

BOLETÍN DE ANÁLISIS MODIFICADO / AMPLIADO

Análisis Solicitado por: **COMPRA AMIGA S.L. (migimnasio.com)**
 Código de cliente: **00.0705**
 Descripción de la muestra: **PRODUCTOS DIETÉTICOS** Fecha Recepción: **19-dic-12**
 TipoEnvase: **BOTE PLÁSTICO** Transportado a CTAEX por: **Mensajería**
 Referencia del cliente: **DYMATIZE NUTRITION ISO.100 100% HYDROLYZED WHEY PROTEIN ISOLATE LOTE: 1563991 MFG: 6/12**
XP: 6/14 SMOOTH BANANA

Determinación	Metodología	Resultado
COMPOSICIONAL		
AMINOÁCIDOS		
Ácido Aspártico (Asp) (%)	HPLC	5.44
Ácido Glutámico (Glu) (%)	HPLC	8.90
Alanina (Ala) (%)	HPLC	3.05
Arginina (Arg) (%)	HPLC	2.21
Cistina (Cys) (%)	HPLC	1.05
Glicina (Gly) (%)	HPLC	1.65
Histidina (His) (%)	HPLC	1.11
Isoleucina (Ile) (%)	HPLC	2.91
Leucina (Leu) (%)	HPLC	6.54
Lisina (Lys) (%)	HPLC	4.85
Metionina (Met) (%)	HPLC	1.49
Prolina (Pro) (%)	HPLC	2.33
Serina (Ser) (%)	HPLC	3.31
Tirosina (Tyr) (%)	HPLC	1.82
Treonina (Thr) (%)	HPLC	2.84
Valina (Val) (%)	HPLC	2.98
Fenilalanina (Phe) (%)	HPLC	3.06

COMPOSICIÓN NUTRICIONAL 1

Humedad (%)	Gravimetría	4.86
Grasa (%)	Soxhlet	0.47
Proteínas (%)	Kjeldahl	73.92
Cenizas (%)	Gravimetría	3.28
Hidratos de Carbono (%)	Cálculo	22.99
Energía (kJ / 100 g)	Cálculo	1626.22
Energía (kcal / 100 g)	Cálculo	389.22

Observaciones:

Todos los resultados estan expresados en base seca.
 El perfil de aminoácidos totales puede corresponderse con un producto con base láctea potenciada con aminoácidos.
 El contenido de Taurina es 1.26% y Glutamina 1.26%

Los resultados contenidos en el presente procedimiento sólo afectan a las muestras sometidas al ensayo descrito.
 Queda prohibida la reproducción parcial del informe sin la aprobación por escrito del laboratorio

(* Las determinaciones marcadas con * son realizadas por laboratorios externos.





BOLETÍN DE ANÁLISIS MODIFICADO / AMPLIADO

Análisis Solicitado por: **COMPRA AMIGA S.L. (migimnasio.com)**
 Código de cliente: 00.0705
 Descripción de la muestra: **PRODUCTOS DIETÉTICOS** Fecha Recepción: **19-dic-12**
 TipoEnvase: **BOTE PLÁSTICO** Transportado a CTAEX por: **Mensajería**
 Referencia del cliente: **DYMATIZE NUTRITION ISO.100 100% HYDROLYZED WHEY PROTEIN ISOLATE LOTE: 1563991 MFG: 6/12**
XP: 6/14 SMOOTH BANANA

Determinación	Metodología	Resultado
Fecha de inicio de análisis:	20-dic-12	
Fecha de finalización de análisis:	29-ene-13	

En Villafranco del Gadiana, a 29/01/2013

Vº Bº Responsable de laboratorio



Los resultados contenidos en el presente procedimiento sólo afectan a las muestras sometidas al ensayo descrito
 Queda prohibida la reproducción parcial del informe sin la aprobación por escrito del laboratorio

(*) Las determinaciones marcadas con * son realizadas por laboratorios externos.

REFERENCIA MUESTRA: DYMATIZE NUTRITION ISO*100 100% HYDROLYZED WHEY PROTEIN ISOLATE nº 80.

DETERMINACIÓN	CTAEX (%)	ETIQUETA (%)	CTAEX ración 28 g	ETIQUETA ración 28 g
HUMEDAD	4,86			
GRASA	0,47	1,00	0,13	0,00
PROTEINA	73,92	89,00	20,70	25,00
CENIZA	3,28		0,92	
HIDRATOS DE CARBONO	22,99	2,00	6,42	0,00
ENERGÍA (KJ/100G)	1626,93	1582,00	455,54	443,00
ENERGÍA (Kcal/100G)	389,22	379,00	108,98	106,00
AMINOACIDOS (%)			mg/28g	mg/28g
L-ALANINA	3,05	3,93	854	1100
L-ARGININA	2,21	2,05	618,8	575
L-AC. ASPARTICO	5,44	8,39	1523,2	2350
L-CISTINA	1,05	1,61	294	450
L-ACIDO GLUTAMICO	8,9	15,89	2492	4450
L-GLICINA	1,65	1,61	462	450
L-HISTIDINA	1,11	1,57	310,8	440
L-ISOLEUCINA	2,91	7,05	814,8	1975
L-LEUCINA	6,54	10,09	1831,2	2825
L-LISINA	4,85	7,14	1358	2000
L-METIONINA	1,49	1,52	417,2	425
L-FENILALANINA	3,06	2,32	856,8	650
L-PROLINA	2,33	5,54	652,4	1550
L-SERINA	3,31	4,38	926,8	1225
L-TREONINA	2,84	6,07	795,2	1700
L-TIROSINA	1,82	1,96	509,6	550
L-VALINA	2,98	6,61	834,4	1850
TAURINA	1,26	6,07	352,8	1700
GLUTAMINA	1,26	15,89	352,8	4450



INFORME DE ENSAYO Nº130025211001

DATOS CLIENTE

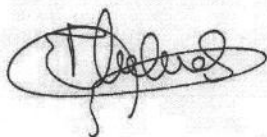
Remitida por	CENTRO TECNOLOGICO AGROALIMENTARIO EXTREMADURA-CTAEX-	DNI/NIF	G06334478
Domicilio	CRT.VILLAFRANCO A BALBOA KM.1,2 A.CO.435	Teléfono	924 448077
Población	VILLAFRANCO DEL GUADIANA	Fax	924241002
Provincia	BADAJOS	Email	
Código Postal	06915	Web	

DATOS MUESTRA

Producto	PRODUCTOS DIETETICOS	Nº Entrada	25211
Subproducto		Nº Muestra	0025211001
Muestreada por	CLIENTE	F. Entrada	05/03/2013
Tipo Env./Cant.	BOLSA DE PLASTICO 219g	F. Ini. Análisis	06/03/2013
Referencia	DYMATIZE NUTRITION ISO*100 100%HYDROLYZED WHEY PROTEIN ISOLATE SMOOTH BANANA LOT: 1563991 MFG: 06/12 EXP: 06/14	F. Fin Análisis	13/03/2013

DETALLE DE ANALISIS

Ac	Lab	Determinación	Resultado	Unidad	Método	Procedimiento
	FQ	CENIZAS TOTALES	3.3	g/100 g.	Gravimetría	
	FQ	EXTRACTO SECO	95.3	g/100 g.	Gravimetría	
	FQ	GRASA	0.2	g/100 g.	Método Soxhlet	
	FQ	PROTEINAS	64.0	g/100 g.	Método Kjeldahl	



FUENSANTA MELENDRETRAS RUIZ
(FQ) JEFA LAB. FISICO-QUIMICO

Fecha Emisión: 13/03/2013

- ✓ Los resultados que aparecen precedidos por la expresión "<" corresponden al límite de cuantificación del método.
- ✓ Las incertidumbres de los ensayos acreditados están calculadas y a disposición del cliente.
- ✓ Los resultados contenidos en el presente informe sólo afectan a las muestras sometidas al ensayo descrito.
- ✓ Queda totalmente prohibida la reproducción parcial del presente informe sin la aprobación por escrito del laboratorio.

En cumplimiento del artículo 5, 11 de la Ley 15/1999, por el que se regula el derecho de información y la solicitud del consentimiento para la recogida y tratamiento de datos, se exponen los siguientes extremos: Los datos de carácter personal que Ud. facilita se incorporarán al Fichero denominado "GESTIÓN" cuyo titular es el CENTRO TECNOLÓGICO NACIONAL DE LA CONSERVA Y ALIMENTACIÓN, con una finalidad propia de gestión económico, administrativa de la empresa y de gestión analítica de las muestras que se faciliten. Se ponen a disposición de los interesados los formularios para poder ejercitar los derechos de acceso, rectificación y cancelación de sus datos personales en la dirección de la empresa, C/ Concordia s/n, Molina de Segura, Murcia – 30500.

Agroalimentario

LABORATORIO CENTRO
Parque Empresarial Las Mercedes
C/ Campezo nº 1, Edificio 3, planta 0
28022 Madrid
T 91 208 08 00
F 91 208 08 03
agroalimentario@appluscorp.com
http://www.appluslaboratories.com

Applus⁺

Página 1 de 2

MODIFICACIÓN Nº1 AL INFORME Nº:
3352/13/12818 - MAD

Nº ACTA: 167346

INFORME DE ENSAYO EMITIDO POR APPLUS NORCONTROL S.L.U.

* Los ensayos y actividades marcados no están amparados por la acreditación de ENAC.
Las actividades recogidas en el apartado de observaciones no están amparadas por la acreditación de ENAC.
La incertidumbre de los ensayos incluidos en el alcance de acreditación se encuentra a disposición del cliente.



DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL CLIENTE

NOMBRE: CENTRO.TEC.AGROALIM.EXTREMADURA(CTAEX)
CENTRO:
DIRECCIÓN: CTRA.VILLAFRANCOA BALBOA KM. 1,200

LOCALIDAD: VILLAFRANCO DEL GUADIANA
PROVINCIA: 06195 BADAJOZ
PAÍS: ESPAÑA

DATOS DE IDENTIFICACIÓN DE LA MUESTRA:

PRODUCTO: PRODUCTO DIETETICO
PROVEEDOR:
MARCA:
LOTE: 1563991
CATEGORÍA:
TIPO DE ENVASE: .

FECHA ENV.:
FECHA CAD.: 30/06/14
Tª PRODUCTO T.M.:
S/REF.:
CAPACIDAD:

F. TOMA MUESTRA:
F. RECEPCIÓN: 19/02/13
CÓD. BARRAS:
SECCIÓN:
Nº ENVASES: 1

CONDICIONES DE RECEPCIÓN: Temperatura Ambiente

OBSERVACIONES: Remitido por Cliente

REFERENCIA: DYMATIZE NUTRITION ISO*100 100% HYDROLYZED WHEY PROTEIN ISOLATE SMOOTH BANANA.MGF:06/12

ANALISIS FISICO/QUIMICO

	Inicio 20/02/13	Fin 11/03/13		Resultado
* 1	EXTRACTO SECO	(%)		96.48
* 2	HUMEDAD	(%)		3.52
3	GRASA	(%)		< 1
4	PROTEINAS	%(Nx6.25))		69.90
* 5	CENIZAS	(%)		3.10
* 6	H.DE CARBONO (dif.)	(%)		23.5
* 7	VALOR CALORICO (Kcal)	(Kcal/100g)		374
* 8	VALOR CALORICO (Kjul)	(Kjul/100g)		1588

La reproducibilidad del presente documento, sólo está autorizada si se hace en su totalidad.

Los resultados obtenidos sólo dan fe de la muestra analizada

Applus Norcontrol, S.L.U. Inscrita en el Registro Mercantil de la Coruña, Tomo 1.123, Folio 33, Hoja C-5321, Inscripción 1ª. C.I.F. B-150-44-307.

Agroalimentario

LABORATORIO CENTRO
Parque Empresarial Las Mercedes
C/ Campezo nº 1, Edificio 3, planta 0
28022 Madrid
T 91 208 08 00
F 91 208 08 03
agroalimentario@appluscorp.com
http://www.appluslaboratories.com

Applus⁺

Página 2 de 2

MODIFICACIÓN Nº1 AL INFORME Nº:
3352/13/12818 - MAD

INFORME DE ENSAYO EMITIDO POR APPLUS NORCONTROL S.L.U.

DEPARTAMENTO DE QUÍMICA

Las opiniones, interpretaciones, etc, que se indican a continuación están fuera del alcance de la acreditación de ENAC.

METODOLOGÍA EMPLEADA

- | | |
|--|--|
| Q 1 DESECACION EN ESTUFA 105°C | Q 2 CS127202 PE LQ-CA-02/DESECACION 105 °C. (RV) |
| Q 3 CS127203 PE LQ-CA-03/CON HIDROLISIS EXTRACCIÓN SOXHLET | Q 4 CS127235 PE IQ-AL-01 (PROTEINA DUMAS) |
| Q 5 CS127279/COMBUSTION A 550°C | Q 6 POR DIFERENCIA |
| Q 7 CALCULO DIRECTO | Q 8 CALCULO DIRECTO |

Adjunto Lab. Química
CRISTINA BERNAL SANCHEZ
Madrid, 11 de Marzo de 2013

Applus⁺
Applus Norcontrol, S.L.U.



Garantía de Calidad de Servicio

Applus+, garantiza que este trabajo se ha realizado dentro de lo exigido por nuestro Sistema de Calidad y Sostenibilidad, habiéndose cumplido las condiciones contractuales y la normativa legal.

En el marco de nuestro programa de mejora les agradecemos nos transmitan cualquier comentario que consideren oportuno, dirigiéndose al responsable que firma este escrito, o bien, al Director de Calidad de Applus+, en la dirección: satisfaccion.cliente@appluscorp.com

La reproducibilidad del presente documento, sólo está autorizada si se hace en su totalidad.

Los resultados obtenidos sólo dan fe de la muestra analizada

Applus Norcontrol, S.L.U. Inscrita en el Registro Mercantil de la Coruña, Tomo 1.123, Folio 33, Hoja C-5521, Inscripción 1ª. C.I.F. B-150.44.357.