Ensayo de Aptitud (PT) QFCS 830- Esquema de Calidad en Química de Alimentos

Especificaciones Técnicas

Referencia Interna:	LGC PT-FC-830
Número de Mensurandos o Pruebas Evaluadas:	5
Eventos por Año:	1
Meses de Participación:	Noviembre
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	
Vitamina C como Acido Ascórbico.	
Características de la Muestra:	20 g Lista para uso. Puré de frutas/verduras Almacenar a -20°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:	METODO / RANGO / AV (Mediana) / SDPA Robusta.
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