

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN
Y EXTENSIÓN
INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE RESULTADOS No. 269/17

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):				
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO
Distriapicola S.A.S Lote: No. 05/2017 Marzo 11/2017 Tropical Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2017-03-14	237-1
				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				
					237-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX
2017-03-14	Color	Observación	No Establecido	Visual	Ámbar Claro	---	---	---	---
	Apariencia		No Establecido	Acceptable/ No Acceptable	Acceptable	---	---	---	---
	Olor		No Establecido	Acceptable/ No Acceptable	Acceptable	---	---	---	---
	Sabor		No Establecido	Acceptable/ No Acceptable	Acceptable	---	---	---	---
2017-03-17	Humedad	Gravimétrico	≤ 21	g / 100g	19,4	---	---	---	---
	Acidez Total	Potenciométrico	≤ 50	mq / 1000g	42	---	---	---	---
2017-03-16	Cenizas Totales	Gravimétrico	≤ 0,6	g / 100g	0,16	---	---	---	---



ISO/IEC 17025:2005
10-LAB-029

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN Y EXTENSIÓN INFORME DE RESULTADOS

Código	123-LAA-F06
Versión	5
Fecha	2017-02-17
Página	3 de 4

INFORME DE RESULTADOS No.	269/17
---------------------------	--------

RESULTADOS											
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: <u>Resolución 1057/2010</u>	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO						
					237-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX	Ü expa	
2017-03-17	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	Volumétrico- Método de Fehling	≥ 60	g / 100g	73,42	---	---	---	---	---	---
	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	Volumétrico- Método de Fehling	≤ 10	g / 100g	0,95	---	---	---	---	---	---
2017-03-15	Hidroximetilfurfural	Espectrofotometría U.V	≤ 60	mg / kg	24,45	---	---	---	---	---	---

**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 Cálrica, 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.



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. 270/17

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):					
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distriapicola S.A.S Lote: No. 05/2017 Marzo 11/2017 Tropical Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2017-03-14	237-1	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				
					237-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX
2017-03-14	Recuento de microorganismos Aerobios Mesófilos	Recuento en Placa profunda	No Establecido	U.F.C. / g	70	---	---	---	---
	Enterobacterias		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 Peptona-Rappaport Recuento en placa superficial –Prueba confirmativa (Kit)	No Establecido	Ausencia/ Presencia	Ausencia	---	---	---	---
	Determinación de <i>Bacillus cereus</i>	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 EXTENSIÓN INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE RESULTADOS No. 271/17

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):					
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distriapicola S.A.S Lote: No. 05/2017 Marzo 11/2017 Tropical Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2017-03-14	<u>237-1</u>	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						
					237-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX	Ü expa	
2017-03-14	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, Manganeseo, 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.