

CERTIFICATE OF ANALYSIS

COMPOSITION / COMPOSICIÓN

COMPOSITION / COMPOSICIÓN	SPECIFICATIONS / ESPECIFICACIONES	RESULTS / RESULTADOS
TOCOBIOL® e:		
Tocopherols / Tocofero/es (INCI: Tocopherol)	[Min. 180 mg/g] 18.0-20.0%	Conforms / Conforme
Sterols / Esteroles (INCI: Beta Sitosterol)	[Max. 100 mg/g] Max. 100%	Conforms / Conforme
Squa/ene / Escualeno (INCI: Squalene)	[Max. 50 mg/g] Max. 5.0%	Conforms / Conforme

ANALYSIS / ANÁLISIS

TEST/ ANÁLISIS	SPECIFICATIONS / ESPECIFICACIONES	RESULTS / RESULTADOS
Appearance / Apariencia	In accordance with POS/ Acorde a la POS	Conforms / Conforme
Heavy Metals / Metales Pesados:		
Lead (pb) / Plomo (Pb)	≤ 2 ppm	Conforms / Conforme
Arsenic (As)/ Arsénico (As)	≤ 52ppm	Conforms / Conforme
Cadmium (Cd) / Cadmio (Cd)	≤ 1 ppm	Conforms / Conforme
Mercury (Hg) / Mercurio (Hg)	≤ 0.1 ppm	Conforms / Conforme
Microbiological Specifications / Especificaciones Microbiológicas:		
*Total plate count / Recuento total en placa	≤ 1000 cfu/g	Conforms / Conforme
*Yeasts and molds / Levaduras y mohos	≤ 25 cfu/g	Conforms / Conforme
<i>E. coli</i>	No detected in 25g / No detectado en 25g	Conforms / Conforme
<i>Salmonella spp.</i>	No detected in 25g / No detectado en 25g	Conforms / Conforme
Benzo[a]Pyrene / Benzoflujireno	≤ 2 ppb	Conforms / Conforme
Pesticides / Pesticidas	In accordance with current legislation / Acorde a la legislación actual	Conforms / Conforme

• Analyzed on a random sample basis / Analizado en lotes seleccionados de forma aleatoria

• Color may vary lot-to-lot. This is NOT an indicator of freshness or antioxidant content. / El color puede variar de lote a lote. Esto NO es indicativo de frescura o actividad antioxidante.

Separation and crystallization will occur. This is NORMAL. Our antioxidants should be heated to an internal temperature of 60°C (140°F) and mixed thoroughly. It is ok to let the product cool and reheat to use again. / Se observa separación o cristalización es normal, el producto se debe calentar hasta una temperatura interna de 60°C (140°F) y homogeneizar. Es correcto mantener el producto fresco y calentarlo antes de su uso.

EXPIRATION DATE/ CONSUMO PREFERENTE

Best Before Date/ Consumo Preferente 09/08/2025
 Production Date/ Fecha de Fabricación 09/08/2023

Madrid, 10 August 2023