

El Instituto Nacional de Normalización, INN, certifica que:

EUROFINS TESTING CHILE 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/IEC 17025:2017

en el área Físico-química y muestreo para alimentos, con el alcance indicado en anexo.

Primera acreditación: 22 de agosto de 2005

Vigencia de la Acreditación Desde : 14 de mayo de 2026

Hasta : 14 de mayo de 2031

Santiago de Chile, 13 de mayo de 2026

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 340

ALCANCE DE LA ACREDITACION DEL LABORATORIO DE ALIMENTOS, AGUAS Y RILES, DE EUROFINS TESTING CHILE S.A., SANTIAGO, COMO LABORATORIO DE ENSAYO

AREA : FISICO QUIMICA Y MUESTREO PARA ALIMENTOS

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
Acidez	PTQA 07, v07 basado en NCh7290: 2002. Concentrado de tomate – Requisitos. Anexo B3 y, Official Methods of AOAC International, 18 th , 2005, 942.15, Cap 37	Concentrados, salsa de tomates, frutas y vegetales, jugos, vinagres, jaleas, conservas, mermeladas y derivados
Acidez	PTQA 13, v08.2 basado en NCh95:1981	Aceites
Acidez	NCh1379:1978	Fideos y pastas
Actividad de agua	PTFS 020, v4.2 basado en AOAC 978.18(c) Medición de punto de rocío	Alimentos sólidos en general y alimentos sólidos con baja volatilidad, incluye productos de panadería, frutos secos y deshidratados, cereales, leguminosas, carnes y productos cárnicos, pasta de tomate y concentrados.
Aflatoxina B1 Aflatoxina B2 Aflatoxina G1 Aflatoxina G2	PTCA 53, v16.6 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 de hígado
Aflatoxina M1	PTCA 53, v16.6 basado en M. Rapid Commun. Mass Spectron. 2006; 20:2649-2659 AOAC International 18 th , Edition- 2005, 994.08. LC/MSMS	Alimentos de origen animal como leche y sus derivados. Alimentos de origen vegetal como frutas (incluidas las frutas secas), y cereales
Azúcares (Glúcidos) totales	PTQA 11, v8.2 basado en ME-711.02-022. Determinación de azúcares totales en alimentos. Método Munson y Walker (basado en AOAC 929.09 y AOAC 906.03). Instituto de salud pública de Chile, Subdepartamento Laboratorios del ambiente.	Alimentos en general
Benzoato de sodio	PTCA 16, v14.4 basado en	Alimentos de origen vegetal y productos procesados

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
	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	
C4:0 Ac. Tetraenoico C6:0 Ac. Hexanoico C8:0 Ac. Octanoico C10:0 Ac. Decanoico 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	PTCJ 01, v10.1 Basado en ISO 15885 IDF 184. 2002 ISO 14156 IDF 172. 2001 ISO 15884 IDF 182. 2002 GC/FID	Leche y productos lácteos
C4:0 Ac. Tetraenoico 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	PTCA 10, v13.6 basado en NCh2550:2001 UNE-EN ISO 12966-2: 2011 UNE-EN ISO 15304: 2002 ISO15885 IDF 184. 2002 ISO 14156 IDF 172. 2001 ISO 15884 IDF 182. 2002 GC/FID	Alimentos, grasas y aceites de origen animal y vegetal

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
C24:1 Ac. Tetracosaenoico 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 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 $\sum T$ Ac. Octadecenoico C18:2 $\sum T$ Ac. Octadecadienoico C18:3 $\sum T$ Ac. Octadecatrienoico C19:1 $\sum T$ Ac. Nonadecenoico C22:1 T Ac. Docosenoico		
Caseína	PTQJ 14, v11 basado en Análisis Químico de los alimentos, Pearsons 1981. página 432	Leche en polvo
Ceniza	PTQA 131, v3.1 basado en	Cereales y derivados, pan, pastas, fideos, arroz, soya,

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
	Método TGA 701-LECO. Themogravimetric Analyzer Instruction. Manual Versión 1.4x Part Number 200-287 April 2011. Analizador Termogravimétrico	leche en polvo y ración servida
Cenizas totales	PTQJ 08, rev10 Basado en: ME-711.02-011 Determinación de cenizas totales en alimentos. Método gravimétrico. Manual de métodos de Análisis Físico Químicos de Alimentos Aguas y suelos. Instituto de salud pública de Chile	Ración servida, platos preparados
Colesterol	PTCA 11, v12.5 basado en AOAC International 18 Edition, 2005. Method 970.51. GLC/FID	Alimentos, grasas y aceites de origen animal y vegetal
Determinación de defectos de lentejas	NCh521:2022	Muestras de lentejas deshidratadas
Determinación de defectos de porotos	NCh538:2022	Muestras de porotos deshidratadas
Determinación de defectos de garbanzos	NCh539:2022	Muestras de garbanzos deshidratadas
Defectos y grado	NCh1359:2003	Arroz
Deoxinivalenol	PTCA 53, v16.6 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, v05 basado en NCh1426:1980 Instrucción de trabajo para la toma de muestra del control de alimentos (V3) del programa de alimentación escolar de Junaeb. IT- DAE-SUP011. Revisión 10	Verduras y hortalizas frescas
Determinación daños en terreno	PTMuJ 04, v05 basado en NCh1426:1980 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, v05 basado en NCh1426:1980	Betarragas

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
	Instrucción de trabajo para la toma de muestra del control de alimentos (V3) del programa de alimentación escolar de Junaeb. IT- DAE-SUP011. Rev 10	
Determinación daños en terreno	PTMuJ 07, v05 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. Rev 10 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 para los alimentos y ración servida del programa de alimentación escolar de Junaeb. M-DAE-SUP001	Huevos
Determinación de daños en terreno	PTMuJ 01, v05 basado en NCh1426:1980 NCh1569:2000 Instrucción de trabajo para la toma de muestra del control de alimentos (V3) del programa de alimentación escolar de Junaeb. IT- DAE-SUP011. Rev 10 Manual de alimentos utilizados en los programas de alimentación	Cebolla
Determinación de daños en terreno	PTMuJ 03, v05 basado en NCh1426:1980 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.Rev 10	Zanahoria
Determinación de daños en terreno	PTMuJ 08, v05 basado en NCh1426:1980 Instrucción de trabajo para la toma de muestra del control de alimentos (V3) del programa de alimentación	Tomates

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
	escolar de Junaeb. IT- DAE-SUP011. Rev 10	
Determinación de pudrición en terreno	PTMuJ 09, v05 basado en NCh1426:1980 Técnicas analíticas para el control Alimentos Junaeb Dirección nacional	Coliflor
Diacetoxyscirpenol (DAS)	PTCA 53, v16.6 basado en M. Rapid Commun. Mass Spectron. 2006;20:2649-2659 AOAC International 18th Edition- 2005, Method 994.08. LC/MSMS	Cereales y derivados
Fibra cruda	PTQJ 07, v10 basado en Avances en Ciencia y tecnología de los alimentos. Dr. rer .Techn Hermann Schmitdt Hebbel.1981. MDAE-SUP 002 Manual de técnicas	Ración servida, platos preparados
Fibra cruda	PTQA 37, v06 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, v04 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, v06 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 en alimentos	PTQA 128, v06 basado en Official Methods of Analysis of AOAC international, Método 995.11	Leche en polvo y quesos
Fructuosa	PTCA 54, v9.6 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

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
Fumonisina B1+ B2	PTCA 53, v16.6 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.
Galactosa	PTCA 54, v9.6 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, v9.6 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
Humedad	PTQJ 21, v09 basado en NCh534:1985	Arroz
Humedad	PTQJ 02, v10 basado en M-DAE-SUP 002 Manual de técnicas analíticas C3 y C4 Junaeb vigente.	Ración servida, platos preparados
Humedad	PTQA 131, v3.1 basado en Método 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.
Indice de peróxidos	PTQA 59, v5.1 basado en NCh105:2018	Aceites
Lactosa	PTCA 54, v9.6 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.	Alimentos de origen animal y vegetal como leche, hortalizas, bebidas, jugos, cereales, frutas (incluida la fruta seca), productos de confitería

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
	LC/IR	
Maltosa	PTCA 54, v9.6 basado en AOAC International 18th Edition- 2005, Method 982.14 Dosage des sucres des 2 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)	PTQJ 06, v09 basado en M-DAE-SUP 002 Manual de técnicas analíticas C3 y C4 Junaeb vigente.	Ración servida, platos preparados
Materia grasa (Extracto etéreo)	PTQJ 05, v10 basado en M-DAE-SUP 002 Manual de técnicas analíticas C3 y C4 Junaeb vigente.	Ración servida, platos preparados
Muestreo para los ensayos incluidos en el presente alcance de acreditación	IT-DAE-SUP009, v12 basado en Documentos Externos Junaeb. Versión vigente.	Ración servida
Muestreo para los ensayos incluidos en el presente alcance de acreditación	IT-DAE-SUP011, v10 basado en Documentos Externos Junaeb. Versión vigente	Alimentos
Nitrito de sodio	PTQA 75, v07 basado en NCh1370/ VI .Of79	Carnes y productos cárneos
Ocratoxina A	PTCA 53, v16.6 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
Patulina	PTCA 53, v16.6 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
Proteína	PTQJ 04, v10 basado en M-DAE-SUP 002 Manual de técnicas analíticas C3 y C4 Junaeb vigente	Ración servida, platos preparados
Proteína	PTQA 113, v5.2	Leches en polvo y derivados

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
	basado en NCh2748:2019	Cereales y sus productos procesados, Farinaceos y derivados. Te, café y derivados. Azúcar y productos azucarados. Especias y condimentos. Frutos deshidratados. Sopas deshidratadas. Alimentación animal.
Proteína	PTQJ 58, v6.1 basado en NCh2748:2019	Ración servida, platos preparados
Sacarosa	PTCA 54, v9.6 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
Sólidos solubles	PTQA 87, v06 basado en NCh1456:1978	Mermeladas, frutas y salsas de tomates
Sorbato de potasio	PTCA 16, v14.4 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/DAD-UV	Alimentos de origen vegetal y productos procesados
Sufitos	PTQA 22, v07 basado en AOAC. International 18 th Edition 2005, Método 990.28	Conservas fruta fresca y deshidratada
Toxina HT2	PTCA 53, v16.6 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, v16.6 basado en M. Rapid Commun. Mass Spectron. 2006; 20:2649-2659	Alimentos, frutas (incluidas las frutas secas) y cereales

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
	AOAC International 18th Edition- 2005, Method 994.08. LC/MSMS	
Zearalelona	PTCA 53, v16.6 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),

RESERVADO CABECERA FIRMA DIGITAL

RESERVADO PARA FIRMA ELECTRONICA - SIGN

RESERVADO PARA FIRMA ELECTRONICA - SIGN