

INFORME DE ANALISIS PRODUCTOS		Código Registro = PL-10-FR002 Fecha aprobación : 01/01/2013 Revisión 2
Nº. Análisis Analysis N°	30-8008	Página 1 de 1

PRODUCTO Product		CODIGO Code	
AGUA DE MENTA PIPERITA		0012MEN001	
Lote Batch	Fecha Fabricació Producción date	Fecha Caducidad Revisión date	Cantidad Quantity
15294005	21 de Octubre de 2015	21 de Octubre de 2020	

ENSAYOS / Test	RESULTADOS / Result	METODO / Method
Examen Organoléptico / Organoleptical Description		
ASPECTO / Appearance COLOR / Colour SABOR/OLOR / Odour	liquido transparente incoloro caracteristico	PNA-040 PNA-041 PNA-042
Análisis Físico-Químico / Phisical - chemical parameters		
DENSIDAD 20/20º C / Specific gravity pH INDICE DE REFRACCIÓN 20ºC / Refractive Index RESIDUO SECO % (p/v) / Dry Matter PARTE PLANTA UTILIZADA / Part(s) used	1.0007 6.25 1.3333 0.06 HOJAS	PNA-001 PNA-036 PNA-003 PNA-010 PNA-008
Análisis Microbiológico / Microbiological Parameters		
TOTAL AEROBIOS MESOFILOS (cfu/g) MOHOS Y LEVADURAS (cfu/g)	10 cfu/g <10 cfu/g	PNA-022 PNA-023

Aromaterapia y cosmética natural

VºBº CONTROL CALIDAD
Fdo.:

Las materias primas empleadas para la elaboración del presente lote cumplen con:

Reglamento(CE) 1881/2006 por el que se fijan los valores máximos permitidos de determinados contaminantes (metales pesados entre otros), en los productos alimenticios.

Reglamento (CE) 629/2008 que modifica el Reglamento (CE) 1881/2006 para determinados alimentos

Reglamento(CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.