

Control de Calidad Externo (Ensayo de Aptitud) para Análisis nutricional en galletas o cereales. LGC Standards (UK).

Especificaciones Técnicas

Referencia interna:		LGC PT-FC-770
Número de mensurandos o pruebas evaluadas:		17
Eventos por año:		4
Meses de participación:		Febrero - Junio - Octubre - Noviembre
Número de muestras por evento:		1
Informes disponibles:		Reporte Individual. Reporte Principal. Reporte de Mensurando. Reporte Interactivo.
Mensurandos o pruebas disponibles		
Energía Grasa Carbohidratos Azúcares totales Fibra dietaria total Fibra dietaria	Proteína Sal Sodio Cenizas Humedad Fosfato	Magnesio Potasio Zinc Calcio Fósforo
Características de la muestra:		Cantidad de muestra: 100 g. Alimento a base de cereal. 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 Interpretacion de la Evaluacion Cuantitativa: Satisfactorio - Cuestionable - Insatisfactorio Evaluacion 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