

Certificado de Análisis

Nº análisis: 23-1103

Producto: Faina sabor Espinaca Libre de gluten

Lote: 52378

Fecha de elaboración: 11/2023

Fecha de vencimiento: 11/2024

Vida útil: 12 Meses

Resultados:

Parámetros	Especificación	Valor
Densidad Aparente (g/ml)	0.45-0.60	0.52
Funcional	Contra patrón	Cumple
% Humedad	≤12%	Cumple

Analista Responsable: Patricia Mujica
Dpto. Técnico L&G

Certificado de Análisis

N° análisis: 23-1203

Producto: Faina sabor Espinaca Libre de gluten

Lote: 52525

Fecha de elaboración: 12/2023

Fecha de vencimiento: 12/2024

Vida útil: 12 Meses

Resultados:

Parámetros	Especificación	Valor
Densidad Aparente (g/ml)	0.45-0.60	0.55
Funcional	Contra patrón	Cumple
% Humedad	≤12%	Cumple

Analista Responsable: Patricia Mujica
Dpto. Técnico L&G

Certificado de Análisis

Nº análisis: 23-1204

Producto: Faina sabor Cheddar y Bacon Libre de gluten

Lote: 52526

Fecha de elaboración: 12/2023

Fecha de vencimiento: 12/2024

Vida útil: 12 Meses

Resultados:

Parámetros	Especificación	Valor
Densidad Aparente (g/ml)	0.45-0.60	0.57
Funcional	Contra patrón	Cumple
% Humedad	≤12%	Cumple

Analista Responsable: Patricia Mujica
Dpto. Técnico L&G

Certificado de Análisis

Nº análisis: 23-1194

Producto: Faina Tradicional Libre de gluten

Lote: 52527

Fecha de elaboración: 12/2023

Fecha de vencimiento: 12/2024

Vida útil: 12 Meses

Resultados:

Parámetros	Especificación	Valor
Densidad Aparente (g/ml)	0.45-0.60	0.57
Funcional	Contra patrón	Cumple
% Humedad	≤10%	Cumple

Analista Responsable: Patricia Mujica
Dpto. Técnico L&G



Certificado de Análisis

Nº análisis: 23-1033

Producto: Polvo p/ preparar Bizcochuelo s/ chocolate -Libre de Gluten

Lote: 2311196

Fecha de elaboración: 11/2023

Fecha de vencimiento: 05/2025

Vida útil: 18 Meses

Resultados:

Parámetros	Especificación	Valor
Densidad Aparente (g/ml)	0.45-0.60	0.60
Pasa malla 30 mesh:	75-90%	75%
% Humedad	≤10%	Cumple

Analista Responsable: Patricia Mujica
Dpto. Técnico L&G

Certificado de Análisis

Nº análisis: 24-079

Producto: Mix 3 H Plus - Libre de Gluten

Lote: 2401115

Fecha de elaboración: 01/2024

Fecha de vencimiento: 01/2025

Vida útil: 1 año

Resultados:

Parámetros	Especificación	Valor
Densidad Aparente (g/ml)	0.48 – 0.58	0.53
Pasa malla 30 mesh:	≥90%	95%
% Humedad	≤10%	Cumple

Analista Responsable: Patricia Mujica
Dpto. Técnico L&G

Certificado de Análisis

N° análisis: 24-080

Producto: Polvo p/ preparar Pan -Libre de Gluten

Lote: 2401117

Fecha de elaboración: 01/2024

Fecha de vencimiento: 07/2025

Vida útil: 18 meses

Resultados:

Parámetros	Especificación	Valor
Densidad Aparente (g/ml)	0.42-0.52	0.52
Pasa malla 30 mesh:	≥90%	93%
% Humedad	≤10%	Cumple

Analista Responsable: Patricia Mujica
Dpto. Técnico L&G

Certificado de Análisis

Nº análisis: 24-100

Producto: Polvo p/ preparar Budín -Libre de Gluten

Lote: 2401120

Fecha de elaboración: 01/2024

Fecha de vencimiento: 07/2025

Vida útil: 18 Meses

Resultados:

Parámetros	Especificación	Valor
Densidad Aparente (g/ml)	0.67-0.73	0.70
Pasa malla 30 mesh:	75-90%	75%
% Humedad	≤10%	Cumple

Analista Responsable: Patricia Mujica

Dpto. Técnico L&G

Certificado de Análisis

N° análisis: 24-143

Producto: Mix 3 harinas - Libre de Gluten

Lote: 2402254

Fecha de elaboración: 02/2024

Fecha de vencimiento: 02/2025

Vida útil: 1 año

Resultados:

Parámetros	Especificación	Valor
Densidad Aparente (g/ml)	0.48 – 0.58	0.56
Pasa malla 30 mesh:	≥90%	96%
% Humedad	≤10%	Cumple

Analista Responsable: Patricia Mujica
Dpto. Técnico L&G

Certificado de Análisis

N° análisis: 24-144

Producto: Polvo para preparar Pizza -Libre de Gluten

Lote: 2402257

Fecha de elaboración: 02/2024

Fecha de vencimiento: 08/2025

Vida útil: 18 Meses

Resultados:

Parámetros	Especificación	Valor
Densidad Aparente (g/ml)	0.40-0.48	0.45
Pasa malla 30 mesh:	≥90%	95%
% Humedad	≤10%	Cumple

Analista Responsable: Patricia Mujica
Dpto. Técnico L&G

Certificado de Análisis

N° 24-145

Producto: Polvo p/ preparar Brownie -Libre de Gluten

Lote: 2402258

Fecha de elaboración: 02/2024

Fecha de vencimiento: 08/2025

Vida útil: 18 Meses

Resultados:

Parámetros	Especificación	Valor
Densidad Aparente (g/ml)	0.76 - 0.86	0.84
Pasa malla 30 mesh:	≥50%	68%
% Humedad	≤10%	Cumple

Analista Responsable: Patricia Mujica
Dpto. Técnico L&G



Certificado de Análisis

N° análisis: 24-174

Producto: Polvo p/ preparar Pan -Libre de Gluten

Lote: 2402295

Fecha de elaboración: 02/2024

Fecha de vencimiento: 08/2025

Vida útil: 18 meses

Resultados:

Parámetros	Especificación	Valor
Densidad Aparente (g/ml)	0.42-0.52	0.52
Pasa malla 30 mesh:	≥90%	95%
% Humedad	≤10%	Cumple

Analista Responsable: Patricia Mujica
Dpto. Técnico L&G

Certificado de Análisis

N° análisis: 24-173

Producto: Mix 3 H Plus - Libre de Gluten

Lote: 24020296

Fecha de elaboración: 02/2024

Fecha de vencimiento: 02/2025

Vida útil: 1 año

Resultados:

Parámetros	Especificación	Valor
Densidad Aparente (g/ml)	0.48 – 0.58	0.55
Pasa malla 30 mesh:	≥90%	97%
% Humedad	≤10%	Cumple

Analista Responsable: Patricia Mujica
Dpto. Técnico L&G

Certificado de Análisis

N° análisis: 24-233

Producto: Mix 3 harinas - Libre de Gluten

Lote: 2403379

Fecha de elaboración: 03/2024

Fecha de vencimiento: 03/2025

Vida útil: 1 año

Resultados:

Parámetros	Especificación	Valor
Densidad Aparente (g/ml)	0.48 – 0.58	0.55
Pasa malla 30 mesh:	≥90%	96%
% Humedad	≤10%	Cumple

Analista Responsable: Patricia Mujica
Dpto. Técnico L&G

Certificado de Análisis

N° análisis: 24-239

Producto: Polvo p/ preparar Pan -Libre de Gluten

Lote: 2403388

Fecha de elaboración: 03/2024

Fecha de vencimiento: 09/2025

Vida útil: 18 meses

Resultados:

Parámetros	Especificación	Valor
Densidad Aparente (g/ml)	0.42-0.52	0.52
Pasa malla 30 mesh:	≥90%	95%
% Humedad	≤10%	Cumple

Analista Responsable: Patricia Mujica
Dpto. Técnico L&G

Certificado de Análisis

N° análisis 24-240

Producto: Polvo p/ preparar Bizcochuelo s/ vainilla -Libre de Gluten

Lote: 2403391

Fecha de elaboración: 03/2024

Fecha de vencimiento: 09/2025

Vida útil: 18 Meses

Resultados:

Parámetros	Especificación	Valor
Densidad Aparente (g/ml)	0.63-0.77	0.77
Pasa malla 30 mesh:	≥60%	78%
% Humedad	≤10%	Cumple

Analista Responsable: patricia Mujica
Dpto. Técnico L&G

Certificado de Análisis

N° 24-243

Producto: Polvo p/ preparar Brownie -Libre de Gluten

Lote: 2403394

Fecha de elaboración: 03/2024

Fecha de vencimiento: 09/2025

Vida útil: 18 Meses

Resultados:

Parámetros	Especificación	Valor
Densidad Aparente (g/ml)	0.76 - 0.86	0.84
Pasa malla 30 mesh:	≥50%	67%
% Humedad	≤10%	Cumple

Analista Responsable: Patricia Mujica
Dpto. Técnico L&G



Certificado de Análisis

N° análisis: 24-263

Producto: Polvo p/ preparar Pan -Libre de Gluten

Lote: 2403432

Fecha de elaboración: 03/2024

Fecha de vencimiento: 09/2025

Vida útil: 18 meses

Resultados:

Parámetros	Especificación	Valor
Densidad Aparente (g/ml)	0.42-0.52	0.52
Pasa malla 30 mesh:	$\geq 90\%$	98%
% Humedad	$\leq 10\%$	Cumple
Gliadinas	<2.5ppm	Cumple

Analista Responsable: Patricia Mujica
Dpto. Técnico L&G

Certificado de Análisis

N° análisis: 24-264

Producto: Polvo para preparar Pizza -Libre de Gluten

Lote: 2403433

Fecha de elaboración: 03/2024

Fecha de vencimiento: 09/2025

Vida útil: 18 Meses

Resultados:

Parámetros	Especificación	Valor
Densidad Aparente (g/ml)	0.40-0.48	0.46
Pasa malla 30 mesh:	≥90%	98%
% Humedad	≤10%	Cumple

Analista Responsable: Patricia Mujica
Dpto. Técnico L&G

Certificado de Análisis

N° análisis: 24-265

Producto: Mix 3 harinas - Libre de Gluten

Lote: 2403434

Fecha de elaboración: 03/2024

Fecha de vencimiento: 03/2025

Vida útil: 1 año

Resultados:

Parámetros	Especificación	Valor
Densidad Aparente (g/ml)	0.48 – 0.58	0.55
Pasa malla 30 mesh:	≥90%	98%
% Humedad	≤10%	Cumple

Analista Responsable: Patricia Mujica
Dpto. Técnico L&G

Certificado de Análisis

N° análisis: 24-269

Producto: Mix 3 H Plus - Libre de Gluten

Lote: 2403437

Fecha de elaboración: 03/2024

Fecha de vencimiento: 03/2025

Vida útil: 1 año

Resultados:

Parámetros	Especificación	Valor
Densidad Aparente (g/ml)	0.48 – 0.58	0.56
Pasa malla 30 mesh:	≥90%	97%
% Humedad	≤10%	Cumple

Analista Responsable: Patricia Mujica
Dpto. Técnico L&G



CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Cocoa

Fecha de análisis: 08/05/2023

Lote	Gluten*
47444	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.



CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Polvo para preparar sopa instantánea sabor Zapallo.

Fecha de análisis: 21/04/2023

Lote	Gluten*
47628	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.



CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Polvo para preparar sopa instantánea sabor Verduras

Fecha de análisis: 21/04/2023

Lote	Gluten*
47631	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.



CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Polvo para preparar Flan sabor Chocolate

Fecha de análisis: 06/05/2023

Lote	Gluten*
50977	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.



CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Coco Rallado

Fecha de análisis: 06/05/2023

Lote	Gluten*
50994	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.



CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A.

Producto: Puré de Papas

Fecha de análisis: 06/05/2023

Lote	Gluten*
51087	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.



CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar Flan sabor Vainilla

Fecha de análisis: 08/05/2023

Lote	Gluten*
51091	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.



CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Polvo para preparar sopa instantánea sabor Pollo

Fecha de análisis: 21/04/2023

Lote	Gluten*
51094	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.



CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Polvo para preparar sopa instantánea sabor Arveja y Jamon

Fecha de análisis: 21/04/2023

Lote	Gluten*
51102	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.



CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Ciente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar gelatina sabor cereza

Fecha de análisis: 08/05/2023

Lote	Gluten*
51132	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.



CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Polvo para preparar sopa instantánea sabor Choclo

Fecha de análisis: 21/04/2023

Lote	Gluten*
51155	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.



CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Polvo de hornear

Fecha de análisis: 06/05/2023

Lote	Gluten*
51222	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.



CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar Salsa Blanca

Fecha de análisis: 08/05/2023

Lote	Gluten*
51287	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.



CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A.

Producto: Gelatina Sin sabor

Fecha de análisis: 08/05/2023

Lote	Gluten*
51442	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.



CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Polvo para preparar bebida tipo Cappuccino sabor Chocolate

Fecha de análisis: 06/05/2023

Lote	Gluten*
2303278	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar postre tipo mousse sabor dulce de leche light

Fecha de análisis: 16/06/2022

Lote	Gluten*
46244	<6.3 ppm

*Test cualitativo inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Ciente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar postre tipo mousse sabor chocolate light

Fecha de análisis: 16/06/2022

Lote	Gluten*
46245	<6.3 ppm

*Test cualitativo inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar postre tipo mousse sabor dulce de leche

Fecha de análisis: 16/06/2022

Lote	Gluten*
46740	<6.3 ppm

*Test cualitativo inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar Salsa a base de vegetales tipo Dorata

Fecha de análisis: 16/06/2022

Lote	Gluten*
47122	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar Salsa a base de vegetales tipo Rosa

Fecha de análisis: 16/06/2022

Lote	Gluten*
47123	<6.3 ppm

*Test cualitativo inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Ciente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar Salsa a base de vegetales tipo Cracovia

Fecha de análisis: 16/06/2022

Lote	Gluten*
47124	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar postre tipo Helado Light sabor Dulce de Leche

Fecha de análisis: 10/06/2022

Lote	Gluten*
45532	<6.3 ppm

*Test cualitativo inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Ciente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar postre tipo Helado sabor Frutilla

Fecha de análisis: 10/06/2022

Lote	Gluten*
45881	<6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar postre tipo Helado Light sabor Frutilla

Fecha de análisis: 10/06/2022

Lote	Gluten*
46214	<6.3 ppm

*Test cualitativo inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar postre tipo Helado sabor Dulce de Leche

Fecha de análisis: 10/06/2022

Lote	Gluten*
46291	<6.3 ppm

*Test cualitativo inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar gelatina light sabor durazno

Fecha de análisis: 10/06/2022

Lote	Gluten*
46793	<6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Ciente: Pinabel S.A

Producto: Polvo para preparar Postre sabor Frutilla

Fecha de análisis: 10/06/2022

Lote	Gluten*
46810	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Ciente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar postre tipo Helado sabor Chocolate

Fecha de análisis: 03/06/2022

Lote	Gluten*
45576	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Ciente: Pinabel S.A

Producto: Polvo para preparar Helado sabor Vainilla Light

Fecha de análisis: 03/06/2022

Lote	Gluten*
46213	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Polvo para preparar Gelatina sabor Manzana

Fecha de análisis: 03/06/2022

Lote	Gluten*
46520	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Polvo para preparar Crema Pastelera

Fecha de análisis: 03/06/2022

Lote	Gluten*
46524	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Polvo para preparar Postre sabor Dulce de Leche

Fecha de análisis: 03/06/2022

Lote	Gluten*
46841	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Ciente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar Flan sabor Vainilla Light

Fecha de análisis: 25/05/2022

Lote	Gluten*
46259	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Polvo para preparar Postre sabor Vainilla

Fecha de análisis: 25/05/2022

Lote	Gluten*
46301	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Polvo para preparar Flan sabor Dulce de Leche

Fecha de análisis: 25/05/2022

Lote	Gluten*
46433	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar Gelatina sabor Frutilla

Fecha de análisis: 25/05/2022

Lote	Gluten*
46479	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Polvo para preparar Gelatina sabor Manzana Light

Fecha de análisis: 25/05/2022

Lote	Gluten*
46556	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Polvo para preparar Postre sabor Chocolate Light

Fecha de análisis: 25/05/2022

Lote	Gluten*
46662	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Polvo para preparar Postre sabor Chocolate

Fecha de análisis: 18/05/2022

Lote	Gluten*
45336	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Polvo para preparar Helado sabor Vainilla

Fecha de análisis: 18/05/2022

Lote	Gluten*
46045	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Polvo para preparar Gelatina sabor Durazno

Fecha de análisis: 18/05/2022

Lote	Gluten*
46502	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Polvo para preparar Postre sabor Vainilla light

Fecha de análisis: 18/05/2022

Lote	Gluten*
46517	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar Gelatina sabor Frutilla Light.

Fecha de análisis: 18/05/2022

Lote	Gluten*
46554	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Ciente: Pinabel S.A

Producto: Polvo para preparar Flan sabor Caramelo

Fecha de análisis: 18/05/2022

Lote	Gluten*
46650	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

Certificado de Análisis

Cliente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar postre tipo Chantilly Light

Fecha de análisis: 14/05/2022

Lote	Gluten*
45479	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Ciente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar postre tipo Helado sabor Chocolate Light

Fecha de análisis: 14/05/2022

Lote	Gluten*
46215	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

Certificado de Análisis

Ciente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar postre tipo Chantilly

Fecha de análisis: 14/05/2022

Lote	Gluten*
46376	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar gelatina sabor Naranja

Fecha de análisis: 14/05/2022

Lote	Gluten*
46452	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar gelatina sabor cereza Light

Fecha de análisis: 14/05/2022

Lote	Gluten*
46553	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Polvo para preparar postre tipo Mousse sabor Chocolate

Fecha de análisis: 14/05/2022

Lote	Gluten*
46567	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Polvo para preparar bebida tipo Cappuccino sabor Clásico

Fecha de análisis: 05/05/2022

Lote	Gluten*
46387	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Ciente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar bebida tipo Cappuccino sabor Vainilla

Fecha de análisis: 05/05/2022

Lote	Gluten*
46388	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A.

Producto: Levadura seca instantánea

Fecha de análisis: 28/04/2022

Lote	Gluten*
21T2041112	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

Certificado de Análisis

Cliente: Pinabel S.A.

Producto: Polvo para preparar Postre sabor Caramelo

Fecha de análisis: 28/04/2022

Lote	Gluten*
45746	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Azúcar Impalpable

Fecha de análisis: 25/04/2022

Lote	Gluten*
46340	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.

CERTIFICADO DE ANÁLISIS

Cliente: Pinabel S.A

Producto: Almidón de Maíz

Fecha de análisis: 25/04/2022

Lote	Gluten*
46576	< 6.3 ppm

*Test inmunocromatográfico RIDA®QUICK Gliadin R7003

Dpto. Técnico. L&G.