

El Instituto Nacional de Normalización, INN, certifica que:

**EUROFINS TESTING CHILE 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: 10 de julio de 2012

Vigencia de la Acreditación Desde : 20 de noviembre de 2020
Hasta : 20 de noviembre de 2025

Santiago de Chile, 1 de marzo de 2021

Este Certificado tiene firma electrónica. Ver última página de este documento.
Para una adecuada visualización del documento en formato PDF o para su
impresión, se recomienda abrirlo utilizando un navegador.

Eduardo Ceballos Osorio
Jefe de División Acreditación

Sergio Toro Galleguillos
Director Ejecutivo



ACREDITACION LE 1049

ALCANCE DE LA ACREDITACION DE SERVICIOS DE LABORATORIO DE EUROFINs TESTING CHILE 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, versión 04 Basado en método Pearson ,1982	Leches
Cenizas	PTQA-27, versión 02 ISO5984:2002	Harina de origen animal, vegetal, harina de pescado y alimento para animales
Cenizas	PTQA -09, version 05 AOAC 21 st Edition 2019 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. Versión 28 Diciembre 2015	Ración servida
Digestibilidad de la proteína	PTQA-18, version 03 AOAC 18th Edition 2005 Método 971.09. 21 st 2019	Alimentos proteicos para animales
Fibra cruda	PTQA-17, version 04 AOAC 18th Edition 2005 Método 962.09 21 st Edition 2019	Alimentos
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. Versión 28 Diciembre 2015	Ración servida
Grasa total	NCh1370/3.Of1977	Carne y productos cárneos
Humedad	PTQA-26, versión 2 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. Versión 28 Diciembre 2015	Ración servida
Humedad	NCh1370/2.Of1977	Carne y productos cárneos
Humedad	NCh841:2018	Alimentos
Humedad	PTQA-26. Versión 2 ISO 6496:1999	Insumos para alimentos
Humedad	NCh534.Of2018	Arroz
Materia Grasa	PTQ -26, versión 03 ISO 6492:1999	Harina de origen animal, vegetal, harina de pescado y alimento para animales



Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
Materia grasa (Extracto etereo)	PTQA-06 versión 05 Basado en AOAC 21th Edition 2019 Method 920.39.	Alimentos
Materia grasa (Hidrólisis Acida)	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
Muestreo para los ensayos incluidos en el presente alcance de acreditación.	ITMuM 02, versión 14 MINSAL. Manual de muestreo de Alimentos. Subsecretaria de Salud 2018. Reglamento Sanitario de los Alimentos DS977/96. NCh 43 Of 1961 NCh 44 :2007	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
pH	NCh1370/10 Of78	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. Versión 28 Diciembre 2015	Ración servida
Valor de anisidina	PTQSer-32, version 03 AOCS Method Cd 18-90, 1993	Grasas y/o aceites

RESERVADO CABECERA FIRMA DIGITAL

RESERVADO PARA FIRMA ELECTRONICA - SIGN

RESERVADO PARA FIRMA ELECTRONICA - SIGN