

## Reporte de resultados

Programa de Rondas Interlaboratorios de Análisis de Alimentos  
Ronda 83: Análisis de parámetros de calidad y nutricionales en Salsa de tomate.  
22 de MARZO de 2018

Nombre del Laboratorio: \_\_\_\_\_

Institución: \_\_\_\_\_

Muestra #: \_\_\_\_\_

<b>Parámetro</b>	<b>Resultado</b> (un solo resultado, como reporta usualmente)	<b>Réplicas</b>
Humedad ( <b>g/100g</b> )		
Acidez ( <b>g/100g, como ácido cítrico</b> )		
pH		
° BRIX		
Azúcares totales (%) (Si utilizó HPLC indique el % de cada azúcar identificado)		
Vitamina C ( <b>mg/100 g</b> ) (Si utilizó HPLC y puede cuantificar ácido ascórbico y dehidroascórbico, indíquelo)		
Consistencia ( <b>cm</b> )		
Viscosidad ( <b>cP</b> )		

Nombre de la persona responsable: \_\_\_\_\_

Firma: \_\_\_\_\_

Fecha: \_\_\_\_\_

Por favor, regrese estos resultados al coordinador de la Ronda, antes del 22 de MAYO de 2018. Puede hacerlo por e-mail, fax (+506 2253 3762) o por correo o mensajero al CITA. Ciudad Universitaria Rodrigo Facio. Universidad de Costa Rica

## Reporte de resultados

**Programa de Rondas Interlaboratorios de Análisis de Alimentos**  
**Ronda 83: Análisis de parámetros de calidad y nutricionales en Salsa de tomate.**  
**22 de MARZO de 2018**

Nombre del Laboratorio: \_\_\_\_\_

Institución: \_\_\_\_\_

<b>Humedad</b>					
Referencia del método de análisis:	AOAC	Año	Método N°:	modificado	
Método propio	Otro: _____				
Temperatura de la estufa (°C):	<75	75-95	95-105	105-110	>110
Tiempo en estufa (h)	<1	1-7	8-15	16-23	>24
¿Se llevó a peso constante?	Si	No	¿Es una estufa de vacío?	Si	No

<b>Acidez</b>						
Referencia del método de análisis:	AOAC	Año	Método N°:	modificado		
Método propio	Otro: _____					
Peso muestra:		Preparación:	Calentamiento	Agitación	Filtración	Otro: _____
Titulante:		Indicador:				

<b>PH</b>				
Referencia del método de análisis:	AOAC	Año	Método N°:	modificado
Método propio	Otro: _____			
Preparación de muestra;	Lectura directa	Dilución: _____	Otro: _____	
Phmetro:	MARCA: _____	MODELO: _____		
Electrodo:				
Mínima división de escala:				
Buffers de calibración:				

Por favor, regrese estos resultados al coordinador de la Ronda, antes del 22 de MAYO de 2018. Puede hacerlo por e-mail, fax (+506 2253 3762) o por correo o mensajero al CITA. Ciudad Universitaria Rodrigo Facio. Universidad de Costa Rica

## Reporte de resultados

**Programa de Rondas Interlaboratorios de Análisis de Alimentos**  
**Ronda 83: Análisis de parámetros de calidad y nutricionales en Salsa de tomate.**  
**22 de MARZO de 2018**

Nombre del Laboratorio: \_\_\_\_\_

Institución: \_\_\_\_\_

<b>° BRIX</b>				
Referencia del método de análisis:	AOAC	Año	Método N°:	modificado
Método propio	Otro: _____			
Refractómetro:	MARCA: _____	MODELO: _____		
Calibración:	Con solución _____	Con prismas	Externa	

<b>Azúcares</b>					
Referencia del método de análisis:	AOAC	Año	Método N°:	modificado	
Método propio	Otro: _____				
Método:	HPLC	Enzimático	Lane-Eynon	Munson-Walker	Otro:

<b>Vitamina C</b>					
Referencia del método de análisis:	AOAC	Año	Método N°:	modificado	
Método propio	Otro: _____				
Peso de muestra (aprox).	_____				
Solvente de extracción:	Acido metafosfórico	Acido oxálico	Otro: _____		
Tratamiento de la muestra:	Dilución	Filtración	Clean up: cartucho _____		
	Otro: _____				
Procedimiento:					
HPLC	Columna: _____	Detectores: _____			
Titulación	Titulante: _____	Indicador: _____			
Cuantifica el ácido ascórbico y el dehidroascórbico?				Si	no

Por favor, regrese estos resultados al coordinador de la Ronda, antes del 22 de MAYO de 2018. Puede hacerlo por e-mail, fax (+506 2253 3762) o por correo o mensajero al CITA. Ciudad Universitaria Rodrigo Facio. Universidad de Costa Rica

## Reporte de resultados

**Programa de Rondas Interlaboratorios de Análisis de Alimentos**  
**Ronda 83: Análisis de parámetros de calidad y nutricionales en Salsa de tomate.**  
**22 de MARZO de 2018**

Nombre del Laboratorio: \_\_\_\_\_

Institución: \_\_\_\_\_

<b>Consistencia</b>				
Referencia del método de análisis:	<b>Norma Técnica Ecuatoriana Voluntaria</b>	Año: <b>1998</b>	Método N°: <b>NTE INEN 1 899:98</b>	modificado
Temperatura de la muestra:				
Tiempo de recorrido (seg):				

<b>Viscosidad</b>	
Referencia del método de análisis:	
Peso de muestra :	
Temperatura de la muestra:	
Tiempo de análisis por réplica (min:seg):	
# husillo utilizado:	
Rango de velocidad (rpm):	

Por favor, regrese estos resultados al coordinador de la Ronda, antes del 22 de MAYO de 2018. Puede hacerlo por por e-mail, fax (+506 2253 3762) o por correo o mensajero al CITA. Ciudad Universitaria Rodrigo Facio. Universidad de Costa Rica