

**CERTIFICADO ANALISIS PRODUCTO ACABADO**

Página 1 de 1

Producto: **JALEA REAL APICOL 10 ml** Código **TO118**  
NºPNT Referencia **MAPA TO118** Lote/Nºanálisis: **P03 09 2022**

CONCEPTO		RESULTADO		
Presentación		Cajas conteniendo 30 bandejas de 10 viales de 10 ml.		
Fecha fabricación		SEPTIEMBRE 2019		
Tipo de muestreo empleado		Por variables de forma sistemática		
Muestras analizadas		Según hojas control en proceso		
Consumir preferentemente antes de		SEPTIEMBRE 2022		
Nºorden de fabricación		076058		
Nºorden de acondicionado		076059		
Revisión certificados materias primas		Correcto		
Revisión certificados material acondicionado		Correcto		
Revisión controles en proceso		Correcto		
	Ensayos	Método	Especificaciones	Resultado
<b>Características organolépticas</b>	Aspecto	Control Visual	Líquido opaco.	Conforme
	Olor	Control Olfativo	Característico a Jalea Real.	Conforme
	Sabor	Control Gustativo	Lig. acre a Jalea Real	Conforme
	Color	Control Visual	Amarillento.	Conforme
<b>Físico-Químicos</b>	pH	FEE020 pH-metro	$\geq 3,8 \leq 4,5$	3.83
	Volumen medio/amp.	Peso medio	$\geq 9,55 \leq 10,55$	10,17 ml
	Uniformidad de masa	F. Eur 3ª ed., 2.9.5.	$\geq 9,55 \leq 10,55$	10,14 ml
	Densidad	FEE039 Densímetro.	$\geq 1,05 \leq 1,16$ g/ml	1,05 g/ml
	Refractometría	FEE026 Refractómetro Abbe	$\geq 16 \leq 22,0^\circ$ Brix	19.3° Brix
<b>Microbiológicos</b>	Hongos y levaduras	Cultivo	< 100 ufc/ml	Conforme
	Aerobios totales	Cultivo	<1000 ufc/ml	Conforme
<b>Estanqueidad Envasado</b>	Cierre Vial	Visual	Bien cerrado	Correcto
	Tapón blanco	Control Visual	Según referencia	Correcto
<b>Marcaje</b>	Lote/caducidad	Control Visual	<b>P03 09 2022</b>	Corresponde
<b>Cuantitativo</b>	Fórmula patrón g/10 ml	Según especificaciones del cliente. Volumen nominal 10 ml.		
<b>Unidades</b>		Resultado: 2460 bandejas.		
<b>Conservación</b>	En lugar seco y al abrigo de la luz			



Elaborado por: Mª Alarcos Bastante Plaza

Fecha 09/09/2019