

Control de Calidad Externo (Ensayo de Aptitud) para Alérgeno de proteína de soja y leche en bebida vegetal. LGC Standards (UK).

Especificaciones Técnicas

Referencia interna:	LGC PT-FC-853
Número de mensurandos o pruebas evaluadas:	5
Eventos por año:	2
Meses de participación:	Febrero - Agosto
Número de muestras por evento:	2
Informes Disponibles:	Reporte Individual. Reporte Principal. Reporte de Mensurando. Reporte Interactivo.
Mensurandos o Pruebas Disponibles	
Proteína de soja Proteína de leche* Presencia/ausencia de proteína de soja Presencia/ausencia de proteína de leche* Presencia/ausencia de gluten*	
Características de la muestra:	Cantidad de muestra: 2 x 25 ml. Leche de almendras. Requisitos de almacenamiento: < -20°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 *Esos analitos no están incluidos en el alcance de acreditación UKAS de LGC.
Capacitación y educación:	Labcare de Colombia - ACG - Dra. Alba Cecilia Garzón.
Origen:	Reino Unido