

**VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN
Y EXTENSION**

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

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No. 541/16

Laboratorio: Análisis de Aguas y Alimentos

Fecha Edición		COTIZACIÓN No.	No. de Páginas
Día	Mes	Año	
21	06	2016	3

DATOS DE LA EMPRESA

Razón Social: **DISTRIPICOLA S.A.S**
 Solicitante: **Francía 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@distripicola.co**
 Fecha de Toma de muestras: **----**
 Fecha de Recepción de las Muestras: **2016-06-10**

[Firma]
BETTY PINZON
 Auxiliar Administrativo.
 Elaboró

[Firma]
OLGA INES VALLEJO V.
 Responsable Técnico
 Matricula PQI-0172
 Revisó

[Firma]
CARLOS HUMBERTO MONTOYA N
 Director de Laboratorio
 Matricula 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.

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.	541/16
---------------------------	--------

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):				
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO
Distriapicola S.A.S Lote: No. 09/2016 Fecha de Producción: Junio 08/16 Procedencia: Tropical Costa Atlántica Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2016-06-10	456-1
				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				
					456-1	U expa	XXX XX	U expa	XXX XX
2016-06-13	Recuento de microorganismos Aerobios Mesófilos	Recuento en Placa profunda	No Establecido	U.F.C. / g	< 10	---	---	---	---
	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	---	---	---	---

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN Y EXTENSION

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No.	540/16
---------------------------	--------

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):

DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distriapicola S.A.S Lote: No. 09/2016 Fecha de Producción: Junio 08/16 Procedencia: Tropical Costa Atlántica Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2016-06-10	<u>456-1</u>	Muestras enviadas al laboratorio por correo certificado y recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón.

P

RESULTADOS

FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: Resolución 1057/2010	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO			
					456-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa XXX XX Ü expa
2016-06-13	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	---	---	---
2016-06-10	Humedad	Gravimétrico	≤ 21	g / 100g	20,70	---	---	---
2016-06-14	Acidez Total	Potenciométrico	≤ 50	mq/ 1000g	44	---	---	---
2016-06-15	Cenizas Totales	Gravimétrico	≤ 0,6	g / 100g	0,31	---	---	---

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
Version	4
Fecha	2015-02-06
Página	2 de 3

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No.	542/16
---------------------------	--------

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):				
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO
Distriapicola S.A.S Lote: No. 09/2016 Fecha de Producción: Junio 08/16 Procedencia: Tropical Costa Atlántica Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2016-06-10	<u>456-1</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			
					456-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa
2016-06-10	Recuento de Levaduras	Recuento en Placa profunda	<100	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.

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN Y EXTENSION

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No.	540/16
---------------------------	--------

RESULTADOS										
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: <u>Resolución 1057/2010</u>	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO					
					456-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX	Ü expa
2016-06-13	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	Volumétrico-Método de Fehling	≥ 60	g / 100g	70,46	---	---	---	---	---
	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	Volumétrico-Método de Fehling	≤ 10	g / 100g	0,23	---	---	---	---	---
2016-06-14	Hidroximetilfurfural	Espectrofotometría U.V	≤ 60	mg / kg	18,40	---	---	---	---	---

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 Tratadas, pH, Dureza Total, Aluminio, Hierro Total, Fluoruros, Conductividad, Nitritos, Nitratos, Turbiedad, Zinc, Magnesio, Calcio, Níquel, Manganoso, 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.