ACREDITADO ONAC
ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACIÓN DE COLOMBIA
ISO/IEC 17025:2005
10-LAB-029

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN Y EXTENSION
INFORME DE RESULTADOS

Código	123-LAA-F06
Versión	5
Fecha	2017-02-17
Página	2 de 4

INFORME DE RESULTADOS No.	169/17

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):

DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distriapicola S.A.S Lote: No. 04/2017 Febrero 17/2017 Tropical Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2017-02-21	155-1	Muestras enviadas al laboratorio por correo certificado, recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón

RESULTADOS

FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: Resolución 1057/2010	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO					
					155-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX	Ü expa
2017-02-21	Color	Observación	No Establecido	Visual	Ámbar	---	---	---	---	---
	Apariencia		No Establecido	Aceptable/ No Aceptable	Aceptable	---	---	---	---	---
	Olor		No Establecido	Aceptable/ No Aceptable	Aceptable	---	---	---	---	---
	Sabor		No Establecido	Aceptable/ No Aceptable	Aceptable	---	---	---	---	---
2017-02-22	Humedad	Gravimétrico	≤ 21	g / 100g	20,7	---	---	---	---	---
	Acidez Total	Potenciométrico	≤ 50	mq / 1000g	28	---	---	---	---	---
	Cenizas Totales	Gravimétrico	≤ 0,6	g / 100g	0,13	---	---	---	---	---

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.

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN Y EXTENSION
INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No.	169/17

RESULTADOS											
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: Resolución 1057/2010	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO					
					155-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX	Ü expa
2017-02-22	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	Volumétrico-Método de Fehling	≥ 60	g / 100g	60,08	---	---	---	---	---
	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	Volumétrico-Método de Fehling	≤ 10	g / 100g	0,48	---	---	---	---	---
2017-02-22	Hidroximetilfurfural	Espectrofotometría U.V	≤ 60	mg / kg	17	---	---	---	---	---

**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 st. 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.
  El Laboratorio de Análisis de Aguas y Alimentos-UTP, tiene Acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de Acreditación 10-LAB-029, 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, Nitritos, Nitratos, Turbiedad, Zinc, Magnesio, Calcio, Níquel, Manganeso, Cobre Total, Cloruros, Dureza Cálcica, Sulfatos.
  Bebidas Alcohólicas (ron – aguardiente): Hierro y Cobre.
  Agua de Piscina: pH, Dureza Total, Aluminio

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.

NIT: 891.480.035 - 9 / Código Postal: 660003 / Conmutador:(57) (6) 313 7300 / Fax: 321 3206 / Dirección: Cra 27 Nº 10 - 02 Los Álamos - Pereira - Risaralda - Colombia / www.utp.edu.co
Reacreditada como Institución de Alta Calidad por el Ministerio de Educación Nacional 2013 - 2021

ACREDITADO ONAC ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACIÓN DE COLOMBIA
ISO/IEC 17025:2005
10-LAB-029

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN Y EXTENSION
INFORME DE RESULTADOS

Código	123-LAA-F06
Versión	5
Fecha	2017-02-17
Página	2 de 3

INFORME DE RESULTADOS No.	170/17

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):

DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distriapicola S.A.S Lote: No. 04/2017 Febrero 17/2017 Tropical Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2017-02-21	155-1	Muestras enviadas al laboratorio por correo certificado, recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón

RESULTADOS

FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: Resolución 1057/2010	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO					
					155-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX	Ü expa
2017-02-21	Recuento de microorganismos Aerobios Mesófilos	Recuento en Placa profunda	No Establecido	U.F.C. / g	110	---	---	---	---	---
	Enterobacterias		No Establecido	U.F.C. / g	< 3	---	---	---	---	---
	Esporas ***Clostridium*** 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 ***Salmonella*** en 25 g. de alimento	Enriquecimiento Peptona-Rappapor-Recuento en placa superficial –Prueba confirmativa (Kit)	No Establecido	Ausencia/ Presencia	Ausencia	---	---	---	---	---
	Determinación de ***Bacillus cereus***	Recuento en placa Superficial	No Establecido	U.F.C. / g	< 100	---	---	---	---	---

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.

ACREDITADO ONAC ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACIÓN DE COLOMBIA
ISO/IEC 17025:2005
10-LAB-029

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN Y EXTENSION
INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No.	171/17

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):

DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distriapicola S.A.S Lote: No. 04/2017 Febrero 17/2017 Tropical Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2017-02-21	155-1	Muestras enviadas al laboratorio por correo certificado, recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón

RESULTADOS

FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: Resolución 1057/2010	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO					
					155-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX	Ü expa
2017-01-04	Recuento de Mohos	Recuento en Placa profunda	<100	U.F.C. / g	<10	---	---	---	---	---

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 st. 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.
  El Laboratorio de Análisis de Aguas y Alimentos-UTP, tiene Acreditación ONAC vigente a la fecha, con código de Acreditación 10-LAB-029, 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, Nitritos, Nitratos, Turbiedad, Zinc, Magnesio, Calcio, Níquel, Manganeso, Cobre Total, Cloruros, Dureza Cálcica, Sulfatos.
  Bebidas Alcohólicas (ron – aguardiente): Hierro y Cobre.

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.