

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

<b>Referencia Interna:</b>	LGC PT-CT-710
<b>Número de Mensurandos o Pruebas Evaluadas:</b>	1
<b>Eventos por Año:</b>	Hasta 3
<b>Meses de Participación:</b>	Enero - Mayo - Septiembre
<b>Número de Muestras por Evento:</b>	2
<b>Informes Disponibles:</b>	Reporte Individual. Reporte Principal. Reporte de Analito. Reporte Interactivo.
<b>Mensurandos o Pruebas Disponibles</b>	
<b>Detección de Salmonella species.</b>	
<b>Características de la Muestra:</b>	Volúmen: 2 x 25,0 gr. Chocolate rallado. Requisitos de Almacenamiento: 2°C a 8°C.
<b>Reporte de Resultados:</b>	Internet - Portal LGC-AXIO.
<b>Oportunidad del Reporte:</b>	Hasta 10 días a partir de la fecha límite para reportar.
<b>Principales Indicadores Estadísticos/Analíticos de Evaluación:</b>	Evaluación Cualitativa: Comparación frente a resultado esperado.
<b>Respaldo Regulatorio:</b>	ISO/IEC 17043 - ISO/IEC 17025 - ISO 9001 UKAS
<b>Capacitación y Educación:</b>	Labcare de Colombia - ACG - Dra. Alba Cecilia Garzón.
<b>Origen:</b>	Reino Unido