

CERTIFICADO DE CALIDAD



La Empresa ALIGAN SAC, RUC 20518327870, certifica que la melaza de caña envasados en nuestra empresa proviene de ingenios de caña de azúcar y presentan las siguientes características:

PARÁMETRO	VALOR	MÉTODO DE ENSAYO
Humedad (g/100 g muestra original)	20,6 - 21,8	AOAC 925.10 Cap. 32, Pág 1, 21.st Edition 2019
Grasa (g/100 g muestra original)	0,0 - 1,7	AOAC 922.06 Cap. 32, Pág 5, 21.st Edition 2019
Proteína total (g/100 g muestra original) factor 6,25	4,0 - 4,6	AOAC 978.04 A Cap. 3, Pág 28, 21.st Edition 2019
Cenizas ((g/100 g muestra original)	9,4 - 13,1	AOAC 930.05 Cap. 3, Pág 1, 21.st Edition 2019
% de Kcal proveniente de carbohidratos	89,0 - 93,1	Por Cálculo MS-INN Collazos 1993
% de Kcal proveniente de grasa	0,0 - 5,4	Por Cálculo MS-INN Collazos 1993
% de Kcal proveniente de proteínas	5,6 - 6,9	Por Cálculo MS-INN Collazos 1993
Energía Total (Kcal /100 g muestra original)	265,2 - 283,7	Por Cálculo MS-INN Collazos 1993
Carbohidratos (g/100 g muestra original)	61,7 - 63,1	Por Diferencia MS-INN Collazos 1993
Sólidos solubles (grados Brix)	68,0 - 77,8	NTP 203.072:1977 (Revisada al 2017)

Informe de Ensayo N° 001379 – 2024 realizado en La Molina Calidad Total Laboratorios realizado del 21 marzo al 05 abril del 2024
Informe de Ensayo N° 001043 – 2023 realizado en La Molina Calidad Total Laboratorios realizados del 08 al 21 de marzo del 2023

Nuestros productos son destinados para múltiples usos indicados en la Ficha Técnica de la melaza de nuestra empresa:

- Cementera
- Textil
- Agrícola
- Sanitario
- Entre otros usos

Se entregan en envases de cilindros de 250 Kg., galoneras de 20 Kg., y baldes de 20 Kg., los cuales se encuentran cerrados para garantizar la calidad de nuestra melaza.

Se expide el presente Certificado de Calidad para los fines que crea conveniente

09 de abril del 2024

Oscar S. Nakandakari Shimabukuro
ALIGAN SAC