Control de Calidad Externo (Ensayo de Aptitud) para Análisis nutricional del cacao en polvo. LGC Standards (UK).

Especificaciones Técnicas

Referencia Interna:	LGC PT-CT-716
Número de Mensurandos o Pruebas Evaluadas:	15
Eventos por Año:	3
Meses de Participación:	Enero - Junio - Septiembre
Número de Muestras por Evento:	1
Informes Disponibles:	Reporte Individual. Reporte Principal. Reporte de Mensurando. Reporte Interactivo.

Mensurandos o Pruebas Disponibles

Cenizas	Fructosa	Sodio
Cafeína	Glucosa	Sacarosa
Carbohidratos	Humedad	Teobromina
Energía	Sal	Nitrógeno total
Grasa	Grasas saturadas	Azúcares totales

Características de la Muestra:	150 g. Cacao en polvo. Requisitos de Almacenamiento: 15 - 25 °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