



Ensayo de Aptitud (PT) Análisis Microbiológico Cuantitativo y Cualitativo en Carne y Pescado. (Carne en polvo). LGC Standards (UK)

Especificaciones Técnicas

Referencia Interna:	LGC PT-MT-756 +757
Número de Mensurandos o Pruebas Evaluadas:	15
Eventos por Año:	4
Meses de Participación:	Marzo - Junio - Septiembre - Diciembre
Número de Muestras por Evento:	2
Informes Disponibles:	Reporte Individual. Reporte Principal. Reporte de Analito. Reporte Interactivo.
Mensurandos o Pruebas Disponibles	
Enumeración de Bacillus cereus, estafilococos coagulasa positivos, enterobacterias, Escherichia coli, coliformes totales, moho y levaduras. Recuento mesófilo aeróbico total. Detección de estafilococos coagulasa positivos, Escherichia coli O157 (cepa no toxigénica) , especies de Listeria y especies de Salmonella. Identificación de especies de Listeria y especies de Salmonella.	
Características de la Muestra:	Volumen Muestra 756: 20,0 gr. X 2 viales Volumen Muestra 757: 200,0 gr. X 2 viales Carne en polvo. Requisitos de Almacenamiento: Refrigerado: 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 al resultado esperado. Evaluación Cuantitativa: z-Score - z' (z prime) Rango - SDPA Interpretación de Evaluacion Cuantitativa: Satisfactorio, Cuestionable, Insatisfactorio.
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