

VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN Y EXTENSION



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

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No.	713/16
---------------------------	--------

Laboratorio:	Análisis de Aguas y Alimentos
--------------	-------------------------------

Fecha Edición		COTIZACIÓN No.	No. de Páginas
Día	Mes	Año	
03	08	2016	4

DATOS DE LA EMPRESA	
Razón Social:	DISTRIAPICOLA S.A.S
Solicitante:	Francisca 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:	2016-07-18

<i>[Signature]</i> BETTY PINZON Auxiliar Administrativo. Elaboró	<i>[Signature]</i> ARIEL FELIPE ARCILA Z. Responsable Técnico Matrícula PQI-0180 Revisó
--	---

<i>[Signature]</i> 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.	713/16
---------------------------	--------

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):					
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distriapicola S.A.S Lote: No. 11/2016 Fecha de Producción: Julio 13/16 Procedencia: Tropical Costa Atlántica Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2016-07-18	571-1	Muestras enviadas al laboratorio por Envía Guía No 056000381583, recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón.

RESULTADOS									
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: Resolución 1057/2010	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO				
					571-1	Ú expa	XXX XX	Ú expa	XXX XX
2016-07-18	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	--	--	--	--
2016-07-21	Humedad	Gravimétrico	≤ 21	g / 100g	18	--	--	--	--
2016-07-21	Acidez Total	Potenciométrico	≤ 50	mq/ 1000g	45	--	--	--	--
2016-07-21	Cenizas Totales	Gravimétrico	≤ 0,6	g / 100g	0,3	--	--	--	--

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.	713/16
---------------------------	--------

RESULTADOS								
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: Resolución 1057/2010	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO			
					571-1	U expa	XXX XX	U expa
2016-07-19	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	Volumétrico- Método de Fehling	≥ 60	g / 100g	77	---	---	---
	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	Volumétrico- Método de Fehling	≤ 10	g / 100g	0,50	---	---	---
2016-07-21	Hidroximetilfurfural	Espectrofotometría UV	≤ 60	mg / kg	14	---	---	---

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, Nitritos, Nitratos, Turbiedad, Zinc, Magnesio, Calcio, Níquel, Manganeso, 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. 714/16

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):					
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distriapicola S.A.S Lote: No. 11/2016 Fecha de Producción: Julio 13/16 Procedencia: Tropical Costa Atlántica Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2016-07-18	571-1	Muestras enviadas al laboratorio por Envía Guía No 056000381583, recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón.

RESULTADOS										
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: <u>Resolución 1057/2010</u>	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO					
					571-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX	Ü expa
2016-07-18	Recuento de microorganismos Aerobios Mesófilos	Recuento en Placa profunda	No Establecido	U.F.C. / g	100	---	---	---	---	---
	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	---	---	---	---	---



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.	715/16
---------------------------	--------

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):				
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO
Distriapicola S.A.S Lote: No. 11/2016 Fecha de Producción: Julio 13/16 Procedencia: Tropical Costa Atlántica Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2016-07-18	571-1
				OBSERVACIONES
				Muestras enviadas al laboratorio por Envía Guía No 056000381583, recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón.

RESULTADOS						
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: <u>Resolución 1057/2010</u>	UNIDADES		
				571-1	Ü expa	XXX XX
2016-07-18	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, 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.