

Control de Calidad Externo (Ensayo de Aptitud) para Almendra (prueba de alérgenos) - Harina de arroz. LGC Standards (UK).

Especificaciones Técnicas

Referencia interna:	LGC PT-FC-808
Número de mensurandos o pruebas evaluadas:	2
Eventos por año:	1
Meses de participación:	Abril
Número de muestras por evento:	2
Informes disponibles:	Reporte Individual. Reporte Principal. Reporte de Mensurando. Reporte Interactivo.
Mensurandos o pruebas disponibles	
Almendra Presencia/ausencia de almendra	
Características de la muestra:	Cantidad de muestra: 20 g. Harina de arroz. 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