

Control de Calidad Externo (Ensayo de Aptitud) para Análisis nutricional de la mezcla de grasas para untar. LGC Standards (UK).

Especificaciones Técnicas

Referencia interna:	LGC PT-FC-782
Número de mensurandos o pruebas evaluadas:	12
Eventos por año:	2
Meses de participación:	Febrero - Agosto
Número de muestras por evento:	1
Informes disponibles:	Reporte Individual. Reporte Principal. Reporte de Mensurando. Reporte Interactivo.
Mensurandos o pruebas disponibles	
Grasa total Saturadas Monoinsaturadas Poliinsaturadas Ácidos grasos trans totales Omega 3	Omega 6 Sal Agua pH Vitamina A Vitamina D
Características de la muestra:	Cantidad de muestra: 100 g. Mezcla de grasa para untar. 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 Interpretación de la Evaluación Cuantitativa: Satisfactorio - Cuestionable - Insatisfactorio Evaluación 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