



**Ensayo de Aptitud (PT) Alimentos. Parámetros de Calidad Escenciales en Salsa de Soya. LGC Standards (UK)**

**Especificaciones Técnicas**

<b>Referencia Interna:</b>	LGC PT-FC-883
<b>Número de Mensurandos o Pruebas Evaluadas:</b>	9
<b>Eventos por Año:</b>	Hasta 1
<b>Meses de Participación:</b>	Abril
<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>	
pH Acidez Titulable Total Azúcar Total Acido Sórbico (E200)	Sodio Magnesio Potasio Calcio
<b>Características de la Muestra:</b>	Volúmen: 100,0 ml. Salsa de Soya. Requisitos de Almacenamiento: Temperatura Ambiente 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 al resultado esperado. Evaluación Cuantitativa: z-Score - z'(z prime) Rango - SDPA Interpretación de Evaluacion Cuantitativa: Satisfactorio, Cuestionable, Insatisfactorio.
<b>Respaldo Regulatorio:</b>	NA
<b>Capacitación y Educación:</b>	Labcare de Colombia - ACG - Dra. Alba Cecilia Garzón.
<b>Origen:</b>	Reino Unido