

# 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.

