

**LABORATORIO DE BROMATOLOGÍA****ORDEN DE TRABAJO**

No. secuencial:

PGC/LA/03-FO04

Rev. 6

Hoja ... de ...

Fecha de recepción:..... No. de factura: Por US. \$:

DATOS DEL CLIENTE

PERSONA O EMPRESA SOLICITANTE:.....
PERSONA DE CONTACTO:.....
DIRECCIÓN:

PROVINCIA: CANTÓN: TELÉFONO:..... CORREO ELECTRÓNICO:.....

DATOS DE LA MUESTRACONSERVACIÓN DE LA MUESTRA: Ambiente Refrigerada Congelación

PROCEDECENCIA Provincia:..... Cantón:..... Parroquia:.....

RESPONSABLE DE TOMA DE MUESTRA:..... FECHA DE TOMA DE MUESTRA:..... CANTIDAD DE MUESTRA:.....

TIPO DE MUESTRA:..... ENVASE:.....

TIPOS DE ANÁLISIS

CÓDIGO DE MUESTRA LABORATORIO ¹	IDENTIFICACIÓN DE CAMPO DE LA MUESTRA	ANÁLISIS SOLICITADO ²	Lote/Fecha de elaboración

¹Espacio de uso exclusivo para Personal del Laboratorio.²Análisis Solicitado: Observar en la parte posterior de la orden de trabajo el parámetro, método y procedimiento a utilizar según el análisis solicitado. Si el método de ensayo no consta en la tabla correspondiente, detallar en la casilla de observaciones.

Plazo de entrega de resultados:.....

Observaciones:.....

.....

Recibido por:	Entregado por:	Receptado por: (Laboratorio)
Firma: _____ Nombre:	Firma cliente: _____ Nombre: N° CI:	Aceptado: <input type="checkbox"/> SI <input type="checkbox"/> NO Fecha: No. de Muestras:

**Los Laboratorios de AGROCALIDAD se responsabilizan de la confidencialidad de la información de los análisis**

Los resultados de los análisis solicitados podrán ser usados por la Agencia de Regulación y Control Fito y Zootecnario, en caso de que se ponga en riesgo el estatus fitosanitario, zootecnario o de inocuidad de los alimentos.

PARÁMETROS	MATRICES QUE APLICA	TÉCNICA	MÉTODO INTERNO
DETERMINACIÓN DE HUMEDAD (parámetro acreditado)	BALANCEADOS	Gravimetría	PEE/B/01 Método de referencia: AOAC 930.15
DETERMINACIÓN DE HUMEDAD	ALIMENTOS VARIOS	Gravimetría	PEE/B/01
DETERMINACIÓN DE PROTEÍNA	ALIMENTOS VARIOS	Kjeldahl	PEE/B/02
DETERMINACIÓN DE GRASA TOTAL	ALIMENTOS VARIOS	Soxhlet	PEE/B/03
DETERMINACIÓN DE CENIZAS	ALIMENTOS VARIOS	Gravimetría	PEE/B/04
DETERMINACIÓN DE FIBRA BRUTA ó FDN ó FDA	ALIMENTOS VARIOS	Gravimetría	PEE/B/05
DETERMINACIÓN DE pH	ALIMENTOS VARIOS	Potenciométrica	PEE/B/06
DETERMINACIÓN DE NITRATOS	VEGETALES	Colorimétrica	PEE/B/07
DETERMINACIÓN DE NITRITOS	VEGETALES	Colorimétrica	PEE/B/08
DETERMINACIÓN DE CADMIO / METAL PESADO	ALMENDRA DE CACAO Y DERIVADOS	AA de Llama	PEE/B/09
DETERMINACIÓN DE CALCIO (Ca), MAGNESIO (Mg), POTASIO (K), HIERRO (Fe), MANGANESO (Mn), COBRE (Cu), ZINC (Zn) ó SODIO (Na)	ALIMENTOS VARIOS	AA de Llama	PEE/B/10
DETERMINACIÓN DE FÓSFORO TOTAL (P)	ALIMENTOS VARIOS	Colorimétrica	PEE/B/11
ANÁLISIS PROXIMAL: HUMEDAD, PROTEÍNA, GRASA, CENIZAS, FIBRA POR CÁLCULO: MATERIA SECA, ELEMENTOS NO NITROGENADOS, CARBOHIDRATOS TOTALES, ENERGÍA TOTAL	ALIMENTOS VARIOS	VARIAS	

NOTA: Consultar con el Laboratorio si el método es aplicable a los diferentes alimentos no especificados