



ACREDITACION LE 340

El Instituto Nacional de Normalización, INN, certifica que:

GESTION DE CALIDAD Y LABORATORIO S.A.

LABORATORIO DE ALIMENTOS

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.Of2005

en el área Química 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

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 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	PTQA07 rev04 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 y derivados
Acidez	PTQA13 rev05 basado en NCh 95.Of81	Aceites
Acidez	PTQJ11 rev06 basado en NCh1379.Of78	Fideos y pastas
Aflatoxina B1 Aflatoxina B2 Aflatoxina G1 Aflatoxina G2	PTCA 53 rev10 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), hortalizas, cereales y sus productos procesados
Aflatoxina M1	PTCA 53 rev10 basado en M. Rapid Commun. Mass Spectron. 2006; 20:2649-2659 AOAC International 18th Edition-2005, Method 994.08. LC/MSMS	Alimentos, leche, frutas (incluidas las frutas secas), hortalizas, cereales y sus productos procesados
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	Alimentos en general

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	Alimentos en general
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	PTQA11 rev05 basado en Avances en Ciencia y tecnología de los alimentos. Dr. rer .Techn Hermann Schmitdt Hebbel . 1981. Pag 122 y PRT-701.02-21. Instituto de salud pública de Chile, Subdepartamento Laboratorios del ambiente.	Alimentos en general
Azúcares reductores	PTQA11 rev05 basado en NCh1243/5Of.96	Azúcar blanca
Azúcares reductores	PTQA 138 rev01 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 016 rev11 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 C12:0 Ac. Dodecanoico C14:0 Ac. Tetradecanoico	ISO 15885 IDF 184. 2002 ISO 14156 IDF 172. 2001 ISO 15884 IDF 182. 2002 GC/FID	Leche y productos lácteos

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
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		
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 C20:3	PTCA 10 rev10 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

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
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		
Cadmio	PTQT 03 rev05 basado en AOAC. International 18 th Edition 2005,Método 999.10-999.11	Alimento en general
Cadmio	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.
Calcio	PTQT05 rev05 basado en AOAC. International 18 th Edition 2005,Método 991.25	Alimentos en general

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
Caseína	PTQJ 14 rev08 basado en Análisis Químico de los alimentos, Pearsons 1981. pagina 432	Leches para programa Junaeb
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 rev07 basado en Manual de métodos de análisis Fisico- 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	NCh1243/1.Of97	Azúcar blanca
Cenizas conductimétricas	PTQA 137 rev01 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 rev04 basado en Official Analytical Methods of the American Spice Trade Association Second Edition. 1997 Método 4.0 pág. 15	Páprika en polvo
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.	Alimentos en general
Ciclamato	PTCA 04 rev04 basado e 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.	Edulcorantes sólidos y líquidos, bebidas, jugos y productos de confiterías diet.

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
	January 1990. LC/DAD	
Cobre	PTQT 04 rev 05 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	Alimentos en general
Colesterol	PTCA 11 rev10 basado en AOAC International 18 Edition, 2005. Method 970.51. GLC/FID	Alimentos, grasas y aceites de origen animal y vegetal
Color Icumsa	NCh1243/3.Of96	Azúcar blanca
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 rev10 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), hortalizas, cereales y sus productos procesados
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	PTMuJ04 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

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
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 para los alimentos y ración servida del programa de alimentación escolar de Junaeb. M-DAE-SUP001	Huevos
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)	PTCA53 rev11 Basado en: M. Rapid Commun. Mass Spectrom. 2006; 20:2649-2659	Cereales y derivados

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
	AOAC International 18th Edition-2005, Method 994.08. LC/MSMS	
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 international, Método 999.10. Espectrofotometría de absorción atómica- Horno gráfico.	Fruta, productos vegetales, pulpa de fruta y vegetales jugos concentrados.
Fibra	PTQJ 07 rev07 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	Alimentos en general
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	Alimentos en general
Fibra dietaria total	PTQA 38 rev04 basado en Official Methods of Analysis of AOAC international, 18 edition, 2005. Método 985.29/ 991.43	Alimentos en general
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	Alimentos, bebidas, jugos y productos de confiterías.

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
	Dosage des sucres des aliments spéciaux, par HPLC. Méthode d'analyse 463.1. 1998. Confédération suisse. LC/IR	
Fumonisina B1 + B2	PTCA53 rev10 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), hortalizas, cereales y sus productos procesados
Galactosa	PTCA54 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, bebidas, jugos y productos de confiterías.
Glucosa	PTCA54 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, bebidas, jugos y productos de confiterías.
Grado	NCh1359.Of2003	Arroz
Granulometría	NCh1243/8.Of97	Azúcar blanca
Grasa libre	PTQA43 rev5 basado en NCh1370 /4.Of77	Carnes ,vienesas y productos cárneos
Grasa Total en carne y Productos cárneos	PTQJ13 rev6 basado en NCh1370 /3.Of77	Carnes y productos cárneos
Hierro	PTQT 04 rev05 basado en Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists,A.O.A.C; 18 th Edition, 2005 Método 999.11-999.10	Alimentos en general
Humedad	NCh1243/6.Of97	Azúcar blanca
Humedad	PTQA 135 rev01 basado en ICUMSA Método GszIII3lg -Is (2007) Determinación de la humedad del azúcar por pérdida en el secado.	Azúcar blanca

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
Humedad	PTQA 01 rev05 basado en Official Analytical Methods of the American Spice Trade Association Second Edition. 1997 Método 2.1 pág. 7.	Espicias y condimentos
Humedad	PTQA131 rev02 basado en NCh841.Of78	Alimentos en general
Humedad	PTQJ 21 rev06 basado en NCh534.Of85	Arroz
Humedad	PTQA131 rev02 basado en NCh841.Of78	Fideos y pastas
Humedad	PTQA131 rev02 basado en NCh841.Of78	Galletas
Humedad	PTQJ 02 rev07 basado en M-DAE-SUP 002 Manual de técnicas analíticas C3 y C4 Junaeb vigente.	Ración servida, platos preparados
Humedad	PTQJ 22 rev06 basado en NCh1370/2.Of77	Carnes y productos carneos
Humedad	PTQJ 49 rev06 basado en NCh 841.Of78	Leches
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	PTQA59 rev04 basado en NCh105.Of80	Aceites
Lactosa	PTCA 54 rev07 basado en AOAC International 18th Edition-2005,	Alimentos, bebidas, jugos y productos de confiterías.

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	
Magnesio	PTQT05 rev 05 basado en AOAC. International 18 th Edition 2005,Método 991.25	Alimentos en general
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, bebidas, jugos y productos de confiterías.
Materia grasa (Hidrólisis ácida)	PTQJ 06 rev06 basado en M-DAE-SUP 002 Manual de técnicas analíticas C3 y C4 Junaeb vigente.	Ración servida, platos preparados
Materia grasa	PTQA43 rev05 basado en NCh1370/III.Of77	Carne y productos cárneos
Materia grasa	PTQA 107 rev03 basado en Análisis realizado según Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists,A.O.A.C; 17 ^a Edition, 2012: Método 933.05	Quesos y queso crema
Materia grasa	PTQA 143 rev01 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.
Materia grasa (extracto etéreo)	PTQJ 05 rev07 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 rev03 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 (hidrólisis ácida)	PTQA 44 rev04 basado en Official Methods of Analysis of AOAC international, 18 edition, 2012. Método 922.06	Trigo, harinas, huevos, productos horneados

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
Materia grasa (rose Gottlieb)	PTQA46 rev04 basado en NCh1732/1.Of98	Leche y productos lácteos
Materia insolubles	PTQA 139 rev01 basado en ICUMSA- Método GS2I3I9-19 (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	Alimento en general
Niquel	PTQT 04 rev05 basdo 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	Alimentos en general
Nitrito	PTQJ 17 rev06 basado en NCh1370/5.Of79	Carnes y productos cárneos
Nitrito de sodio	PTQA 75 rev04 basado en NCh1370/ VI Of 1979 Determinación de nitrito de sodio en carnes y productos carneos	Alimento en general
Ocratoxina A	PTCA 53 rev10 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), hortalizas, cereales y sus productos procesados
Patulina	PTCA 53 rev10 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), hortalizas, cereales y sus productos procesados
Plomo	PTQT 03 rev05 basado en AOAC. International 18 th Edition 2005,Método 999.10 -999.11	Alimento en general
Plomo	PTQT 19 rev02 basado en EPA 3052 Microwave Assisted Acid Digestion of Siliceous and Organically based matrices. Microwave Digestion-EPA Method 3052	Fruta, productos vegetales, pulpa de fruta y vegetales jugos concentrados.

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
	on the Multiwave 3000. Official Methods of Analysis of AOAC international, Método 999.10. Espectrofotometría de absorción atómica- Horno gráfita.	
Polarización	PTQA 18 rev02 basado en NCh1243/4.Of96	Azúcar blanca
Potasio	PTQT06 rev06 basado en AOAC. International 18 th Edition 2005,Método 969.23	Alimentos en general
Proteína	PTQA113 rev02 baasado en NCh 2748.Of2002	Alimentos en general
Proteína	PTQA 80 rev04 basado en American Association of Cereal Chemist AACC. 2000 10 th Edición. Método 46- 12.	Alimentos en general
Proteína	PTQJ 58 rev 02 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 spéciaux, par HPLC. Méthode d'analyse 463.1. 1998. Confédération suisse. LC/IR	Alimentos, bebidas, jugos y productos de confiterías.

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
Selenio	PTQT 08 rev05 basado en AOAC. International 18 th Edition 2005,Método 986.15	Alimento en general
Sodio	PTQT16 rev02 basado en AOAC. International 18 th Edition 2005,Método 984.27 (Plasma ICP)	Alimentos en general
Sodio	PTQT 06 rev06 basado en Official Methods of Analysisi of AOAC international, 18 edition, 2005. Método 969.23.	Alimentos en general
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 , fórmulas lácteas infantiles, pan, carnes y derivados cárnicos
Sólidos insolubles	NCh1243.Of96	Azúcar blanca
Sólidos solubles	NCh1456.Of78	Mermeladas, frutas y salsas de tomates
Sorbato de Potasio	PTCA 016 rev11 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 Analisis by HPLC. Edited by Leo M. L. Nollet. Pág. 421 – 430 LC/DAD-UV	Alimentos de origen vegetal y productos procesados
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

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
Sufitos	PTQA 22 rev05 basado en AOAC. International 18 th Edition 2005,Método 990.28	Conservas fruta fresca y deshidratada
Sulfitos	NCh1243/7.Of96	Azúcar blanca
Sulfitos	PTQA 134 rev01 basado en ICUMSA Método GSzIIIIT -33 (2009*) Determinación de sulfito con el método colorimétrico de rosanilina: en azúcar blanco - Oficial	Azúcar blanca
Toxina HT2	PTCA53 rev11 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 rev10 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), hortalizas, cereales y sus productos procesados
Turbidez	PTQA 140 rev05 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 rev05 basado en UNE-EN-12823-1: 2000 UNE-EN 12822: 2000 LC/FLD	Alimentos, frutas (incluidas las frutas secas), hortalizas, cereales y sus productos procesados
Vitamina C	PTCA 24 rev07 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, frutas (incluidas las frutas secas), hortalizas, cereales y sus productos procesados
Vitamina E	PTCA 47 rev05 Basado en UNE-EN-12823-1: 2000 UNE-EN 12822: 2000 LC/FLD	Alimentos, frutas (incluidas las frutas secas), hortalizas, cereales y sus productos procesados
Zearalelona	PTCA 53 rev10 basado en M. Rapid Commun. Mass Spectron.	Alimentos, frutas (incluidas las frutas secas), hortalizas, cereales y sus

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
	2006; 20:2649-2659 AOAC International 18th Edition-2005, Method 994.08. LC/MSMS	productos procesados
Zinc	PTQT 04 rev05 basado en Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists,A.O.A.C; 18 th Edition, 2005 , Método :999.11-999.10	Alimentos en general
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 Galleguillos
Director Ejecutivo