



Ensayo de Aptitud (PT) Liofilizado de carne. Detección de nitratos y nitritos. LGC Standards (UK).

Especificaciones Técnicas

Referencia Interna:	LGC PT-MT-732
Número de Mensurandos o Pruebas Evaluadas:	2
Eventos por Año:	4
Meses de Participación:	Enero, Mayo, Julio, Noviembre
Número de Muestras por Evento:	1
Informes Disponibles:	Reporte Individual. Reporte Principal. Reporte de Analito. Reporte Interactivo.
Mensurandos o Pruebas Disponibles	
Nitratos Nitritos	
Características de la Muestra:	Volúmen: 30,0 gr. Matriz Alimentaria. 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 al resultado esperado. Evaluación Cuantitativa: z-Score - z´(z prime) Rango - SDPA Interpretación de la 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