

ENTENDER EL CERTIFICADO DE ANÁLISIS

¿QUE ES UN COA?

Un certificado de análisis (COA) proporciona información crítica para ayudar a sus clientes a comprender lo que contiene un producto y verificar que los ingredientes cumplan con las regulaciones federales y estatales.

Cada COA de Zilis contiene resultados de pruebas para:

- Metales pesados
- Solventes residuales
- Pesticidas, herbicidas y fungicidas
- Microbiología
- Cannabinoides

Nos aseguramos de que nuestros productos sean de la más alta calidad a través de un programa de calidad estricto, que incluye pruebas obligatorias de cada lote.

¿QUÉ SON LOS METALES PESADOS?

La Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) ha identificado cuatro elementos de metales pesados naturales, apodados “Los 4 Grandes” que se encuentran comúnmente en nuestro medio ambiente, y ha definido límites aceptables para cada uno de estos metales en los alimentos y los suplementos dietéticos.

Estos son:

- Plomo
- Mercurio
- Arsénico
- Cadmio

Estos elementos se encuentran naturalmente en el suelo, el aire y el agua, y pueden ser absorbidos por las plantas. ¡Las pruebas aseguran que nuestros productos no solo cumplen con la FDA sino que también son seguros para nuestros clientes!

¿QUÉ SON LOS DISOLVENTES RESIDUALES?

Los disolventes son muy importantes para la creación de productos farmacéuticos y suplementos dietéticos y, a menudo, se utilizan al comienzo del proceso de fabricación para crear los ingredientes activos para ungüentos y otros productos tópicos. El análisis de disolventes residuales determina si solventes como butano, etanol, propano, hexano y acetona están presentes en niveles dañinos en nuestros productos.

¿POR QUÉ ES IMPORTANTE PROBAR PESTICIDAS, HERBICIDAS Y FUNGICIDAS?

Nuestros productos también se analizan en busca de pesticidas (producto de matar insectos) herbicidas (producto de matar yerba mala) y fungicidas (producto de matar hongo) para asegurar que nuestros productos no contengan estos ingredientes. Los niveles de pesticidas, herbicidas y fungicidas se miden tanto en cáñamo cosechado como en productos terminados.

¿POR QUÉ PROBAR LA MICROBIOLOGÍA DE CADA LOTE?

Las bacterias como *E. coli*, *Salmonella* y *Listeria* son bacterias dañinas transmitidas por los alimentos que pueden contaminar los alimentos y el agua. Las pruebas para estas bacterias, así como la levadura y el moho, son cruciales para la seguridad de los productos que se ingieren. Una muestra de cada lote se somete a múltiples pruebas para asegurar la ausencia de microorganismos (es decir, bacterias, levaduras o mohos) para garantizar la pureza de nuestros productos.

