

Azucarera del Guadalfeo, S.A.

La Caleta, S/N
18680 Salobreña Granada (ESPAÑA)
Interlocutor: Daniel Lorente

Muestreo : Cliente
Recogida: Cliente - (ASM)
Entrada: 27/02/2019 - 12:15 Inicio: 07/03/2019 Finalización: 12/04/2019

Ref.: LignoBet

Descripción: Producto líquido (500 ml aprox. en envase de plástico)

Matriz: Alimento: Pienso -alimento animal- (general)

Obs. :

Análisis solicitados : ALx - Análisis de alimentos no definido : Cenizas (alimentos), Densidad a 20°C (alimentos), Digestibilidad proteica (alimentos, cál.), Fibra bruta ó cruda (Weende) (alimentos), Grasa bruta (alimentos), Hidratos de carbono (alimentos, cál.), Humedad a 105° C (... (ver informe)

ANÁLISIS DE ALIMENTOS (físico-químico)

Determinaciones	Resultado	Unidad (s.m.o.)	Metodología	
Cenizas	15,19	g/100g	PTA-FQ/022, calcinación a 540°C	
Densidad a 20°C	1,258	g/cc	Gravimetría	
Digestibilidad proteica	96,0	%	Cálculo matemático	
Fibra bruta (Weende)	0,730	g/100g	Gravimetría. Reglamento (CE) nº 152/2009.	
Grasa bruta	0,763	g/100g	PTA-FQ/063, Shoxlet	
Hidratos de carbono	16,90	g/100g	Cálculo matemático	
Humedad	46,3	g/100g	PTA-FQ/024, desecación a 105°C	
Nitrato	NO3	7.220	mg/kg	PTA-FQ/007, cromatografía iónica
Nitrógeno amoniacal	NH4	524	mg/kg	PTA-FQ/053, cromatografía iónica
Nitrógeno total	N	2,98	g/100g	PTA-FQ/036, analizador elemental
Nitrógeno ureico	N	< 100,0	mg/kg	PTA-FQ/041, HPLC-UV
pH	5,37	Ud. pH	PTA-FQ/004, pH-metro	
Proteína bruta	20,12	g/100g	PTA-FQ/020, digestión y destilación en medio básico	
Proteína digestible	19,38	g/100g	Cálculo matemático	
Proteína no digestible	0,740	g/100g	PTA-FQ/020, digestión y destilación en medio básico	
Relación K/Na	3,63		Cálculo matemático	
Sal	NaCl	2,820	g/100g	Cálculo matemático

s.m.o.: resultados sobre muestra original.

Metales		Resultado ± I	Unidad (s.m.o.)	C. máximo**	Metodología
Potasio	K	4,03 ± 4028	g/100g		PTA-FQ/027, ICP-AES
Sodio	Na	1,11 ± 1110	g/100g		PTA-FQ/027, ICP-AES

Los resultados están expresados según Reglamento (CE) N°333/2007 y no llevan corrección en función de la recuperación.

El contenido máximo de metales en alimentos se expresa según Reglamento (CE) N° 1881-2006 y todas sus modificaciones.

La incertidumbre (I) esta expresada a partir de un factor de cobertura igual a 2 (95% confianza).

s.m.o.: resultados sobre muestra original.

ANÁLISIS DE ALIMENTOS (físico-químico)

Determinaciones	Resultado	Unidad (s.m.o.)	Metodología
Ácido acético	< 0,1000	g/100g	HPLC-UV (DAD) / IR
Ácido cítrico	< 0,1000	g/100g	HPLC-UV (DAD) / IR
Ácido fórmico	< 0,1000	g/100g	HPLC-UV (DAD) / IR
Ácido fumárico	< 0,1000	g/100g	HPLC-UV (DAD) / IR
Ácido láctico	8,17	g/100g	HPLC-UV (DAD) / IR
Ácido málico	< 0,1000	g/100g	HPLC-UV (DAD) / IR
Ácido propiónico	< 0,1000	g/100g	HPLC-UV (DAD) / IR
Ácido tartárico	< 0,1000	g/100g	HPLC-UV (DAD) / IR

s.m.o.: resultados sobre muestra original.

Ácidos grasos	Resultado	Unidad (s.m.o.)	Metodología
Ácido butírico (C4:0)	< 0,1000	g/100g	HPLC-UV (DAD) / IR

s.m.o.: resultados sobre muestra original.

ANÁLISIS DE ALIMENTOS (cromatografía)

Determinaciones	Resultado \pm I	Unidad	LoQ	Metodología
Betaina	63600 \pm 3851,2	mg/kg	10,0	PTA-PG/024. LC-MS/MS

La incertidumbre (I) esta expresada a partir de un factor de cobertura igual a 2 (95% confianza). LoQ: Límite de cuantificación.

Responsable Técnico Dpto. PLAGUICIDAS
Marco Antonio Caro de la Torre

Responsable Técnico Dpto. FÍSICO QUÍMICO
Bernardo Marín Romero

Director Técnico
Antonio Abellán Caravaca