

**VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES  
INNOVACION Y EXTENSION  
LABORATORIO DE ANALISIS DE AGUAS Y ALIMENTOS  
INFORME DE ENSAYOS No 340/20**

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

Fecha Edición			Cotización Aprobada No.
AÑO	MES	DÍA	425/20
2020	03	30	

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: 2020-03-13					
Tipo de muestra	Descripción:	Fecha de toma de muestra	Hora de la toma	Tomadas por	Código interno
Alimento	Propietario: Distriapicola Procedencia: tropical Lote: 05/2020 Fecha de producción: 11/03/2020 T° de recepción 23,1°C contenido: Miel de Abejas	N.R	N.R	N.R	<a href="#">259-1</a>
<b>OBSERVACIONES:</b>					

RESULTADOS						
Fecha del ensayo	Ensayo	Método	Unidades	Código interno: 259-1		Rango permitido: NTC 1273 **Resolución 1057
				Resultado	Uexp	
2020-03-13	Color	Observación	Visual	Ámbar	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
2020-03-13	Humedad	Método 969.38 método indirecto de Índice de refracción de acuerdo a la tabla 869.38 de la AOAC	g / 100g	19,6	N.E	≤ 20

**VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES  
INNOVACION Y EXTENSION  
LABORATORIO DE ANALISIS DE AGUAS Y ALIMENTOS  
INFORME DE ENSAYOS No 340/20**

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

RESULTADOS						
Fecha del ensayo	Ensayo	Método	Unidades	Código interno: 259-1		Rango permitido: NTC 1273 **Resolución 1057
				Resultado	Uexp	
2020-03-13	Acidez Total	Potenciométrico	meq / 1000g	24,35	N.E	≤ 50
	Cenizas Totales	Gravimétrico	g / 100g	0,36	N.E	≤ 0,6
	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	Volumétrico- Método de Fehling	g / 100g	78,58	N.E	≥ 60
	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	Volumétrico- Método de Fehling	g / 100g	0,53	N.E	≤ 5
2020-03-17	Hidroximetilfurfural	Espectrofotometría U.V	mg / kg	5,65	N.E	≤ 60

Elaboró: Betty P.

**ARIEL FELIPE ARCILA Z.**  
Profesional I  
Matrícula PQI-0180  
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.

**VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES  
INNOVACION Y EXTENSION  
LABORATORIO DE ANALISIS DE AGUAS Y ALIMENTOS  
INFORME DE ENSAYOS No 341/20**

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

Fecha Edición			Cotización Aprobada No.
AÑO	MES	DÍA	425/20
2020	03	30	

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: 2020-03-13					
Tipo de muestra	Descripción:	Fecha de toma de muestra	Hora de la toma	Tomadas por	Código interno
Alimento	Propietario: Distriapicola Procedencia: tropical Lote: 05/2020 Fecha de producción: 11/03/2020 T° de recepción 23,1°C contenido: Miel de Abejas	N.R	N.R	N.R	<a href="#">259-1</a>
<b>OBSERVACIONES:</b>					

RESULTADOS						
Fecha del ensayo	Ensayo	Método	Unidades	Código interno: 259-1		Rango permitido: <u>NTC 1273</u> <b>** Resolución 1057</b>
				Resultado	Uexp	
2020-03-16	Recuento de microorganismos Aerobios Mesófilos	Recuento en Placa Profunda	U.F.C. / g	3,5x10 <sup>2</sup>	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	< 10	N.E	N.E



**VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES  
INNOVACION Y EXTENSION  
LABORATORIO DE ANALISIS DE AGUAS Y ALIMENTOS  
INFORME DE ENSAYOS No 341/20**

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

RESULTADOS						
Fecha del ensayo	Ensayo	Método	Unidades	Código interno: 259-1		Rango permitido: <u>NTC 1273</u> <b>** Resolución</b> <u>1057</u>
				Resultado	Uexp	
2020-03-16	Determinación de <i>Bacillus cereus</i>	Recuento en placa Superficial	U.F.C. / g	< 100	N.E	N.E
	Determinación de <i>Salmonella</i> en 25 g. de alimento	Enriquecimiento Peptona- Rappapor- Recuento en placa superficial –Prueba confirmativa (Kit)	Ausencia/ Presencia	Ausencia	N.E	Ausencia

Elaboró: Betty P.

**ARIEL FELIPE ARCILA Z.**  
Profesional I  
Matrícula PQJ-0180  
Revisó

**CARLOS HUMBERTO MONTOYA N.**  
Director de Laboratorio  
Matrícula PQJ-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.

**VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES  
INNOVACION Y EXTENSION  
LABORATORIO DE ANALISIS DE AGUAS Y ALIMENTOS  
INFORME DE ENSAYOS No 342/20**

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

Fecha Edición			Cotización Aprobada No.
AÑO	MES	DÍA	425/20
2020	03	30	

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: 2020-03-13					
Tipo de muestra	Descripción:	Fecha de toma de muestra	Hora de la toma	Tomadas por	Código interno
Alimento	Propietario: Distriapicola Procedencia: tropical Lote: 05/2020 Fecha de producción: 11/03/2020 T° de recepción 23,1°C contenido: Miel de Abejas	N.R	N.R	N.R	<a href="#">259-1</a>
<b>OBSERVACIONES:</b>					

RESULTADOS						
Fecha del ensayo	Ensayo	Método	Unidades	Código interno: 259-1		Rango permitido: <b>NTC 1273</b>
				Resultado	Uexp	
2020-03-16	Recuento de Mohos	Recuento en Placa Profunda	U.F.C. / g	<10	N.E	≤ 100

**Elaboró: Betty P.**

**ARIEL FELIPE ARCILA Z.**  
Profesional I  
Matrícula PQI-0180  
**Revisó**

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

**OBSERVACIONES:**