



Labcare
de Colombia



AXIO
PROFICIENCY TESTING

**Ensayo de Aptitud (PT) Chocolate. Presencia/Ausencia de Salmonella en Cacao en Polvo.
LGC Standards (UK).**

Especificaciones Técnicas

Referencia Interna:	LGC PT-CT-714
Número de Mensurandos o Pruebas Evaluadas:	1
Eventos por Año:	2
Meses de Participación:	Enero - Mayo
Número de Muestras por Evento:	Una (1)
Informes Disponibles:	Reporte Individual Reporte Principal Reporte de Analito Reporte Interactivo
Mensurandos o Pruebas Disponibles	
Deteccion de especies de Salmonella (Presencia/Ausencia)	
Características de la Muestra:	25g de Cacao en polvo Almacenar refrigerado de 2 a 8 °C. Rango de medición de 0 - 1000 ufc 25g
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:	Evaluacion comparativa Concordancia Aceptable/Inaceptable
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

