

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN Y EXTENSIÓN

INFORME DE RESULTADOS

Código	1234A-F06
Versión	6
Fecha	2017-05-31
Página	1 de 4

INFORME DE RESULTADOS No. 638/17

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):					
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distriapicola S.A.S Lote: No. 08/2017 Junio 01 /2017 Tropical Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N/A	2017-06-05	530-1	Muestras enviadas al laboratorio por sus encargos Guía No 247777, recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón

RESULTADOS

RESULTADOS										
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: NTC 1273 * Resolución 1057	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO					
					530-1	Ù expa	XXX XX	Ù expa	XXX XX	Ù expa
2017-06-05	Recuento de microorganismos Aerobios Mesófilos	Recuento en Placa profunda	≤ 300	U.F.C. / g	40	0.0000	0.0000	0.0000	0.0000	0.0000
	Enterobacterias		No Establecido	U.F.C. / g	< 3	0.0000	0.0000	0.0000	0.0000	0.0000
	Coliformes Totales		*≤10	U.F.C. / g	< 3	0.0000	0.0000	0.0000	0.0000	0.0000
	<i>Escherichia coli</i>		*≤10	U.F.C. / g	< 3	0.0000	0.0000	0.0000	0.0000	0.0000
	Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor		*≤100	U.F.C. / g	< 10	0.0000	0.0000	0.0000	0.0000	0.0000
	Esporas aerobias Mesófilos		Recuento en tubo aerobio	No Establecido	U.F.C. / g	< 10	0.0000	0.0000	0.0000	0.0000

Dirección: Cra 27 No 10-02 Los Alamitos – Pereira-Risaralda-Colombia- Laboratorio de Análisis de Aguas y Alimentos Edificio 8 Piso 1 y 2. Teléfonos: Telefón: (57) (6) 321 5750 / 313 7437 / e-mail: labaguas@up.edu.co

VICERECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN Y EXTENSIÓN

INFORME DE RESULTADOS

Código	123-LAT-106
Versión	6
Fecha	2017-05-1
Página	3 de 4



INFORME DE RESULTADOS No. 638/17

Universidad
Tecnológica
de Pereira

FECHA DEL ENSAYO		ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: NTC 1273 * Resolución 1057	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO					
						530-1	Ú expa	XXX XX	Ú expa	XXX XX	Ú expa
2017-06-05		Determinación de <i>Salmonella</i> en 25 g. de alimento	Enriquecimiento Peptonico-Rappaport-Henrichsen en placa superficial - Prueba confirmativa (K1)	Ausencia	Ausencia/Presencia	Ausencia	---	---	---	---	---
		Determinación de <i>Bacillus cereus</i>	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
- 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.
- Los ensayos que están cubiertos por la acreditación, se distinguen por medio de asterisco, los demás parámetros no están cubiertos dentro del alcance.
- 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: Manganeso, Cobre Total, Cloruros, Dureza Total, Fluoruros, Conductividad, Nitritos, Nitratos, Turbiedad, Zinc, Magnesio, Calcio, Níquel, Bebidas Alcohólicas (con - 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.

Dirección: Cra 27 No 10-02 Los Alamos - 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.

VICERRECTORIA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN Y EXTENSIÓN

INFORME DE RESULTADOS

Código	13-LLAA-F08
Versión	6
Fecha	2017-05-31
Página	2 de 4

INFORME DE RESULTADOS No. 634/17

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA(S):

DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distrapiola S.A.S Lote No. 08/2017 Junio 01 /2017 Tropical Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2017-06-05	530-1	Muestras enviadas al laboratorio por Sus encargos Guía No 247777, recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón

RESULTADOS

FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: NTC 1273	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO				
					530-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX
2017-06-07	Color	Observación	No Establecido	Visual	Ambar Claro	---	---	---	---
	Apariencia		No Establecido	Acceptable/ No	Acceptable	---	---	---	---
	Olor		No Establecido	Acceptable/ No	Acceptable	---	---	---	---
	Sabor		No Establecido	Acceptable/ No	Acceptable	---	---	---	---
2017-06-09	Humedad	Método 969.38 método indirecto de índice de refracción de acuerdo a la tabla 869.38 de la AOAC	≤ 20	g / 100g	19	---	---	---	---

Dirección: Cra 27 No 10-02 Los Alamos – 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@ulp.edu.co.

VCERRICTORA DEINVESTIGACIONES, INNOVACIÓN Y EXTENSION

INFORME DE RESULTADOS

Código	123-LAB-029
Version	6
Fecha	2017-05-31
Página	3 de 4

INFORME DE RESULTADOS N°. 634/17

Universidad
Tecnológica
de Pereira



FECHA DEL ENSAYO		MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: NTC 1273	UNDADES	CÓDIGO INTERNO					
					530-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX	Ü expa
2017-06-07	Acidez Total	Potenciométrico	≤ 50	mg / 1000g	41	---	---	---	---	---
2017-06-09	Cenizas Totales	Gravimétrico	≤ 0,6	g / 100g	0,14	---	---	---	---	---
2017-06-08	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	Volumétrico- Método de Fehling	≥ 60	g / 100g	79	---	---	---	---	---
	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	Volumétrico- Método de Fehling	≤ 5	g / 100g	0,79	---	---	---	---	---
2017-06-07	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.
 - Los ensayos que están cubiertos por la acreditación, se distinguen por medio de asterisco, los demás parámetros no están cubiertos dentro del alcance.
 - 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, Nitritos, Zinc, Magnesio, Calcio, Níquel, Manganeso, Cobre Total, Cloruros, Dureza Cálcica, Sulfatos.
 - Bebidas Alcohólicas (rom – aguardiente): Hierro y Cobre.
- Dirección:** Cra 27 No 10-02 Llos Alamos – 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-LA-FIS
Versión	6
Fecha	2017-05-31
Página	2 de 3

INFORME DE RESULTADOS No. 639/17

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):

DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distribuidora S.A.S Lote No. 08/2017 Junio 01 /2017 Tropical Contenido: Miel de Abeja:	Alimento	N.A	2017-06-05	530-1	Muestras enviadas al laboratorio por sus encargos Guía No 247777, recibidas en el laboratorio por Betty Pinzon

RESULTADOS

FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: NTC-1273	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO					
					530-1	Ú expa	XXX XX	Ú expa	XXX XX	Ú expa
2017-06-05	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.
 - Los ensayos que están cubiertos por la acreditación, se distinguen por medio de asterisco, los demás parámetros no están cubiertos dentro del alcance.
 - El Laboratorio de Análisis de Aguas y Alimentos-UTP, tiene Acreditación CNAC 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 Emvasadas y Aguas Crudas; Alcalinidad Total, pH, Dureza Total, Aluminio, Hierro Total, Fluoruros, Conductividad, Nitratos, Nitritos, Turbiedad, Zinc, Magnesio, Calcio, Níquel, Manganeso, Cobre Total, Cloruros, Dureza Cálcica, Sulfatos.
 - Bebidas Alcohólicas ((con – aguardiente), Hierro y Cobre.
- Dirección: Cra 27 No 10-02 Los Alermos – Pereira-Risaralda-Colombia- Laboratorio de Análisis de Aguas y Alimentos Edificio 8 Piso 1 y 2. Teléfonos: Teléfax: (57) (6) 321 5750 / 313 7437 / e-mail: labaguas@utp.edu.co.