Pereira, diciembre 09 de 2025

INFORME DE VIDA UTIL COMPONENTE ORGANOLÉPTICO

El presente informe referencia la conclusión de los análisis y resultados obtenidos de Canal bovina desinfectado ácido láctico al cero punto veintidós por ciento conservado en refrigeración.

Servicio Fisicoquímico: SFQ-13150
Empresa: CENTRAL DE ALIMENTOS LA PROVEEDORA
NIT: 900159699-6
Dirección: Kilometro 2 Vía el Agrado Vereda Huacanas (Zona industrial)
Solicitante: Maria Paula Bernal Ortiz
Fechas de recepción de muestras: 2025-11-06
Causa del análisis: Estudio de Vida Útil
Responsable toma de muestras: El cliente
Procedencia: Planta de Beneficio Bovinos y bufalina
Código de Muestra: FQ-1716-25, FQ-1717-25, FQ-1718-25, FQ-1719-25 y FQ-1720-25.
Descripción: Vida útil Canal bovina desinfectado ácido láctico al cero punto veintidós por ciento
Cantidad de muestra: 200 g por día de análisis
Lote: 30915 011
Fecha de producción: 2025-11-05
Fecha de Análisis y/o Siembra: 2025-11-07 (Dia 02), 2025-11-11 (Dia 06), 2025-11-18 (Dia 13), 2025-11-20 (Dia 15) y 2025-11-25 (Dia 20).
Número de Páginas del Informe: 06
Número Reportes Fisicoquímicos de Resultados: 5

Custodia de la Muestra

El Laboratorio Aliscca S.A.S certifica que inició custodia de la muestra el día 06 del mes de noviembre de 2025 y mantuvo custodia de la muestra desde su recepción hasta que terminó el estudio de vida útil el día 25 del mes de noviembre de 2025.

Condiciones Ambientales del Estudio

Producto conservado en refrigeración a: 4°C +/- 2°C.

Resultados Fisicoquímicos del Estudio
Se realizó análisis sensorial de los atributos Olor, Color y Textura al Tacto del alimento durante 20 días. Analizando la muestra según el intervalo planificado (por motivos de días festivos algunas muestras fueron analizadas un día antes o después respectivamente).

Revisa:	Elabora:	Aprueba:
Eliana Karina Quintero C. Qco. Industrial Analista	Ricardo Ramírez Sánchez TCCA e Ingeniero de Alimentos Subdirector Técnico	Omar Andrés Valencia Qco., MQ., Matrícula PQ-2516 Director Técnico

METODOLOGÍA UTILIZADA

El laboratorio Aliscca S.A.S utiliza el método subjetivo, en los cuales evaluamos la aceptación o rechazo de los diferentes productos que se analizan con base a los requerimientos de los clientes para el estudio de la vida útil de estos. La metodología se basa en pruebas dinámicas, las cuales consisten en una descripción de los atributos de olor, color y textura, etc., a través del tiempo en la cual se acepta o se rechaza el producto evaluado. Utilizando una escala de respuesta Bipolar.

Ver gráficos de resultados.

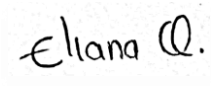
ANÁLISIS SENSORIAL

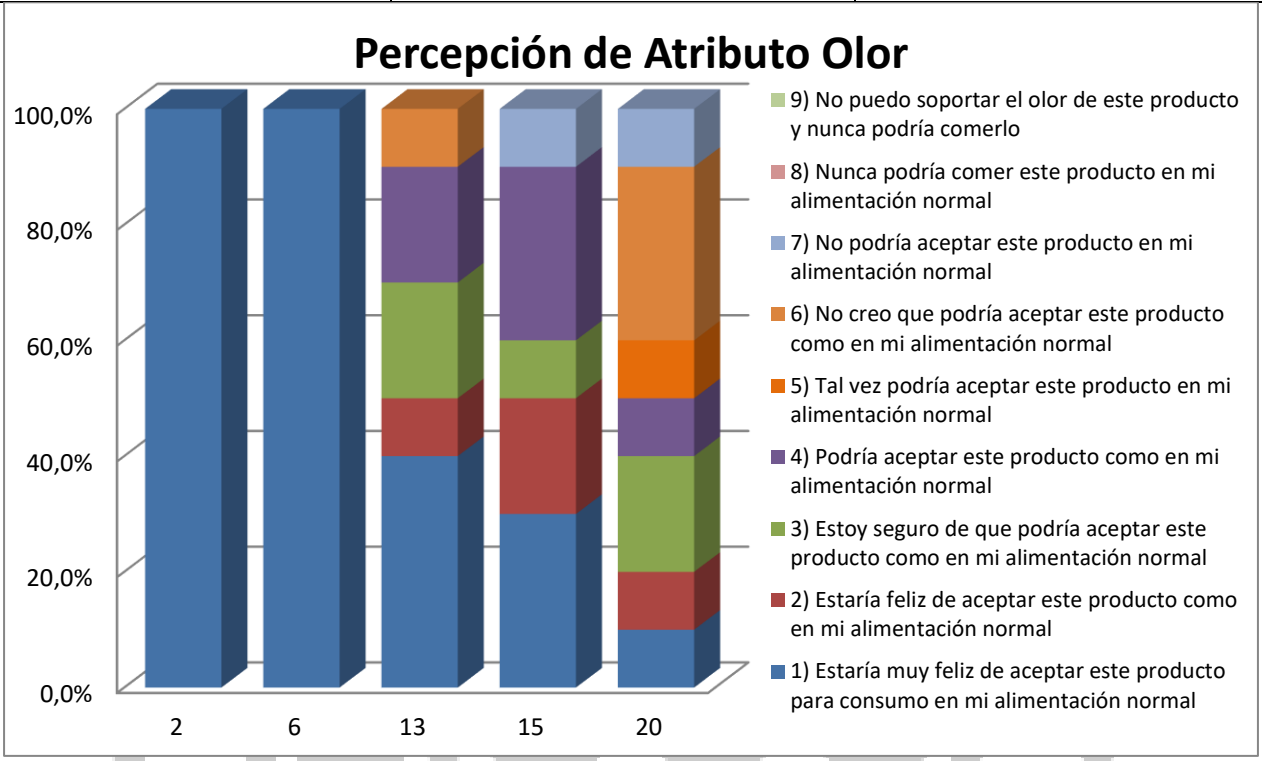
El análisis organoléptico del producto se realizó los días 2025-11-07 (Dia 02), 2025-11-11 (Dia 06), 2025-11-18 (Dia 13), 2025-11-20 (Dia 15) y 2025-11-25 (Dia 20) de la vida útil por un panel entrenado, evaluado y seleccionado, compuesto de diez personas.

- Panel mixto compuesto de Hombres (40 %) y Mujeres (60 %) entre los 21 y 57 años de edad, de características etnográficas típicas de Colombia.
- Marco Muestral: conjunto de los trabajadores del Laboratorio Aliscca S.A.S.
- Técnica de recolección de datos: Entrevistas personales cara a cara con los participantes.
- Se excluyen del panel personas con hábitos de tabaquismo o consumo de bebidas alcohólicas o medicamentos, así como personas con resfriado común.
- Se excluyen del panel mujeres en estado de embarazo y personas de alimentación vegetariana.

ANÁLISIS SENSORIAL OLOR

Para el seguimiento sensorial del atributo olor, se empleó un panel no entrenado de 10 personas al cual se le realizó consulta sobre la aceptación o rechazo del producto empleando 9 preguntas técnicamente diseñadas que permitieron identificar claramente su posición acorde a su apreciación sensorial del producto, en cada uno de los días analizados durante la vida útil a continuación se presentan los resultados consolidados para cada día del estudio de vida útil:

Revisa:	Elabora:	Aprueba:
		
Eliana Karina Quintero C. **Qco. Industrial** **Analista**	**Ricardo Ramírez Sánchez** **TCCA e Ingeniero de Alimentos** **Subdirector Técnico**	**Omar Andrés Valencia** **Qco., MQ., Matrícula PQ-2516** **Director Técnico**



Percepción organoléptica del olor, eje (**X**) consolida el día de vida útil, el eje (**Y**) agrupa los panelistas que conforman una percepción específica.

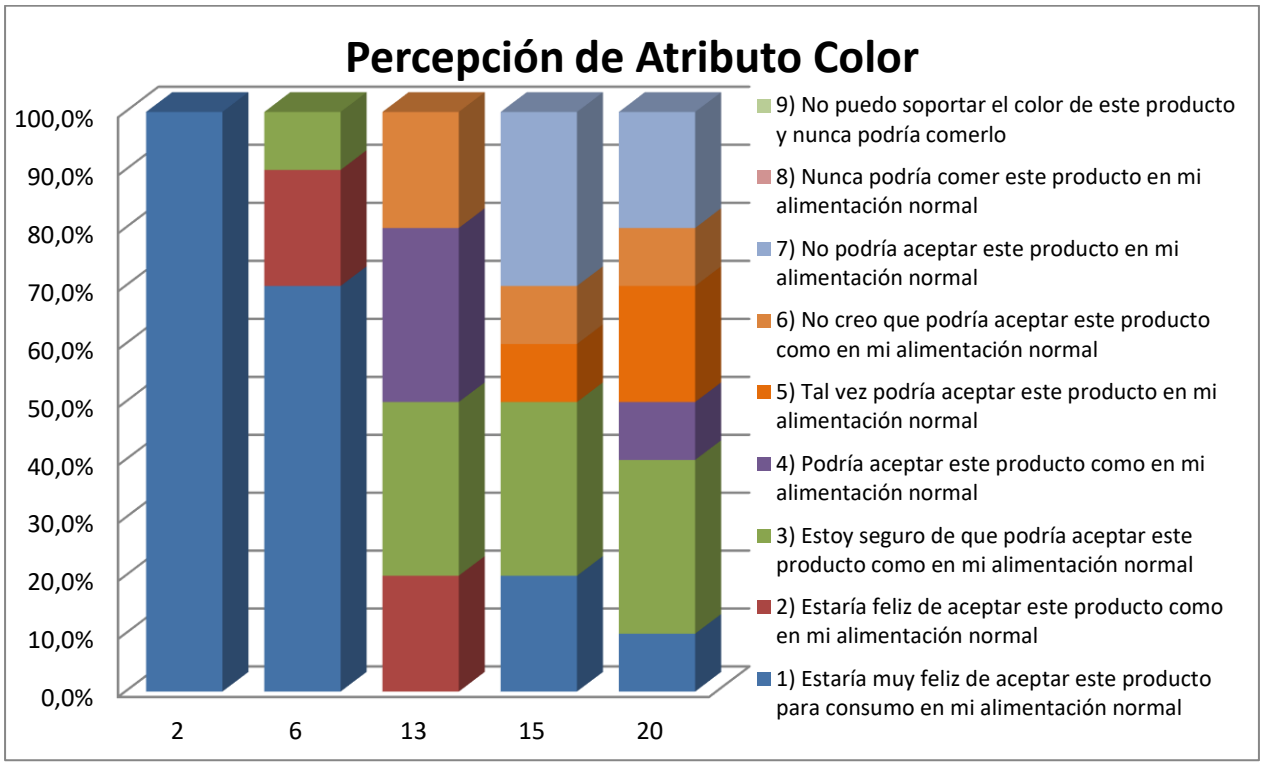
Realizando un análisis al comportamiento del **olor** del producto, es posible consolidar la siguiente información por porcentaje de respuesta que agrupa la mayor concentración de panelistas a través de los 5 ensayos realizados: La apreciación emitida por el 100 % del panel sensorial al evaluar el producto el día 2 y 6 fue "Estaría muy feliz de aceptar este producto para consumo en mi alimentación normal", para los días 13 y 15 el panel sensorial emitió un nivel de aceptación del 90 % mientras que un 10 % del panel emitió apreciación asociada al rechazo del producto. Para el día 20, el panel presentó apreciaciones divididas. El 50 % presentó apreciación de aceptación del producto, mientras un 10 % no logró definir claramente aceptación o rechazo del producto, por ultimo el 40 % restante del panel sensorial emitió apreciación de rechazo del producto.

Como conclusión del análisis del atributo Olor, el producto presenta: Aceptación del 90 % del panel hasta el día 15.

Revisa:	Elabora:	Aprueba:
Eliana Karina Quintero C. Qco. Industrial Analista	Ricardo Ramírez Sánchez TCCA e Ingeniero de Alimentos Subdirector Técnico	Omar Andrés Valencia Qco., MQ., Matrícula PQ-2516 Director Técnico

ANÁLISIS SENSORIAL COLOR

Para el seguimiento organoléptico del atributo color, se empleó un panel no entrenado de 10 personas al cual se le realizo consulta sobre la aceptación o rechazo del producto empleando 9 preguntas técnicamente diseñadas que permitieron identificar claramente su posición acorde a su apreciación sensorial del producto, en cada uno de los días analizados durante la vida útil a continuación se presentan los resultados consolidados para cada día del estudio de vida útil:



Percepción organoléptica del color, eje (**X**) consolida el día de vida útil, el eje (**Y**) agrupa los panelistas que conforman una percepción específica.

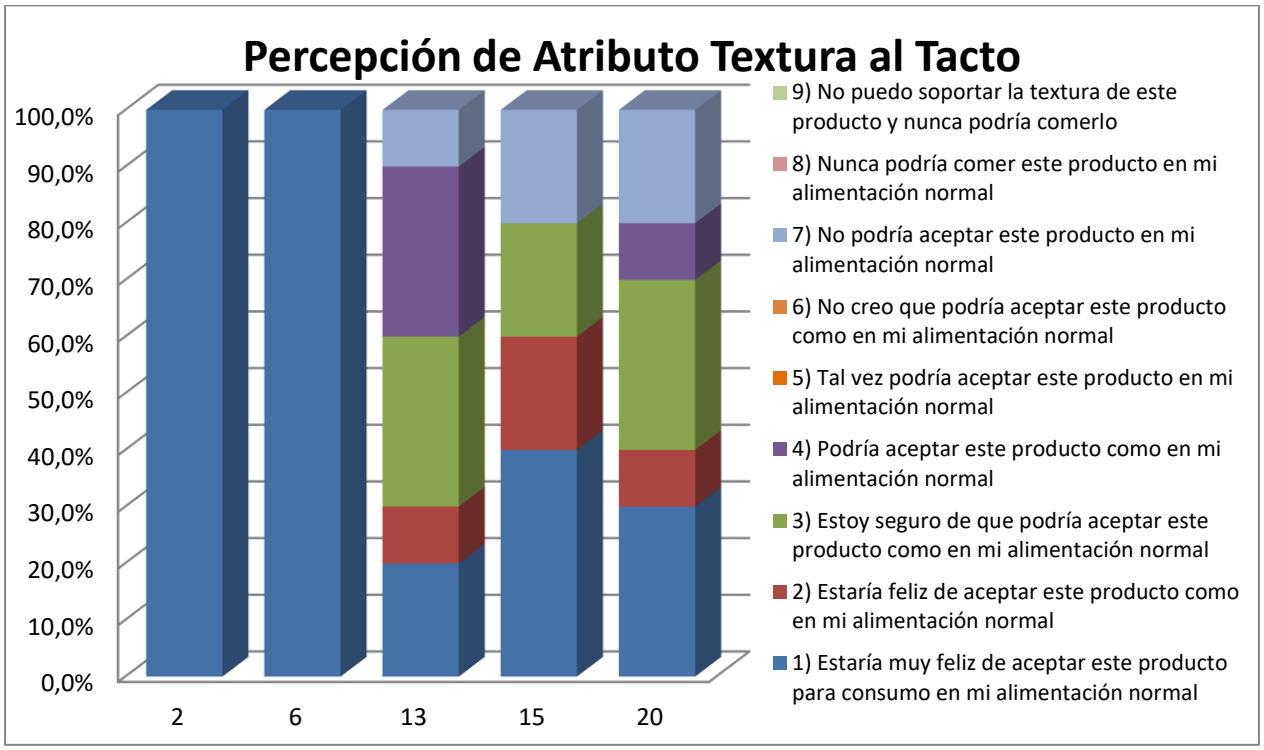
Realizando un análisis al comportamiento del **color** del producto, es posible consolidar la siguiente información por porcentaje de respuesta que agrupa la mayor concentración de panelistas a través de los 5 ensayos realizados: La apreciación emitida por el 100 % del panel sensorial al evaluar el producto el día 2 y 6 donde la apreciación que predominó fue "Estaría muy feliz de aceptar este producto para consumo en mi alimentación normal", para el día 13 el panel sensorial emitió un nivel de aceptación del 80 % mientras que un 20 % del panel emitió apreciación asociada al rechazo del producto. Para el día 15 el panel sensorial emitió un nivel de aceptación del 50 % mientras un 10 % no logró definir claramente aceptación o rechazo del producto, por último, el 40 % restante del panel sensorial emitió apreciación de rechazo del producto. Finalmente, para el día 20 el panel sensorial emitió un nivel de aceptación del 50 % mientras un 20 % no logró definir claramente aceptación o rechazo del producto, por último, el 30 % restante del panel sensorial emitió apreciación de rechazo del producto.

Revisa:	Elabora:	Aprueba:
Eliana Karina Quintero C. Qco. Industrial Analista	Ricardo Ramírez Sánchez TCCA e Ingeniero de Alimentos Subdirector Técnico	Omar Andrés Valencia Qco., MQ., Matrícula PQ-2516 Director Técnico

Como conclusión del análisis del atributo Color, el producto presenta: Aceptación del 80 % del panel hasta el día 13.

ANÁLISIS SENSORIAL TEXTURA AL TACTO

Para el seguimiento organoléptico del atributo textura al tacto, se empleó un panel no entrenado de 10 personas al cual se le realizo consulta sobre la aceptación o rechazo del producto empleando 9 preguntas técnicamente diseñadas, que permitieron identificar claramente su posición acorde a su apreciación sensorial del producto en cada uno de los días analizados durante la vida útil a continuación se presenta los resultados consolidados para cada día del estudio de vida útil:



Percepción organoléptica de la textura al tacto, eje (**X**) consolida el día de vida útil, el eje (**Y**) agrupa los panelistas que conforman una percepción específica.

Realizando un análisis al comportamiento de la textura del producto, es posible consolidar la siguiente información por porcentaje de respuesta que agrupa la mayor concentración de panelistas a través de los 5 ensayos realizados: La apreciación emitida por el 100 % del panel sensorial al evaluar el producto el día 2 y 6 fue “Estaría muy feliz de aceptar este producto para consumo en mi alimentación normal”, para el día 13 el panel sensorial emitió un nivel de aceptación del 90 % mientras que un 10 % del panel emitió apreciación asociada al rechazo del producto. Para el día 15 el panel sensorial emitió un nivel de aceptación del 80 % mientras un 20 % emitió apreciación de rechazo del producto. Finalmente, para el día 20 el panel sensorial emitió un nivel de aceptación del 80 % mientras que un 20 % del panel emitió apreciación asociada al rechazo del producto.

Revisa:	Elabora:	Aprueba:
Eliana Karina Quintero C. Qco. Industrial Analista	Ricardo Ramírez Sánchez TCCA e Ingeniero de Alimentos Subdirector Técnico	Omar Andrés Valencia Qco., MQ., Matrícula PQ-2516 Director Técnico

Como conclusión del análisis del atributo Textura, el producto presenta: Aceptación del 80 % del panel hasta el día 20

CONCLUSION DEL ESTUDIO:

La estabilidad del producto en términos organolépticos, según las apreciaciones emitidas por el panel sensorial, fue de 13 días para los tres atributos organolépticos evaluados con los siguientes niveles de aceptación:

Olor: Con un 90 % de aceptación del producto.
Color: Con un 80 % de aceptación del producto.
Textura al tacto: Con un 90 % de aceptación del producto.

Observaciones

- **Los presentes resultados analíticos, así como la interpretación de los mismos, son válidos únicamente para las muestras analizadas.**
- **El Laboratorio Aliscca S.A.S no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso no adecuado de los resultados obtenidos.**
- **El Laboratorio Aliscca S.A.S mantuvo la custodia de la muestra durante el estudio de vida útil.**
- **El laboratorio Aliscca S.A.S define como nivel de rechazo un 30% de no aceptación del producto por parte del panel sensorial.**

Fin de Reporte.

ALISCCA® • Laboratorio de calidad •

Revisa:	Elabora:	Aprueba:
Eliana Karina Quintero C. Qco. Industrial Analista	Ricardo Ramírez Sánchez TCCA e Ingeniero de Alimentos Subdirector Técnico	Omar Andrés Valencia Qco., MQ., Matrícula PQ-2516 Director Técnico