

	<b>RESULTADOS DE DETERMINACIÓN DE CAPACIDAD DE EMULSIFICACIÓN EN CARNE CRUDA</b> <b>CE-CC-01</b>	Fecha revisión:	25/10/2019
		No revisión:	1
		Fecha emisión:	17/11/2019
		Página	1

<b>HORA Y DÍA DE INICIO:</b>	<b>HORA Y DÍA DE TERMINACIÓN: jueves 17, 10:15ar</b>
<b>Analista: Wendy Janet Contreras Quezada</b>	
<b>MUESTRA</b>	<b>CANTIDAD DE ACEITE EMULSIONADO POR GRAMO DE CARNE</b>
1	285
2	283
3	181
<b>Dictamen</b>	
<p>Los gramos de aceite en la emulsificación esta dentro de los parametros que dicta la NMX-FF-080-SCFI-2006 por lo cual se considera la carne de buena calidad y es apta para ser procesada.</p>	

Wendy Janet Contreras Quezada  
 \_\_\_\_\_  
 Firma del analista

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

