



Labcare
de Colombia



AXIO
PROFICIENCY TESTING

Ensayo de Aptitud (PT) QFCS 832- Esquema de Calidad en Química de Alimentos

Especificaciones Técnicas

Referencia Interna:	LGC PT-FC-832
Número de Mensurandos o Pruebas Evaluadas:	5
Eventos por Año:	3
Meses de Participación:	Febrero - Junio - Diciembre.
Número de Muestras por Evento:	Una (1)
Informes Disponibles:	Evaluación comparativa. Valor Asignado (AV) de la Mediana de los resultados de los participantes. Desviación Estándar para la Evaluación de la Competencia (SDPA).
Mensurandos o Pruebas Disponibles	
Grasa, Proteína, Humedad, Ceniza y Calcio.	
Características de la Muestra:	100 g Lista para uso. Harina sin trigo. Almacenar a Temperatura Ambiente.
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:	METODO / RANGO / AV (Mediana) / SDPA.
Respaldo Regulatorio:	ISO/IEC 17043 ISO/IEC 17025 ISO 9001 UKAS / ilac-MRA.
Capacitación y Educación:	Labcare de Colombia - ACG - Dra. Alba Cecilia Garzón.
Origen:	Reino Unido