



EL ARTE DE PRODUCIR VAINILLA DESDE 1873

AV. HIDALGO # 56 C.P. 93550 TEL./FAX (766) 845-0497
GUTIERREZ ZAMORA, VERACRUZ. MEXICO.

VAI - MEX

CERTIFICADO DE CALIDAD DE PRODUCTO TERMINADO

NOMBRE COMERCIAL: Extracto natural de vainilla **MARCA:** Gaya Vai - Mex
CONCENTRACION: 1 X **LOTE:** GVMIPGMI05-2
FECHA DE FABRICACION: AGOSTO/ 2005 **FECHA DE CADUCIDAD:** AGOSTO/ 2012

ESTUDIO FISICO-QUIMICO:

<u>DETERMINACIONES</u>	<u>RESULTADO</u>	<u>ESPECIFICACIONES Y METODO</u>
Aspecto	Cumple	Solución translúcida y libre de partículas (Visual)
Color	Cumple	Ámbar (acaramelado) (visual)
PH	4.85	Entre 4.5-6.0 (potenciómetro)
Grados brix	23.5	Entre 20.0-30.0 (refractómetro)
Alcohol (%)	35.4	± 35% (refractómetro)
Cumarina	0.0	HPLC
*Vainillina	10.17 mg%	1X- Entre 9 y 10mg (fotométrico) 2X- Entre 18 y 21mg (fotométrico)

*Depende de la concentración

CALIDAD MICROBIOLÓGICA:

METODO:

Bacterias mesofílicas aerobias	50 ufc/ml	NOM-092-SSA1-1994
Bacterias coliformes totales	Cero ufc/ml	NOM-113-SSA1-1994
Hongos y levaduras	Ceroufc/ml	NOM-111-SSA1-1994

ufc= Unidades formadas de colonias

COMENTARIOS: Los resultados corresponden a la muestra descrita arriba.

Este reporte no podrá ser reproducido total o parcialmente, sin la autorización de esta Empresa.

SI cumple con las especificaciones de la concentración, producto 100% natural, sin aditivo de color.

DICTAMEN: APROBADO

FECHA AGOSTO/2005

Q.F.B. Marco A. Hernández Fuentes
Analista

Lic. Norma Edda Gaya Goldaracena
Gerente