



Labcare
de Colombia



AXIO
PROFICIENCY TESTING

Ensayo de Aptitud (PT) Microbiológico Cualitativo. Detección de Salmonella en Chocolate. (Chocolate Rallado).LGC Standards (UK).

Especificaciones Técnicas

| | |
|---|--|
| Referencia Interna: | LGC PT-CT-710 |
| Número de Mensurandos o Pruebas Evaluadas: | 1 |
| Eventos por Año: | Hasta 3 |
| Meses de Participación: | Enero - Mayo - Septiembre |
| Número de Muestras por Evento: | 2 |
| Informes Disponibles: | Reporte Individual. Reporte Principal. Reporte de Analito. Reporte Interactivo. |
| Mensurandos o Pruebas Disponibles | |
| Detección de Salmonella species. | |
| Características de la Muestra: | Volúmen: 2 x 25,0 gr. Chocolate rallado. Requisitos de Almacenamiento: 2°C a 8°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 a resultado esperado. |
| Respaldo Regulatorio: | ISO/IEC 17043 - ISO/IEC 17025 - ISO 9001 UKAS |
| Capacitación y Educación: | Labcare de Colombia - ACG - Dra. Alba Cecilia Garzón. |
| Origen: | Reino Unido |