



**Ensayo de Aptitud (PT) Chocolate. Análisis de Chocolate. (Chocolate).LGC Standards (UK).**

**Especificaciones Técnicas**

<b>Referencia Interna:</b>	LGC PT-CT-715
<b>Número de Mensurandos o Pruebas Evaluadas:</b>	16
<b>Eventos por Año:</b>	Hasta 3
<b>Meses de Participación:</b>	Enero - Mayo - Septiembre
<b>Número de Muestras por Evento:</b>	1
<b>Informes Disponibles:</b>	Reporte Individual. Reporte Principal. Reporte de Analito. Reporte Interactivo.
<b>Mensurandos o Pruebas Disponibles</b>	
Actividad del Agua Humedad Energía Grasa Saturación Nitrógeno Total	Carbohidratos Azúcar Total Fructosa Glucosa Sacarosa Lactosa
	Sal (de Sodio) Sodio Acido Butírico Teobromina Fibra Dietética Total
<b>Características de la Muestra:</b>	Volúmen: 150,0 gr. Chocolate Negro, Chocolate con Leche o Chocolate con Sabor. 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 Cuantitativa: Media - z Score - SDPA Interpretación de la Evaluación Cuantitativa: Satisfactorio - Cuestionable - Insatisfactorio
<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