Control de Calidad Externo (Ensayo de Aptitud) para Detección de Salmonella en carne. LGC Standards (UK).

Especificaciones Técnicas

Referencia interna:	LGC PT-MT-736
Número de mensurandos o pruebas evaluadas:	1
Eventos por año:	4
Meses de participación:	Marzo - Junio - Septiembre - Diciembre
Número de muestras por evento:	1
Informes Disponibles:	Reporte Individual. Reporte Principal. Reporte de Mensurando. Reporte Interactivo.
Mensurandos o Pruebas Disponibles	
Detección de especies de *Salmonella*	
Características de la muestra:	Cantidad de muestra: 25 g. Carne liofilizada. 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