

## ANTECEDENTES DE ACREDITACIÓN

<b>CICLO DE ACREDITACION:</b>	09/12/2020 al 09/12/2024
<b>FECHA DE REVISIÓN:</b>	1711/2023
<b>TIPO DE ORGANISMO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD:</b>	Laboratorio de Ensayo
<b>RAZÓN SOCIAL DEL ORGANISMO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD:</b>	<b>Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP) - Dirección Nacional de Recursos Acuáticos DINARA – Laboratorio de Análisis de Productos Pesqueros – LAPP</b>
<b>NOMBRE FANTASÍA:</b>	-----
<b>DIRECCIÓN:</b>	Constituyente 1497, Montevideo, Uruguay
<b>IDENTIFICACIÓN:</b>	LE 016
<b>REQUISITOS DE ACREDITACIÓN:</b>	Norma ISO/IEC 17025:2005 (equivalente a Norma UNIT-ISO/IEC 17025:2005) (Hasta 29/01/2020) Norma ISO/IEC 17025:2017 (equivalente a Norma UNIT-ISO/IEC 17025:2017) (Desde 29/01/2020)

### DETALLE DEL ALCANCE:

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS						
PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	RANGO	MÉTODO DE ENSAYO	MODIFICACIÓN	FECHA DE OTORGAMIENTO	FECHA DE VALIDEZ
Moluscos bivalvos vivos.	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (NMP)	---	MIC-TA 11 Versión 2 Método horizontal para el recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva basado en ISO/TS 16649-3 NMP	Otorgamiento	21/10/2010	26/09/2013
Moluscos bivalvos vivos.	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (NMP)	< 20 NMP/100g	MIC-TA 11 Versión 2 Método horizontal para el recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva basado en ISO/TS 16649-3 NMP	Reacreditación del Laboratorio (no del ensayo)	26/09/2013	21/10/2013
Moluscos bivalvos vivos.	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (NMP)	< 20 NMP/100g	MIC-TA 11 Versión 2 Método horizontal para el recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva basado en ISO/TS	NO ACREDITADO	21/10/2013	29/10/2013

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS						
PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	RANGO	MÉTODO DE ENSAYO	MODIFICACIÓN	FECHA DE OTORGAMIENTO	FECHA DE VALIDEZ
			16649-3 NMP			
Moluscos bivalvos vivos.	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (NMP)	≥ 20 NMP/100g	Norma ISO/TS 16649-3:2005	<b>Reacreditación con modificación de Rango y Método de Ensayo</b>	<b>29/10/2013</b>	21/12/2015
Moluscos bivalvos vivos.	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (NMP)	≥ 20 NMP/100g	Norma ISO 16649-3:2015	Se actualiza la versión del método de ensayo	21/12/2015	<b>26/09/2016 VENCIDO</b>
Moluscos bivalvos vivos	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (NMP)	≥ 20 NMP/100g	Norma ISO 16649-3:2015	<b>Reacreditación</b>	<b>16/12/2016</b>	18/01/2018
Moluscos bivalvos vivos	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (NMP)	≥ 20 NMP/100g	Norma ISO 16649-3:2015 Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive <i>Escherichia coli</i> -- Part 3: Detection and most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-β-D-glucuronide	Se actualiza la expresión del método de ensayo	18/01/2018	29/01/2020
Moluscos bivalvos vivos	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (NMP)	≥ 0,18 NMP/g	Norma ISO 16649-3:2015 Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive <i>Escherichia coli</i> -- Part 3: Detection and most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-β-D-glucuronide	Modificación de rango	29/01/2020	<b>30/09/2020 VENCIDO</b>
Moluscos bivalvos vivos	Recuento de <i>E. coli</i> β-glucuronidasa positivo (NMP)	≥ 0,18 NMP/g	ISO 16649-3:2015	<b>Reacreditación</b>	<b>09/12/2020</b>	
Alimentos: productos de la pesca congelados y frescos.	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (en placa a 44°C)	---	MIC-TA 01 Versión 2 Método horizontal para el recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva. basado en ISO/TS 16649-2	<b>Otorgamiento</b>	<b>21/10/2010</b>	26/09/2013
Alimentos: productos de la pesca congelados y frescos.	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (en placa a 44°C)	< 10 ufc/g	MIC-TA 01 Versión 2 Método horizontal para el recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva. basado en ISO/TS 16649-2	<b>Reacreditación del Laboratorio (no del ensayo)</b>	<b>26/09/2013</b>	21/10/2013

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS						
PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	RANGO	MÉTODO DE ENSAYO	MODIFICACIÓN	FECHA DE OTORGAMIENTO	FECHA DE VALIDEZ
Alimentos: productos de la pesca congelados y frescos.	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (en placa a 44°C)	< 10 ufc/g	MIC-TA 01 Versión 2 Método horizontal para el recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva. basado en ISO/TS 16649-2	<b>NO ACREDITADO</b>	21/10/2013	29/10/2013
Alimentos: productos de la pesca congelados y frescos.	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (en placa a 44°C)	≥ 10 ufc/g	Norma ISO/TS 16649-2:2001	<b>Reacreditación con modificación de Rango y Método de Ensayo</b>	29/10/2013	26/09/2016 <b>VENCIDO</b>
Productos pesqueros	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (en placa a 44°C)	≥ 10 ufc/g	Norma ISO/TS 16649-2:2001	<b>Reacreditación</b>	16/12/2016	18/01/2018
Productos pesqueros	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (en placa a 44°C)	≥ 10 ufc/g	Norma ISO/TS 16649-2:2001 Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive <i>Escherichia coli</i> -- Part 2: Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide	Se actualiza la expresión del método de ensayo	18/01/2018	30/09/2020 <b>VENCIDO</b>
Productos pesqueros	Recuento de <i>E. coli</i> β-glucuronidasa positivo (en placa a 44°C)	≥10 ufc/g	ISO 16649-2:2001	<b>Reacreditación</b>	09/12/2020	
Productos pesqueros	Salmonella spp	N/A	UNIT ISO 6579:2002Adopción UNIT: Abril 2007	<b>Otorgamiento</b>	21/10/2010	26/09/2013
Productos pesqueros	Detección de Salmonella spp	PRESENCIA / AUSENCIA LOD: < 2 ufc/25g	UNIT ISO 6579:2002Adopción UNIT: Abril 2007	<b>Reacreditación del Laboratorio (no del ensayo)</b>	26/09/2013	21/10/2013
Productos pesqueros	Detección de Salmonella spp	PRESENCIA / AUSENCIA LOD: < 2 ufc/25g	UNIT ISO 6579:2002Adopción UNIT: Abril 2007	<b>NO ACREDITADO</b>	21/10/2013	29/10/2013
Productos pesqueros	Recuento Salmonella spp	≥ 2 ufc/25g	UNIT ISO 6579:2002Adopción UNIT: Abril 2007	<b>Reacreditación con modificación de Rango y Método de Ensayo</b>	29/10/2013	14/11/2013
Productos pesqueros	Detección de Salmonella spp	Presencia / Ausencia LOD = 0.02 ufc/g	UNIT ISO 6579:2002Adopción UNIT: Abril 2007	Se actualiza el ensayo	14/11/2013	16/12/2014

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS						
PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	RANGO	MÉTODO DE ENSAYO	MODIFICACIÓN	FECHA DE OTORGAMIENTO	FECHA DE VALIDEZ
Productos pesqueros	Detección de Salmonella spp	Presencia / Ausencia LOD = 2 ufc/25g	UNIT ISO 6579:2002Adopción UNIT: Abril 2007	Se actualiza la expresión del rango	16/12/2014	<b>26/09/2016 VENCIDO</b>
Productos pesqueros	Detección de Salmonella spp	Presencia / Ausencia LOD = 1 ufc/25g	UNIT ISO 6579:2002Adopción UNIT: Abril 2007	<b>Reacreditación.</b> Con actualización del LOD.	<b>16/12/2016</b>	18/01/2018
Productos pesqueros	Detección de Salmonella spp	Detectado / No Detectado	ISO 6579-1:2017 Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella -- Part 1: Detection of Salmonella spp.	Se actualize la version del metodo de ensayo	18/01/2018	29/01/2020
Productos pesqueros	Detección de Salmonella spp	Detectado / No Detectado	Procedimiento interno PR-MIC TA 07 v7, basado en ISO 6579-1:2017 Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella -- Part 1: Detection of Salmonella spp.	Actualización de método	29/01/2020	<b>30/09/2020 VENCIDO</b>
Productos pesqueros	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	Detectado/ No detectado	Procedimiento interno PR MIC TA 07 v8, basado en ISO 6579-1:2017	<b>Reacreditación.</b> Se actualiza la versión del método de ensayo	<b>09/12/2020</b>	11/11/2021
Productos pesqueros	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	Detectado/ No detectado	Procedimiento interno PR MIC TA 07 v9, basado en ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Se actualiza la versión del método de ensayo y se agrega el Amd. 1	11/11/2021	
Productos pesqueros	Salmonella spp	N/A	VIDAS® Easy Salmonella -(SLM) - Validado según EN ISO 16140 de referencia	<b>Otorgamiento</b>	<b>21/10/2010</b>	26/09/2013
Productos pesqueros	Detección de Salmonella spp	PRESENCIA / AUSENCIA  LOD: 1 célula/25g	VIDAS® Easy Salmonella -(SLM) - Validado según EN ISO 16140 de referencia	<b>Reacreditacion del Laboratorio (no del ensayo)</b>	<b>26/09/2013</b>	21/10/2013
Productos pesqueros	Detección de Salmonella spp	PRESENCIA / AUSENCIA  LOD: 1 célula/25g	VIDAS® Easy Salmonella -(SLM) - Validado según EN ISO 16140 de referencia	<b>NO ACREDITADO</b>	<b>21/10/2013</b>	29/10/2013
Productos pesqueros	Detección de Salmonella spp	≥ 1 célula/25g	VIDAS® Easy Salmonella -(SLM) - Validado según EN ISO 16140 de referencia	<b>Reacreditacion</b> con modificación de Rango y Método de Ensayo	<b>29/10/2013</b>	<b>26/09/2016 VENCIDO</b>

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS						
PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	RANGO	MÉTODO DE ENSAYO	MODIFICACIÓN	FECHA DE OTORGAMIENTO	FECHA DE VALIDEZ
Productos pesqueros	Detección de <i>Salmonella</i> spp	≥ 1 célula/25g LOD = 1 ufc/25g	VIDAS® Easy <i>Salmonella</i> -(SLM) - Validado según EN ISO 16140 de referencia	<b>Reacreditación.</b> Con actualización del LOD.	<b>16/12/2016</b>	18/01/2018
Productos pesqueros	Detección de <i>Salmonella</i> spp	≥ 1 célula/25g	VIDAS® Easy <i>Salmonella</i> -(SLM) - Validado según EN ISO 16140 de referencia	Se elimina del rango el LOD	18/01/2018	26/11/2018
Productos pesqueros	Detección de <i>Salmonella</i> spp	≥ 1 célula/25g	VIDAS® Easy <i>Salmonella</i> Validado AFNOR BIO 12/16-09/05	Se actualiza la referencia al método de ensayo	26/11/2018	<b>30/09/2020 VENCIDO</b>
Productos pesqueros	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	≥1 célula/ 25g	VIDAS® Easy <i>Salmonella</i> . Validado AFNOR BIO 12/16-09/15	<b>Reacreditación</b>	<b>09/12/2020</b>	24/11/2022
Productos pesqueros	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	≥1 célula/ 25g	VIDAS® Easy <i>Salmonella</i> . Validado AFNOR BIO 12/16-09/05	Se actualiza el método de ensayo	24/11/2022	
Productos pesqueros	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	Presencia / Ausencia LOD = 1 ufc/25g	UNE-EN-ISO 11290-1: 1997/ A1 Mayo 2005 Método Horizontal para la detección y el recuento de <i>Listeria monocytogenes</i> .	<b>Otorgamiento</b>	<b>16/12/2016</b>	18/01/2018
Productos pesqueros	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	Detectado / No Detectado	ISO 11290-1:2017 Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection and enumeration of <i>Listeria monocytogenes</i> and of <i>Listeria</i> spp. -- Part 1: Detection method	Se actualiza la versión del método de ensayo	18/01/2018	<b>30/09/2020 VENCIDO</b>
Productos pesqueros	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	Detectado/ No detectado	ISO 11290-1:2017	<b>Reacreditación</b>	<b>09/12/2020</b>	

ENSAYOS QUÍMICOS						
PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	RANGO	MÉTODO DE ENSAYO	MODIFICACIÓN	FECHA DE OTORGAMIENTO	FECHA DE VALIDEZ
Productos pesqueros	Mercurio total	0,07-1,5 mg/kg	Hatch y Ott 1968, Analilical Chemical 40.2085-2087 Modificada por Méndez y otros en 2001 (Journal of Food comp. Anal) 14:453-460	<b>Otorgamiento</b>	<b>21/10/2010</b>	26/09/2013
Productos pesqueros	Determinación de Mercurio total	0,07 – 1,5 mg/Kg	Procedimiento interno PRQIB 3.3 v 9 basado en Hatch y Ott 1968, Analilical Chemical	Se actualiza el método de ensayo	26/09/2013	29/10/2013

ENSAYOS QUIMICOS						
PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	RANGO	MÉTODO DE ENSAYO	MODIFICACIÓN	FECHA DE OTORGA-MIENTO	FECHA DE VALIDEZ
			40.2085-2087Modificada por Méndez y otros en 2001 (Journal of Food comp. Anal) 14:453-460			
Productos pesqueros	Determinación de Mercurio total	0,07 – 1,5 mg/Kg	Procedimiento interno PRQIB 3.3 v 10 basado en Hatch y Ott 1968, Analiltical Chemical 40.2085-2087Modificada por Méndez y otros en 2001 (Journal of Food comp. Anal) 14:453-460	Se actualiza el método de ensayo	29/10/2013	16/12/2014
Productos pesqueros	Determinación de Mercurio total	0,07 – 1,5 mg/Kg	Procedimiento interno PRQIB 3.3 v 11 basado en Hatch y Ott 1968, Analiltical Chemical 40.2085-2087Modificada por Méndez y otros en 2001 (Journal of Food comp. Anal) 14:453-460	Se actualiza la versión del método de ensayo	16/12/2014	21/12/2015
Productos pesqueros	Determinación de Mercurio total	0,07 – 1,5 mg/Kg	Procedimiento interno PRQIB 3.3 v 12 basado en Hatch y Ott 1968, Analitical Chemical 40.2085-2087Modificada por Méndez y otros en 2001 (Journal of Food comp. Anal) 14:453-460	Se actualiza la version del método de ensayo	21/12/2015	<b>26/09/2016 VENCIDO</b>
Productos pesqueros	Determinación de Mercurio total	0,07 – 1,5 mg/Kg	Procedimiento interno PRQIB 3.3 v 13 basado en Hatch y Ott 1968, Analitical Chemistry 40.2085-2087Modificada por Méndez y otros en 2001 (Journal of Food comp. Anal) 14:453-460	<b>Reacreditación</b>	<b>30/09/2016</b>	26/11/2018
Productos pesqueros	Determinación de Mercurio total	0,07 – 1,5 mg/Kg	Procedimiento interno PRQIB 3.3 v 14 basado en Hatch y Ott 1968, Analytical Chemistry 40:2085-2087, modificada por Méndez y otros en 2001 (Journal of Food Comp. Anal.) 14:453-460	Se actualiza la version del método de ensayo	26/11/2018	29/01/2020
Productos pesqueros	Determinación de Mercurio total	0,052 – 1,5 mg/kg	Procedimiento interno PRQIB 3.3 v 15 basado en Hatch y Ott 1968, Analytical Chemistry 40:2085-2087, modificada por Méndez y otros en 2001 (Journal of Food Comp. Anal.) 14:453-460	Modificación de rango y actualización de método	29/01/2020	<b>30/09/2020 VENCIDO</b>

ENSAYOS QUIMICOS						
PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	RANGO	MÉTODO DE ENSAYO	MODIFICACIÓN	FECHA DE OTORGAMIENTO	FECHA DE VALIDEZ
Productos pesqueros	Determinación de Mercurio total	0,05 – 1,5 mg/Kg	Procedimiento interno PRQIB 3.3 v 16 basado en Hatch y Ott 1968, Analytical Chemical 40.2085-2087 Modificada por Méndez y otros en 2001 (Journal of Food comp. Anal) 14:453-460	<b>Reacreditación.</b> <b>Se modifica el rango</b>	<b>09/12/2020</b>	11/11/2021
Productos pesqueros	Determinación de Mercurio total	(0,05 – 1,5) mg/Kg	Procedimiento interno PRQIB 3.3 v17 basado en Hatch y Ott 1968, Analytical Chemical 40.2085-2087 Modificada por Méndez y otros en 2001 (Journal of Food comp. Anal) 14:453-460	Se actualiza la versión del método de ensayo	11/11/2021	
Mejillones	Ac. Domoico	0,22 – 44 mg/kg	AOAC 991.26, 16ª Edición	<b>Otorgamiento</b>	<b>21/10/2010</b>	<b>26/09/2013</b>
Moluscos bivalvos	Determinación de Ácido Domoico	0,22 – 44 mg/Kg	Procedimiento interno QIB 3.2 v12 basado en AOAC 991.26	Se actualiza el método de ensayo y la matriz	26/09/2013	16/12/2014
Moluscos bivalvos	Determinación de Ácido Domoico	0,22 – 44 mg/Kg	Procedimiento interno QIB 3.2 v13 basado en AOAC 991.26	Se actualiza la versión del método de ensayo	16/12/2014	<b>26/09/2016</b> <b>VENCIDO</b>
Moluscos bivalvos	Determinación de Ácido Domoico	0,22 – 44 mg/Kg	Procedimiento interno QIB 3.2 v14 basado en AOAC 991.26	<b>Reacreditación</b>	<b>30/09/2016</b>	26/11/2018
Moluscos bivalvos	Determinación de Ácido Domoico	0,22 – 44 mg/kg	Procedimiento interno QIB 3.2 v15 basado en AOAC 991.26	Se actualiza la versión del método de ensayo	26/11/2018	<b>30/09/2020</b> <b>VENCIDO</b>
Moluscos bivalvos	Determinación de Ácido Domoico	0,13 – 44 mg/Kg	Procedimiento interno QIB 3.2 v16 basado en AOAC 991.26	<b>Reacreditación.</b> <b>Se modifica el rango y la versión del método</b>	<b>09/12/2020</b>	11/11/2021
Moluscos bivalvos	Determinación de Ácido Domoico	(4,0 – 44) mg/Kg	Procedimiento interno QIB 3.2 v17 basado en AOAC 991.26	Se actualiza el rango y la versión del método de ensayo	11/11/2021	<b>17/11/2023</b> <b>SUSPENDIDO</b>
Productos pesqueros	Determinación de Cadmio	0,018 – 3,0 mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 2006	<b>Otorgamiento</b>	<b>21/10/2010</b>	16/12/2014
Productos pesqueros	Determinación de Cadmio	0,013 – 3,0 mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 2006	Se actualiza el rango	16/12/2014	<b>26/09/2016</b> <b>VENCIDO</b>
Productos pesqueros	Determinación de Cadmio	0,013 – 3,0 mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 2006	<b>Reacreditación</b>	<b>30/09/2016</b>	18/01/2018

ENSAYOS QUIMICOS						
PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	RANGO	MÉTODO DE ENSAYO	MODIFICACIÓN	FECHA DE OTORGAMIENTO	FECHA DE VALIDEZ
Productos pesqueros	Determinación de Cadmio	0,013 – 3,0 mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 20 <sup>th</sup> Ed. 2016	Se agrega la edición del método de ensayo	18/01/2018	29/01/2020
Productos pesqueros	Determinación de Cadmio	0,016 – 3,0 mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 20 <sup>th</sup> Ed. 2016	Modificación de rango	29/01/2020	<b>30/09/2020 VENCIDO</b>
Productos pesqueros	Determinación de Cadmio	0,016 – 3,0 mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 2006	<b>Reacreditación.</b> Se modifica año el método	<b>09/12/2020</b>	
Productos pesqueros	Determinación de Plomo	0,078 – 3,0 mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 2006	<b>Otorgamiento</b>	<b>21/10/2010</b>	16/12/2014
Productos pesqueros	Determinación de Plomo	0,056 – 3,0 mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 2006	Se actualiza el rango	16/12/2014	<b>26/09/2016 VENCIDO</b>
Productos pesqueros	Determinación de Plomo	0,056 – 3,0 mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 2006	<b>Reacreditación</b>	<b>30/09/2016</b>	18/01/2018
Productos pesqueros	Determinación de Plomo	0,056 – 3,0 mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 20 <sup>th</sup> Ed. 2016	Se agrega la edición del método de ensayo	18/01/2018	29/01/2020
Productos pesqueros	Determinación de Plomo	0,094 – 3,0 mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 20 <sup>th</sup> Ed. 2016	Modificación de rango	29/01/2020	<b>30/09/2020 VENCIDO</b>
Productos pesqueros	Determinación de Plomo	0,18 – 3,0 mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 2006	<b>Reacreditación.</b> Se modifica el rango y el año del método	<b>09/12/2020</b>	11/11/2021
Productos pesqueros	Determinación de Plomo	(0,060 – 3,0) mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 2006	Se modifica el rango.	11/11/2021	