

Controles Internos

Análisis de Materia Prima de cada acopio en Yacimientos por el Laboratorio Interno

Asegura que los parámetros químicos y fisicoquímicos estén dentro de las especificaciones técnicas internas aceptables

Controles dinámicos en proceso de secado, molienda y zarandeo

Aseguran que ciertos parámetros de proceso como temperatura y granulometría de los distintos cortes estén dentro de los límites establecidos

Análisis al Producto Terminado en distintos turnos para cada uno de sus Cortes de venta por el Laboratorio Interno

Asegura que los parámetros analizados estén dentro de las especificaciones internas y externas aceptables

Controles Externos

Análisis por Microscopia al Producto expedido por la Dirección de Laboratorio y control Técnico de SENASA

Asegura que el producto esté libre de componentes de origen animal

Análisis al Producto por el INTEMIN

Asegura que los parámetros químicos y fisicoquímicos de los productos estén dentro de las especificaciones internas y externas aceptables