. AOAC Official Method 978.10.(2006) Según LCA-PRE-009
Hidratos de Carbono disponibles	Obtenido por diferencia entre 100 menos el aporte de Humedad, Cenizas, Proteínas, Grasa total y Fibra Cruda.
Energía	Factores de Atwater 4, 9, y 4 para Proteínas, Grasas Totales y Carbohidratos respectivamente
Calcio, Potasio, Sodio (*)	Método de Espectrofotometría de Absorción Atómica. AOAC Official Method 985.35. Según LCA-PRE-010
Fósforo (**)	Método Espectrofotométrico de Absorción Molecular Visible. Basado AOAC Official Method 986.24 y 970.39. Según LCA-PRE-026
Vitamina E (**)	Método HPLC con detector DAD. Basado en Producción y manejo de datos de composición química de alimentos en nutrición. Según LCA-PRE-029
Perfil ácidos grasos (*)	Método cromatografía gaseosa con detector FID. AOCS Ce 1b-89. Según LCA-PRE-055



Romina Cantarero Calderón.
Jefe de Laboratorio

Código de Verificación
6B93 8C3E 4B98 29C1

(*) Método de Ensayo en el Área Química para Alimentos Acreditado en el Sistema Nacional de Acreditación del INN Norma NCh-ISO 17025.Of 2005, según LE-908 y LE-1204

(**) Método fuera del alcance de acreditación según norma NCh-ISO 17025. Of 2005.

Los resultados son válidos sólo para la muestra analizada y suministrada por el cliente. Se autoriza sólo el uso técnico de estos resultados, cualquier otro uso debe ser convenido con el INTA. En caso que el cliente requiera una repetición del análisis o análisis adicional, deberá emitir una nueva orden de servicio. La muestra será descartada después de 60 días a partir de la fecha de recepción. Este informe es válido con código de verificación y la firma respectiva.