

**Ensayo de Aptitud (PT) Química en alimentos. Parámetros de calidad en condimento. LGC Standards (UK).**

**Especificaciones Técnicas**

<b>Referencia Interna:</b>	LGC PT-FC-858
<b>Número de Mensurandos o Pruebas Evaluadas:</b>	4
<b>Eventos por Año:</b>	1
<b>Meses de Participación:</b>	Octubre
<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 Grado Brix Acidez total Sal	
<b>Características de la Muestra:</b>	Volumen: 100g. Condimento en bolsa de aluminio, bote, latas, o botella. Requisitos de Almacenamiento: Temperatura Ambiente 2 - 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 Cuantitativa: Media - Rango - Z score - SDPA Interpretación de la Evaluación Cuantitativa: Satisfactorio - Cuestionable - Insatisfactorio Evaluación Cualitativa: por concordancia.
<b>Respaldo Regulatorio:</b>	NA
<b>Capacitación y Educación:</b>	Labcare de Colombia - ACG - Dra. Alba Cecilia Garzón.
<b>Origen:</b>	Reino Unido