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

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN Y EXTENSION

Universidad Tecnológica de Pereira

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

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No.	307/16

Laboratorio:	Análisis de Aguas y Alimentos

Fecha Edición			COTIZACIÓN No.	No. de Paginas
Día	Mes	Año		
29	04	2016	380/16	3

DATOS DE LA EMPRESA

Razón Social:	DISTRIAPICOLA S.A.S	Nit o C.C :	821.003.602-6
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:	Abril 14/16

BETTY PINZON
Auxiliar Administrativo.
Elaboró

OLGA INÉS VALLEJO V.
Responsable Técnico
Matrícula PQI-0172
Revisó

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

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

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
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	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	Ü expa
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 ***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	No Establecido	Ausencia/ Presencia	Ausencia	---	---	---	---	---

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

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	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	277-1	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	Ü expa
Abril 15/16	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	18,85	---	---	---	---	---
Abril 18/16	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-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

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	277-1	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	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.

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No.	310/16

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	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, Manganeso, 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.

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