



right solutions.
right partner.

INFORME ALARGAMIENTO VIDA GEL BEBIBLE SABOR MANGO Y FRUTA DE LA PASION REFIX DE LA EMPRESA SIETE CUARENTA NATURAL, S.L.

Se lleva a cabo la toma de muestras de gel bebible sabor mango y fruta de la pasión, en las instalaciones de Siete Cuarenta Natural, s.l., el 1 de julio de 2025.

A petición del propietario de la mercancía: **SIETE CUARENTA NATURAL, S.L.**, se pretende determinar mediante análisis de laboratorio si se puede alargar la vida útil del producto de consumo preferente de 18 meses hasta 30 meses.

Para ello se inspecciona la integridad del envasado de la mercancía y se toma muestras para realizar análisis organoléptico del producto, análisis microbiológicos e índice de peróxidos.

Se toman varias muestras aleatorias del lote:

Lote	Fecha de elaboración	Fecha de consumo preferente	Informe análisis
10-2025	04-2024	10-2025	A660899

1) Envasado e integridad de los palets:

En cuanto a integridad del envasado del producto, este es correcto.

El producto se encuentra en sobre de aluminio litografiado de 50 g.

El producto es pasteurizado a 75°C durante 10-15 minutos.





right solutions.
right partner.



2) Análisis organoléptico:

En cuanto a análisis organoléptico, el producto presenta características propias del mismo, sin presencia de olores o sabores anómalos.

No hay presencia de cuerpos extraños en el producto.





right solutions.
right partner.

3) Resultados analíticos obtenidos:

Lote	Fecha de elaboración	Informe análisis	Resultados laboratorio
10-2025	04-2024	A660899	<p>Escherichia coli: <10 ufc/ml Escherichia coli: <10 ufc/ml Escherichia coli: <10 ufc/ml Escherichia coli: <10 ufc/ml Escherichia coli: <10 ufc/ml Salmonella spp.: no detectada/25ml Salmonella spp.: no detectada/25ml Salmonella spp.: no detectada/25ml Salmonella spp.: no detectada/25ml Salmonella spp.: no detectada/25ml Listeria monocytogenes: no detectada/25ml Listeria monocytogenes: no detectada/25ml Listeria monocytogenes: no detectada/25ml Listeria monocytogenes: no detectada/25ml Listeria monocytogenes: no detectada/25ml Mohos y levaduras: <10 ufc/ml Mohos y levaduras: <10 ufc/ml Mohos y levaduras: <10 ufc/ml Mohos y levaduras: <10 ufc/ml Mohos y levaduras: <10 ufc/ml pH: 4,0</p>

(Se adjunta el informe y datos obtenidos).



ALS LIFE SCIENCES
GALICIA S.L.U

Informe de Ensayo BEBIDAS NO ALCOHOLICAS

Muestra: A / 660899

Identificación del Cliente

Nombre Fiscal	SIETE CUARENTA NATURAL, S.L.	Dirección	
Nombre Cial.	REFIX	PLAZA AZCARRAGA 5 BAJO	
Teléfonos	626518802	A CORUÑA	
Fax		A CORUÑA 15001	

Datos facilitados por el cliente

Descripción	GEL BEBBLE SABOR MANGO; 50 G	Recogida por	MOISES PEREZ FERNANDEZ (ALS)	Fecha Recogida	01/07/2025
Origen / Lote	10-2025	Tipo de envase	FACILITADO CLIENTE	Fecha Recepción	01/07/2025
Obs.1	Fecha elaboración: 04-2024	Modo de recogida	MUESTRA FACILITADA POR EL CLIENTE	Fecha Inicio Analisis	02/07/2025
		Estado a la recepción	CONFORME	Fecha Final Análisis	04/07/2025
		Nº Hoja de Entrada		Fecha Emisión Informe	04/07/2025

Datos del laboratorio

Parámetros	Método / PNT	Min / Max (**)	Resultado	Uds
------------	--------------	----------------	-----------	-----

ORGANOLEPTICO COCINADO

OLOR	ORGANOLEPTICO **		Correcto	
COLOR	ORGANOLEPTICO **		Correcto	
TEXTURA	ORGANOLEPTICO **		Correcto	
SABOR	ORGANOLEPTICO **		Correcto	
RECUESTO DE ESCHERICHIA COLI β-glucuronidasa positiva	RECUESTO EN PLACA(A) / ISO 16649-2:2001 **		<10	ufc/ml
DETECCION DE SALMONELLA SPP	METODO CROMOGENICO (A) / LMB/AL/PT/038		No detectado	en 25 ml
DETECCION DE LISTERIA MONOCYTOGENES	METODO CROMOGENICO(A) / LMB/AL/PT/012		No detectado	en 25 ml
RECUESTO DE ESCHERICHIA COLI β-glucuronidasa positiva	RECUESTO EN PLACA(A) / ISO 16649-2:2001 **		<10	ufc/ml
RECUESTO DE ESCHERICHIA COLI β-glucuronidasa positiva	RECUESTO EN PLACA(A) / ISO 16649-2:2001 **		<10	ufc/ml
RECUESTO DE ESCHERICHIA COLI β-glucuronidasa positiva	RECUESTO EN PLACA(A) / ISO 16649-2:2001 **		<10	ufc/ml
RECUESTO DE ESCHERICHIA COLI β-glucuronidasa positiva	RECUESTO EN PLACA(A) / ISO 16649-2:2001 **		<10	ufc/ml
DETECCION DE SALMONELLA SPP	METODO CROMOGENICO (A) / LMB/AL/PT/038		No detectado	en 25 ml
DETECCION DE SALMONELLA SPP	METODO CROMOGENICO (A) / LMB/AL/PT/038		No detectado	en 25 ml
DETECCION DE SALMONELLA SPP	METODO CROMOGENICO (A) / LMB/AL/PT/038		No detectado	en 25 ml
DETECCION DE SALMONELLA SPP	METODO CROMOGENICO (A) / LMB/AL/PT/038		No detectado	en 25 ml
DETECCION DE LISTERIA MONOCYTOGENES	METODO CROMOGENICO(A) / LMB/AL/PT/012		No detectado	en 25 ml
DETECCION DE LISTERIA MONOCYTOGENES	METODO CROMOGENICO(A) / LMB/AL/PT/012		No detectado	en 25 ml
DETECCION DE LISTERIA MONOCYTOGENES	METODO CROMOGENICO(A) / LMB/AL/PT/012		No detectado	en 25 ml
DETECCION DE LISTERIA MONOCYTOGENES	METODO CROMOGENICO(A) / LMB/AL/PT/012		No detectado	en 25 ml
pH	POTENCIOMETRIA / LFQ/AL/PT/009 **		3,9	unidades de pH

La muestra y los datos de descripción, fecha de recogida, origen/lote y observaciones si las hubiera de la muestra han sido suministrados por el cliente, salvo que se indique lo contrario. El laboratorio no se hace responsable de la veracidad de los mismos y dichos datos no están amparados por la acreditación ENAC. El informe sólo afecta a la muestra sometida a ensayo y su contenido no deberá reproducirse parcialmente sin la autorización escrita del laboratorio. Este informe es válido siempre que coincida exactamente con el informe de ensayo original archivado en ALS LIFE SCIENCES GALICIA SLU y que se encuentra sometido a las normas de salvaguarda y seguridad establecidas en el sistema de calidad de ALS LIFE SCIENCES GALICIA SLU, así como a las contractuales y legales que resulten aplicables. Siguiendo lo estipulado en el manual de calidad de ALS LIFE SCIENCES GALICIA SLU, las muestras se guardarán controladas durante un periodo determinado tras el cual serán eliminadas. Los parámetros con [E] están analizados en Laboratorio Externo. Los valores límites expresados se indican a título informativo en base a la legislación aplicable, normas de referencia o requisitos internos del cliente y no pretenden dar conformidad por parte de este laboratorio. En los límites señalados con #, el usuario debe determinar el límite en función de la leyenda. Está a disposición del cliente el valor de incertidumbre de los ensayos cuantitativos. En los casos aplicables la declaración de cumplimiento está basada en una probabilidad de cobertura del 95% (k=2) para la incertidumbre expandida, esta se encuentra estimada según procedimiento interno LAB/GN/P/G/002.

El resultado de los metales pesados se comunicará sin la corrección en función de la recuperación. La corrección se encuentra incluida en la estimación de la incertidumbre del método.

El resultado de proteína será el calculado según Reglamento 1169/2011 (Proteínas = Nitrógeno (Kjeldahl) total x 6.25) excepto petición expresa del cliente.

Los recuentos microbiológicos expresados en formato exponencial equivalen a potencias de 10. Ejemplo: 1,0E+2=100. Conforme a la ISO 7218: Los resultados basados en recuentos inferiores a 4 ufc por placa indican detección del microorganismo y los recuentos entre 4 y 10 ufc por placa se expresan con número estimado. Conforme a la ISO 8199: Los resultados basados en recuentos inferiores a 3 ufc por placa indican detección del microorganismo y los recuentos entre 3 y 10 ufc por placa se expresan con número estimado.

El resultado de Sal será calculado según el Reglamento 1169/2011 mediante la fórmula: Sal = Sodio x 2,5.



(**) los ensayos y expresiones marcados con este símbolo no están amparados por la acreditación ENAC

1 / 2

Vía Nobel 7, Polígono Industrial del Tambre
15890 Santiago de Compostela (A Coruña)
Tlf: 981 701 641
www.labersl.com



ALS LIFE SCIENCES
GALICIA S.L.U

Informe de Ensayo

BEBIDAS NO ALCOHOLICAS

Muestra: A / 660899

Identificación del Cliente

Nombre Fiscal	SIETE CUARENTA NATURAL, S.L.	Dirección	
Nombre Cial.	REFIX		PLAZA AZCARRAGA 5 BAJO
Teléfonos	626518802		A CORUÑA
Fax			A CORUÑA 15001

Datos facilitados por el cliente

Descripción	GEL BEBIBLE SABOR MANGO; 50 G	Recogida por	MOISES PEREZ FERNANDEZ (ALS)	Fecha Recogida	01/07/2025
Origen / Lote	10-2025	Tipo de envase	FACILITADO CLIENTE	Fecha Recepción	01/07/2025
Obs.1	Fecha elaboración: 04-2024	Modo de recogida	MUESTRA FACILITADA POR EL CLIENTE	Fecha Inicio Analisis	02/07/2025
		Estado a la recepción	CONFORME	Fecha Final Análisis	04/07/2025
		Nº Hoja de Entrada		Fecha Emisión Informe	04/07/2025

Datos del laboratorio

Parámetros	Método / PNT	Min / Max (**)	Resultado	Uds
------------	--------------	----------------	-----------	-----

Documento Firmado Electrónicamente por :
ALS LIFE SCIENCES GALICIA S.L.U
CIF:B-15958481
Nombre: Jorge Gomes

Jorge Gomes
Director



(**) los ensayos y expresiones marcados con este símbolo no están amparados por la acreditación ENAC



right solutions.
right partner.

4) Conclusiones:

De los resultados analíticos obtenidos organolépticos, de laboratorio y del envasado presentado en el producto, una vez visto la integridad del mismo, se puede concluir que la mercancía es apta para su consumo y que se puede alargar su vida útil desde su fecha actual de consumo preferente hasta doce meses más, siempre y cuando se mantengan las condiciones de envasado expuestas y de almacenamiento a temperatura ambiente alejado de la luz directa solar.

Pasado los seis meses desde esta fecha, se recomienda volver a realizar un análisis del producto para corroborar que la vida útil se mantiene.

Realizado por:

Moisés Pérez Fernández

Biólogo colegiado nº 15194-X

07-07-25



5) Legislación y bibliografía:

- Extensión de la fecha de consumo de los alimentos. Opinión aprobada por el Comité Científico Asesor de Seguridad Alimentaria en abril de 2018. Varios autores. Agencia Catalana de Seguretat Alimentaria.
- Guía de estudios de vida útil para la Listeria monocytogenes en alimentos listos para el consumo. Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid. Varios autores
- Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión, de 15 de noviembre de 2005, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios, y modificaciones.
- Reglamento 2074/2005 en lo que respecta a los valores límite de NBVT y modificado por el Reglamento 1022/2008.
- Reglamento (UE) nº 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 25 de octubre de 2011 , sobre la información alimentaria facilitada al consumidor y por el que se modifican los Reglamentos (CE) nº 1924/2006 y (CE) nº 1925/2006 del Parlamento Europeo y del Consejo, y por el que se derogan la Directiva 87/250/CEE de la Comisión, la Directiva 90/496/CEE del Consejo, la Directiva 1999/10/CE de la Comisión, la Directiva 2000/13/CE del Parlamento Europeo y del Consejo, las Directivas 2002/67/CE, y 2008/5/CE de la Comisión, y el Reglamento (CE) nº 608/2004 de la Comisión, y modificaciones.
- Real Decreto 2/2023, de 10 de enero, por el que se modifican el Real Decreto 1798/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula la explotación y comercialización de aguas minerales naturales y aguas de manantial envasadas para consumo humano, y el Real Decreto 1799/2010, de 30 de diciembre, por el que se regula el proceso de elaboración y comercialización de aguas preparadas envasadas para el consumo humano.
- Man, D., & Borde Lekona, B. (2004). La caducidad de los alimentos. Editorial Acribia.
- María del Rosario Pascual Anderson, Díaz de Santos (1992). Microbiología Alimentaria.