



ISO/IEC 17025:2005
10-LAB-029

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN Y EXTENSION



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

INFORME DE RESULTADOS

Universidad
Tecnológica
de Pereira

INFORME DE RESULTADOS No. 678/16

Laboratorio: Análisis de Aguas y Alimentos

Fecha Edición		COTIZACIÓN No.	No. de Páginas
Día	Mes	Año	
25	07	2016	4

DATOS DE LA EMPRESA	
Razón Social:	DISTRIAPICOLA 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:	2016-07-14

[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.	676/16
---------------------------	--------

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):				
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO
Distriapicola S.A.S Lote: No. 10/2016 Fecha de Producción: Julio 08/16 Procedencia: Tropical Costa Atlántica Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2016-07-14	561-1
				OBSERVACIONES
				Muestras enviadas al laboratorio por Envía Guía No 056000380524, recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón.

RESULTADOS									
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: Resolución 1057/2010	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO				
					561-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX
2016-07-14	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	---	---	---	---
2016-07-15	Humedad	Gravimétrico	≤ 21	g / 100g	18,35	---	---	---	---
2016-07-21	Acidez Total	Potenciométrico	≤ 50	mEq / 1000g	46	---	---	---	---
2016-07-21	Cenizas Totales	Gravimétrico	≤ 0,6	g / 100g	0,43	---	---	---	---

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



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

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN Y EXTENSION

INFORME DE RESULTADOS

Universidad
Tecnológica
de Pereira

INFORME DE RESULTADOS No. 676/16

RESULTADOS											
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: <u>Resolución 1057/2010</u>	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO						
					561-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX	Ü expa	
2016-07-19	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	Volumétrico-Método de Fehling	≥ 60	g / 100g	73,26	---	---	---	---	---	---
	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	Volumétrico-Método de Fehling	≤ 10	g / 100g	0,25	---	---	---	---	---	---
2016-07-21	Hidroximetilfurfural	Espectrofotometría U.V	≤ 60	mg / kg	9,25	---	---	---	---	---	---

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 Tratadas, Aguas Envasadas y Aguas Crudas: Alcalinidad Total, pH, Dureza Total, Aluminio, Hierro Total, Fluoruros, Conductividad, Nitratos, Nitritos, Calcio, Magnesio, Zinc, 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
Version	4
Fecha	2015-02-06
Página	2 de 3

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No.	677/16
---------------------------	--------

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):

DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distriapicola S.A.S Lote: No. 10/2016 Fecha de Producción: Julio 08/16 Procedencia: Tropical Costa Atlántica Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2016-07-14	<u>561-1</u>	Muestras enviadas al laboratorio por Envía Guía No 056000380524, recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón.

RESULTADOS

FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: <u>Resolución 1057/2010</u>	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO			
					561-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa
2016-07-14	Recuento de microorganismos Aerobios Mesófilos	Recuento en Placa profunda	No Establecido	U.F.C. / g	130	---	---	---
	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	---	---	---

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No.	679/16
---------------------------	--------

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):

DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distriapicola S.A.S Lote: No. 10/2016 Fecha de Producción: Julio 08/16 Procedencia: Tropical Costa Atlántica Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2016-07-14	<u>561-1</u>	Muestras enviadas al laboratorio por Envía Guía No 056000380524, recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón.

RESULTADOS

FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: <u>Resolución 1057/2010</u>	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO			
					561-1	Ú expa	XXX XX	Ú expa
2016-07-14	Recuento de Levaduras	Recuento en Placa profunda	<100	U.F.C. / g	50	---	---	---

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:

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. 678/16

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):

DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distriapicola S.A.S Lote: No. 10/2016 Fecha de Producción: Julio 08/16 Procedencia: Tropical Costa Atlántica Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2016-07-14	561-1	Muestras enviadas al laboratorio por Envía Guía No 05600038052 recibidas en el laboratorio por Be Pinzón.

RESULTADOS

FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: <u>Resolución 1057/2010</u>	UNIDADES				CÓDIGO INTERNO			
				561-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX	Ü expa
2016-07-14	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.
- El Laboratorio de Análisis de Aguas y Alimentos-UTP está autorizado por el Ministerio de la Protección Social para realizar análisis Organolépticos, físico-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:

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.