

Código	123-LAA-F06
Versión	4
Fecha	2015-02-06
Página	1 de 3

ISO/IEC 17025:2005
10-LAB-029

INFORME DE RESULTADOS No. 307/16

Laboratorio: Análisis de Aguas y Alimentos

Fecha Edición		COTIZACIÓN No.	No. de Páginas
Día	Mes	Año	
29	04	2016	3

DATOS DE LA EMPRESA	
Razón Social:	DISTRIAPICOLA S.A.S
Solicitante:	Francia Sánchez Bustamante
Dirección:	Calle 9 No. 11-39 B. Las Américas
Municipio/Departamento:	Caicedonia / Valle del Cauca
Lugar de Toma de muestras:	----
Muestras tomadas por:	----
Nit o C.C.:	821.003.602-6
Cargo:	Gerente
Teléfono/Fax:	(2) 216 45 09 Ext. 3 – 311 761 9588
Correo electrónico:	gerencia@distriapicola.co
Fecha de Toma de muestras:	----
Fecha de Recepción de las Muestras:	Abril 14/16

Betty Pinzon
BETTY PINZON
Auxiliar Administrativo.
Elaboró

Olga Inés Vallejo V.
OLGA INÉS VALLEJO V.
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

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

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No.	307/16
---------------------------	--------

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):					
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distripiícola S.A.S Miel de Abejas Lote 06/2016 Fecha de producción: 04/Abril/2016 Tropical Costa Atlántica	Alimento	N.A	Abril 14/16	<u>277-1</u>	Muestras enviadas al laboratorio por correo certificado y recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón.

RESULTADOS									
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: Resolución 1057/2010	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO				
					277-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX
Abril 14/16	Recuento de microorganismos Aerobios Mesófilos	Recuento en Placa profunda	No Establecido	U.F.C. / g	160				
	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				



ISO/IEC 17025:2005
10-LAB-029

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN Y EXTENSION

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

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No.	310/16
---------------------------	--------

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):				
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO
Distriapícola S.A.S Miel de Abejas Lote 06/2016 Fecha de producción: 04/Abril/2016 Tropical Costa Atlántica	Alimento	N.A	Abril 14/16	277-1
				OBSERVACIONES
				Muestras enviadas al laboratorio por correo certificado y recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón.

RESULTADOS									
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: Resolución 1057/2010	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO				
					277-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX
Abril 15/16	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	---	---	---	---
Abril 18/16	Humedad	Gravimétrico	≤ 21	g / 100g	18,85	---	---	---	---
	Acidez Total	Potenciométrico	≤ 50	mq/ 1000g	43	---	---	---	---
Abril 14/16	Cenizas Totales	Gravimétrico	≤ 0,6	g / 100g	0,12	---	---	---	---

Dirección: Cra 27 No 10-02 Los Álamos – Pereira-Risardalda-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

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

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No.	308/16
---------------------------	--------

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):

DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distriapícola S.A.S Miel de Abejas Lote 06/2016 Fecha de producción: 04/Abril/2016 Tropical Costa Atlántica	Alimento	N.A	Abril 14/16	<u>277-1</u>	Muestras enviadas al laboratorio por correo certificado y recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón.

RESULTADOS

FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: Resolución 1057/2010	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO			
					277-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa
Abril 14/16	Recuento de Mohos	Recuento en Placa profunda	<100	U.F.C. / g	20	---	---	---

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-153, 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.

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN Y EXTENSION

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No. 310/16

RESULTADOS											
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: <u>Resolución 1057/2010</u>	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO						
					277-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX	Ü expa	
Abril 16/16	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	Volumétrico-Método de Fehling	≥ 60	g / 100g	68,45						
	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	Volumétrico-Método de Fehling	≤ 10	g / 100g	0,46						
Abril 16/16	Hidroximetilfurfural	Espectrofotometría U.V	≤ 60	mg / kg	22,5						

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-153, 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.
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.
 - Los ensayos fueron realizados en las instalaciones del laboratorio de Análisis de Aguas y Alimentos, bajo sus condiciones ambientales.
- 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.