



Ensayo de Aptitud (PT) para gluten, proteína de clara de huevo y proteína de la leche en galletas, (pruebas de alergenicos). LGC Standards (UK).

Especificaciones Técnicas

Referencia Interna:	LGC PT-FC-854
Número de Mensurandos o Pruebas Evaluadas:	3
Eventos por Año:	Hasta 1
Meses de Participación:	Diciembre
Número de Muestras por Evento:	1
Informes Disponibles:	Reporte Individual. Reporte Principal. Reporte de Analito. Reporte Interactivo.
Mensurandos o Pruebas Disponibles	
Gluten, proteína de clara de huevo, proteína de la leche.	
Características de la Muestra:	Volúmen: 20,0 gr. Galletas Requisitos de Almacenamiento: Temperatura Ambiente 20±5°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:	NA
Capacitación y Educación:	Labcare de Colombia - ACG - Dra. Alba Cecilia Garzón.
Origen:	Reino Unido