



Fecha Edición			Cotización Aprobada No.
AÑO	MES	DÍA	<u>176/22</u>
2022	02	17	

INFORMACIÓN DEL CLIENTE			
Razón Social:	SOCIEDAD DISTRIAPICOLA S.A.S	Nit o C.C :	821003602-6
Solicitante:	Francia Sánchez Bustamante	Cargo:	Gerente
Dirección:	Calle 9 No. 11-39 B. Las Américas	Teléfono/Fax:	(2) 216 45 09 Ext. 3 – 311 761 9588
Municipio/Departamento:	Caicedonia / Valle del Cauca	Correo electrónico:	gerencia@distriapicola.co calidad@distriapicola.co

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
Fecha de recepción: 2022-02-07					
Tipo de muestra	Descripción:	Fecha de toma de muestra	Hora de la toma	Tomadas por	Código interno
Alimento	Miel de Abejas Propietario: Distriapicola Procedencia: tropical Lote: 01/2022 Fecha de producción: 02/02/2022 T° de recepción: 25 °C	N.R	N.R	N.R	<u>090-1</u>
OBSERVACIONES:					

RESULTADOS						
Fecha del ensayo	Ensayo	Método	Unidades	Código interno: 090-1		Rango permitido: NTC 1273
				Resultado	Uexp	
2022-02-07	Determinación de Color	Método Observación	Visual	Ámbar	N.E	N.E
	Determinación de Apariencia		Aceptable/ No Aceptable	Aceptable	N.E	N.E
	Determinación de Olor		Aceptable/ No Aceptable	Aceptable	N.E	N.E
	Determinación de Sabor		Aceptable/ No Aceptable	Aceptable	N.E	N.E
	Determinación de Humedad	Método 969.38 método indirecto de Índice de refracción de acuerdo a la tabla 869.38 de la AOAC	g / 100 g	19,5	N.E	Max 20

**VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES
INNOVACION Y EXTENSION
LABORATORIO DE ANALISIS DE AGUAS Y ALIMENTOS
INFORME DE ENSAYOS No 152/22**

Código	123-LAA-F40*
Versión	1
Fecha	2019-02-11
Página	2 de 3

RESULTADOS						
Fecha del ensayo	Ensayo	Método	Unidades	Código interno: 090-1		Rango permitido: NTC 1273
				Resultado	Uexp	
2022-02-10	Determinación de Cenizas Totales	Gravimétrico	g / 100 g	0,15	N.E	Max 0,6
2022-02-09	Determinación de Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	Volumétrico- Método de Fehling	g / 100 g	60,42	N.E	Min 65 %
	Determinación de Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %		g / 100 g	0,15	N.E	Max 10 %

RESULTADOS						
Fecha del ensayo	Ensayo	Método	Unidades	Código interno: 090-1		Rango permitido: CODEX STAN 12-1981, REV.1 (1987)
				Resultado	Uexp	
2022-02-10	Determinación de Hidroximetilfurfural	Espectrofotometría U.V	mg / kg	<0,15	N.E	Max 80 mg/Kg

Elaboró: Betty P.

ARIEL FELIPE ARCILA Z.

Profesional I

Matrícula PQI-0181

Revisó

CARLOS HUMBERTO MONTOYA N.

Director de Laboratorio

Matrícula PQI-0177

Autorizó

OBSERVACIONES:

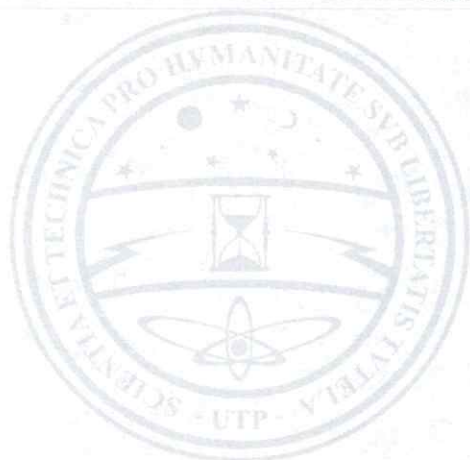
- El Laboratorio de Análisis de Aguas y Alimentos-UTP está autorizado por el Ministerio de la Protección Social para realizar análisis organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos al agua potable.
- Los métodos utilizados en la ejecución de los ensayos para los análisis de aguas, han sido tomados del Standard Methods for The Examination of Water and Wastewater 23 RD Edition 2017".
- Los resultados contenidos en el presente informe se refieren al momento y condiciones en que se realizaron los ensayos. El laboratorio no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de la información aquí contenida y de las muestras analizadas.



Código	123-LAA-F40
Versión	1
Fecha	2019-02-11
Página	3 de 3

- Los ensayos fueron realizados en las instalaciones del laboratorio de Análisis de Aguas y Alimentos, bajo sus condiciones ambientales.
- Los resultados de este informe hacen referencia única y exclusivamente a las muestras analizadas.
- Los ensayos microbiológicos son realizados por un profesional en el área.
- El informe de ensayos no podrá ser reproducido totalmente excepto cuando se haya obtenido permiso por escrito del laboratorio.
- Cuando es responsabilidad del laboratorio realizar la toma de muestra (s), se sigue el instructivo de toma de muestras. Cuando el cliente es el que toma la (s) muestra (s), el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada; por lo tanto, los resultados se aplican a la (s) muestra (s) conforme se recibieron.
- Luego de la entrega del Informe de Ensayos, existe un espacio de tiempo máximo de 15 días hábiles para la atención de reclamos.
- **ABREVIATURAS:** N.R: No reporta - N.E: No establecido - Rango Permitido: Valor permitido dependiendo del tipo de muestra y de acuerdo a las especificaciones de la normatividad para cada matriz - Uexp: Incertidumbre expandida.

----- **FIN DEL INFORME** -----



Universidad
Tecnológica
de Pereira



Fecha Edición			Cotización Aprobada No.
AÑO	MES	DÍA	<u>176/22</u>
2022	02	17	

INFORMACIÓN DEL CLIENTE			
Razón Social:	SOCIEDAD DISTRIAPICOLA S.A.S	Nit o C.C :	821003602-6
Solicitante:	Francia Sánchez Bustamante	Cargo:	Gerente
Dirección:	Calle 9 No. 11-39 B. Las Américas	Teléfono/Fax:	(2) 216 45 09 Ext. 3 – 311 761 9588
Municipio/Departamento:	Caicedonia / Valle del Cauca	Correo electrónico:	gerencia@distriapicola.co calidad@distriapicola.co

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
Fecha de recepción: 2022-02-07					
Tipo de muestra	Descripción:	Fecha de toma de muestra	Hora de la toma	Tomadas por	Código interno
Alimento	Miel de Abejas Propietario: Distriapicola Procedencia: tropical Lote: 01/2022 Fecha de producción: 02/02/2022 T° de recepción: 25 °C	N.R	N.R	N.R	<u>090-1</u>
OBSERVACIONES:					

RESULTADOS						
Fecha del ensayo	Ensayo	Método	Unidades	Código interno: 090-1		Rango permitido:
				Resultado	Uexp	
2022-02-07	Determinación de Recuento de microorganismos Aerobios Mesófilos	NTC 4519 – Método Recuento en Placa Profunda	U.F.C. / g	1,2x10 ²	N.E	N.E
	Determinación de Enterobacterias	NTC 4452 – Método Recuento en Placa Profunda	U.F.C. / g	< 10	N.E	N.E
	Determinación de Coliformes Totales		U.F.C. / g	< 10	N.E	N.E
	Determinación de <i>Escherichia coli</i>		U.F.C. / g	< 10	N.E	N.E
	Determinación de Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor	ISO 7937 – Método Recuento de Colonias en Placa Profunda	U.F.C. / g	< 10	N.E	N.E

**VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES
INNOVACION Y EXTENSION
LABORATORIO DE ANALISIS DE AGUAS Y ALIMENTOS
INFORME DE ENSAYOS No 153/22**

Código	123-LAA-F40
Versión	1
Fecha	2019-02-11
Página	2 de 3

RESULTADOS						
Fecha del ensayo	Ensayo	Método	Unidades	Código interno: 090-1		Rango permitido:
				Resultado	Uexp	
2022-02-07	Determinación de Esporas Aerobias Mesófilos	Método Recuento en tubo aerobio	U.F.C. / g	3,0x10 ¹	N.E	N.E
	Determinación de Determinación de <i>Bacillus cereus</i>	ISO 7932 – Método Recuento en Placa Superficial	U.F.C. / g	< 10	N.E	N.E
	Determinación de <i>Salmonella</i> en 25 g. de alimento	ISO 6579 – Enriquecimiento Peptona – Rappaport – Recuento en placa superficial – Prueba confirmativa (Kit)	Ausencia/ Presencia	Ausencia	N.E	N.E

Elaboró: Betty P.

ARIEL FELIPE ARCILA Z.

Profesional I
Matrícula PQI-0181

Revisó

CARLOS HUMBERTO MONTOYA N.

Director de Laboratorio
Matrícula PQI-0177

Autorizó

OBSERVACIONES:

- El Laboratorio de Análisis de Aguas y Alimentos-UTP está autorizado por el Ministerio de la Protección Social para realizar análisis organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos al agua potable.
- Los métodos utilizados en la ejecución de los ensayos para los análisis de aguas, han sido tomados del Standard Methods for The Examination of Water and Wastewater 23 RD Edition 2017".
- Los resultados contenidos en el presente informe se refieren al momento y condiciones en que se realizaron los ensayos. El laboratorio no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de la información aquí contenida y de las muestras analizadas.
- Los ensayos fueron realizados en las instalaciones del laboratorio de Análisis de Aguas y Alimentos, bajo sus condiciones ambientales.
- Los resultados de este informe hacen referencia única y exclusivamente a las muestras analizadas.
- Los ensayos microbiológicos son realizados por un profesional en el área.
- El informe de ensayos no podrá ser reproducido totalmente excepto cuando se haya obtenido permiso por escrito del laboratorio.
- Cuando es responsabilidad del laboratorio realizar la toma de muestra (s), se sigue el instructivo de toma de muestras. Cuando el cliente es el que toma la (s) muestra (s), el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada; por lo tanto, los resultados se aplican a la (s) muestra (s) conforme se recibieron.
- Luego de la entrega del Informe de Ensayos, existe un espacio de tiempo máximo de 15 días hábiles para la atención de reclamos.



Universidad
Tecnológica
de Pereira

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES
INNOVACION Y EXTENSION
LABORATORIO DE ANALISIS DE AGUAS Y ALIMENTOS
INFORME DE ENSAYOS No 153/22

Código	123-LAA-F40
Versión	1
Fecha	2019-02-11
Página	3 de 3

- **ABREVIATURAS:** N.R: No reporta - N.E: No establecido - Rango Permitido: Valor permitido dependiendo del tipo de muestra y de acuerdo a las especificaciones de la normatividad para cada matriz - Uexp: Incertidumbre expandida.

----- **FIN DEL INFORME** -----



Universidad
Tecnológica
de Pereira

Dirección: Cra 27 No 10-02 Los Álamos – Pereira-Risaralda-Colombia- Laboratorio de Análisis de Aguas y Alimentos Edificio 8 Piso 1 y 2.
Teléfonos: Telefax: (57) (6) 321 5750 / 313 7437 / e-mail: labaguas@utp.edu.co



Fecha Edición			Cotización Aprobada No.
AÑO	MES	DÍA	<u>176/22</u>
2022	02	17	

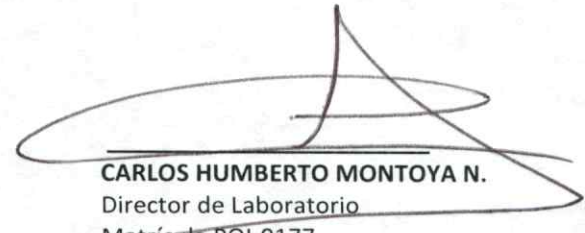
INFORMACIÓN DEL CLIENTE			
Razón Social:	SOCIEDAD DISTRIAPICOLA S.A.S	Nit o C.C :	821003602-6
Solicitante:	Francia Sánchez Bustamante	Cargo:	Gerente
Dirección:	Calle 9 No. 11-39 B. Las Américas	Teléfono/Fax:	(2) 216 45 09 Ext. 3 – 311 761 9588
Municipio/Departamento:	Caicedonia / Valle del Cauca	Correo electrónico:	gerencia@distriapicola.co calidad@distriapicola.co

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
Fecha de recepción: 2022-02-07					
Tipo de muestra	Descripción:	Fecha de toma de muestra	Hora de la toma	Tomadas por	Código interno
Alimento	Miel de Abejas Propietario: Distriapicola Procedencia: tropical Lote: 01/2022 Fecha de producción: 02/02/2022 T° de recepción: 25 °C	N.R	N.R	N.R	<u>090-1</u>
OBSERVACIONES:					

RESULTADOS						
Fecha del ensayo	Ensayo	Método	Unidades	Código interno: 090-1		Rango permitido:
				Resultado	Uexp	
2022-02-07	Determinación de Recuento de Mohos	ICMSF – Recuento en Placa Profunda	U.F.C. / g	4,0x10 ¹	N.E	N.E

Elaboró: Betty P.


ARIEL FELIPE ARCILA Z.
Profesional I
Matrícula PQI-0181
Revisó


CARLOS HUMBERTO MONTOYA N.
Director de Laboratorio
Matrícula PQI-0177
Autorizó

**VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES
INNOVACION Y EXTENSION
LABORATORIO DE ANALISIS DE AGUAS Y ALIMENTOS
INFORME DE ENSAYOS No 154/22**

Código	123-LAA-F40
Versión	1
Fecha	2019-02-11
Página	2 de 2

OBSERVACIONES:

- El Laboratorio de Análisis de Aguas y Alimentos-UTP está autorizado por el Ministerio de la Protección Social para realizar análisis organolépticos, físicos, químicos y microbiológicos al agua potable.
- **Los métodos utilizados en la ejecución de los ensayos para los análisis de aguas, han sido tomados del Standard Methods for The Examination of Water and Wastewater 23 RD Edition 2017".**
- Los resultados contenidos en el presente informe se refieren al momento y condiciones en que se realizaron los ensayos. El laboratorio no se responsabiliza de los perjuicios que puedan derivarse del uso inadecuado de la información aquí contenida y de las muestras analizadas.
- Los ensayos fueron realizados en las instalaciones del laboratorio de Análisis de Aguas y Alimentos, bajo sus condiciones ambientales.
- Los resultados de este informe hacen referencia única y exclusivamente a las muestras analizadas.
- Los ensayos microbiológicos son realizados por un profesional en el área.
- El informe de ensayos no podrá ser reproducido totalmente excepto cuando se haya obtenido permiso por escrito del laboratorio.
- Cuando es responsabilidad del laboratorio realizar la toma de muestra (s), se sigue el instructivo de toma de muestras. Cuando el cliente es el que toma la (s) muestra (s), el laboratorio no se hace responsable de la información suministrada; por lo tanto, los resultados se aplican a la (s) muestra (s) conforme se recibieron.
- Luego de la entrega del Informe de Ensayos, existe un espacio de tiempo máximo de 15 días hábiles para la atención de reclamos.
- **ABREVIATURAS:** N.R: No reporta - N.E: No establecido - Rango Permitido: Valor permitido dependiendo del tipo de muestra y de acuerdo a las especificaciones de la normatividad para cada matriz - Uexp: Incertidumbre expandida.

----- **FIN DEL INFORME** -----