

## CERTIFICADO MATERIAL DE CONTROL

<b>Matriz:</b>	Manzana
<b>Descripción:</b>	Manzana proveniente del ensayo de aptitud TestQual 111 Clorato+Perclorato en manzana 200 g aproximadamente.
<b>Peso:</b>	200 g aproximadamente.
<b>Fecha del análisis:</b>	Abril 2019
<b>Recomendaciones de almacenamiento:</b>	Almacenar a <-20°C hasta el día de su análisis
<b>Fecha de caducidad:</b>	Mayo 2020

ANALITO	NÚMERO DE DATOS*	VALOR ASIGNADO (µg/Kg)	INCERTIDUMBRE (µg/Kg)	%DSR <sub>A</sub>	DESVIACIÓN ESTÁNDAR OBJETIVO	DESVIACIÓN ESTÁNDAR ROBUSTA
					(µg/Kg)	(µg/Kg)
CLOurato	9	36,42	2,58	25	9,10	6,20
PERCLORATO	10	51,32	3,75	25	12,83	9,49

## NOTAS

*El valor asignado en este informe es consecuencia de los resultados proporcionados por los laboratorios participantes en el ensayo de intercomparación correspondiente. Conviene destacar que este valor no puede ser considerado como un valor de referencia certificado.*

*El valor asignado y su rango han sido establecidos a partir de los resultados del ensayo de aptitud (sin incluir los resultados considerados aberrantes) y puede ser utilizado para el control interno de los laboratorios interesados.*

*La homogeneidad de este material de control ha sido confirmada antes de que tuviese lugar el ensayo de aptitud. Todas las muestras se han mantenido congeladas para asegurar su estabilidad y se ha controlado la temperatura de manera continua. La estabilidad de este material de control se ha establecido en base a la experiencia en el análisis de estos analitos en estas matrices. El material de control debería ser homogeneizado antes de tomar una muestra analíticamente representativa.*

José Pedro Navarro Vicente  
Responsable Técnico de TestQual, S.L.

