



## 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:** 2 X    **LOTE:** GVMIPGMI05-2  
**FECHA DE FABRICACION:** AGOSTO/ 2005    **FECHA DE CADUCIDAD:** AGOSTO/ 2012

### **ESTUDIO FISICO-QUIMICO:**

<b><u>DETERMINACIONES</u></b>	<b><u>RESULTADO</u></b>	<b><u>ESPECIFICACIONES Y METODO</u></b>
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	20.10 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.

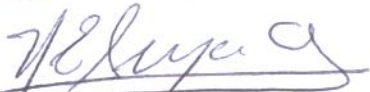
Este reporte no podrá ser reproducido total o parcialmente, sin la autorización de esta Empresa.

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

  
Lic. Norma Edda Gaya Goldaracena