



AGROINDUSTRIA CAICO S.A.

Avenida: Cristo Redentor N° 500 Casilla N° 828 Teléfonos (3)3418066
 Fax: (3) 3418065 E - mail: caico @ cotas.com.bo
 Santa Cruz de la Sierra - Bolivia

DEPARTAMENTO DE CONTROL DE CALIDAD INFORME TECNICO

Para : OFICINA CENTRAL (Lic. Andres Higa)
 Referencia : HARINA DE SOYA INTEGRAL (Muestra de ensayo sin mezclas) Tercer analisis
 Laboratorio : AGROINDUSTRIA CAICO S.A.
 Cantidad : Una muestra
 Fecha de analisis : 23 DE ENERO DEL 2018
 Fecha de Entrega : 25 DE ENERO DEL 2018

DETERMINACION DE MICOTOXINAS MÉTODO ELISA (TOTALES B1,B2,G1,G2, M1).

Aflatoxina :-----
 Ocratoxina ----- No Determinado

Valores permitidos por la OMS :..... 20,0 ppb

| Codigo | HUMEDAD | GRASA | PROTEINA | SOLUBILIDAD | ACTIVIDAD | AFLATOX | CENIZA |
|---------------------|--------------|-------------|-------------|-------------|-------------|---------|------------|
| | % | % | TOTAL % | KOH 0,2 % | UREASICA | PPB | % |
| Harina de Soya Int. | | | | | | | |
| En.17/10/2017 | 10,70 | 23,00 | 36,40 | 80,52 | 0,06 | N,D, | 5,45 |
| Ana.23/01/2018 | 10,86 | 22,85 | 36,36 | 79,31 | 0,04 | 2,20 | 5,10 |
| S.T.D. | \leq 11,50 | \leq 21,0 | \geq 35,0 | 75 - 85 | 0,02 - 0,20 | \leq | \leq 6,0 |

Observaciones: Este producto, no ha sufrido muchos cambios en sus niveles de garantia (analisis quimico).

Tiempo de ensacado, (ya se han cumplido tres meses).Ha sufrido una p. elevacion de temperatura

Nota: En este Tercer análisis organoléptico, en el caso de olor es aceptable,sabor no ha cambiado mucho,color tiene buenas características no está verduco, mantiene su estado original.

Pero sí ha sufrido el ataque de insectos (tiene larvas), en la costura de la bolsa, porque no está en el lugar adecuado como debería mantenerse, no se lo ha fumigado periodicamente.

Conclusión:En síntesis podemos decir que la harina integral completa tiene mayor durabilidad, que la harina integral mezclada con otros productos extraños a la soya (**más rápido se deteriora**).

Acidez: El resultado en base a prueba de alcohol fue de 3,21 % (expresado en acido oleico).

Tolentino Aguilar Ch.
 Control de calidad

Agencia N° 1: Okinawa 1
 Telf. : 9237078