

**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.	525/17
----------------------------------	---------------

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):				
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO
Distripicola S.A.S Lote: No. 07/2017 Mayo 09 /2017 Tropical Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2017-05-12	<u>448-1</u>
				Muestras enviadas al laboratorio por Envía Guía No 056000509310 , recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón

RESULTADOS									
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: NTC 1273	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO				
					448-1	Ú expa	XXX XX	Ú expa	XXX XX
2017-05-12	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	---	---	---	---
2017-05-15	Humedad	Método 969.38 método indirecto de Índice de refracción de acuerdo a la tabla 869.38 de la AOAC	≤ 20	g / 100g	19,2	---	---	---	---

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.



Universidad
Tecnológica
de Pereira

Código	123-LAB-006
Versión	5
Fecha	2017-02-17
Página	3 de 4

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN Y EXTENSIÓN

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No. 525/17

FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: NTC 1273	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO			
					448-1	Ú expa	XXX XX	Ú expa
2017-05-16	Acidez Total	Potenciométrico	≤ 50	mq / 1000g	33	---	---	---
2017-05-15	Centizas Totales	Gravimétrico	≤ 0,6	g / 100g	0,16	---	---	---
2017-05-15	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	Volumétrico- Método de Fehling	≥ 60	g / 100g	75	---	---	---
	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	Volumétrico- Método de Fehling	≤ 5	g / 100g	<0,1	---	---	---
2017-05-16	Hidroximetilfurural	Espectrofotometría U.V	≤ 60	mg / kg	18	---	---	---

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, Nitratos, Nitrógeno, Calcio, Magnesio, Calcio, Niquel, Manganeseo, Cobre Total, Cloruros, Dureza Cálrica, 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

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.	526/17
---------------------------	--------

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):					
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distripiocola S.A.S Lote: No. 07/2017 Mayo 09 /2017 Tropical Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2017-05-12	448-1	Muestras enviadas al laboratorio por Envía Guía No 056000509310, recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón

RESULTADOS									
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: NTC 1273 * Resolución 1057	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO				
					448-1	Ú expa	XXX XX	Ú expa	XXX XX
2017-05-12	Recuento de microorganismos Aerobios Mesófilos	Recuento en Placa profunda	≤ 300	U.F.C. / g	160	---	---	---	---
	Enterobacterias		No Establecido	U.F.C. / g	< 3	---	---	---	---
	Coliformes Totales		*≤10	U.F.C. / g	<3	---	---	---	---
	<i>Escherichia coli</i>	Recuento en tubo anaerobio	*≤10	U.F.C. / g	<3	---	---	---	---
	Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor		*≤100	U.F.C. / g	< 10	---	---	---	---
	Esporas aerobias Mesófilos		No Establecido	U.F.C. / g	< 10	---	---	---	---

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



Universidad
Tecnológica
de Pereira

Código	123-LAB-006
Versión	1
Fecha	2017-05-17
Página	3 de 4

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN Y EXTENSION

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No. 526/17

FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: NTC-1273 * Resolución 1057	UNIDADES	RESULTADOS			
					448-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa
2017-05-12	Determinación de Salmonella en 25 g. de alimento	Enriquecimiento Peptonar- Rappaport- Recuento en placa superficial –Prueba confirmativa (Kit)	Ausencia	Ausencia/ Presencia	Ausencia	---	---	---
	Determinación de Bacillus cereus	Recuento en placa Superficial	No Establecido	U.F.C. / g	< 100	---	---	---

OBSERVACIONES:

- El laboratorio NO EMITE OPINIONES NI DECLARACIONES con el cumplimiento o no cumplimiento de los requisitos y/o especificaciones de 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, 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, Nitratos, Turbiedad, Zinc, Magnesio, Calcio, Niquel, Manganese, Cobre Total, Cloruros, Dureza Cálrica, 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

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN
Y EXTENSIÓN

INFORME DE RESULTADOS

Código	123-LAA-006
Versión	5
Fecha	2017-02-17
Página	2 de 3

INFORME DE RESULTADOS No.	527/17
---------------------------	--------

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):					
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distriapicola S.A.S Lote: No. 07/2017 Mayo 09 /2017 Tropical Contenido: Miel de Abejías	Alimento	N.A	2017-05-12	448-1	Muestras enviadas al laboratorio por Envía Guía No 056000509310, recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón

RESULTADOS					
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: NTC-1273	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO
2017-05-12	Recuento de Mohos	Recuento en Placa profunda	≤ 100	U.F.C. / g	448-1
					Ú expa
					XXX XX
					Ú expa
					XXX XX
					Ú expa

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.