



El Instituto Nacional de Normalización, INN, certifica que:

GESTION DE CALIDAD Y LABORATORIO S.A.

LABORATORIO DE ALIMENTOS, AGUAS Y RILES

ubicado en Av. Parque Antonio Rabat Sur N°6165, Vitacura, Santiago

ha renovado su acreditación en el Sistema Nacional de Acreditación del INN, como

Laboratorio de ensayo

según NCh-ISO 17025.0f2005

en el área Química para y muestreo para alimentos, con el alcance indicado en anexo.

Primera acreditación: Desde el 12 de Junio de 2002

Vigencia de la Acreditación : hasta el 12 de Junio de 2020

Santiago de Chile, 12 de Diciembre de 2016

Eduardo Ceballos Osorio
Jefe de División Acreditación

Sergio Toro Galleguillos
Director Ejecutivo



ACREDITACION LE 340

**INSTITUTO NACIONAL
DE NORMALIZACION**

LE 340
Modificación 1

ALCANCE DE LA ACREDITACION DEL LABORATORIO DE ALIMENTOS, AGUAS Y RILES, DE GESTION DE CALIDAD Y LABORATORIO S.A., SEDE SANTIAGO, COMO LABORATORIO DE ENSAYO

AREA : QUIMICA Y MUESTREO PARA ALIMENTOS

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
Acesulfame de potasio	PTCA 04, rev04 basado en UNE-EN 1379:1997 J. Assoc. Off. Anal. Chem. (Vol.71, N° 5, 1988) Confédération Suisse. Analytical method for the determination of sucralose in peppermint chewing gum. Análisis method 1152.1. January 1990. LC/DAD	Edulcorantes sólidos y líquidos, bebidas, jugos y productos de confiterías diet
Acidez	PTQA 07, rev05 basado en NCh729Of.2002. Concentrado de tomate – Requisitos. Anexo B3 y, Official Methods of AOAC International, 18 th , 2005, method 942.15, Cap 37	Concentrados, Salsa de tomates, frutas y vegetales, jugos, vinagres, jaleas, conservas, mermeladas y derivados
Acidez	PTQA 13, rev05 basado en NCh 95.Of81	Aceites
Acidez	NCh1379.Of78	Fideos y pastas
Aflatoxina B1 Aflatoxina B2 Aflatoxina G1 Aflatoxina G2	PTCA 53, rev13 basado en M. Rapid Commun. Mass Spectron. 2006; 20:2649-2659 AOAC International 18th Edition-2005, Method 994.08. LC/MSMS	Alimentos de origen vegetal como frutas (incluidas las frutas secas), Alimentos de origen animal como leche e hígado
Aflatoxina M1	PTCA 53, rev13 basado en M. Rapid Commun. Mass Spectron. 2006; 20:2649-2659 AOAC International 18th Edition-2005, Method 994.08. LC/MSMS	Alimentos de origen animal como leche y sus Alimentos de origen vegetal como frutas (incluidas las frutas secas), y cereales
Aluminio	PTQT 11, rev05 basado en Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, A.O.A.C; 18 th Edition, 2005 Método 999.11	Carnes y productos cárneos. Leches y productos lácteos. Cereales y sus productos. Farinaceos y derivados. Frutas y vegetales (incluidas las frutas secas) y sus productos procesados. Te, café y derivados.

**INSTITUTO NACIONAL
DE NORMALIZACION**

LE 340
Modificación 1

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
Arsénico	PTQT 12, rev07 basado en Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, A.O.A.C; 18 th Edition, 2005 Arsénico: 986.15	Carnes y productos cárneos. Leches, quesos y productos lácteos. Cereales y sus productos. Farinaceos y derivados. Frutas y vegetales (incluidas las frutas secas) y sus productos procesados. Te, café y derivados. Grasas y derivados. Azúcar y productos azucarados. Especias y condimentos. Alimentación animal y premezclas.
Aspartame	PTCA 04, rev04 basado en UNE-EN 1379:1997. J. Assoc. Off. Anal. Chem. (Vol.71, N° 5, 1988) Confédération Suisse. Analytical method for the determination of sucralose in peppermint chewing gum. Análisis method 1152.1. January 1990. LC/DAD	Edulcorantes sólidos y líquidos, bebidas, jugos y productos de confiterías diet.
Azúcares (Glucidos) totales	PTQA 11, rev07 basado en PRT-701.02-021. Instituto de salud pública de Chile, Subdepartamento Laboratorios del ambiente	Alimentos en general
Azúcares reductores	PTQA 138, rev02 basado en ICUMSA Método GS2I3I9-5 (2007). Determinación de azúcares reductores en azúcar purificado mediante el método EDTA de Knight y Allen - Oficial	Azúcar blanca
Benzoato de sodio	PTCA 16, rev12 basado en Manual de Métodos de Análisis Físico- Químicos de Alimentos, Aguas y Suelo. Ministerio de Salud. Instituto de Salud Pública de Chile. Subdepartamento Laboratorios del Ambiente. ISP. 1998 Pag. 151 Food Analysis by HPLC. Edited by Leo M. L. Nollet. Pág. 421 – 430 LC /UV-DAD	Alimentos de origen vegetal y productos procesados
C4:0 Ac. Tetraoico C6:0 Ac. Hexanoico C8:0 Ac. Octanoico C10:0 Ac. Decanoico	PTCJ 01, rev08 Basado en ISO 15885 IDF 184. 2002 ISO 14156 IDF 172. 2001	Leche y productos lácteos

**INSTITUTO NACIONAL
DE NORMALIZACION**

LE 340
Modificación 1

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
C12:0 Ac. Dodecanoico C14:0 Ac. Tetradecanoico C15:0 Ac. Pentadecanoico C16:0 Ac. Hexadecanoico C17:0 Ac. Heptadecanoico C18:0 Ac. Octadecanoico C22:0 Ac. Docosanoico C14:1 Ac. Tetradecaenoico C16:1 Ac. Hexacaenoico C17:1 Ac. Heptadecaenoico C18:1 Ac. Octadecaenoico C18:2 Ac. Octadecadienoico C18:3 Ac. Octadecatrienoico	ISO 15884 IDF 182. 2002 GC/FID	
C4:0 Ac.Tetranoico C6:0 Ac.Hexanoico C8:0 Ac. Octanoico C10:0 Ac.Decanoico C11:0 Ac.Undecanoico C12:0 Ac. Dodecanoico C13:0 Ac. Tridecanoico C14:0 Ac. Tetradecanoico C15:0 Ac. Pentadecanoico C16:0 Ac. Hexadecanoico C17:0 Ac. Heptadecanoico C18:0 Ac. Octadecanoico C20:0 Ac. Eicosanoico C21:0 Ac. Heneicosanoico C22:0 Ac. Docosanoico C23:0 Ac. Tricosanoico C24:0 Ac. Tetracosanoico C14:1 Ac. Tetradecaenoico C15:1 Ac. Pentadecaenoico C16:1 Ac. Hexacaenoico C17:1 Ac. Heptadecaenoico C18:1 Ac. Octadecaenoico C20:1 Ac. Eicosaenoico C22:1 Ac. Erucico C24:1 Ac. Tetracosanoico C18:2 Ac.Octadecadienoico C18:3 Ac. Octadecatrienoico C18:3 Ac. Octadecatrienoico w3 C18:3 Ac. Octadecatrienoico w6 C20:2 Ac. Eicosadienoico C20:3 Ac. Eicosatrienoico C20:3 Ac. Eicosatrienoico w3	PTCA 10, rev11 basado en NCh 2550. Of 2001 UNE-EN ISO 12966-2: 2011 UNE-EN ISO 15304:2002 GC/FID	Alimentos, grasas y aceites de origen animal y vegetal

**INSTITUTO NACIONAL
DE NORMALIZACION**

LE 340
Modificación 1

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
<p>C20:3 Ac. Eicosatrienoico w6 C20:4 Ac. Eicosatetraenoico w6 C20:5 Ac. Eicosapentaenoico w3 C22:2 Ac. Docosadienoico C22:4 Ac. Docosatetraenoico C22:5 Ac. Docosapentaenoico w 3 C22:5 Ac. Docosapentaenoico w 6 C22:6 Ac. Docosahexaenoico w 3 C14:1 T Ac. Tetradecenoico C15:1 T Ac. Pentadecenoico C16:1 T Ac. Hexadecenoico C17:1 T Ac. Heptadecenoico C18:1 Σ T Ac. Octadecenoico C18:2 Σ T Ac. Octadecadienoico C18:3 Σ T Ac. Octadecatrienoico C19:1 Σ T Ac. Nonadecenoico C22:1 T Ac. Docosenoico</p>		
Cadmio	<p style="text-align: center;">PTQT 03, rev05 basado en AOAC. International 18 th Edition 2005,Método 999.10-999.11</p>	<p>Carnes y productos cárneos. Leches, quesos y productos lácteos. Cereales y sus productos. Farinaceos y derivados. Frutas y vegetales (incluidas las frutas secas) y sus productos procesados. Te, café y derivados. Grasas y derivados. Azúcar y productos azucarados. Especias y condimentos. Alimentación animal y premezclas</p>
Cadmio	<p style="text-align: center;">PTQT 19, rev02 basado en EPA 3052 Microwave Assisted Acid Digestion of Siliceous and Organically based matrices.</p>	<p>Fruta, productos vegetales, pulpa de fruta y vegetales jugos concentrados</p>

**INSTITUTO NACIONAL
DE NORMALIZACION**

LE 340
Modificación 1

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
	Microwave Digestion-EPA Method 3052 on the Multiwave 3000. Official Methods of Analysis of AOAC international, Método 999.10. Espectrofotometría de absorción atómica- Horno gráfico.	
Calcio	PTQT 05, rev06 basado en AOAC. International 18 th Edition 2005,Método 991.25	Productos hidrobiológicos. Carnes y productos cárneos. Leches, quesos y productos lácteos. Cereales y sus productos. Farináceos y derivados. Frutas y vegetales (incluidas las frutas secas) y sus productos procesados. Azúcar y productos azucarados. Especias y condimentos. Alimentación animal y premezclas
Caseína	PTQJ 14, rev09 basado en Análisis Químico de los alimentos, Pearsons 1981. pagina 432	Leche en polvo
Ceniza	PTQA 131, rev02 basado en Metodo TGA 701-LECO Thermogravimetric Analyzer Instruction Manual Versión 1.4x Part Number 200-287 April 2011. Analizador Termogravimétrico	Cereales y derivados, pan, pastas, fideos, arroz, soya, leche en polvo y ración servida
Cenizas totales	PTQJ 08, rev08 basado en Manual de métodos de análisis Físico-Químicos de alimentos Aguas y suelos. Instituto de salud pública de Chile Subdepartamento Laboratorios del ambiente. 1998 Pág 17	Ración servida, platos preparados
Cenizas conductimétricas	PTQA 137, rev02 basado en ICUMSA Método GS 2/3-17 (2002) Determinación de cenizas conductimétricas en productos de azúcar refinado – Oficial	Azúcar blanca
Cenizas insolubles	PTQA 03, rev05 basado en Official Analytical Methods of the American Spice Trade Association Second Edition. 1997 Método 4.0 pág. 15	Páprika en polvo

**INSTITUTO NACIONAL
DE NORMALIZACION**

LE 340
Modificación 1

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
Cenizas totales	PTQA 02, rev05 basado en Official Analytical Methods of the American Spice Trade Association, second Edition, 1997 Método 3.0 pág.11	Páprika en polvo
Cenizas totales	PTQA 27, rev05 basado en Official Methods of Analysis of AOAC international, 18 edition, 2005. Método 942.05.	Productos hidrobiológicos. Carnes y productos cárneos. Leches, quesos y productos lácteos. Cereales y sus productos. Farinaceos y derivados. Frutas y vegetales (incluidas las frutas secas) y sus productos procesados. Te, café y derivados. Grasas y derivados. Azúcar y productos azucarados. Especias y condimentos. Bebidas Analcoholicas Salsas Alimentación animal
Ciclamato	PTCA 04, rev04 basado en UNE-EN 1379:1997. J. Assoc. Off. Anal. Chem. (Vol.71, N° 5, 1988). Confédération Suisse. Analytical method for the determination of sucralose in peppermint chewing gum. Análisis method 1152.1. January 1990. LC/DAD	Edulcorantes sólidos y líquidos, bebidas, jugos y productos de confiterías diet
Cobre	PTQT 04, rev06 basado en Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, A.O.A.C; 18 th Edition, 2005 999.10- 999.11	Carnes y productos cárneos. Leches, quesos y productos lácteos. Cereales y sus productos. Farinaceos y derivados. Frutas y vegetales (incluidas las frutas secas) y sus productos procesados Te, café y derivados. Grasas y derivados. Azúcar y productos azucarados. Especias y condimentos. Alimentación animal y premezclas
Colesterol	PTCA 11, rev10 basado en AOAC International 18 Edition, 2005.	Alimentos, grasas y aceites de origen animal y vegetal

**INSTITUTO NACIONAL
DE NORMALIZACION**

LE 340
Modificación 1

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
	Method 970.51. GLC/FID	
Color icumsa	PTQA 136, rev01 basado en ICUMSA Método GS 2/3-10 (2007) Determinación del color en solución del azúcar blanco-Oficial.	Azúcar blanca
Defectos	NCh521.Of90	Lentejas
Defectos	NCh538.Of2001	Porotos
Defectos	NCh539.Of79	Garbanzos
Defectos y grado	NCh1359.Of85	Arroz
Deoxinivalenol	PTCA 53, rev13 basado en M. Rapid Commun. Mass Spectron. 2006; 20:2649-2659 AOAC International 18th Edition-2005, Method 994.08. LC/MSMS	Alimentos de origen vegetal como frutas (incluidas las frutas secas) y cereales
Determinación daños en terreno	PTMuJ 05, rev 04 basado en NCh1426Of.80 -Instrucción de trabajo para la toma de muestra del control de alimentos (V3) del programa de alimentación escolar de Junaeb. IT- DAE-SUP011.	Verduras y hortalizas frescas
Determinación daños en terreno	PTMuJ 04, rev04 basado en NCh1426Of.80 Daños por golpes en manzanas. Proyecto nacional N°52-535. INTA. Estación experimental agropecuaria Alto Valle del Río Negro Argentina.	Frutas
Determinación daños en terreno	PTMuJ 06, rev04 basado en NCh1426Of.80 -Instrucción de trabajo para la toma de muestra del control de alimentos (V3) del programa de alimentación escolar de Junaeb. IT- DAE-SUP011.	Betarragas
Determinación daños en terreno	PTMuJ 07, rev04 basado en Instrucción de trabajo para la toma de muestra del control de alimentos (V3) del programa de alimentación escolar de Junaeb. IT- DAE-SUP011. Pág. 10- 11. Manual de Alimentos utilizados en los programas de alimentación, propuesta publica18/2004 Segunda Edición 2005. Junta de Auxilio Escolar y Becas. Pág. 27-29. Definición de criterios de cumplimiento	Huevos

**INSTITUTO NACIONAL
DE NORMALIZACION**

LE 340
Modificación 1

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
	para los alimentos y ración servida del programa de alimentación escolar de Junaeb. M-DAE-SUP001	
Determinación de daños en terreno	PTMuJ 01, rev04 basado en NCh1426Of.80 NCh1569Of.2000 Instrucción de trabajo para la toma de muestra del control de alimentos (V3) del programa de alimentación escolar de Junaeb. IT- DAE-SUP011. Manual de alimentos utilizados en los programas de alimentación	Cebolla
Determinación de daños en terreno	PTMuJ 03, rev04 basado en NCh1426Of.80 Norma Venezolana COVENIN 2495-84.Zanahoria (www.sencamer.gob.ve) Instrucción de trabajo para la toma de muestra del control de alimentos (V3) del programa de alimentación escolar de Junaeb. IT- DAE-SUP011.	Zanahoria
Determinación de daños en terreno	PTMuJ 08, rev04 basado en NCh1426Of.80 Instrucción de trabajo para la toma de muestra del control de alimentos (V3) del programa de alimentación escolar de Junaeb. IT- DAE-SUP011.	Tomates
Determinación de pudrición en terreno	PTMuJ 09, rev04 basado en NCh1426Of.80 Técnicas analíticas para el control Alimentos Junaeb Dirección nacional	Coliflor
Diacetoxyscirpenol (DAS)	PTCA 53, rev13 basado en M. Rapid Commun. Mass Spectron. 2006; 20:2649-2659 AOAC International 18th Edition-2005, Method 994.08. LC/MSMS	Cereales y derivados
Estaño	PTQT 09, rev04 basado en NCh2761.Of2005	Alimentos en conserva
Estaño	PTQT 19, rev02 basado en EPA 3052 Microwave Assisted Acid Digestion of Siliceous and Organically based matrices. Microwave Digestion-EPA Method 3052 on the Multiwave 3000. Official Methods of Analysis of AOAC	Fruta, productos vegetales, pulpa de fruta y vegetales jugos concentrados

**INSTITUTO NACIONAL
DE NORMALIZACION**

LE 340
Modificación 1

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
	international, Método 999.10. Espectrofotometría de absorción atómica- Horno gráfico.	
Fibra cruda	PTQJ 07, rev08 basado en Avances en Ciencia y tecnología de los alimentos. Dr. rer .Techn Hermann Schmitdt Hebbel .1981. pag 40.	Ración servida, platos preparados
Fibra cruda	PTQA 37, rev04 basado en Official Methods of Analysis of AOAC international, 18 edition, 2005. Método 978.10	Alimentación animal, frutas y vegetales en conserva, leche y productos lácteos, carnes y productos cárneos, granos, harinas.
Fibra dietaria soluble e insoluble	PTQA 101, rev04 basado en Official Methods of Analysis of AOAC international, 18 edition, 2005 Método 993.19 Método 991.42	Frutas y sus productos derivados, vegetales y derivados, cereales y derivados, granos y derivados
Fibra dietaria total	PTQA 38, rev04 basado en Official Methods of Analysis of AOAC international, 18 edition, 2005. Método 985.29/ 991.43	Frutas y sus productos derivados, vegetales y derivados, cereales y derivados, granos y derivados, harinas y sus productos procesados.
Fosforo	PTQA 128, rev03 basado en Official Methods of Analysis of AOAC international, Método 995.11. Método Espectrotométrico.	Leche en polvo y quesos
Frescura	PTQJ 27, rev06 basado en Avances en Ciencia y tecnología de los alimentos. Dr. Rer Techn Hermann Schmitdt Hebbel 1981 pag. 122	Huevos
Fructuosa	PTCA 54, rev07 basado en AOAC International 18th Edition-2005, Method 982.14 Dosage des sucres des aliments spéciaux, par HPLC. Méthode d'analyse 463.1. 1998. Confédération suisse. LC/IR	Alimentos de origen animal y vegetal como leche, hortalizas, bebidas, jugos, cereales, frutas (incluida la fruta seca), productos de confitería.
Fumonisina B1 + B2	PTCA 53, rev13 basado en M. Rapid Commun. Mass Spectron. 2006; 20:2649-2659 AOAC International 18th Edition-2005, Method 994.08. LC/MSMS	Alimentos de origen vegetal como frutas (incluidas las frutas secas) y cereales.

**INSTITUTO NACIONAL
DE NORMALIZACION**

LE 340
Modificación 1

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
Galactosa	PTCA 54, rev07 basado en AOAC International 18th Edition-2005, Method 982.14 Dosage des sucres des aliments spéciaux, par HPLC. Méthode d'analyse 463.1. 1998. Confédération suisse. LC/IR	Alimentos de origen animal y vegetal como leche, hortalizas, bebidas, jugos, cereales, frutas (incluida la fruta seca), productos de confitería.
Glucosa	PTCA 54, rev07 basado en AOAC International 18th Edition-2005, Method 982.14 Dosage des sucres des aliments spéciaux, par HPLC. Méthode d'analyse 463.1. 1998. Confédération suisse. LC/IR	Alimentos de origen animal y vegetal como leche, hortalizas, bebidas, jugos, cereales, frutas (incluida la fruta seca), productos de confitería.
Grado	NCh1359.Of2003	Arroz
Granulometría	NCh1243/8.Of97	Azúcar blanca
Grasa libre	PTQA 43, rev05 basado en NCh1370 /4.Of77	Carnes y productos carneos.
Grasa total	PTQJ 13, rev07 basado en NCh1370 /3.Of77	Carnes y productos cárneos
Hierro	PTQT 04, rev06 basado en Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists,A.O.A.C; 18 th Edition, 2005 Método 999.11-999.10	Carnes y productos cárneos. Leches, quesos y productos lácteos. Cereales y sus productos. Farinaceos y derivados. Frutas y vegetales (incluidas las frutas secas) y sus productos procesados. Te, café y derivados. Grasas y derivados. Azúcar y productos azucarados. Especias y condimentos. Alimentación animal y premezclas.
Humedad	PTQA 135, rev01 basado en ICUMSA Método GszIII3lg -Is (2007) Determinación de la humedad del azúcar por pérdida en el secado.	Azúcar blanca
Humedad	PTQA 01, rev05 basado en Official Analytical Methods of the American Spice Trade Association Second Edition. 1997 Método 2.1 pág. 7.	Especias y condimentos

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
Humedad	PTQJ 21, rev07 basado en NCh534.Of85	Arroz
Humedad	PTQJ 02, rev08 basado en M-DAE-SUP 002 Manual de técnicas analíticas C3 y C4 Junaeb vigente.	Ración servida, platos preparados
Humedad	PTQJ 22, rev07 basado en NCh1370/2.Of77	Carnes y productos carneos
Humedad	PTQA 52, rev04 basado en NCh 841.Of78	Productos hidrobiológicos. Carnes y productos cárneos. Leche en polvo, Leche líquida, quesos y productos lácteos. Galletas, Cereales y sus productos. Farinaceos y derivados. Frutas y vegetales (incluidas las frutas secas) y sus productos procesados. Te, café y derivados. Grasas y derivados. Azúcar y productos azucarados. Especias y condimentos. Bebidas Analcoholicas Salsas Alimentación animal.
Humedad	PTQA 131, rev02 basado en Metodo TGA 701-LECO Thermogravimetric Analyzer Instruction Manual Versión 1.4x Part Number 200- 287 April 2011. Analizador Termogravimétrico	Cereales y derivados, Pan pastas, fideos, arroz, soya, leche en polvo y ración servida.
Humedad	PTQA 53, rev03 basado en Official Methods of Analysis of AOAC international, Método 934.06 Gravimétrico.	Fruta deshidratada y productos vegetales.
Humedad	PTQA 15, rev03 basado en Official Methods of Analysis of AOAC international, Método 925.45. Gravimetrico.	Alimentos altos en azúcar, alta humedad, mermeladas, manjar, pulpa de fruta y vegetales, jugos.
Indice de peróxidos	PTQA 59, rev04 basado en NCh105.Of80	Aceites
Lactosa	PTCA 54, rev07 basado en AOAC International 18th Edition-2005,	Alimentos de origen animal y vegetal como leche, hortalizas, bebidas, jugos,

**INSTITUTO NACIONAL
DE NORMALIZACION**

LE 340
Modificación 1

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
	Method 982.14 Dosage des sucres des aliments spéciaux, par HPLC. Méthode d'analyse 463.1. 1998. Confédération suisse. LC/IR	cereales, frutas (incluida la fruta seca), productos de confitería
Magnesio	PTQT 05, rev 06 basado en AOAC. International 18 th Edition 2005,Método 991.25	Carnes y productos cárneos. Leches, quesos y productos lácteos. Cereales y sus productos. Farinaceos y derivados. Frutas y vegetales (incluidas las frutas secas) y sus productos procesados. Azúcar y productos azucarados. Especias y condimentos. Alimentación animal
Maltosa	PTCA 54, rev07 basado en AOAC International 18th Edition-2005, Method 982.14 Dosage des sucres des aliments spéciaux, par HPLC. Méthode d'analyse 463.1. 1998. Confédération suisse. LC/IR	Alimentos de origen animal y vegetal como leche, hortalizas, bebidas, jugos, cereales, frutas (incluida la fruta seca), productos de confitería
Materia grasa (Hidrólisis ácida)	PTQA 44, rev05 basado en Official Methods of Analysis of AOAC international, 18 edition, 2012. Método 922.06	Trigo, harinas, huevos, productos horneados
Materia grasa (Hidrólisis ácida)	PTQJ 06, rev07 basado en M-DAE-SUP 002 Manual de técnicas analíticas C3 y C4 Junaeb vigente.	Ración servida, platos preparados
Materia grasa	PTQA 43, rev05 basado en NCh1370/III.Of77	Carne y productos cárneos
Materia grasa	PTQA 107, rev04 basado en Análisis realizado según Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists,A.O.A.C; 17ª Edition, 2012: Método 933.05	Quesos y queso crema
Materia grasa	PTQA 143, rev02 basado en PRT-701-02-035 Instituto de salud pública de Chile, Subdepartamento Laboratorios del ambiente. Determinación de Materia Grasa previa Hidrolisis Acida. Soxhlet en alimentos	Alimentos sometidos a tratamiento térmico, pan, masas en general, productos de pastelería.

**INSTITUTO NACIONAL
DE NORMALIZACION**

LE 340
Modificación 1

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
Materia grasa (Extracto etéreo)	PTQJ 05, rev08 basado en M-DAE-SUP 002 Manual de técnicas analíticas C3 y C4 Junaeb vigente.	Ración servida, platos preparados
Materia Grasa (Extracto etéreo)	PTQA 36, rev05 basado en Official Methods of Analysis of AOAC international, 18 editions, 2005. Método 945.18	Cereales, granos, semillas, nueces, avellanas, similares y alimentos para mascotas
Materia grasa (Rose Gottlieb)	PTQA 46, rev04 basado en NCh1732/1.Of98	Leche y productos lácteos
Materia insolubles	PTQA 139, rev02 basado en ICUMSA- Método GS21319-19 (2007) Determinación de materia insoluble en azúcar blanco mediante filtración por membrana – Oficial	Azúcar blanca
Mercurio	PTQT 07, rev06 basado en AOAC. International 18 th Edition 2005,Método 977.15	Carnes y productos cárneos. Leches, quesos y productos lácteos. Cereales y sus productos. Farinaceos y derivados. Frutas y vegetales (incluidas las frutas secas) y sus productos procesados. Te, café y derivados. Grasas y derivados. Azúcar y productos azucarados. Especias y condimentos. Alimentación animal y premezclas.
Niquel	PTQT 04, rev06 basado en Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, A.O.A.C; 18 th Edition 2005. Método 999.11-999.10	Leche y productos lácteos, nueces, té y salsa de tomates.
Nitrito de sodio	PTQA 75, rev05 basado en NCh1370/ VI Of 1979 Determinación de nitrito de sodio en carnes y productos carneos	Carnes y productos carneos
Ocratoxina A	PTCA 53, rev13 basado en M. Rapid Commun. Mass Spectrom. 2006; 20:2649-2659 AOAC International 18th Edition-2005, Method 994.08. LC/MSMS	Alimentos, frutas (incluidas las frutas secas) y cereales

**INSTITUTO NACIONAL
DE NORMALIZACION**

LE 340
Modificación 1

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
Patulina	PTCA 53, rev13 basado en M. Rapid Commun. Mass Spectron. 2006; 20:2649-2659 AOAC International 18th Edition-2005, Method 994.08. LC/MSMS	Alimentos, frutas sus productos procesados
Plomo	PTQT 03, rev05 basado en AOAC. International 18 th Edition 2005,Método 999.10 -999.11	Carnes y productos cárneos. Leches, quesos y productos lácteos. Cereales y sus productos. Farinaceos y derivados. Frutas y vegetales (incluidas las frutas secas) y sus productos procesados. Te, café y derivados. Grasas y derivados. Azúcar y productos azucarados. Especias y condimentos. Alimentación animal y premezclas
Plomo	PTQT 19, rev02 basado en EPA 3052 Microwave Assisted Acid Digestion of Siliceous and Organically based matrices. Microwave Digestion-EPA Method 3052 on the Multiwave 3000. Official Methods of Analysis of AOAC international, Método 999.10. Espectrofotometría de absorción atómica- Horno gráfico.	Fruta, productos vegetales, pulpa de fruta y vegetales jugos concentrados
Potasio	PTQT 06, rev06 basado en AOAC. International 18 th Edition 2005,Método 969.23	Productos hidrobiológicos. Carnes y productos cárneos. Leches, quesos y productos lácteos. Cereales y sus productos. Farinaceos y derivados. Frutas y vegetales (incluidas las frutas secas) y sus productos procesados. Azúcar y productos azucarados. Especias y condimentos. Alimentación animal
Proteína	PTQA 113, rev03 baasado en NCh 2748.Of2002	Leches en polvo y derivados Cereales y sus productos procesados, Farinaceos y derivados. Te, café y derivados. Azúcar y productos azucarados.

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
		Espicias y condimentos. Frutos deshidratados Sopas deshidratadas Alimentación animal
Proteína	PTQA 80, rev05 basado en American Association of Cereal Chemist AACC. 2000 10 th Edición. Método 46-12.	Carnes y productos cárneos, pescados y productos marinos, leche y sus productos procesados, Cereales y sus productos procesados, alimentos farináceos, frutas (incluidas las frutas secas) y sus productos procesados. Productos Vegetales y sus productos procesados. Gelatinas y polvos de gelatinas, productos altos en grasa, té, bebidas analcohólicas, azúcar y productos azucarados. Espicias y condimentos. Alimentación animal
Proteína	PTQJ 58, rev 03 basado en NCh2748.Of2002	Ración servida, platos preparados
Proteína	PTQJ 04, rev8 basado en M-DAE-SUP 002 Manual de técnicas analíticas C3 y C4 Junaeb vigente.	Ración servida, platos preparados
Proteína	PRT -701.02-150 Instituto de salud pública de Chile, Subdepartamento Laboratorios del ambiente. Determinación de Proteína por Método Kjeldahl	Alimentos en general.
Sacarina	PTCA 04, rev04 basado en UNE-EN 1379:1997. J. Assoc. Off. Anal. Chem. (Vol.71, N° 5, 1988) Confédération Suisse. Analytical method for the determination of sucralose in peppermint chewing gum. Análisis method 1152.1. January 1990. LC/DAD	Edulcorantes sólidos y líquidos, bebidas, jugos y productos de confiterías diet
Sacarosa	PTCA 54, rev07 basado en AOAC International 18th Edition-2005, Method 982.14 Dosage des sucres des aliments	Alimentos de origen animal y vegetal como leche, hortalizas, bebidas, jugos, cereales, frutas (incluida la fruta seca), productos de

**INSTITUTO NACIONAL
DE NORMALIZACION**

LE 340
Modificación 1

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
	spéciaux, par HPLC. Méthode d'analyse 463.1. 1998. Confédération suisse. LC/IR	confitería
Selenio	PTQT 08, rev05 basado en AOAC. International 18 th Edition 2005,Método 986.15	Productos hidrobiológicos. Carnes y productos cárneos. Leches, quesos y productos lácteos. Cereales y sus productos. Farinaceos y derivados. Frutas y vegetales (incluidas las frutas secas) y sus productos procesados. Te, café y derivados. Grasas y derivados. Azúcar y productos azucarados. Especias y condimentos. Alimentación animal y premezclas.
Sodio	PTQT 06, rev06 basado en Official Methods of Analysisi of AOAC international, 18 edition, 2005. Método 969.23.	Productos hidrobiológicos. Carnes y productos cárneos. Leches, quesos y productos lácteos. Cereales y sus productos. Farinaceos y derivados. Frutas y vegetales (incluidas las frutas secas) y sus productos procesados. Te, café y derivados. Bebidas analcoholicas. Grasas y derivados. Azúcar y productos azucarados. Especias y condimentos. Alimentación animal.
Sodio	PTQT 22, rev01 basado en PRT-711.02.012. Instituto de salud pública de Chile, Subdepartamento Laboratorios del ambiente. Determinación Sodio en alimentos. Official Methods of Analysis of AOAC international, Metodo 985.35 Método Espectrofotometría de Absorción Atómica de llama.	Cereales y derivados, formulas lácteas infantiles, pan, carnes y derivados cárnicos.
Sólidos solubles	PTQA 87, rev04 basado en NCh1456.Of78	Mermeladas, frutas y salsas de tomates
Sorbato de potasio	PTCA 16, rev12 basado en Manual de Métodos de Análisis Físico-Químicos de Alimentos, Aguas y Suelo. Ministerio de Salud. Instituto de Salud	Alimentos de origen vegetal y productos procesados

**INSTITUTO NACIONAL
DE NORMALIZACION**

LE 340
Modificación 1

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
	Pública de Chile. Subdepartamento Laboratorios del Ambiente. ISP. 1998 Pag. 151 Food Analisis by HPLC. Edited by Leo M. L. Nollet. Pág. 421 – 430 LC/DAD-UV	
Sucralosa	PTCA 04, rev04 basado en UNE-EN 1379:1997. J. Assoc. Off. Anal. Chem. (Vol.71, N° 5, 1988) Confédération Suisse. Analytical method for the determination of sucralose in peppermint chewing gum. Análisis method 1152.1. January 1990. LC/IR	Edulcorantes sólidos y líquidos, bebidas, jugos y productos de confiterías diet
Sufitos	PTQA 22, rev05 basado en AOAC. International 18 th Edition 2005, Método 990.28	Conservas fruta fresca y deshidratada
Sulfitos	PTQA 134, rev02 basado en ICUMSA Método GSzIIIT -33 (2009*) Determinación de sulfito con el método colorimétrico de rosanilina: en azúcar blanco - Oficial	Azúcar blanca
Toxina HT2	PTCA 53, rev13 basado en M. Rapid Commun. Mass Spectron. 2006; 20:2649-2659 AOAC International 18th Edition-2005, Method 994.08. LC/MSMS	Cereales y derivados
Toxina T2	PTCA 53, rev13 basado en M. Rapid Commun. Mass Spectron. 2006; 20:2649-2659 AOAC International 18th Edition-2005, Method 994.08. LC/MSMS	Alimentos, frutas (incluidas las frutas secas) y cereales
Turbidez	PTQA 140, rev02 basado en ICUMSA Método G S2/3-18 (2007) Determinación de la turbidez en soluciones de azúcar blanco - Oficial	Azúcar blanca
Vitamina A	PTCA 47, rev06 basado en UNE-EN-12823-1: 2000 UNE-EN 12822: 2000 LC/FLD	Alimentos de origen animal como leche, y vegetal fortificados y sus productos procesados

**INSTITUTO NACIONAL
DE NORMALIZACION**

LE 340
Modificación 1

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
Vitamina C	PTCA 24, rev08 basado en Improvements in the simultaneous HPLC Analysis of L-Ascorbic Acid, L- Ascorbyl L-2- Sulfate and L- Ascorbyl - 2phosphate .Maha Y. Khaled. Technical service división, Food Science Group Pfizer Inc. Groton, CT 06340. LC-DAD	Alimentos de origen animal como leche y vegetal fortificados y productos procesados
Vitamina E	PTCA 47, rev06 basado en UNE-EN-12823-1: 2000 UNE-EN 12822: 2000 LC/FLD	Alimentos de origen animal como leche y vegetal fortificados y productos procesados
Zearalelona	PTCA 53, rev13 basado en M. Rapid Commun. Mass Spectron. 2006; 20:2649-2659 AOAC International 18th Edition-2005, Method 994.08. LC/MSMS	Alimentos de origen vegetal como frutas (incluidas las frutas secas),
Zinc	PTQT 04, rev06 basado en Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists, A.O.A.C; 18 th Edition, 2005 , Método :999.11-999.10	Carnes y productos cárneos. Leches, quesos y productos lácteos. Cereales y sus productos. Farinaceos y derivados. Frutas y vegetales (incluidas las frutas secas) y sus productos procesados. Te, café y derivados. Grasas y derivados. Azúcar y productos azucarados. Especias y condimentos. Alimentación animal.
Muestreo para los ensayos incluidos en el presente alcance de acreditación	IT-DAE-SUP009, rev06 basado en Documentos Externos Junaeb. Versión vigente.	Ración servida
Muestreo para los ensayos incluidos en el presente alcance de acreditación	IT-DAE-SUP011, rev04 basado en Documentos Externos Junaeb. Versión vigente	Alimentos



Eduardo Ceballos Osorio
Jefe de División Acreditación



Sergio Toro Gálleguillos
Director Ejecutivo