

 <p>UTVM Universidad Tecnológica del Valle del Mezquital <small>Órgano Público Descentralizado del Gobierno del Estado de Hidalgo</small> Aprender, Emprender, Transformar</p>	RESULTADOS DE DETERMINACIÓN DE HUMEDAD EN CARNE CRUDA F-DH-CC-01	Fecha revisión:	25/10/2019
		No revisión:	1
		Fecha emisión:	17/11/2019
		Página	1

HORA Y DÍA DE INICIO:	HORA Y DÍA DE TERMINACIÓN: jueves 17, 10:00am
Analista: Erendira Ladera Cerroblanco	
MUESTRA	% DE HUMEDAD
1	61
2	63
3	60
Dictamen	
<p>La humedad esta dentro de los parametros que dicta la NMX-FF-080-SCFI-2006 por lo caul se considera la carne de buena calidad y es apta para ser procesada.</p>	

Erendira Ladera Cerroblanco

Firma del analista

ELABORÓ	REVISÓ CONTENIDO	AUTORIZÓ
TSU. Wendy Janet Conteras Quezada, Gpe. Daniela Gtz. Garnica, Ruth Chavez Pérez y Natalia Judith Gonzalez C.	TSU. Wendy Janet Conteras Quezada	M.C. Carlos A. Reynoso Ocampo