



Ensayo de Aptitud (PT) Analitos de elaboración de cerveza. Análisis químico de cerveza sin alcohol. LGC Standards (UK).

Especificaciones Técnicas

Referencia Interna:	LGC PT-BA-07A
Número de Mensurandos o Pruebas Evaluadas:	5
Eventos por Año:	2
Meses de Participación:	Febrero - Octubre
Número de Muestras por Evento:	1
Informes Disponibles:	Reporte Individual. Reporte Principal. Reporte de Analito. Reporte Interactivo.
Mensurandos o Pruebas Disponibles	
Alcohol por volumen (Cuantitativo) Gravedad aparente Amargura Color a 430 nm pH	
Características de la Muestra:	Volumen: 330 ml o más. Cerveza sin alcohol. Producto enlatado o embotellado. Requisitos de Almacenamiento: Temperatura ambiente: 20 - 25°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 Cuantitativa: Media - Rango - Z score - SDPA Interpretación de la Evaluación Cuantitativa: Satisfactorio - Cuestionable - Insatisfactorio Evaluación Cualitativa: por concordancia.
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