

**VICERRECTORÍA DE INVESTIGACIONES, INNOVACIÓN
Y EXTENSION**

INFORME DE RESULTADOS

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

INFORME DE RESULTADOS No. 1004/16

Laboratorio: **Análisis de Aguas y Alimentos**

Fecha Edición		COTIZACIÓN No.	No. de Páginas
Día	Mes	Año	
04	10	2016	4
DATOS DE LA EMPRESA			
Razón Social: DISTRIAPICOLA S.A.S		Nit o C.C : 821003602-6	
Solicitante: Francia Sánchez Bustamante		Cargo: Gerente	
Dirección: Calle 9 No. 11-39 B. Las Américas		Teléfono/Fax: (2) 216 45 09 Ext. 3 - 311 761 9588	
Municipio/Departamento: Calcedonia / Valle del Cauca		Correo electrónico: gerencia@distriapicola.co	
Lugar de Toma de muestras: ----		Fecha de Toma de muestras: ----	
Muestras tomadas por: ----		Fecha de Recepción de las Muestras: 2016-09-27	

Betty Pinzon
BETTY PINZON
Auxiliar Administrativo.
Elaboró

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

Carlos Humberto Montoya N
CARLOS HUMBERTO MONTOYA N
Director de Laboratorio
Matrícula PQL-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.

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No.	1004/16
---------------------------	---------

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):					
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distriapicola S.A.S Lote: No. 14/2016 Fecha de Producción: 19 septiembre/16 Procedencia: Tropical Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N/A	2016-09-27	820-1	Muestras enviadas al laboratorio por Envía Guía No 056000412329, recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón.
Distriapicola S.A.S Lote: No. 14/2016 Fecha de Producción: 19 septiembre/16 Procedencia: Tropical Contenido: Miel de Abejas (Pasteurizada)				820-2	

RESULTADOS										
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: Resolución 1057/2010	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO					
					820-1	Ü expa	820-2	Ü expa	XXX XX	Ü expa
2016-09-27	Color	Observación	No Establecido	Visual	Ámbar claro	---	Ámbar claro	---	---	---
	Apariencia		No Establecido	Acceptable/ No Acceptable	Acceptable	---	Acceptable	---	---	
	Olor		No Establecido	Acceptable/ No Acceptable	Acceptable	---	Acceptable	---	---	

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

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

INFORME DE RESULTADOS No. 1004/16

RESULTADOS									
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: Resolución 1057/2010	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO				
					820-1	Ü expa	820-2	Ü expa	XXX XX Ü expa
2016-09-27	Sabor	Observación	No Establecido	Acceptable/ No Acceptable	Acceptable	---	Acceptable	---	---
2016-09-28	Humedad	Gravimétrico	≤ 21	g / 100g	17,8	---	18,8	---	---
2016-09-28	Acidez Total	Potenciométrico	≤ 50	mq/ 1000g	28	---	26	---	---
2016-09-28	Cenizas Totales	Gravimétrico	≤ 0,6	g / 100g	0,21	---	0,17	---	---
2016-09-29	Azúcares reductores, expresados en glucosa, en %	Volumétrico- Método de Fehling	≥ 60	g / 100g	72,53	---	74,46	---	---
	Azúcares no reductores expresados en sacarosa, en %	Volumétrico- Método de Fehling	≤ 10	g / 100g	0,96	---	1,24	---	---
2016-09-28	Hidroximetilfurfural	Espectrofotometría U.V	≤ 60	mg / kg	25	---	25	---	---

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

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

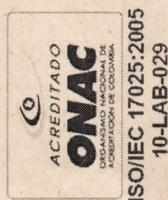
INFORME DE RESULTADOS No.	1005/16
---------------------------	---------

RESULTADOS									
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: <u>Resolución 1057/2010</u>	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO				
					820-1	Ü expa	820-2	Ü expa	XXX XX
2016-09-27	Esporas <i>Clostridium</i> Sulfito Reductor	Recuento en tubo anaerobio	<100	U.F.C. / g	< 10	---	< 10	---	---
	Esporas aerobias Mesófilos	Recuento en tubo aerobio	No Establecido	U.F.C. / g	< 10	---	< 10	---	---
	Determinación de <i>Salmonella</i> en 25 g. de alimento	Enriquecimiento	No Establecido	Ausencia/ Presencia	Ausencia	---	Ausencia	---	---

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, Nitrógeno, Calcio, Magnesio, Zinc, 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.



INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No.	1005/16
---------------------------	---------

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):					
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distriapicola S.A.S Lote: No. 14/2016 Fecha de Producción: 19 septiembre/16 Procedencia: Tropical Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2016-09-27	820-1	Muestras enviadas al laboratorio por Envía Gula No 056000412329, recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón.
Distriapicola S.A.S Lote: No. 14/2016 Fecha de Producción: 19 septiembre/16 Procedencia: Tropical Contenido: Miel de Abejas (Pasteurizada)				820-2	

RESULTADOS										
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: <u>Resolución 1057/2010</u>	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO					
					820-1	Ü expa	820-2	Ü expa	XXX XX	Ü expa
2016-09-27	Recuento de microorganismos Aerobios Mesófilos	Recuento en Placa profunda	No Establecido	U.F.C. / g	150	---	860	---	---	---
	Enterobacterias	Recuento en Placa Profunda	No Establecido	U.F.C. / g	< 3	---	< 3	---	---	---



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.	1006/16
---------------------------	---------

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):					
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distriapicola S.A.S Lote: No. 14/2016 Fecha de Producción: 19 septiembre/16 Procedencia: Tropical Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2016-09-27	820-1	Muestras enviadas al laboratorio por Envía Guía No 056000412329, recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón.
Distriapicola S.A.S Lote: No. 14/2016 Fecha de Producción: 19 septiembre/16 Procedencia: Tropical Contenido: Miel de Abejas (Pasteurizada)				820-2	

RESULTADOS										
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: Resolución 1057/2010	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO					
					820-1	Ü expa	820-2	Ü expa	XXX XX	Ü expa
2016-09-27	Recuento de Mohos	Recuento en placa profunda	<100	U.F.C. / g	10		<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

Código	123-LAA-F08
Versión	4
Fecha	2015-02-06
Página	2 de 3

INFORME DE RESULTADOS

INFORME DE RESULTADOS No.	1007/16
---------------------------	---------

CARACTERÍSTICAS DE LA MUESTRA (S):					
DESCRIPCIÓN	TIPO	FECHA Y HORA DE TOMA	FECHA DE RECEPCIÓN	CÓDIGO INTERNO	OBSERVACIONES
Distriapicola S.A.S Lote: No. 14/2016 Fecha de Producción: 19 septiembre/16 Procedencia: Tropical Contenido: Miel de Abejas	Alimento	N.A	2016-09-27	820-1	Muestras enviadas al laboratorio por Envía Guía No 056000412329, recibidas en el laboratorio por Betty Pinzón.
Distriapicola S.A.S Lote: No. 14/2016 Fecha de Producción: 19 septiembre/16 Procedencia: Tropical Contenido: Miel de Abejas (Pasteurizada)				820-2	

RESULTADOS										
FECHA DEL ENSAYO	ENSAYO	MÉTODO UTILIZADO:	RANGO PERMITIDO: Resolución 1057/2010	UNIDADES	CÓDIGO INTERNO					
					820-1	Ü expa	820-2	Ü expa	XXX XX	Ü expa
2016-09-27	Recuento de Levaduras	Recuento en Placa profunda	<100	U.F.C. / g	<10	---	<10	---	---	---