



El Instituto Nacional de Normalización, INN, certifica que:

**GESTION DE CALIDAD Y LABORATORIO S.A.,
SEDE CONCEPCION**

SERVICIOS DE LABORATORIO

ubicado en Marco Polo N°9038, Of. A, Parque Industrial San Andrés, Hualpén,
Concepción

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

Laboratorio de Ensayo

según NCh-ISO/IEC 17025:2017

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

Primera Acreditación: Desde el 20 de diciembre de 2004

Vigencia de la Acreditación: hasta el 20 de diciembre de 2019

Santiago de Chile, 9 de julio de 2019

Eduardo Ceballos Osorio
Jefe de División Acreditación



Sergio Toro Galleguillos
Director Ejecutivo



ACREDITACION LE 1049

ALCANCE DE LA ACREDITACION DE SERVICIOS DE LABORATORIO DE GESTION DE CALIDAD Y LABORATORIOS S.A., SEDE CONCEPCION, COMO LABORATORIO DE ENSAYO

AREA : QUIMICA Y MUESTREO PARA ALIMENTOS DE CONSUMO HUMANO

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
Acidez libre	NCh95.Of81	Aceite vegetal
Acidos grasos libres (FFA)	NCh2759.Of2002	Grasas y/o aceites
Caseína	PTQJ-14, rev01 Basado en método Pearson ,1982	Leches
Cenizas	PTQA-27, rev01 ISO5984:2002	Insumos para alimentos
Cenizas	PTQA -09, rev02 AOAC 18th Edition 2005 Método 923.03	Alimentos
Cenizas	M-DAE-SUP002 JUNAEB Técnicas analíticas para el control de Alimentos (C3) y Ración servida (C4) de programa de alimentación escolar.	Ración servida
Digestibilidad de la proteína	PTQA-18, rev01 AOAC 18th Edition 2005 Método 971.09	Alimentos proteicos para animales
Etoxiquina	PTQA-16, rev01 Basado en AOAC, Oficial methods 963.07, capitulo 4, Método 4.10.02, 18th edition, volumne1, 2005	Harina de pescado
Fibra cruda	PTQA-17, rev01 AOAC 18th Edition 2005 Método 962.09	Alimentos
Fibra dietaria	PTQ -25, rev01 AOAC 18th Edition 2005 Method 985.29.	Alimentos en general
Fibra por oxidación e hidrólisis	M-DAE-SUP002 JUNAEB Técnicas analíticas para el control de Alimentos (C3) y Ración servida (C4) de programa de alimentación escolar.	Ración servida
Grasa total	NCh1370/3.Of1977	Carne y productos cárneos
Humedad	PTQA-26, rev01 ISO6496:1999	Insumos para alimentos
Humedad	M-DAE-SUP002 JUNAEB Técnicas analíticas para el control de Alimentos (C3) y Ración servida (C4) de programa de alimentación escolar.	Ración servida
Humedad	NCh1370/2.Of1977	Carne y productos cárneos
Humedad	NCh841.Of1978	Alimentos
Humedad	NCh534.Of1985	Arroz
Materia Grasa	PTQ -26, rev01 ISO 6492:1999	Harina de origen animal, vegetal, harina de pescado
Materia grasa (Extracto etereo)	PTQA-06m rev03 Basado en AOAC 18th Edition 2005	Alimentos

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
	Method 920.39.	
Materia grasa (Hidrólisis Ácida)	PTQA-07, rev01 Basado en AOAC 18th Edition 2005 Method 922.06. 2005	Alimentos
Materia grasa (Hidrolisis ácida)	M-DAE-SUP002 JUNAEB Técnicas analíticas para el control de Alimentos (C3) y Ración servida (C4) de programa de alimentación escolar.2014	Ración servida
pH	NCh1370.Of1978	Carne y productos cárneos
Proteína	ISO5983-2:2009 Método Kjeldahl	Harina de origen animal, vegetal, harina de pescado
Proteína	M-DAE-SUP002 JUNAEB Técnicas analíticas para el control de Alimentos (C3) y Ración servida (C4) de programa de alimentación escolar.	Ración servida
Valor de anisidina	PTQSer-32, rev02 AOCS Method Cd 18-90, 1993	Grasas y/o aceites
Muestreo para los ensayos incluidos en el presente alcance de acreditación.	ITMuM 02, rev08 Basado en la norma alimentaria Codex. CAC/GL 50-2004.	Alimentos en general
Muestreo para los ensayos incluidos en el presente alcance de acreditación.	IT-DAE-SUP009 JUNAEB vigente Instructivo para la toma de muestra de la ración servida (C4)	Raciones servidas