

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN Y EXTENSION



ISO/IEC 17025:2005
10-LAB-029

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

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No. 343/16

Laboratorio: **Análisis de Aguas y Alimentos**

Fecha Edición		COTIZACIÓN No.	No. de Páginas
Día	Mes	Año	
10	05	2016	444/16
4			

DATOS DE LA EMPRESA	
Razón Social:	DISTRIPICOLA 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 29/16

[Signature]
BETTY PINZON
Auxiliar Administrativo.
Elaboró

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

[Signature]
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.



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. 343/16

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 07/2016 Fecha de producción: 26/Abril/2016 Tropical Costa Atlántica	Alimento	N.A	Abril 29/16	326-1
				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						
					326-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX	Ü expa	
Abril 29/16	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						
Mayo 02/16	Humedad	Gravimétrico	≤ 21	g / 100g	19,36						
Mayo 05/16	Acidez Total	Potenciométrico	≤ 50	mq/ 1000g	43						
Mayo 04/16	Cenizas Totales	Gravimétrico	≤ 0,6	g / 100g	0,06						

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

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

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No.	343/16
---------------------------	--------

RESULTADOS											
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: <u>Resolución 1057/2010</u>	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO						
					326-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX	Ü expa	
Mayo 07/16	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	Volumétrico- Método de Fehling	≥ 60	g / 100g	70						
	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	Volumétrico- Método de Fehling	≤ 10	g / 100g	0,70						
Mayo 05/16	Hidroximetilfurfural	Espectrofotometría U.V	≤ 60	mg / kg	16,27						

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 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

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

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

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No.	344/16
---------------------------	--------

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):					OBSERVACIONES
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	
Distriapícola S.A.S Miel de Abejas Lote 07/2016 Fecha de producción: 26/Abril/2016 Tropical Costa Atlántica	Alimento	N.A	Abril 29/16	<u>326-1</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		
				326-1	Ü expa	XXX XX Ü expa
Abril 29/16	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 ND de 2012 y de las Normas técnicas Colombianas.

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.	346/16
---------------------------	--------

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 07/2016 Fecha de producción: 26/Abril/2016 Tropical Costa Atlántica	Alimento	N.A	Abril 29/16	326-1	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				
					326-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX
Abril 29/16	Recuento de microorganismos Aerobios Mesófilos	Recuento en Placa profunda	No Establecido	U.F.C. / g	210	---	---	---	---
	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	---	---	---	---