

INFORME DE RESULTADOS
TABLA NUTRIMENTAL EN ALIMENTOS CONFORME A
MODIFICACIÓN A LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCE/SSA1-2010

Revisión: AR881-TS-14
Hoja 1 de 3

INFORMACIÓN DEL CLIENTE

❖ Nombre del Solicitante	Javier Urquiaga Blanco	❖ Nombre de la Empresa	Yucapi SPR
❖ Dirección	Calle 13 #94	❖ Cuidad o Localidad	Merida
❖ Estado	Yucatán	❖ Código Postal	97713
❖ Teléfono	9999955420	❖ Ext	SD
		❖ Correo Electrónico	xurquiaga@yahoo.com.mx, crmmerida@agrolab.com.mx

INFORMACIÓN DE FACTURACIÓN

✳ Razón social	SD		✳ RFC	XAXX010101000	
✳ Domicilio Fiscal	SD		✳ Ciudad o Localidad	SD	
✳ Estado	SD		✳ Código Postal	SD	
✳ Teléfono	SD	✳ Ext	SD	✳ Correo Electrónico	SD

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA

Orden de trabajo	78110	⌘ Nombre del Productor	SD	⌘ Tipo de Muestra (Nombre)	Miel Pura de Abeja
Registro de Lab	TN051-25-752	⌘ Lugar de Muestreo	SD		
		⌘ Ciudad	SD		
Fecha de Recepción	2025-11-19	⌘ Estado	SD	⌘ Nombre de Quien Toma la Muestra	Cliente
Fecha de Reporte	2025-12-05	⌘ Uso Comercial	SD	⌘ Destino Comercial	SD
⌘ Fecha y Hora de Muestreo	2025-11-18; 15:15 Hrs	⌘ Presentación de Muestra	Botella	⌘ Puerto o Aduana de Entrada y Salida	SD
⌘ Fecha de Caducidad	SD	⌘ Método de Muestreo	Aleatorio	⌘ Destino Final del Producto	Todo El Pais
⌘ Fecha de Fabricación	SD	⌘ Cantidad de Muestra (peso o volume)	1 Kg	Temperatura de la Muestra (indicado por el laboratorio Agrolab)	12.0 °C
⌘ Lugar de Cosecha	SD	⌘ Código de Muestra o No. de Lote: Miel Pura de Abeja.			
Observaciones	SD				

Declaración Nutrimental

Tamaño de porción	100 g
Contenido energético	330 kcal 1412 kJ
Grasas totales	0 g
Grasa saturada	0 g
Grasa <i>trans</i>	0 mg
Sodio	5 mg
Hidratos de carbono disponibles	82 g
Azúcares	79 g
Azúcares añadidos	0 g
Fibra dietética	0 g
Proteínas	contiene menos de 1 g



Tipo de alimento	Energía kcal totales	Azúcares % de energía proveniente de azúcares libres	Grasas saturadas % de energía proveniente de grasas saturadas	Grasas trans % de energía proveniente de grasas trans	Sodio mg mg de Na por kcal	mg de Na en 100g
SÓLIDO	332.41	0.00%	0.00%	0.00%	0.022	7.19



Este formato de interpretación está protegido y registrado ante el Instituto Nacional del Derecho de Autor (INDAUTOR), así mismo, los logotipos y nombre de Agrolab y sus filiales se encuentran registrados ante el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI). Se prohíbe su reproducción total o parcial, para otro fin que no sea la interpretación de resultados, sin previa autorización.

Km 7. Carr Pachuca-Actopan, Pachuca Hidalgo C.P. 42088
Tel 01 771 7132801 Fax 01 771 713 282 55
info@agrolab.com.mx

DOCUMENTO
CONTROLADO
ISO/IEC 17025:2017

INFORME DE RESULTADOS TABLA NUTRIMENTAL EN ALIMENTOS CONFORME A MODIFICACIÓN A LA NORMA OFICIAL MEXICANA NOM-051-SCFI/SSA1-2010

Revisión: AR881-TS-14 Hoja 2 de 3

Nombre del Solicitante: Javier Urquiza Blanco Tipo de Muestra: Miel Pura de Abeja Nombre de la Empresa: Yucapi SPR Registro de Lab: TN051-25-752 Nombre del Productor: SD Fecha de Reporte: 2025-12-05

RESULTADO DE ANÁLISIS				
Determinación	Fecha de Ejecución	Método utilizado	Resultado	
Determinación de proteínas en alimentos mediante el método Kjeldahl	2025-11-25	NMX-F-608-NORMEX-2011. Alimentos. Determinación de proteínas en alimentos-método de ensayo (prueba)	0.62 g/100g	
Determinación de cenizas en alimentos (Método Tradicional)	2025-11-26	NMX-F-607-NORMEX-2020 Alimentos. Determinación de cenizas en alimentos. Método de prueba. Contenido de cenizas. Punto 6.1 (Cancela la NMX-F-607-NORMEX-2013)	0.23 g/100g	
Determinación de extracto etéreo (% grasa) por método Soxhlet en alimentos	2025-11-25	NMX-F-615-NORMEX-2018 Alimentos-Determinación de extracto etéreo (método Soxhlet) en alimentos-Método de prueba (cancela a la NMX-F-615-NORMEX-2004)	0.25 g/100g	
Determinación de ácidos grasos en materias primas y alimentos por cromatografía de gases con detector de ionización de flama GC/FID. Grasa saturada	2025-11-21	Método Interno AOAC Official Method 2012.13 Determination of Labeled Fatty Acids.	0.00 g/100g	
Determinación de ácidos grasos en materias primas y alimentos por cromatografía de gases con detector de ionización de flama GC/FID. Ácidos Grasos: Grasa monoinsaturada	2025-11-21	Método Interno AOAC Official Method 2012.13 Determination of Labeled Fatty Acids.	0.01 g/100g	
Determinación de ácidos grasos en materias primas y alimentos por cromatografía de gases con detector de ionización de flama GC/FID. Grasa poliinsaturada	2025-11-21	Método Interno AOAC Official Method 2012.13 Determination of Labeled Fatty Acids.	0.00 g/100g	
Determinación de ácidos grasos en materias primas y alimentos por cromatografía de gases con detector de ionización de flama GC/FID. Grasa trans	2025-11-21	Método Interno AOAC Official Method 2012.13 Determination of Labeled Fatty Acids.	0.00 g/100g	0.00 mg/100g
Determinación de fibra dietaria en alimentos	2025-11-24	Método interno Basado en Norma Oficial Mexicana. NOM-086-SSA1-1994, Bienes Y Servicios. Alimentos y bebidas no alcohólicas con modificaciones en su composición. Especificaciones nutrimentales. Inciso 7. Determinación de Fibra Dietética.	0.28 g/100g	
Determinación de azúcares: fructosa, glucosa, sacarosa, maltosa y lactosa en alimentos por cromatografía de líquidos (HPLC/IR) ⁵	2025-11-20	Método Interno Basado en nota de aplicación Agilent Zorbax Carbohydrate Analysis Column, 2015. Carrez clarification millipore, 2013	789168.09 mg/kg	78.92 g/100g
Fructosa	2025-11-20	Método Interno Basado en nota de aplicación Agilent Zorbax Carbohydrate Analysis Column, 2015. Carrez clarification millipore, 2013	42.47%	
Glucosa	2025-11-20	Método Interno Basado en nota de aplicación Agilent Zorbax Carbohydrate Analysis Column, 2015. Carrez clarification millipore, 2013	36.45%	
Sacarosa	2025-11-20	Método Interno Basado en nota de aplicación Agilent Zorbax Carbohydrate Analysis Column, 2015. Carrez clarification millipore, 2013	<LCL	
Maltosa	2025-11-20	Método Interno Basado en nota de aplicación Agilent Zorbax Carbohydrate Analysis Column, 2015. Carrez clarification millipore, 2013	<LCL	
Lactosa	2025-11-20	Método Interno Basado en nota de aplicación Agilent Zorbax Carbohydrate Analysis Column, 2015. Carrez clarification millipore, 2013	<LCL	
Azúcares añadidos ^{1,2}	2025-11-20	Cálculo matemático obtenido apartir de % Azúcares	0.00 g/100g	
Contenido energético (kcal) ¹	2025-11-26	Cálculo matemático basado en MODIFICACIÓN A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010	332.41 kcal	
Contenido energético (kJ) ¹	2025-11-26	Cálculo matemático basado en MODIFICACIÓN A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010	1412.43 kJ	
Carbohidratos totales ¹	2025-11-26	Cálculo matemático basado en MODIFICACIÓN A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010	82.20 g/100g	
Carbohidratos disponibles ¹	2025-11-26	Cálculo matemático basado en MODIFICACIÓN A LA NOM-051-SCFI/SSA1-2010	81.92 g/100g	
Determinación de Sodio en alimentos por ICP-OES ^{4,5,6}	2025-11-25	Método Interno basado en EPA 6010C	71.93 mg/kg	7.19 mg/100g
Determinación de humedad en alimentos por tratamiento térmico. Método por arena	2025-11-20	NOM-116-SSA1-1994 - Bienes y Servicios. Determinación de Humedad en Alimentos por Tratamiento Térmico. Método por Arena o Gasa	16.70 g/100g	

PERFIL DE 36 ÁCIDOS GRASOS				
NOMBRE COMÚN	TIPO DE GRASA	Incertidumbre expandida (U ₉₅) %	Límite de Cuantificación LOQ (mg FAME)	RESULTADOS CONCENTRACIÓN (%) (g/100g de muestra)
Butyric acid	Grasa Saturada	16.79	0.0694	<LOQ
Caproic acid	Grasa Saturada	6.76	0.0581	<LOQ
Caprylic acid	Grasa Saturada	17.98	0.0520	<LOQ
Capric acid	Grasa Saturada	10.98	0.0477	<LOQ
Lauric acid	Grasa Saturada	9.67	0.0450	<LOQ
Myristic acid	Grasa Saturada	6.3	0.0434	<LOQ
Myristoleic acid	Grasa Monoinsaturada	7.25	0.0446	<LOQ
Pentadecanoic acid	Grasa Saturada	7.23	0.0438	<LOQ
cis-10-Pentadecenoic acid	Grasa Monoinsaturada	10.37	0.0437	<LOQ
Palmitic acid	Grasa Saturada	11.32	0.0430	<LOQ
Palmitoleic acid	Grasa Monoinsaturada	8.72	0.0427	<LOQ
Heptadecanoic acid	Grasa Saturada	11.55	0.0415	<LOQ
cis-10-Heptadecenoic	Grasa Monoinsaturada	6.41	0.0424	<LOQ
Stearic acid	Grasa Saturada	8.73	0.0412	<LOQ
Elaidic acid (C18:1 TFA)	Grasa trans	8.35	0.0418	<LOQ
Oleic acid	Grasa Monoinsaturada	7.84	0.0424	0.01
Linolelaidic acid (C18:2 TFA)	Grasa trans	6.57	0.0512	<LOQ
Linoleic acid	Grasa Poliinsaturada	13.75	0.0440	<LOQ
g-Linolenic acid	Grasa Poliinsaturada	18.14	0.0455	<LOQ
Linolenic acid	Grasa Poliinsaturada	11.96	0.0458	<LOQ
Arachidic acid	Grasa Saturada	14.18	0.0403	<LOQ
cis-11-Eicosenoic acid	Grasa Monoinsaturada	11.64	0.0403	<LOQ
Heneicosanoic acid	Grasa Saturada	8.91	0.0404	<LOQ
cis-11,14-Eicosadienoic acid	Grasa Poliinsaturada	26.13	0.0439	<LOQ
cis-8,11,14-Eicosatrienoic acid	Grasa Poliinsaturada	18.44	0.0472	<LOQ
Arachidonic acid	Grasa Poliinsaturada	15	0.0467	<LOQ
cis-11-14-17-Eicosatrienoic acid	Grasa Poliinsaturada	10.98	0.0520	<LOQ
Behenic acid	Grasa Saturada	9.04	0.0401	<LOQ
Erucic acid	Grasa Monoinsaturada	8.33	0.0489	<LOQ
cis-5,8,11,14,17-Eicosapentaenoic acid	Grasa Poliinsaturada	8.93	0.0481	<LOQ
Tricosanoic acid	Grasa Saturada	9.14	0.0399	<LOQ
cis-13,16-Docosadienoic acid	Grasa Poliinsaturada	15.8	0.0437	<LOQ
Lignoceric acid	Grasa Saturada	9.43	0.0411	<LOQ
Nervonic acid	Grasa Monoinsaturada	9.74	0.0410	<LOQ
cis-4,7,10,13,16,19-Docosahexaenoic acid (C18:3 TFA)	Grasa Poliinsaturada	28.72	0.0559	<LOQ
	Grasa trans	11.96	0.0458	<LOQ



Este formato de interpretación está protegido y registrado ante el Instituto Nacional del Derecho de Autor (INDAUTOR), así mismo, los logos y nombre de Agrolab y sus filiales se encuentran registrados ante el Instituto Mexicano de la propiedad Industrial (IMPI). Se prohíbe su reproducción total o parcial, para otro fin que no sea la interpretación de resultados, sin previa autorización. Ven 7: Carr Pacheco Actopan, Pacheco Hidalgo C.P. 42088 Tel 01 771 7132801 Fax 01 771 382 55 info@agrolab.com.mx

DOCUMENTO CONTROLADO ISO/IEC 17025:2017

