

	RESULTADOS DE DETERMINACIÓN DE PH EN CRUDA CRUDA F-PH-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, 10:30ar
Analista: Isai Hernández Villegas	
MUESTRA	pH
1	5.48
2	5.47
3	5.41
Dictamen	
<p>El ph de la carne de pollo 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>	

Isai Hernández Villegas

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

