

Control de Calidad Externo (Ensayo de Aptitud) para Análisis nutricional en carnes cocidas o crudas. LGC Standards (UK).

Especificaciones Técnicas

Referencia Interna:	LGC PT-MT-731-X
Número de Mensurandos o Pruebas Evaluadas:	18
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	
Energía Grasa total Saturadas Colesterol Carbohidratos Azúcares totales Fibra dietética Proteínas Sal	Ceniza Hidratación Sodio Fosfato pH Calcio Potasio Hierro Magnesio
Características de la Muestra:	Volumen: 150 g. Carne precocinada, cruda o procesada. Requisitos de Almacenamiento: 2 - 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 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