

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No. 006/17

Laboratorio: **Análisis de Aguas y Alimentos**

Fecha Edición		COTIZACIÓN No.	No. de Páginas
Día	Mes	Año	
24	01	2017	4

DATOS DE LA EMPRESA

Razón Social: **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

Lugar de Toma de muestras: Fecha de Toma de muestras:

Muestras tomadas por: Fecha de Recepción de las Muestras: 2017-01-04

Betty Pinzon
BETTY PINZON
Auxiliar Administrativo.
Elaboró

Olga Ines Vallejo
OLGA INES VALLEJO
Responsable Técnico
Matrícula PQI-0172
Revisó

Carlos Humberto Montoya N
CARLOS HUMBERTO MONTOYA N
Director de Laboratorio
Matrícula PQI-0177
Aprobó

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN Y EXTENSION

INFORME DE RESULTADOS

Código	123-LAA-F06
Versión	4
Fecha	2015-02-06
Página	2 de 4

INFORME DE RESULTADOS No.	006/17
---------------------------	--------

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):				
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO
Distriapicola S.A.S Lote: No. 01/2017 Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2017-01-04	002-1
				OBSERVACIONES
				Muestras enviadas al laboratorio por correo certificado, recibidas en el laboratorio por William Hernández.

RESULTADOS									
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: Resolución 1057/2010	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO				
					002-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX
2017-01-19	Color	Observación	No Establecido	Visual	Ámbar Claro	---	---	---	---
	Apariencia		No Establecido	Aceptable/ No Aceptable	Aceptable	---	---	---	---
	Olor		No Establecido	Aceptable/ No Aceptable	Aceptable	---	---	---	---
	Sabor		No Establecido	Aceptable/ No Aceptable	Aceptable	---	---	---	---
	Humedad	Gravimétrico	≤ 21	g / 100g	18,9	---	---	---	---
2017-01-19	Acidez Total	Potenciométrico	≤ 50	mq/ 1000g	30	---	---	---	---
2017-01-19	Cenizas Totales	Gravimétrico	≤ 0,6	g / 100g	0,17	---	---	---	---

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No.	006/17
---------------------------	--------

RESULTADOS											
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: Resolución 1057/2010	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO						
					002-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX	Ü expa	
2017-01-23	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	Volumétrico-Método de Fehling	≥ 60	g / 100g	64,11						
	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	Volumétrico-Método de Fehling	≤ 10	g / 100g	0,75						

**Ü expa = Incertidumbre Expandida

OBSERVACIONES:

- El laboratorio NO EMITE OPINIONES NI DECLARACIONES con el cumplimiento o no cumplimiento de los requisitos y/o especificaciones
- Los análisis se realizaron basados en procedimientos que se encuentran en el Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater Edición 22 ND de 2012 y de las Normas técnicas Colombianas.
- 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, mediante la Resolución # 1615 de Mayo 15 de 2015.
- El Laboratorio de Análisis de Aguas y Alimentos-UTP, tiene Acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de Acreditación 10-LAB-326, bajo la Norma NTC-ISO/IEC 17025:2005 en los siguientes análisis:
Aguas Potables o Para Consumo, Aguas Tratadas, Aguas Envasadas y Aguas Crudas: Alcalinidad Total, pH, Dureza Total, Aluminio, Hierro Total, Fluoruros, Conductividad, Nitratos, Nitritos, Nitrógeno, Calcio, Magnesio, Zinc, Manganeseo, Cobre Total, Cloruros, Dureza Cálcica, Sulfatos.
Bebidas Alcohólicas (ron – aguardiente): Hierro y Cobre.
Agua de Piscina: pH, Dureza Total, Aluminio
- Los resultados contenidos en el presente reporte 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.

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.

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No.	002/17
---------------------------	--------

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):				
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO
Distriapicola S.A.S Lote: No. 01/2017 Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2017-01-04	002-1
				OBSERVACIONES
				Muestras enviadas al laboratorio por correo certificado, recibidas en el laboratorio por William Hernández.

RESULTADOS										
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: Resolución 1057/2010	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO					
					002-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX	Ü expa
2017-01-04	Recuento de microorganismos Aerobios Mesófilos	Recuento en Placa profunda	No Establecido	U.F.C. / g	< 10					
	Enterobacterias	Recuento en Placa Profunda	No Establecido	U.F.C. / g	< 3					
	Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor	Recuento en tubo anaerobio	<100	U.F.C. / g	< 10					
	Esporas aerobias Mesófilos	Recuento en tubo aerobio	No Establecido	U.F.C. / g	< 10					
	Determinación de <i>Salmonella</i> en 25 g. de alimento	Enriquecimiento	No Establecido	Ausencia/ Presencia	Ausencia					

**Ü expa = Incruidumbre Expandida



ISO/IEC 17025:2005
10-LAB-029

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN Y EXTENSION

INFORME DE RESULTADOS

Código	123-LAA-F06
Versión	4
Fecha	2015-02-06
Página	2 de 3

INFORME DE RESULTADOS No. 003/17

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):					
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distriapicola S.A.S Lote: No. 01/2017 Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2017-01-04	<u>002-1</u>	Muestras enviadas al laboratorio por correo certificado, recibidas en el laboratorio por William Hernández.

RESULTADOS								
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: <u>Resolución 1057/2010</u>	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO			
					002-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa
2017-01-04	Recuento de Mohos	Recuento en Placa profunda	<100	U.F.C. / g	< 10			

**Ü expa = Incertidumbre Expandida

OBSERVACIONES:

- El laboratorio NO EMITE OPINIONES NI DECLARACIONES con el cumplimiento o no cumplimiento de los requisitos y/o especificaciones
- Los análisis se realizaron basados en procedimientos que se encuentran en el Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater Edición 22 ND de 2012 y de las Normas técnicas Colombianas.
- 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, mediante la Resolución # 1615 de Mayo 15 de 2015.
- El Laboratorio de Análisis de Aguas y Alimentos-UTP, tiene Acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de Acreditación 10-LAB-326, bajo la Norma NTC-ISO/IEC 17025:2005 en los siguientes análisis:

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.