



Ensayo de Aptitud (PT) Alimentos. Humedad en café verde. LGC Standards (UK)

Especificaciones Técnicas

Referencia Interna:	LGC PT-FC-865
Número de Mensurandos o Pruebas Evaluadas:	1
Eventos por Año:	Hasta 1
Meses de Participación:	Junio
Número de Muestras por Evento:	1
Informes Disponibles:	Reporte Individual. Reporte Principal. Reporte de Analito. Reporte Interactivo.
Mensurandos o Pruebas Disponibles	
Humedad	
Características de la Muestra:	Volúmen: 25,0 gr. Café verde. Requisitos de Almacenamiento: Temperatura Ambiente 20±5°C.
Reporte de Resultados:	Internet - Portal LGC-AXIO.
Oportunidad del Reporte:	Hasta 10 días a partir de la fecha límite para reportar.
Principales Indicadores Estadísticos/Analíticos de Evaluación:	Evaluación Cualitativa: Comparación frente al resultado esperado. Evaluación Cuantitativa: z-Score - z´(z prime) Rango - SDPA Interpretación de Evaluacion Cuantitativa: Satisfactorio, Cuestionable, Insatisfactorio.
Respaldo Regulatorio:	NA
Capacitación y Educación:	Labcare de Colombia - ACG - Dra. Alba Cecilia Garzón.
Origen:	Reino Unido