



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

Fecha Edición			Cotización Aprobada No.
AÑO	MES	DÍA	1776/19
2019	12	06	

INFORMACIÓN DEL CLIENTE			
Razón Social:	<b>SOCIEDAD DISTRIAPICOLA S.A.S</b>	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:	<a href="mailto:gerencia@distriapicola.co">gerencia@distriapicola.co</a> <a href="mailto:calidad@distriapicola.co">calidad@distriapicola.co</a>

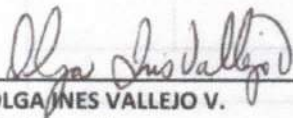
INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
Fecha de recepción: 2019-11-22					
Tipo de muestra	Descripción:	Fecha de toma de muestra	Hora de la toma	Tomadas por	Código interno
Alimento	Procedencia: DISTRIAPICOLA Lote: 14/2019 Fecha de producción: 18/11/2019 Procedencia: Tropical Miel de Abejas T° de recepción 19,8°C	N.R	N.R	N.R	<u>1441-2</u>
<b>OBSERVACIONES:</b>					


RESULTADOS						
Fecha del ensayo	Ensayo	Método	Unidades	Código interno: 1441-2		Rango permitido: NTC 1273 **Resolución 1057
				Resultado	Uexp	
2019-11-22	Color	Observación	Visual	Ambar	N.E	N.E
	Apariencia		Acceptable/ No Acceptable	Acceptable	N.E	N.E
	Olor		Acceptable/ No Acceptable	Acceptable	N.E	N.E
	Sabor		Acceptable/ No Acceptable	Acceptable	N.E	N.E
2019-11-25	Humedad	Método 969.38 método indirecto de Índice de refracción de acuerdo a la tabla 869.38 de la AOAC	g / 100g	19,4	N.E	≤ 20

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](mailto:labaguas@utp.edu.co)

RESULTADOS						
Fecha del ensayo	Ensayo	Método	Unidades	Código interno: 1441-2		Rango permitido: NTC 1273 **Resolución 1057
				Resultado	Uexp	
2019-11-29	Acidez Total	Potenciométrico	meq / 1000g	27,57	N.E	≤ 50
2019-12-02	Cenizas Totales	Gravimétrico	g / 100g	0,19	N.E	≤ 0,6
2019-12-04	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	Volumétrico- Método de Fehling	g / 100g	73,63	N.E	≥ 60
	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %		g / 100g	<0,1	N.E	≤ 5
2019-12-03	Hidroximetilfurfural	Espectrofotometría U.V	mg / kg	52,92	N.E	≤ 60

Elaboró: Betty P.

  
**OLGA INES VALLEJO V.**  
 Profesional I  
 Matrícula PQI-0172  
 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.



Fecha Edición			Cotización Aprobada No.
AÑO	MES	DÍA	1776/19
2019	12	06	

INFORMACIÓN DEL CLIENTE	
Razón Social: <b>SOCIEDAD DISTRIAPICOLA S.A.S</b>	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: <a href="mailto:gerencia@distriapicola.co">gerencia@distriapicola.co</a> <a href="mailto:calidad@distriapicola.co">calidad@distriapicola.co</a>

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
Fecha de recepción: 2019-11-22					
Tipo de muestra	Descripción:	Fecha de toma de muestra	Hora de la toma	Tomadas por	Código interno
Alimento	Procedencia: DISTRIAPICOLA Lote: 14/2019 Fecha de producción: 18/11/2019 Procedencia: Tropical Miel de Abejas T° de recepción 19,8°C	N.R	N.R	N.R	1441-2
<b>OBSERVACIONES:</b>					

RESULTADOS						
Fecha del ensayo	Ensayo	Método	Unidades	Código interno: 1441-2		Rango permitido: <u>NTC 1273</u> <u>** Resolución 1057</u>
				Resultado	Uexp	
2019-11-25	Recuento de microorganismos Aerobios Mesófilos	Recuento en Placa Profunda	U.F.C. / g	290	N.E	≤ 300
	Enterobacterias		U.F.C. / g	< 10	N.E	N.E
	Coliformes Totales		U.F.C. / g	< 10	N.E	** ≤ 10
	<i>Escherichia coli</i>		U.F.C. / g	< 10	N.E	** ≤ 10
	Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor	Recuento en tubo anaerobio	U.F.C. / g	<10	N.E	** ≤ 100
	Esporas Aerobias Mesófilos	Recuento en tubo anaerobio	U.F.C. / g	70	N.E	N.E
	Determinación de <i>Bacillus cereus</i>	Recuento en placa Superficial	U.F.C. / g	<100	N.E	N.E

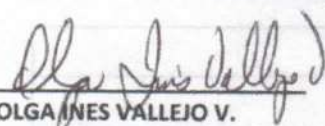
Dirección: Cra 27 No 10-02 Los Álamos – Pereira-Risaralda-Colombia- Laboratorio de Análisis de Aguas y Alimentos Edificio 8 Piso 1 y 2.  
Teléfonos: Telefax: (57) (6) 321 5750 / 313 7437 / e-mail: [labaguas@utp.edu.co](mailto:labaguas@utp.edu.co)

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES  
 INNOVACION Y EXTENSION  
 LABORATORIO DE ANALISIS DE AGUAS Y ALIMENTOS  
 INFORME DE ENSAYOS No 2287/19


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

RESULTADOS						
Fecha del ensayo	Ensayo	Método	Unidades	Código interno: 1441-2		Rango permitido: NTC 1273 ** Resolución 1057
				Resultado	Uexp	
2019-11-25	Determinación de <b>Salmonella</b> en 25 g. de alimento	Enriquecimiento Peptona- Rappapor- Recuento en placa superficial –Prueba confirmativa (Kit)	Ausencia/ Presencia	Ausencia	N.E	Ausencia

Elaboró: Betty P.



**OLGA INES VALLEJO V.**  
 Profesional I  
 Matrícula PQI-0172  
 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.
- **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** -----



Fecha Edición			Cotización Aprobada No.
AÑO	MES	DÍA	1776/19
2019	12	06	

INFORMACIÓN DEL CLIENTE			
Razón Social:	<b>SOCIEDAD DISTRIAPICOLA S.A.S</b>	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:	<a href="mailto:gerencia@distriapicola.co">gerencia@distriapicola.co</a> <a href="mailto:calidad@distriapicola.co">calidad@distriapicola.co</a>

INFORMACIÓN DE LA MUESTRA					
Fecha de recepción: 2019-11-22					
Tipo de muestra	Descripción:	Fecha de toma de muestra	Hora de la toma	Tomadas por	Código interno
Alimento	Procedencia: DISTRIAPICOLA Lote: 14/2019 Fecha de producción: 18/11/2019 Procedencia: Tropical Miel de Abejas T° de recepción 19,8°C	N.R	N.R	N.R	<u>1441-2</u>
<b>OBSERVACIONES:</b>					

RESULTADOS						
Fecha del ensayo	Ensayo	Método	Unidades	Código interno: 1441-2		Rango permitido: <u>NTC 1273</u>
				Resultado	Uexp	
2019-11-25	Recuento de Mohos	Recuento en Placa Profunda	U.F.C. / g	<10	N.E	≤ 100

Elaboró: Betty P.

**OLGA INES VALLEJO V.**  
Profesional I  
Matrícula PQI-0172  
Revisó

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

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](mailto:labaguas@utp.edu.co)