

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.	975/16
---------------------------	--------

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

Fecha Edición		COTIZACIÓN No.	No. de Páginas
Día	Mes	Año	
27	09	2016	3

DATOS DE LA EMPRESA		
Razón Social:	DISTRIAPICOLA 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@distriapicola.co
Fecha de Toma de muestras:		-----
Fecha de Recepción de las Muestras:		2016-09-19

BETTY PINZON	CARLOS HUMBERTO MONTOYA N
Auxiliar Administrativo.	Director de Laboratorio
Elaboró	Matrícula PQL-0177
	Aprobó

	ARIEL FELIPE ARCILA Z.
	Responsable Técnico
	Matrícula PQL-0180
	Revisó

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. 975/16

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):					
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distriapicola S.A.S Lote: No. 13/2016 Fecha de Producción: 12 septiembre/16 Procedencia: Tropical Costa Atlántica Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2016-09-19	<u>789-1</u>	Muestras enviadas al laboratorio por Envía Guía No 056000407935, recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón.

RESULTADOS										
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: <u>Resolución 1057/2010</u>	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO					
					789-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX	Ü expa
2016-09-19	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					

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 4

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No.	972/16
---------------------------	--------

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):				
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO
Distriapicola S.A.S. Lote: No. 13/2016 Fecha de Producción: 12 septiembre/16 Procedencia: Tropical Costa Atlántica Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2016-09-19	789-1
				OBSERVACIONES
				Muestras enviadas al laboratorio por Envía Guía No 056000407935, recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón.

RESULTADOS											
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: Resolución 1057/2010	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO						
					789-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX	Ü expa	
2016-09-19	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						
2016-09-19	Humedad	Gravimétrico	≤ 21	g / 100g	21						
2016-09-20	Acidez Total	Potenciométrico	≤ 50	mq/ 1000g	38						
2016-09-19	Cenizas Totales	Gravimétrico	≤ 0,6	g / 100g	0,13						

**VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN
Y EXTENSION**

INFORME DE RESULTADOS

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

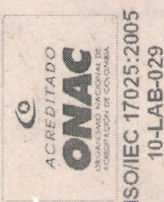
INFORME DE RESULTADOS No. 972/16

RESULTADOS										
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: <u>Resolución 1057/2010</u>	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO					
					789-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX	Ü expa
2016-09-22	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	Volumétrico- Método de Fehling	≥ 60	g / 100g	74					
	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	Volumétrico- Método de Fehling	≤ 10	g / 100g	1,01					
2016-09-05-20	Hidroximetilfurfural	Espectrofotometría UV	≤ 60	mg / kg	27					

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, Nitrógeno, Calcio, Níquel, Manganeseo, Cobre Total, Cloruros, Dureza Cálrica, 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	23-LAA-F06
Versión	4
Fecha	2015-02-06
Página	2 de 3

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No. 974/16

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):				
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO
Distriapicola S.A.S Lote: No. 13/2016 Fecha de Producción: 12 septiembre/16 Procedencia: Tropical Costa Atlántica Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2016-09-19	789-1
				OBSERVACIONES
				Muestras enviadas al laboratorio por Envía Guía No 056000407935, recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón.

RESULTADOS											
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: Resolución 1057/2010	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO						
					789-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX	Ü expa	
2016-09-19	Recuento de Levaduras	Recuento en Placa profunda	<100	U.F.C. / g	20						

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.	973/16
---------------------------	--------

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):					
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distriapicola S.A.S Lote: No. 13/2016 Fecha de Producción: 12 septiembre/16 Procedencia: Tropical Costa Atlántica Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2016-09-19	<u>789-1</u>	Muestras enviadas al laboratorio por Envía Guía No 056000407935, recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón.

RESULTADOS										
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: Resolución 1057/2010	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO					
					789-1	Ü expa	XXX XX	Ü expa	XXX XX	Ü expa
2016-09-19	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.