

DESCRIPCION MUESTRA	Magdalena Rellena Chocolate	CLIENTE	HORNO DE LEÑA ESPLUS, S.L.
PRODUCCION		CODIGO CLIENTE	4300608
Nº MUESTRAS	4	SOLICITUD	Sr. JUAN MAGRI
Nº INFORME	2013-01425-02557-2649-2650	DIRECCION	Ctra. Alta, 12
EXPLOTACION	---	CP	22535 ESPLUS
IDENTIFICACION	Lote.071603 Env. 18.07.13 Con.P.16.08.13	PROVINCIA	HUESCA
RECEPCION	19/07/2013	INDICACION	---
Nº REGISTRO	02557/2013		
INICIO ANALISIS	22/07/2013		
FINAL ANALISIS	23/08/2013		

INFORME DE ENSAYO

1302557

ESTUDIO VIDA UTIL - MICROBIOLOGIA ALIMENTARIA

REFERENCIA MUESTRA	Aerobios Mesófilos (31°C)	Escherichia Coli	Enterobacterias totales	Salmonella spp	Staphylococcus Aureus
1 E+ 4	6,18E3ufc/g	<10ufc/g	9,00E1ufc/g	Ausencia en 25g	<10ufc/g
2 E+ 11	3,55E3ufc/g	<10ufc/g	1,00E1ufc/g	Ausencia en 25g	<10ufc/g
3 E+ 20	5,00E2ufc/g	<10ufc/g	<10ufc/g	Ausencia en 25g	<10ufc/g
4 E+ 33	4,00E2ufc/g	<10ufc/g	<10ufc/g	Ausencia en 25g	<10ufc/g

Las muestras han sido almacenadas durante todo el estudio en su envase original en un lugar fresco y seco a una temperatura de 24°C. E.Fecha envasado 18.07.13

Metodo analítico:

Aerobios Mesófilos (31°C). ISO 4833:2003 Escherichia Coli PNT.C02-015 Enterobacterias Totales. ISO 21528-2:2004 Salmonella spp. PNT/C02-019-02
Staphylococcus Aureus PNT/C02-022

Legislación que aplica:

Real Decreto 3484/2000

Criterio de seguridad alimentaria: Salmonella spp: n = 5; c = 0 Ausencia en 25g.

Criterio de higiene del proceso: Aerobios mesófilos n=5; c=2 m=1E4; M=1E5; Enterobacterias n=5; c=2 m=10; M=1E2; Escherichia coli Ausencia en 25g; Staphylococcus Aureus n=5; c=1 m=10 M=1E2.

Interpretación de los resultados:

Si existen valores m y M:

- satisfactorio, si todos los valores son inferiores o iguales a m.
- aceptable, si un máximo de c/n valores se encuentran entre m y M y el resto de los valores observados son inferiores o iguales a m.
- insatisfactorio, si uno o varios valores observados son mayores a M o más de c/n valores se encuentran entre m y M.

Si existe un valor:

- satisfactorio, si todos los valores observados indican ausencia de la bacteria.
- insatisfactorio, si se detecta la presencia de la bacteria en cualquiera de las muestras.



Agència Catalana
de l'Aigua

DIRECCION TECNICA
Roser Torrens i Civit

RESP. DPTO.
Andrea Ainoza

R-PR-02/03(01)

Fecha de emisión del informe: 29/08/13 Página: 1 / 4

El boletín de análisis no se puede reproducir excepto en su totalidad, sin la aprobación escrita del laboratorio.
Los resultados expresados en el boletín de análisis solo se refieren a las muestras sometidas a control.

LABORATORI RECONEGUT PER LA GENERALITAT DE CATALUNYA. Departament de Sanitat, Direcció General de Salut Pública. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, Direcció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentària.

DESCRIPCION MUESTRA	Magdalena Rellena Chocolate	CLIENTE	HORNO DE LEÑA ESPLUS, S.L.
PRODUCCION		CODIGO CLIENTE	4300608
Nº MUESTRAS	4	SOLICITUD	Sr. JUAN MAGRI
Nº INFORME	2013-01425-02557-2649-2650	DIRECCION	Ctra. Alta, 12
EXPLOTACION	---	CP	22535 ESPLUS
IDENTIFICACION	Lote.071603 Env. 18.07.13 Con.P.16.08.13	PROVINCIA	HUESCA
RECEPCION	19/07/2013	INDICACION	---
Nº REGISTRO	02557/2013		
INICIO ANALISIS	22/07/2013		
FINAL ANALISIS	23/08/2013		

INFORME DE ENSAYO

ESTUDIO VIDA UTIL - PARAMETROS ORGANOLEPTICOS

REFERENCIA MUESTRA	TEXTURA	OLOR	COLOR INTERNO	COLOR EXTERNO
1 E+4	2	1	1	1
2 E+11	4	2	3	3
3 E+20	8	2	5	5
4 E+30	9	4	8	8

Las muestras han sido almacenadas durante todo el estudio en su envase original en un lugar fresco y seco a una temperatura de 24°C.

E.Fecha envasado.18.07.13

Escala TEXTURA. 1 a 4 Tierna / 5 - 8 Firme / 9 y 10 Dura

Escala OLOR. 1 a 4 Típico / 5 a 8 No Típico / 9 y 10 Pútrido

Escala COLOR INTERNO. 1 a 3 Amarillo / 4 a 7 Amarillo pálido/ 8 a 10 Amarillo intenso

Escala COLOR EXTERNO. 1 a 3 amarillo dorado / 4 a 7 marron pálido / 8 a 10 Marrón intenso.

OBSERVACIONES: a partir de E+20 las muestras presentan un exceso de aceite y una textura dura.



Agència Catalana
de l'Aigua

DIRECCION TECNICA
Roser Torrens i Civit

RESP. DPTO.
Andrea Ainoza

R-PR-02/03(01)

Fecha de emisión del informe: 29/08/13 Página: 2 / 4

El boletín de análisis no se puede reproducir excepto en su totalidad, sin la aprobación escrita del laboratorio.
Los resultados expresados en el boletín de análisis solo se refieren a las muestras sometidas a control.

LABORATORI RECONEGUT PER LA GENERALITAT DE CATALUNYA. Departament de Sanitat, Direcció General de Salut Pública. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, Direcció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentària.

DESCRIPCION MUESTRA	Magdalena Rellena Chocolate	CLIENTE	HORNO DE LEÑA ESPLUS, S.L.
PRODUCCION		CODIGO CLIENTE	4300608
Nº MUESTRAS	4	SOLICITUD	Sr. JUAN MAGRI
Nº INFORME	2013-01425-02557-2649-2650	DIRECCION	Ctra. Alta, 12
EXPLOTACION	---	CP	22535 ESPLUS
IDENTIFICACION	Lote.071603 Env. 18.07.13 Con.P.16.08.13	PROVINCIA	HUESCA
RECEPCION	19/07/2013	INDICACION	---
Nº REGISTRO	02557/2013		
INICIO ANALISIS	22/07/2013		
FINAL ANALISIS	23/08/2013		

INFORME DE ENSAYO

DETECCION DE MICOTOXINAS

REFERENCIA MUESTRA	ZEARELENONA	DEOXINIVALENOL
1 E+ 4	< 25 ppb	74 ppb
2 E+ 11	< 25 ppb	70 ppb
3 E+ 20	< 25 ppb	76 ppb
4 E+ 33	29 ppb	88 ppb

Las muestras han sido almacenadas durante todo el estudio en su envase original en un lugar fresco y seco a una temperatura de 24°C.

E.Fecha envasado.18.07.13

Legislación que aplica. Reglamento CE1881/2006 y Reglamento CE 1126/2007

Interpretación de resultados:

Deoxynivalenol. Contenido máximo. 500ppb.

Zearalenona.Contenido máximo.50ppb



Agència Catalana
de l'Aigua

DIRECCION TECNICA
Roser Torrens i Civit

RESP. DPTO.
Meritxell Martinez

R-PR-02/03(01)

Fecha de emisión del informe: 29/08/13 Página: 3 / 4

El boletín de análisis no se puede reproducir excepto en su totalidad, sin la aprobación escrita del laboratorio.
Los resultados expresados en el boletín de análisis solo se refieren a las muestras sometidas a control.

LABORATORI RECONEGUT PER LA GENERALITAT DE CATALUNYA. Departament de Sanitat, Direcció General de Salut Pública. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, Direcció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentària.

DESCRIPCION MUESTRA	Magdalena Rellena Chocolate	CLIENTE	HORNO DE LEÑA ESPLUS, S.L.
PRODUCCION		CODIGO CLIENTE	4300608
Nº MUESTRAS	4	SOLICITUD	Sr. JUAN MAGRI
Nº INFORME	2013-01425-02557-2649-2650	DIRECCION	Ctra. Alta, 12
EXPLOTACION	---	CP	22535 ESPLUS
IDENTIFICACION	Lote.071603 Env. 18.07.13 Con.P.16.08.13	PROVINCIA	HUESCA
RECEPCION	19/07/2013	INDICACION	---
Nº REGISTRO	02557/2013		
INICIO ANALISIS	22/07/2013		
FINAL ANALISIS	23/08/2013		

INFORME DE ENSAYO

ESTUDIO VIDA UTIL - CONTROL ENVASADO

REFERENCIA MUESTRA	Indice de Peróxidos	Humedad en Estufa (103°C)
1 E+4	< 0,5 %	9,56 %
2 E+11	< 0,5 %	8,72 %
3 E+20	< 0,5 %	7,28 %
4 E+30	< 0,5 %	6,92 %

Las muestras han sido almacenadas durante todo el estudio en su envase original en un lugar fresco y seco a una temperatura de 24°C.

E.Fecha envasado.18.07.13

Legislación que aplica

PNT/C01-009 R.D.2257/1994

Método PNT/C01-030: R.D. 2257/1994



Agència Catalana
de l'Aigua

DIRECCION TECNICA
Roser Torrens i Civit

RESP. DPTO.
Meritxell Martinez

R-PR-02/03(01)

Fecha de emisión del informe: 29/08/13 Página: 4 / 4

El boletín de análisis no se puede reproducir excepto en su totalidad, sin la aprobación escrita del laboratorio.
Los resultados expresados en el boletín de análisis solo se refieren a las muestras sometidas a control.

LABORATORI RECONEGUT PER LA GENERALITAT DE CATALUNYA. Departament de Sanitat, Direcció General de Salut Pública. Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca, Direcció General d'Indústries i Qualitat Agroalimentària.