Control de Calidad Externo (Ensayo de Aptitud) para Elementos del chocolate. LGC Standards (UK).

Especificaciones Técnicas

Referencia Interna:	LGC PT-CT-719
Número de Mensurandos o Pruebas Evaluadas:	6
Eventos por Año:	1
Meses de Participación:	Junio
Número de Muestras por Evento:	1
Informes Disponibles:	Reporte Individual. Reporte Principal. Reporte de Mensurando. Reporte Interactivo.
Mensurandos o Pruebas Disponibles	
Cadmio Calcio Cromo	Hierro Plomo Níquel
Características de la Muestra:	20 g. Chocolate oscuro. 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:	N/A
Capacitación y Educación:	Labcare de Colombia - ACG - Dra. Alba Cecilia Garzón.
Origen:	Reino Unido