

ANTECEDENTES DE ACREDITACIÓN

| | |
|--|---|
| CICLO DE ACREDITACION: | 11/10/2022 al 11/10/2026 |
| FECHA DE REVISIÓN: | 05/05/2025 |
| TIPO DE ORGANISMO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD: | Laboratorio de Ensayo |
| RAZÓN SOCIAL DEL ORGANISMO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD: | Laboratorio Tecnológico del Uruguay |
| NOMBRE FANTASÍA: | LATU - Departamentos de: Cereales, Oleaginosos y Productos derivados (CEMIC) (desde 04/12/2009 hasta el 15/06/2016); Aguas y Productos químicos (PQAR) (desde 04/12/2009); Desarrollo de Métodos Analíticos (CROMA) (desde 29/07/2011); Análisis de Productos Agropecuarios (AGROPEC) (desde 05/02/2013 hasta 04/07/2017); Combustibles (desde 07/11/2014 hasta 10/08/2016); Materiales (desde 02/12/2014) cambia de nombre a Materiales y Productos Forestales (desde 19/10/2015) |
| DIRECCIÓN: | Avda. Italia 6201, Montevideo, Uruguay |
| IDENTIFICACIÓN: | LE 009 |
| REQUISITOS DE ACREDITACIÓN: | Norma ISO/IEC 17025:2005 (equivalente a UNIT-ISO/IEC 17025:2005) desde su acreditación inicial hasta el 14/03/2019 Norma ISO/IEC 17025:2017 (equivalente a UNIT-ISO/IEC 17025:2017) a partir del 14/03/2019 |

DETALLE DEL ALCANCE:

| Departamento de Materiales (desde 02/12/2014) – cambia de nombre a: Departamento de Materiales y Productos Forestales (desde 19/10/2015) | | | | | | |
|---|--|------------|---|--------------|-----------------------|------------------|
| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
| Calentadores de agua eléctricos de acumulación | Verificación de la Capacidad Nominal | 10 a 150 L | Norma UNIT-IEC 60379-1987 (Adopción febrero 2007, revisión diciembre 2011). | Otorgamiento | 02/12/2014 | 22/05/2015 |
| | Medición de la temperatura en calentador de agua | 10-100°C | Norma UNIT-IEC 60335-2:21:2006 Norma UNIT-NM 60335- | | | |

**Departamento de Materiales (desde 02/12/2014) – cambia de nombre a:
Departamento de Materiales y Productos Forestales (desde 19/10/2015)**

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA DE OTORGA-MIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|--|---|------------|--|--|------------------------|--------------------------|
| | Medición de Energía Mensual consumida | <1800 kWh | 1:2010 Referenciado en la norma UNIT 1157-2011 | | | |
| | Determinación de la Pérdida estática cada 24 horas | < 60 kWh | | | | |
| | Producción de agua caliente | ≤ 300 l | | | | |
| | Tiempo de calentamiento | ≤ 8 h | | | | |
| Calentadores de agua eléctricos de acumulación | Capacidad nominal | 10 a 150 L | Norma UNIT-IEC 60379-1987 (Adopción febrero 2007, revisión diciembre 2011). Norma UNIT-IEC 60335-2:21:2006 Norma UNIT-NM 60335-1:2010 Norma UNIT 1157-2011 | Se actualiza la expresión del ensayo | 22/05/2015 | 10/12/2015 SUSPENDIDO |
| | Temperatura promedio del agua extraída relacionada a 50K (θp) | 10-100°C | | | | |
| | Consumo de energía mensual | <1800 kWh | | | | |
| | Pérdida estática por cada 24 horas (Qpr) | < 60 kWh | | | | |
| | Tiempo de calentamiento (t _R -50) | ≤ 8 h | | | | |
| | Potencia nominal | > 200 W | | | | |
| | Eficiencia Energética (EE) | > 40 | | | | |
| Calentadores de agua eléctricos de acumulación | Capacidad nominal | 10 a 150 L | PEC.EDM.032 versión 1 de fecha 16/12/15 basado en la Norma UNIT-IEC 60379-1987 (Adopción febrero 2007, revisión diciembre 2011). Norma UNIT-IEC 60335-2:21:2006 Norma UNIT-NM 60335-1:2010 Norma UNIT 1157-2011 | Se levanta suspensión y se otorga con método interno | 21/12/2015 | 28/10/2016 |
| | Temperatura promedio del agua extraída relacionada a 50K (θp) | 10-100°C | | | | |
| | Consumo de energía mensual | <1800 kWh | | | | |
| | Pérdida estática por cada 24 horas (Qpr) | < 60 kWh | | | | |
| | Tiempo de calentamiento (t _R -50) | ≤ 8 h | | | | |
| | Potencia nominal | > 200 W | | | | |
| | Eficiencia Energética (EE) | > 40 | | | | |

**Departamento de Materiales (desde 02/12/2014) – cambia de nombre a:
Departamento de Materiales y Productos Forestales (desde 19/10/2015)**

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|--|---|-----------------|--|---|-----------------------|------------------|
| Calentadores de agua eléctricos de acumulación | Capacidad nominal | 10 a 150 L | PEC.EDM.032 versión 2 de fecha 08/09/16 basado en la Norma UNIT-IEC 60379-1987 (Adopción febrero 2007, revisión diciembre 2011). Norma UNIT-IEC 60335-2:21:2006 Norma UNIT-NM 60335-1:2010 Norma UNIT 1157-2011 | Se actualiza la versión del método de ensayo | 28/10/2016 | 13/12/2017 |
| | Temperatura promedio del agua extraída relacionada a 50K (θ_p) | 10-100°C | | | | |
| | Consumo de energía mensual | <1800 kWh | | | | |
| | Pérdida estática por cada 24 horas (Q_{pr}) | < 60 kWh | | | | |
| | Tiempo de calentamiento ($t_R -50$) | ≤ 8 h | | | | |
| | Potencia nominal | > 200 W | | | | |
| | Eficiencia Energética (EE) | > 40 | | | | |
| Calentadores de agua eléctricos de acumulación | Capacidad nominal | 10 a 300 L | PEC.EDM.032 versión 2 de fecha 08/09/16 basado en la Norma UNIT-IEC 60379-1987 (Adopción febrero 2007, revisión diciembre 2011). Norma UNIT-IEC 60335-2:21:2006 Norma UNIT-NM 60335-1:2010 Norma UNIT 1157-2011 | Actualización del rango en algunos parámetros | 13/12/2017 | 17/10/2018 |
| | Temperatura promedio del agua extraída relacionada a 50K (θ_p) | 10-100°C | | | | |
| | Consumo de energía mensual | ≤ 8000 kWh | | | | |
| | Pérdida estática por cada 24 horas (Q_{pr}) | ≤ 270 kWh | | | | |
| | Tiempo de calentamiento ($t_R -50$) | < 8 h | | | | |
| | Potencia nominal | < 3000 W | | | | |
| | Eficiencia Energética (EE) | No aplica | | | | |
| Calentadores de agua eléctricos de acumulación | Capacidad nominal | ≤ 300 L | PEC.EDM.032 versión 2 de fecha 08/09/16 basado en la Norma UNIT-IEC 60379-1987 (Adopción febrero 2007, revisión diciembre 2011). Norma UNIT-IEC 60335-2:21:2006 Norma UNIT-NM | REacreditación | 17/10/2018 | 23/01/2020 |
| | Temperatura promedio del agua extraída relacionada a 50K (θ_p) | < 100°C | | | | |
| | Consumo de energía mensual | ≤ 1230 kWh | | | | |

**Departamento de Materiales (desde 02/12/2014) – cambia de nombre a:
Departamento de Materiales y Productos Forestales (desde 19/10/2015)**

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|--|---|-------------------------|--|----------------------------------|-----------------------|------------------|
| | Pérdida estática por cada 24 horas (Qpr) | ≤ 27 kWh | 60335-1:2010 Norma UNIT 1157-2011 | | | |
| | Tiempo de calentamiento (t _R -50) | ≤ 7 h | | | | |
| | Potencia nominal | ≤ 2300 W | | | | |
| | Eficiencia Energética (EE) | No aplica | | | | |
| Calentadores de agua eléctricos de acumulación | Capacidad nominal | ≤ 300 L | PEC.EDM.032 versión 3 basado en la Norma UNIT-IEC 60379-1987 (Adopción febrero 2007, revisión diciembre 2011). Norma UNIT-IEC 60335-2:21:2012 Norma UNIT-NM 60335-1:2010 Norma UNIT 1157-2011 | Actualización del método y norma | 23/01/2020 | 11/10/2022 |
| | Temperatura promedio del agua extraída relacionada a 50K (θp) | $< 100^{\circ}\text{C}$ | | | | |
| | Consumo de energía mensual | ≤ 1230 kWh | | | | |
| | Pérdida estática por cada 24 horas (Qpr) | ≤ 27 kWh | | | | |
| | Tiempo de calentamiento (t _R -50) | ≤ 7 h | | | | |
| | Potencia nominal | ≤ 2300 W | | | | |
| | Eficiencia Energética (EE) | No aplica | | | | |
| Calentadores de agua eléctricos de acumulación | Capacidad nominal | ≤ 300 L | PEC.EDM.032 versión 3 basado en la Norma UNIT-IEC 60379-1987 (Adopción febrero 2007, revisión diciembre 2011). Norma UNIT-IEC 60335-2:21:2012 Norma UNIT-NM 60335-1:2010 Norma UNIT 1157-2011 | Reacreditación | 11/10/2022 | 17/03/2025 |
| | Temperatura promedio del agua extraída relacionada a 50K (θp) | $< 100^{\circ}\text{C}$ | | | | |
| | Consumo de energía mensual | ≤ 1230 kWh | | | | |
| | Pérdida estática por cada 24 horas (Qpr) | ≤ 27 kWh | | | | |
| | Tiempo de calentamiento (t _R -50) | ≤ 7 h | | | | |
| | Potencia nominal | ≤ 2300 W | | | | |
| | Eficiencia Energética (EE) | No aplica | | | | |

**Departamento de Materiales (desde 02/12/2014) – cambia de nombre a:
Departamento de Materiales y Productos Forestales (desde 19/10/2015)**

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|--|---|------------|---|---|-----------------------|------------------|
| Calentadores de agua eléctricos de acumulación | Capacidad nominal | ≤ 300 L | PEC.LEEL.032 versión 1 basado en la Norma UNIT-IEC 60379-1987 (Adopción febrero 2007, revisión diciembre 2011). Norma UNIT-IEC 60335-2:21:2012 Norma UNIT-NM 60335-1:2010 Norma UNIT 1157-2011 | Se actualiza el procedimiento, se mantiene el mismo cambia la identificación. | 17/03/2025 | |
| | Temperatura promedio del agua extraída relacionada a 50K (θp) | < 100°C | | | | |
| | Consumo de energía mensual | ≤ 1230 kWh | | | | |
| | Pérdida estática por cada 24 horas (Qpr) | ≤ 27 kWh | | | | |
| | Tiempo de calentamiento (tR -50) | ≤ 7 h | | | | |
| | Potencia nominal | ≤ 2300 W | | | | |
| | Eficiencia Energética (EE) | No aplica | | | | |

| PRODUCTO / MATERIAL A | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|-----------------------|--|--------------------|--|----------------|-----------------------|------------------|
| Juguetes | Todos los ensayos de la norma establecida en "Método de ensayo". Salvo las excepciones identificadas | Cumple / No cumple | Norma NM 300-1:2002 Seguridad de los juguetes. Parte 1 "Propiedades Generales, mecánicas" Excepto puntos 5.11.3, 5.13 y ensayos de fulminantes. | Otorgamiento | 18/03/2020 | 11/10/2022 |
| Juguetes | Todos los ensayos de la norma establecida en "Método de ensayo". Salvo las excepciones identificadas | Cumple / No cumple | Norma NM 300-1:2002 Seguridad de los juguetes. Parte 1 "Propiedades Generales, mecánicas" Excepto puntos 5.11.3, 5.13 y ensayos de fulminantes. | Reacreditación | 11/10/2022 | |
| Juguetes | Todos los ensayos de la norma establecido en "Método de ensayo" | Cumple / No cumple | Norma NM 300-2:2002 Seguridad de los juguetes. Parte 2: Inflamabilidad | Otorgamiento | 17/08/2020 | 11/10/2022 |
| Juguetes | Todos los ensayos de la norma establecido en "Método de ensayo" | Cumple / No cumple | Norma NM 300-2:2002 Seguridad de los juguetes. Parte 2: Inflamabilidad. | Reacreditación | 11/10/2022 | |
| Juguetes | Todos los ensayos de la norma establecida en "Método de ensayo". | Cumple / No cumple | Norma NM 300-6:2002 Seguridad de los juguetes. Parte 6: Seguridad de los juguetes eléctricos. | Otorgamiento | 18/03/2020 | 11/10/2022 |

| PRODUCTO / MATERIAL A | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|-----------------------|--|--------------------|---|----------------|-----------------------|------------------|
| Juguetes | Todos los ensayos de la norma establecida en "Método de ensayo". | Cumple / No cumple | Norma NM 300-6:2002 Seguridad de los juguetes. Parte 6: Seguridad de los juguetes eléctricos. | Reacreditación | 11/10/2022 | |

| PRODUCTO / MATERIAL A | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|------------------------------------|---|--|---|----------------|-----------------------|------------------|
| Bolsas plásticas | Dimensiones | < 2 m | ABNT NBR 14937:2010 Sacolas plásticas tipo camiseta - Requisitos e métodos de ensaio | Otorgamiento | 17/08/2020 | 11/10/2022 |
| | Resistencia a la carga dinámica bolsas | Cumple / No cumple | | | | |
| | Resistencia a la carga estática bolsas | Cumple / No cumple | | | | |
| Bolsas plásticas | Dimensiones | < 2 m | ABNT NBR 14937:2010 Sacolas plásticas tipo camiseta - Requisitos e métodos de ensaio | Reacreditacion | 11/10/2022 | |
| | Resistencia a la carga dinámica bolsas | Cumple / No cumple | | | | |
| | Resistencia a la carga estática bolsas | Cumple / No cumple | | | | |
| Bolsas plásticas y films plásticos | Elongación Longitudinal y Transversal | < 1500 % | ASTM D 882-18 Standard Test Method for Tensile Properties of Thin Plastic Sheeting. | Otorgamiento | 17/08/2020 | 11/10/2022 |
| | Tracción Longitudinal y Transversal | < 80 kgf/mm ² | | | | |
| | Espesor | < 1 mm | ISO 4593:1993 (E) Plastics — Film and sheeting — Determination of thickness by mechanical scanning. | | | |
| Bolsas plásticas y films plásticos | Elongación Longitudinal y Transversal | < 1500 % | ASTM D 882-18 Standard Test Method for Tensile Properties of Thin Plastic Sheeting | Reacreditacion | 11/10/2022 | |
| | Tracción Longitudinal y Transversal | < 80 kgf/mm ² | | | | |
| | Espesor | < 1 mm | ISO 4593:1993 (E) Plastics — Film and sheeting — Determination of thickness by mechanical scanning. | | | |
| Bolsas plásticas | Análisis térmico DSC (Differential Scanning Calorimetry) | Presencia / ausencia de resinas declaradas | PEC.EDM.102 v4 Análisis por DSC | Otorgamiento | 17/08/2020 | 11/10/2022 |
| | Análisis FTIR (espectrometría infrarroja por transformada de Fourier) | Presencia / ausencia de resinas declaradas | PEC.EDM.521 v5 Análisis por FTIR. | | | |
| Bolsas plásticas | Análisis térmico DSC (Differential Scanning Calorimetry) | Presencia / ausencia de resinas declaradas | PEC.EDM.102 v4 Análisis por DSC | Reacreditacion | 11/10/2022 | |
| | Análisis FTIR (espectrometría infrarroja por transformada de Fourier) | Presencia / ausencia de resinas declaradas | PEC.EDM.521 v5 Análisis por FTIR. | | | |

| LANAS | | | | | | |
|-------------------------------|---|---|--|--|--------------------|---------------|
| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA OTORGAMIENTO | FECHA VALIDEZ |
| Lana | Muestreo | No aplica | IWTO Core Test Regulations Ed. 2011 | Otorgamiento | 30/01/2023 | |
| Lana | Muestreo | No aplica | IWTO Condition Testing Regulations for Scoured or Carbonised Wool Ed. 1999 | Otorgamiento | 30/01/2023 | |
| Lana | Muestreo | No aplica | IWTO Condition Testing Regulations for Wool Tops Ed. 1996 | Otorgamiento | 30/01/2023 | |
| Lana | Muestreo | No aplica | IWTO Sliver Test Regulations Ed. 2020 | Otorgamiento | 30/01/2023 | |
| Lana | Muestreo | No aplica | IWTO Colour Test Regulations for raw wool Ed. 2007 | Otorgamiento | 30/01/2023 | |
| Lana | Medida del promedio y distribución del diámetro de fibra utilizando el Sirolan-Laserscan Fibre Diameter Analyser. | Hasta 38 µm | IWTO-12-12 IWTO Core Test Regulations Ed. 2011 IWTO Sliver Test Regulations Ed. 2020 | Otorgamiento | 30/01/2023 | |
| Lana | Determinación de la base lana y base materia vegetal de coreo de muestras de lana bruta. | (hasta 70) % wb (hasta 9) % vmb | IWTO-19-20 IWTO Core Test Regulations Ed. 2011 | Otorgamiento | 30/01/2023 | 31/01/2025 |
| Lana | Determinación de la base lana y base materia vegetal de coreo de muestras de lana bruta. | (hasta 70) % wb (hasta 9) % vmb | IWTO-19-24 IWTO Core Test Regulations Ed. 2011 | Se actualiza la versión del método de ensayo | 31/01/2025 | |
| Lana | Determinación del diámetro medio de fibra de coreo de muestras de lana bruta por el método Air-Flow. | Hasta 38 µm | IWTO-28-13 IWTO Core Test Regulations Ed. 2011 | Otorgamiento | 30/01/2023 | |
| Lana | Método para la medida de color de lana bruta. | X: (59-70) Y: (62-75) Z: (45-65) Y-Z: (hasta 17) D65/10 | IWTO-56-20 IWTO Colour Test Regulations for raw wool Ed. 2007 | Otorgamiento | 30/01/2023 | |
| Lana | Cálculo de certificados IWTO combinados para lana bruta | No aplica | IWTO-31-02 | Otorgamiento | 30/01/2023 | |
| Lana | Método para la determinación de materia soluble en diclorometano en lana peinada, lavada o carbonizada. | Hasta 2% | IWTO-10-03 Excluyendo el método NIR IWTO Core Test Regulations Ed. 2011 | Otorgamiento | 30/01/2023 | 31/01/2025 |
| Lana | Método para la determinación de materia soluble en | Hasta 2% | IWTO-10-24 Excluyendo el método NIR IWTO Core Test Regulations | Se actualiza la versión del método de | 31/01/2025 | |

| | | | | | | |
|------------------------------|---|---|--|--|------------|------------|
| | diclorometano en lana peinada, lavada o carbonizada. | | Ed. 2011 | ensayo | | |
| Lana | Método para la determinación de la masa seca y masa comercial de lana lavada o carbonizada. | Hasta 25% | IWTO-33-03 IWTO Condition Testing Regulations for Scoured or Carbonised Wool Ed. 1999 | Otorgamiento | 30/01/2023 | |
| Lana | Determinación de la masa seca y masa comercial de lana tops. | Hasta 25% | IWTO-34-17 IWTO Condition Testing Regulations for Wool Tops Ed. 1996 | Otorgamiento | 30/01/2023 | |
| Lana | Método de ensayo para la determinación del diámetro medio de las fibras de lana en cintas peinadas usando el equipo Air-Flow. | Hasta 37 µm | IWTO-6-13 IWTO Sliver Test Regulations Ed. 2020 | Otorgamiento | 30/01/2023 | |
| Lana | Determinación de la longitud de fibra y parámetros de distribución. | (hasta 105) mm | IWTO-17-20 IWTO Sliver Test Regulations Ed. 2020 | Otorgamiento | 30/01/2023 | 31/01/2025 |
| Lana | Determinación de la longitud de fibra y parámetros de distribución. | (hasta 105) mm | IWTO-17-22 IWTO Sliver Test Regulations Ed. 2020 | Se actualiza la versión del método de ensayo | 31/01/2025 | |
| Lana | Medición del color de cintas de lana. | X: (59-70) Y: (62-75) Z: (45-65) Y-Z: (hasta 17) D65/10 | IWTO-35-20 | Otorgamiento | 30/01/2023 | |
| Lana y otras fibras animales | Método para determinar los parámetros de distribución del diámetro de fibra y porcentaje de fibras meduladas en lana y otras fibras animales utilizando el microscopio de proyección. | Hasta 40µm | IWTO-8-11 | Otorgamiento | 30/01/2023 | |

| FORESTALES | | | | | | |
|--------------------------------|--|--|--|--------------|--------------------|---------------|
| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA OTORGAMIENTO | FECHA VALIDEZ |
| Madera contrachapada (Plywood) | Resistencia a la flexión y módulo de elasticidad | Celda de carga de hasta 50kN | AS/NZS 2269.1 2012 Apartados 7.1 y 7.2 | Otorgamiento | 30/01/2023 | |
| Madera contrachapada (Plywood) | Dimensiones, espesor, largo, ancho y cuadratura. | Plywood de espesores entre 4 a 50 mm, largos y anchos según estándares (por ejemplo 2,40m x 1,20m) | AS/NZS 2098.4:2006 Apartados 6.2, 6.3 y 6.4 | Otorgamiento | 30/01/2023 | |
| Madera contrachapada (Plywood) | Calidad de unión de la madera contrachapada – | 0 a 10 de valor de calidad de encolado | AS/NZS 2098.2:2012 con tratamiento según 7.2.2- Tipo A con | Otorgamiento | 30/01/2023 | |

| | | | | | | |
|---|---|--|---|----------------------------------|------------|------------|
| | Prueba de cincel - Prueba de unión tipo A mediante vaporización. | | vapor | | | |
| Madera | Peso específico aparente (densidad básica) | Todo el rango en madera. | TAPPI 258 om-16 | Otorgamiento | 30/01/2023 | 31/01/2025 |
| Madera | Peso específico aparente (densidad básica) | Todo el rango en madera. | TAPPI/ANSI T 258 om-21 | Se actualiza el método de ensayo | 31/01/2025 | |
| Madera y productos derivados de la madera | Humedad | Todo el rango en madera | ASTM D4442-20 | Otorgamiento | 30/01/2023 | |
| Madera contrachapada (Plywood) | Humedad | Todo el rango | AS/NZS 2098.1:2006 | Otorgamiento | 30/01/2023 | |
| Pulpa (FRB) | Gramaje (masa por unidad de área) Preparación de hojas de laboratorio para ensayos de pulpa. | 60 ± 2 g/m ² (base seca) 65 ± 2 g/m ² (base húmeda) | ISO 5270:2022 ISO 536:2019 ISO 5269-1:2005 | Otorgamiento | 30/01/2023 | |
| Pulpa (FRB) | Espesor Preparación de hojas de laboratorio para ensayos de pulpa. | 0 a 500 micras | ISO 5270:2022 ISO 534:2011 ISO 5269-1:2005 | Otorgamiento | 30/01/2023 | 31/01/2025 |
| Pulpa (FRB) | Espesor Preparación de hojas de laboratorio para ensayos de pulpa. | 150 a 500 micras | ISO 5270:2022 ISO 534:2011 ISO 5269-1:2005 | Se actualiza el rango | 31/01/2025 | |
| Pulpa (FRB) | Volumen específico por cálculo Preparación de hojas de laboratorio para ensayos de pulpa. | No corresponde | ISO 5270:2022 ISO 5269-1:2005 | Otorgamiento | 30/01/2023 | |
| Pulpa (FRB) | Densidad por cálculo Preparación de hojas de laboratorio para ensayos de pulpa. | No corresponde | ISO 5270:2022 ISO 5269-1:2005 | Otorgamiento | 30/01/2023 | |
| Pulpa (FRB) | Resistencia a la tracción Preparación de hojas de laboratorio para ensayos de pulpa. | Celda de carga de hasta 300N | ISO 5270:2022 ISO 1924-2:2008 ISO 5269-1:2005 | Otorgamiento | 30/01/2023 | |
| Pulpa (FRB) | Índice de tracción por cálculo | No corresponde | ISO 5270:2022 | Otorgamiento | 30/01/2023 | |

ENSAYOS ELECTRICOS

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA OTORGAMIENTO | FECHA VALIDEZ |
|--|--|-------------------|---|--------------|--------------------|---------------|
| Fichas y tomacorrientes para usos domésticos y similares | Capítulo 8 – Marcado | Cumple/ No cumple | UNIT-NM 60884-1:2009 | Otorgamiento | 21/03/2024 | |
| | Capítulo 10 – Protección contra contactos eléctricos Ensayos 10.1 - 10.2 - 10.3 - 10.4 - 10.5 - 10.6 - 10.7 | Cumple/ No cumple | Fichas y tomacorrientes para usos domésticos y similares -Parte | Otorgamiento | 21/03/2024 | |

| | | | | | | |
|--|---|-------------------|---|--------------|------------|--|
| | Capítulo 11 – Disposiciones para la puesta a tierra Ensayo 11.5 | Cumple/ No cumple | 1: Requisitos generales | Otorgamiento | 21/03/2024 | |
| | Capítulo 16 – Resistencia al envejecimiento, protección proporcionada por las envolventes y resistencia a la humedad Ensayo 16.3 | Cumple/ No cumple | | Otorgamiento | 21/03/2024 | |
| | Capítulo 17 – Resistencia de aislación y rigidez dieléctrica (prev. 16.3) Ensayos 17.1 – 17.1.1 – 17.1.2 – 17.2 | Cumple/ No cumple | | Otorgamiento | 21/03/2024 | |
| | Capítulo 25 – Resistencia al calor Ensayos 25.1 – 25.2 – 25.3 – 25.4 | Cumple/ No cumple | | Otorgamiento | 21/03/2024 | |
| | Capítulo 27 – Líneas de fuga, distancias en aire y distancias a través del material sellado Ensayos 27.1 – 27.2 – 27.3 | Cumple/ No cumple | | Otorgamiento | 21/03/2024 | |
| | Capítulo 28 – Resistencias del material aislante Ensayos 28.1.1 – 28.1.2 – 28.2 | Cumple/ No cumple | | Otorgamiento | 21/03/2024 | |
| Interruptores para instalaciones eléctricas fijas, domiciliarias y similares | Capítulo 8 – Marcado | Cumple/ No cumple | UNIT-NM 60669-1:2004 Interruptores para instalaciones eléctricas fijas, domiciliarias y similares - Parte 1: Requisitos generales | Otorgamiento | 21/03/2024 | |
| | Capítulo 10 – Protección contra choques eléctricos Ensayos 10.1 - 10.2 - 10.3.1 – 10.3.2 - 10.4 – 10.5 - 10.6 - 10.7 | Cumple/ No cumple | | Otorgamiento | 21/03/2024 | |
| | Capítulo 11 – Disposiciones para la puesta a tierra Ensayo 11.4 | Cumple/ No cumple | | Otorgamiento | 21/03/2024 | |
| | Capítulo 15 – Resistencia al envejecimiento, protección asegurada por las envolventes y resistencia a la humedad Ensayo 15.3 | Cumple/ No cumple | | Otorgamiento | 21/03/2024 | |
| | Capítulo 16 – Resistencia de aislación y rigidez dieléctrica Ensayos 16.1 – 16.2 | Cumple/ No cumple | | Otorgamiento | 21/03/2024 | |
| | Capítulo 21 – Resistencia al calor Ensayos 21.1 – 21.2 – 21.3 | Cumple/ No cumple | | Otorgamiento | 21/03/2024 | |
| | Capítulo 23 – Líneas de fuga, distancias en aire y distancias a través del material de relleno Ensayos 23.1 – 23.2 | Cumple/ No cumple | | Otorgamiento | 21/03/2024 | |

| | | | | | | |
|---|--|-------------------|--|---------------------|-------------------|--|
| | <p>Capítulo 24 – Resistencias del material aislante al calor anormal, al fuego y a las corrientes superficiales</p> <p>Ensayos 24.1.1 – 24.2</p> | Cumple/ No cumple | | Otorgamiento | 21/03/2024 | |
| Calentadores de agua eléctrico de acumulación | <p>Capítulo 5, 6, 7, 8, 10, 11, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 27, 28, 29 30, 31, 32.</p> <p>Excepto calentadores que tengan circuitos electrónicos asociados a su funcionamiento (calefones "Smart"), y los calentadores cuya clasificación sea mayor a IP X4)</p> | Cumple/No cumple | <p>UNIT-IEC 60335-1:2010</p> <p>UNIT-IEC 60335-2-21:2012</p> | Otorgamiento | 05/05/2025 | |

Alcance vigente desde 26/05/2023

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|---|---|---|---------------|
| MILK and DAIRY PRODUCTS as specified | <u>Chemical Tests</u> | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | |
| Butter Butter Oil | Moisture | PEC.AGROPEC.037 based on: IDF 80:1977 | Lab - AGROPEC |
| Cheese | | ISO 5534/IDF 4:2004 | |
| Dried Milk, Milk Powders, Dried Cheese, Whey Powder | | IDF 26A:1993 | |
| Milk (liquid) Skimmed Milk (Milk solids not fat) | | ISO 6731/IDF 21:2010 | |
| Dulce de Leche | | ISO 6734/IDF 15:2010 | |
| MILK and DAIRY PRODUCTS as specified: | Fat acidity | PEC.AGROPEC.137 based on: | Lab - AGROPEC |
| Butter Butter Oil | | AOAC Official Methods of Analysis 969.17:1974, 2019, 21 st Edition | |
| | Ash | PEC.AGROPEC.040 based on: | Lab - AGROPEC |
| Dried Milk, Milk Powders, Whey Powder | | AOAC Official Methods of Analysis 930.30:1930, 2019, 21 st Edition | |
| Milk | | AOAC Official Methods of Analysis 945.46:1945, 2019, 21 st Edition | |
| Dulce de Leche | | AOAC Official Methods of Analysis 945.48:1945, 2019, 21 st Edition | |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|--|---|---|---------------|
| MILK and DAIRY PRODUCTS as specified: (cont'd) | <u>Chemical Tests</u> (cont'd) | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | |
| Dried whey and dry milk | Insolubility index at 24°C | PEC.AGROPEC.175 based on ISO 8156/IDF 129:2005 | Lab - AGROPEC |
| Milk powders and whey powders | Scorched particles | PEC.AGROPEC.175 based on American Dairy Products Institute Dairy Products Standards | Lab - AGROPEC |
| Milk and Dairy Products | Fat (Milk fat in dry matter) | PEC.AGROPEC.159 (Gravimetric Method) based on: | Lab - AGROPEC |
| Dried Milk Whey Dried, Whey and Whey Butter | | ISO 1736/ IDF 9:2008 | |
| Cheese | | ISO 23319/IDF 250:2022 | |
| Milk (liquid) | | ISO 1211/IDF1:2010 | |
| | Fat (Milk fat in dry matter) | PEC.AGROPEC.163 (Butyrometric Method) based on: BS 696 Part 2 withdrawn: | Lab - AGROPEC |
| Cheese, Dried Cheese | | ISO11870/IDF 152:2009, ISO3433/ IDF222:2008 | |
| Dulce de Leche | Fat | ISO11870/IDF 152:2009, ISO3433/ IDF222:2008 | Lab - AGROPEC |
| Dried Milk, Whey Powder | Acidity (titratable) | PEC.AGROPEC.043 based on: ISO 6091/IDF 86:2010 | Lab - AGROPEC |
| Milk (liquid), Cream | | PEC.AGROPEC.043 based on: AOAC Official Methods of Analysis 947.05:1947, 2019, 21 st Edition | Lab - AGROPEC |
| Dairy Products | Nitrogen (Protein by Calculation) Milk protein in milk solids not fat | PEC.AGROPEC.172 based on: ISO 8968-1/IDF 20-1:2014 | Lab - AGROPEC |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|--|---|--|----------------------|
| <p>MILK and DAIRY PRODUCTS as specified: (cont'd)</p> <p>Cheese</p> <p>Milk and Dairy Products</p> | <p><u>Chemical Tests</u> (cont'd)</p> <p>pH</p> | <p>Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods</p> <p>PEC.AGROPEC.177 based on: BS 770. Part 5:1976. British Standard Methods for Chemical Analysis of cheese Determination of pH value</p> <p>Standard Methods for the Examination of Dairy Products, Chapter 15, 2004, 17th Edition</p> | <p>Lab - AGROPEC</p> |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|---|---|--|---------------|
| ANIMAL FEED, FOOD & FOOD PRODUCTS | <u>Chemical Tests</u> | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | |
| Food (General) | Ash | Kirk Ronald S., Sawyer R. Pearson's composition and analysis of foods. 9th edition, 1991, page.13 | |
| Spices and condiments | Ash | ISO 928:1997 | |
| Apple juice Apple juice concentrate Apple puree | Patulin | PEC.AGROPEC.080 Based on AOAC International Official Methods of Analysis of AOAC International. , 2019, Gaithersburg: AOAC Official Method 995.10:1999, 21 st Edition | Lab - AGROPEC |
| Foods and food products (excluding cereal and dairy products) which require drying under reduced pressure | Moisture | PEC.AGROPEC.109 by vacuum oven drying, based on ISO 1026:1982 | Lab - AGROPEC |
| Honey | Hydroxymethyl-furfural | PEC.AGROPEC.197 based on Harmonised methods of the International Honey Commission 2009, chapter 5 Determination of hydroxymethylfurfural by HPLC | Lab - AGROPEC |
| Honey | Moisture | PEC.AGROPEC.004 refractometric method based on AOAC Official Methods of Analysis 969.38:1969, 2019, 21 st Edition | Lab - AGROPEC |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|---|---|--|---------------|
| ANIMAL FEED, FOOD & FOOD PRODUCTS | <u>Chemical Tests</u> | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | |
| Honey | Total Acidity | PEC. AGROPEC.001 method based on AOAC Official Methods of Analysis 962.19:1977, 2019 21 st Edition | Lab - AGROPEC |
| Sugar | Colour | PEC.AGROPEC.059 Based on - International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis / ICUMSA Methods Book. Berlin: Bartens, 2005, ICUMSA Supplement 2011 | Lab - AGROPEC |
| MEAT AND MEAT PRODUCTS FOOD and ANIMAL FEED HONEY | Ash | PEC.AGROPEC.040 using muffle furnace based on ISO 936:1998 ISO 5984:2022 International honey commission 2009 method 3 | Lab - AGROPEC |
| | Moisture | PEC.AGROPEC.037 air drying based on AOAC Official Methods of Analysis 950.46:1991, 2019, 21 st Edition | Lab - AGROPEC |
| | Nitrogen Moisture:protein ratio | PEC.AGROPEC.172 by Kjeldahl based on ISO 937:1978 | Lab - AGROPEC |
| FRUIT and VEGETABLE PRODUCTS | Soluble Solids | PEC.AGROPEC.126 based on ISO 2173:2003 | Lab - AGROPEC |
| | pH | PEC.AGROPEC.177 based on ISO 1842:1991 | Lab - AGROPEC |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|--|---|--|--------------------|
| <p>FRUIT and VEGETABLE PRODUCTS (cont'd)</p> <p>Fruit, fruit juices and vegetables</p> | <p><u>Chemical Tests</u> (cont'd)</p> <p>Pesticide residues Acetamiprid Azinphos-methyl Azoxistrobin Bifentrin Carbaryl Carbendazim Carbofuran Cypermethrin Cyproconazole Clomazone Chorfenvinphos Chlorpiriphos Chlorpiriphos-methyl Deltamethrin Diazinon Diphenconazole Diflubenzuron Dimethoate Edifenphos Ethion Fenbuconazole Fenthion Fenitrothion Phosalone Phosmet Imazalil Imidachloprid Iprodione Isoprothiolane Kresoxim-methyl Lambda-Cyhalothrin Malathion Malaonoxon Methalaxyl Methamidophos Metidation Methiocarb Methomyl Omethoate</p> | <p>Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods</p> <p>PEC.CROMA.019 based on QuEChERS extraction and gas chromatography tandem mass spectrometry (GCMS/MS) and high performance liquid chromatography tandem mass spectrometry (LCMS/MS)</p> | <p>Lab - CROMA</p> |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|---|--|--|---------------|
| FOOD & FOOD PRODUCTS | <u>Chemical Tests</u> (cont'd) | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | |
| Cereals, Oilseeds and by products | Crude Protein – Combustion Method | PEC.CEMIC.CER.210 / AOAC 992.23,2019,21 st edition | Lab - CEMIC |
| Cereals, oilseeds and their products | Moisture | PEC.CEMIC.001 ISO 712:2009 ISO665:2020 ISO 6540 1980 EBC 3.2 1997 EBC 4.2 2000 AACC 44-15A 1999 10 TH Ed 2000 AOCS Ac 2-41:2017 7 th Edition 2017 | Lab - CEMIC |
| FOODS, GRAINS AND CEREAL PRODUCTS | Water activity | PEC.CEMIC.CER.501/ ISO 18787:2017 | Lab - CEMIC |
| Cereals, cereal products, Oilseeds and by products, | Crude Protein – Kjeldahl method | PEC.CEMIC.003 based on ISO 5983-1:2008, ISO 20483:2013, EBC 3.3.1 2004 and 4.3.1:2004 | Lab - CEMIC |
| RICE | Classification of Rice: Broken grains Chalky grains Impurities (Foreign Matter) Paddy grains Red rice Stained grains | PEC.CEMIC.CER.010 based on Decreto MGAP No 544/987 and 321/988 | Lab - CEMIC |
| Rice quality testing | Brown Rice, Mill Rice, Broken grains, Colour SATAKE, Head rice yield. | PEC.CEMIC.CER.009 / Decreto MGAP N° 544/987 y 321/988 | Lab - CEMIC |
| | | | |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|--|---|--|---------------|
| FOOD & FOOD PRODUCTS (cont'd) | <u>Chemical and Physical Tests (cont'd)</u> | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | |
| Cereals, oilseeds and their products | Extractable matter (Fat) Fat Oil content | PEC.CEMIC.CER.504 using Soxtec solvent extraction system based on ISO 11085:2015, ISO 659:2009 | Lab - CEMIC |
| Oils and Fats (Grease) | Peroxide Index | PEC.CEMIC.CER. 401 based on AOCS Cd 8b-90:,017 | Lab - CEMIC |
| Oils and Fats (Grease) | Specific UV extinction at 232nm and 268nm | PEC.CEMIC.CER.423 based on AOCS Ch5-91:2018 and COI/T20/DocNo 19 | Lab - CEMIC |
| Oils and Fats (Grease) | Free Fatty Acids | PEC.CEMIC.CER. 402 based on AOCS Ca 5a-40: 2017 and COI/T.20/Doc.Nº3 4 and ISO 660:2020 | Lab - CEMIC |
| Oils and Fats (Grease) | Moisture | PEC.CEMIC.CER. 406 based on AOCS Ca 2c-2017 and ISO 662:2016 | Lab - CEMIC |
| Wheat flour | Iron | PEC.CEMIC.CER.214 based on AACC Method 40-41B:1999,10 th Edition 2000 and AOAC 944.02:1993, 2019 21 st Edition | Lab - CEMIC |
| Dairy products including Cheese, Milk, Milk powders, Liquid Dairy Products (flavoured milks, yoghurt) and dairy desserts (Pudding) | Aflatoxin M ₁ | PEC.AGROPEC.075 Extraction using immunoaffinity column clean up. HPLC based on ISO14501:2007 using fluorescence detection | Lab - AGROPEC |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|--|---|---|---------------|
| FOOD & FOOD PRODUCTS (cont'd) | <u>Chemical and Physical Tests</u> (cont'd) | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | |
| Nuts, Grains and Dried Fruit including By-products and Finished products for all. Animal Feeds | Aflatoxin B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ | PEC.AGROPEC.053 based on immunoaffinity column clean up. HPLC based on AOAC Official Methods of Analysis 991.31:1994 and 994.08: 1997, 2019, 21 st Edition using HPLC and fluorescence detection | Lab - AGROPEC |
| Grains including Byproducts and Finished products, Animal Feeds | Deoxynivalenol (DON) | PEC. AGROPEC.063 extraction based on AOAC Official Methods of Analysis, 986.17:1990 2019, 21 st Edition or Immunoaffinity column clean up. HPLC based on Journal of Association of Official Analytical Chemists 70(3), 1987, 479-483 using PDA detection | Lab - AGROPEC |
| Nuts, Grains and Dried Fruit, including By-products and Finished products for all. Coffee, Grapes and Animal Feeds | Ochratoxin A | PEC.AGROPEC.076 based on immunoaffinity column clean up HPLC based on Analytica Chimica Acta 566 2006:117-121 using HPLC and fluorescence detection | Lab - AGROPEC |
| Wine | Ochratoxin A | PEC. AGROPEC.072 based on Analytica Chimica Acta 566 2006:117-121 using HPLC and fluorescence detection | Lab - AGROPEC |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|--|---|---|---------------|
| FOOD & FOOD PRODUCTS (cont'd) | <u>Chemical and Physical Tests</u> (cont'd) | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | |
| Edible Iodized Salt | Iodine | PEC.PQAR.910 by titration based on Rosin J, 1966. Reagent Chemicals and Standards. Potassium Iodate, pgs. 383-384. D. Van Nostrand Company Inc., 5th ed. New York | Lab - PQAR |
| Fats and Oils | Fatty acid profile | PEC.CROMA.005 using GC-MS based on AOCS Official Method Ce 2-66 | Lab - CROMA |
| Olive oil | Stigmasta-3,5-diene | PEC.COMB.026 based on AOAC Method Cd 26-96, 2017 7 th Edition | Lab - COMB |
| Honey, soft drinks, and drinks powders, Jam and Sweets | Sugars: Glucose, Fructose, Sucrose | PEC.CROMA.004 using HPLC and RI detection | Lab - CROMA |
| Herbs | Arsenic, Cadmium and Lead | PEC.ESPEC.014 based on US FDA Method 4.4 Version 1.1:2015 using Inductively Coupled Plasma-Atomic Emission Spectrometric Determination Using Microwave Assisted Digestion | Lab - ESPEC |
| Food and Food Products | Arsenic, Cadmium and Lead | PEC.ESPEC.022 based on US FDA Method 4.7 Version 1.2:2020 using Inductively Coupled Plasma-Mass Spectrometric Determination Using Microwave Assisted Digestion | Lab - ESPEC |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|-------------------------------------|---|--|---------------|
| FOOD & FOOD PRODUCTS (cont'd) | <u>Chemical Tests</u> (cont'd) | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | |
| Bakery products fortified with iron | Iron | PEC.ESPEC.014 based on AOAC Official Method 2011.14 using Microwave Digestion and Inductively Coupled PlasmaOptical Emission Spectrometry | Lab - ESPEC |
| Candies and sugar products | Copper | PEC.ESPEC.022 based on US FDA Method 4.7 Version 1.2:2020 Inductively Coupled Plasma-Mass Spectrometric Using Microwave Assisted Digestion | Lab - ESPEC |
| Food and Food products | Sodium | PEC.ESPEC.014 based on AOAC Official Method 2011.14 using Microwave Digestion and Inductively Coupled PlasmaOptical Emission Spectrometry | Lab - ESPEC |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|---|---|---|---------------|
| FOOD & FOOD PRODUCTS including dairy products, meat and meat products and ready to eat foods, unless otherwise stated | <u>Microbiological Tests</u> | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | |
| | Detection: | | |
| | <i>Listeria spp</i> | PEC.MIC.022 based on ISO 11290-1: 2017 (retaining 48h incubation of selective enrichment broths) | Lab - MIC |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> | PEC.MIC.022 based on ISO 11290-1: 2017 (retaining 48h incubation of selective enrichment broths) | Lab - MIC |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> | PEC.MIC.066 using selective culture enrichment and presumptive detection by iQCheck Prep System for Automated DNA Extraction and manual extraction by real time PCR using Bio-Rad system, AOAC RI 010802, with biochemical confirmation using PEC.MIC.022 if required | Lab - MIC |
| Dairy Products | <i>Listeria monocytogenes</i> | PEC.MIC.026 using selective culture enrichment and presumptive detection by real time PCR using Dupont Qualicon BAX PCR system, ISO 11290:2017), with biochemical confirmation using PEC.MIC.022 if required | Lab - MICFB |
| | <i>Salmonella spp</i> | PEC.MIC.023 based on ISO 6579-1:2017+A1:2020 | Lab - MIC |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|---|--|---|--------------------|
| <p>FOOD & FOOD PRODUCTS including dairy products, meat and meat products and ready to eat foods, unless otherwise stated (cont'd)</p> | <p><u>Microbiological Tests</u> (cont'd)</p> <p>Detection: (cont'd)</p> <p><i>Salmonella</i> spp</p> | <p>Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods</p> <p>PEC.MIC.065 using selective culture enrichment and presumptive detection by iQCheck Prep System for Automated DNA Extraction and manual extraction by real time PCR using Bio-Rad system by real time PCR AOAC 010803 RI, with serological and biochemical confirmation using PEC.MIC.023 if required</p> | <p>Lab - MIC</p> |
| <p>Dairy Products</p> | <p><i>Salmonella</i> spp</p> | <p>PEC.MIC.024 using selective culture enrichment and presumptive detection by real time PCR using Dupont Qualicon BAX PCR System, AOAC OMA Official methods No 2013.02, with serological and biochemical confirmation using PEC.MIC.023 if required</p> | <p>Lab - MICFB</p> |
| <p>Meat and Meat Products and Poultry</p> | <p>Presumptive <i>Escherichia coli</i> O157 H7 and Presumptive <i>E. coli</i> O157:H7/NM</p> | <p>PEC.MIC.067 using selective culture enrichment and presumptive detection by iQCheck Prep System for Automated DNA Extraction and manual extraction by real time PCR using Bio-Rad system by real time PCR and AOAC RI 020801</p> | <p>Lab - MIC</p> |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|---|---|---|------------------|
| <p>FOOD & FOOD PRODUCTS including dairy products, meat and meat products and ready to eat foods, unless otherwise stated (cont'd)</p> | <p><u>Microbiological Tests (cont'd)</u></p> <p>Detection: (cont'd)</p> | <p>Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods</p> | |
| <p>Meat and Meat Products and Poultry</p> | <p>Confirmation of <i>Escherichia coli</i> O157:H7</p> | <p>PEC.MIC.032 using Biochemical and Serological tests based on USDA Microbiology Laboratory Guidebook 5.09 after presumptive detection using method PEC.MIC.067 Real Time PCR</p> | <p>Lab - MIC</p> |
| <p>Raw meat</p> | <p>Shiga Toxin-Producing <i>Escherichia coli</i> (STEC) by detection of STX1, STX2 and EAE gene sequences in serogroups 026, 045, 0103, 0111, 0121 and 0145</p> | <p>PEC.MIC.064 and PEC.MIC.049 based on USDA FSIS MLG 5B.05 by iQ-Check Prep System for Automated DNA Extraction and manual extraction by real time PCR using Bio-Rad system AOAC RI 121203 screening using iQ-Check STEC VirX and confirmation of serogroups using iQ-Check STEC SerO II Kit</p> | <p>Lab - MIC</p> |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|--|---|--|---------------|
| FOOD & FOOD PRODUCTS including dairy products, meat and meat products and ready to eat foods, unless otherwise stated (cont'd) | <u>Microbiological Tests</u> (cont'd) | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | |
| | Enumeration: | | |
| | Aerobic colony count at 35.5 °C for 48h | PEC.MIC.029 based on APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 5 th Edition, 2015 | Lab - MIC |
| | Aerobic colony count | PEC.MIC.038 using Biomerieux TEMPO AC (AOAC tested Method Certificate N°121204) | Lab - MIC |
| | Total Coliforms | PEC.MIC.036 using Biomerieux TEMPO TC | Lab - MIC |
| | Total Coliforms and Thermotolerant (Faecal) Coliforms | PEC.MIC.028 using MPN based on APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 th Edition, 2015 | Lab - MIC |
| | Total Coliforms | PEC.MIC.059 based on ISO 4832:2006 | Lab - MIC |
| | Coagulase-positive Staphylococci | PEC.MIC.020 based on APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 5 th Edition, 2015 | Lab - MIC |
| Milk Powder | Enterobacteriaceae | PEC.MIC.031 based on ISO 21528-2:2017 | Lab - MICFB |
| Milk Powder | Coagulase positive Staphylococci | PEC.MIC 020 based on APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 5 th Edition, 2015 | Lab - MICFB |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|--|---|--|---------------|
| FOOD & FOOD PRODUCTS including dairy products, meat and meat products and ready to eat foods, unless otherwise stated (cont'd) | <u>Microbiological Tests</u> (cont'd) | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | |
| Milk Powder | Enumeration: (cont'd) Aerobic colony count at 35.5°C | PEC.MIC.029 based on Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 5 th edition, 2015 | Lab - MICFB |
| Meat and Meat products and Dairy | Aerobic colony count at 30 °C for 72h | PEC.MIC.029 based on 4883:2013+A1:2022 | Lab - MIC |
| Meat and Meat products and Dairy | Enterobacteriaceae | PEC.MIC.031 based on ISO 21528-2: 2017+A1:2020 | Lab - MIC |
| Red meat | Enterobacteriaceae | PEC.MIC.039 using Biomerieux TEMPO EB (AOAC tested Method Certificate N°050801) | Lab - MIC |
| FOODS including dairy products, meat and meat products and ready to eat foods, excluding Cheese Products | Coagulase positive Staphylococci | PEC.MIC.044 based on Petrifilm method AOAC 2003.07, 2003.08 and 2003.11, and 4883:2013+A1:2022 | Lab - MIC |
| Milk Powder | Coagulase positive Staphylococci | PEC.MIC.044 based on Petrifilm method AOAC 2003.07, 2003.08 and 2003.11, and 4883:2013+A1:2022 | Lab - MICFB |
| FOODS including cereals products, dairy products and ready to eat foods | <i>Bacillus cereus</i> (presumptive) | PEC.MIC.025 based on ISO 7932:2004 and Amd 2020 | Lab - MIC |
| Chicken (processed) | <i>Listeria monocytogenes</i> | PEC.MIC.035 based on ISO 11290-2 2017 | Lab - MIC |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|---------------------------|---|--|---------------|
|---------------------------|---|--|---------------|

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|--|---|---|---------------|
| WATER and EFFLUENTS | <u>Chemical and Physical Tests</u> | | |
| Potable water | Anion: Bromate | PEC.PQAR.113 by ion chromatography based on EPA 300.1:1997 | Lab - PQAR |
| Fresh surface water, wastewater, effluents | Anions: Chlorate | PEC.PQAR.113 by ion chromatography based on EPA 300.1:1997 | Lab - PQAR |
| Fresh surface water, groundwater, potable water | Anions: Fluoride, Chloride, Nitrate, Sulphate | PEC.PQAR.113 by ion chromatography based on ISO 10304-1:2007 | Lab - PQAR |
| | Alkalinity (total) | PEC.PQAR.105 by titration based on ASTM D1067-16 | Lab - PQAR |
| | Hardness (total) | PEC.PQAR.106 by titration based on APHA, 2017, 23rd Edition, 2340-C | Lab - PQAR |
| Fresh surface water, groundwater, potable water, wastewater, effluents | pH | PEC.PQAR.601 by electrode based on APHA, 2017, 23rd Edition, 4500_H & ASTM 1293-12 | Lab - PQAR |
| | Conductivity | PEC.PQAR.112 by electrode based on ISO 7888:1985 and APHA, 2017, 23rd Edition, 2520-A&B | Lab - PQAR |
| | Cyanides (total and free) | PEC.PQAR.602 by spectrometry based on EPA 335.4:1993 | Lab - PQAR |
| | Extractable matter (by solvent) | PEC.PQAR.007 based on APHA, 2017, 23rd Edition, 5520-D | Lab - PQAR |
| | Phenols | PEC.PQAR.603 based on EPA 420.1:1978 | Lab - PQAR |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|---|---|---|---------------|
| WATER and EFFLUENTS (cont'd) | <u>Chemical and Physical Tests (cont'd)</u> | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | |
| | Total suspended solids | PEC.PQAR.006 by gravimetry based on APHA, 2017, 23 rd Edition, 2540-D | Lab - PQAR |
| | Total dissolved solids | PEC.PQAR.004 by gravimetry based on APHA, 2017, 23 rd Edition, 2540-C | Lab - PQAR |
| | Total solids | PEC.PQAR.003 by gravimetry based on APHA, 2017, 23 rd Edition, 2540-B | Lab - PQAR |
| | Settleable solids | PEC.PQAR.002 by gravimetry based on APHA, 2017, 23 rd Edition, 2540-F | Lab - PQAR |
| Fresh surface water, wastewater, effluents | Absorbable Organic Halogens (AOX) | PEC.PQAR.604 based on ISO 9562:2004 | Lab - PQAR |
| | Total Nitrogen (TN) | PEC.PQAR.606 by combustion-oxidation based on ISO 11905-2:1997 | Lab - PQAR |
| Wastewater, effluents | Biochemical Oxygen Demand | PEC.PQAR.010 by manometric monitoring based on APHA, 2017, 23 rd Edition, 5210-D app. 2016 | Lab - PQAR |
| Fresh surface water, groundwater, wastewater, effluents | Colour | PEC.MAFB.011 based on ISO 7887:2011, APHA, 2017, 23 rd Ed. Standard Method 2120B & ASTM D 1209-05 (2011) | Lab - MAFB |
| | Conductivity | PEC.MAFB.112 using conductivity meter based on ISO 7888:1985 | Lab - MAFB |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|---|---|---|---------------|
| WATERS and EFFLUENTS (cont'd) | <u>Chemical Tests</u> (cont'd) | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | |
| | pH | PEC.MAFB.001 using pH meter based on APHA, 2017, 23rd Ed. Standard Method 4500 H+ B, app. 2000 Rev. 2011 & ASTM D 1293-18 | Lab - MAFB |
| | Soluble Phosphorus | PEC.MAFB.014 by spectrophotometry based on ISO 6878:2004 | Lab - MAFB |
| | Total suspended solids | PEC.MAFB.006 by gravimetry based on APHA, 2017, 23 rd Edition, 2540-D equivalent to ISO 11923:1997 | Lab - MAFB |
| Wastewater, effluents | Biochemical Oxygen Demand | PEC.MAFB.010 by manometric monitoring based on APHA, 2017, 23 rd Ed., 5210-D, app. 2016 | Lab - MAFB |
| Fresh surface water, groundwater, wastewater, effluents | Chemical Oxygen Demand | PEC.MAFB.009 by sealedtube methodology based on ISO 15705:2002 | Lab - MAFB |
| Potable, fresh surface, groundwaters and Wastewater Effluents | Mercury | PEC.ESPEC.010 based on ISO 15587-2 Annex C ISO12846:2012 | Lab - ESPEC |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|---|---|--|--|
| <p>WATERS (cont'd)</p> <p>Potable, fresh surface and groundwaters</p> | <p><u>Chemical Tests</u></p> <p>Arsenic, Cadmium, Chromium, Lead, Nickel, Selenium</p> <p>Aluminium, Barium, Boron, Calcium, Copper, Iron, Magnesium, Manganese, Potassium, Sodium & Zinc</p> <p>Organochlorine Pesticides: Aldrin Trans-chlordane Chlorpyrifos o,p-DDD p,p-DDD Dieldrin Alpha-endosulfan Beta-endosulfan Endosulfan sulphate Endrin Ethion Beta-HCH Heptachlor Heptachlor epoxide Hexachlorobenzene Lindane (γ-HCH) Malathion Methoxychlor Mirex Trans-nonachlor</p> | <p>Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods</p> <p>PEC.ESPEC.012 using graphite furnace AAS based on ISO 15586:2003</p> <p>PEC.ESPEC.014 using ICPOES based on ISO 11885:2007</p> <p>PEC.CROMA.001 using GC-ECD and GC-MS based on UNE-EN-ISO 6468:1996</p> | <p>Lab - ESPEC</p> <p>Lab - ESPEC</p> <p>Lab - CROMA</p> |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|--|--|---|-------------------------|
| WATERS and EFFLUENTS | <u>Microbiological Tests</u> | | |
| | Enumeration: | | |
| Potable, including mineral water, fresh surface and groundwater | Total aerobic colony count | PEC.MIC.018 based on Standard methods for the examination of water and waste water APHA, 23rd Edition, Method 9215 A and B (approved 2016) | Lab - MIC & Lab - MICFB |
| Potable, including mineral water, fresh surface and groundwater and wastewater effluents | Coliforms Thermotolerant coliforms <i>Escherichia coli</i> (presumptive) | PEC.MIC.030 incorporating ISO 9308-2:1990 using MPN technique to meet national requirements | Lab - MIC & Lab - MICFB |
| Potable, including mineral water | Total coliforms <i>Escherichia coli</i> (presumptive) | PEC.MIC.016 using Endo Agar based on Standard methods for the examination of water and waste water APHA, 23rd Edition, Method 9222B (approved 2015) using membrane filtration technique | Lab - MIC & Lab - MICFB |
| Sea water, fresh surface waters, groundwater and effluents | Thermotolerant (faecal) coliforms | PEC.MIC.016 using mFC Agar based on Standard methods for the examination of water and waste water APHA, 23rd Edition, Method 9222D (approved 2015) using membrane filtration technique | Lab - MIC & Lab - MICFB |
| Potable, including bottled and mineral waters, and groundwater , including boreholes and wells | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | PEC.MIC.034 based on Standard methods for the examination of water and waste water APHA, 23 rd Edition, Method 9213 E (approved 2007) | Lab - MIC & Lab - MICFB |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|--|---|---|---------------|
| WATER and EFFLUENTS (cont'd) | <u>Biological toxicity Test</u> | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | |
| Fresh surface water, wastewater, effluents | Determination of toxicity using <i>Daphnia magna</i> immobilisation test (ED50) or lethality test (LC) | PEC.PQAR.607 based on EPS1/RM/14 Environmental Protection Series. Environment Canada, Ottawa, 2 nd Edition, December 2000 | Lab-PQAR |
| Effluents | Determination of Toxicity using <i>Pimephales promelas</i> lethal concentration (LC50) test, or half maximal effect concentration (EC50) test | PEC.PQAR616 based on EPA-821-R-02-012. Methods for Measuring the Acute Toxicity of Effluents and Receiving Waters to Freshwater and Marine Organisms. Fifth Edition, October 2002 | Lab-PQAR |
| SEDIMENTS | <u>Biological Tests</u> | | |
| River and Estuary Sediments | Biomass determination, identification and enumeration of benthic invertebrates to family level | PEC.MAM.200 based on USA EPA/620/R-95/008, 1995 Environmental Monitoring Assessment programme Laboratory Manual - Volume 1: Biological and Physical Analysis | Lab - PQAR |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|----------------------------------|--|--|----------------------------|
| WATERS and SEDIMENTS | <u>Sampling</u> | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | |
| Surface estuary and fresh waters | Collection of samples for biological examination (plankton) | PRD.MUA.007 qualitative and quantitative using a variety of sampling equipment as described in ITR.MUA 200 and 201 based on Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater - APHA 23 rd Edition, 2017, Part 10200 | Site (Environmental - MUA) |
| Surface estuary and fresh waters | Collection of samples for microbiological analysis | ITR.MIC.061 and ITR.MUA.205 based on Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater - APHA Part 9060A 2006 | Site (Environmental - MUA) |
| Surface estuary and fresh waters | Collection of samples for physicochemical analysis | PRD.MUA.007 based on ISO 5667-6 | Site (Environmental MUA) |
| River and Estuary Sediments | Collection of grab samples for physicochemical analysis | PRD.MUA.005 based on ASTM E1391-03 (Reapproved 2014) | Site (Environmental – MUA) |
| | Collection of grab samples for biological examination, benthic invertebrates | PRD.MUA.005 based on ASTM E1391-03 (Reapproved 2014) | Site (Environmental - MUA) |
| Surface estuary and fresh waters | In-situ determination of temperature, pH, conductivity & dissolved oxygen (DO) | PEC.MUA.300 using multiparameter probes | Site (Environmental - MUA) |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | Location Code |
|--|---|--|---------------|
| ATMOSPHERIC POLLUTANTS AND EFFLUENTS – STACK GAS SAMPLES | <u>Physical Testing</u> | National, International and other recognised standards using documented In-House work instructions | |
| Filter Papers and Rinse Solutions | Weighing of Particulate Matter | PEC.MAM.CAE.004 based on EN 13284-1:2017 | Lab - MAM |
| Testing of Stack Emissions to Atmosphere | <u>Sampling</u> (with subsequent analysis by an ISO/IEC 17025 accredited laboratory) | National, International and other recognised standards using documented In-House work instructions to meet the requirements of EN 15259:2007 | |
| | Total Particulate Matter | PEC.MAM.CAE.004 based on EN 13284-1:2017 | Site - MAM |
| | <u>Sampling and On-Line Analysis</u> | | |
| | Pressure, Temperature and Velocity (Point Velocity Method to support measurement of total particulate matter) | PEC.MAM.CAE.004 based on PD CEN/TR 17078:2017 / EN 16911-1:2013 | Site - MAM |

Alcance no vigente

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|--|---------|---|--------------|-----------------------|------------------|
| Manteca y Butteroil | Humedad | PEC.AGROPEC.037 basados en IDF 80:1977 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Quesos | | PEC.AGROPEC.037 basados en ISO 5534 / IDF4:2004 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Leche en polvo, polvos lácteos, queso deshidratado, suero en polvo | | PEC.AGROPEC.037 basados en IDF 26A:1993 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Leche, Leche descremada | | PEC.AGROPEC.037 basados en ISO 6731 / IDF 21:2010 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Dulce de | | PEC.AGROPEC.037 basados en ISO 6734 / | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|--|------------------|--|--------------|-----------------------|------------------|
| Leche | | IDF 15:2010 | | | |
| Carne y productos cárnicos | | PEC.AGROPEC.037 aire seco basado en AOAC Official Methods of Analysis 950.46(b,a), 2016, 20 th Edition | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Alimentos (excepto productos lácteos y cereales) | | PEC.AGROPEC.109 por secado en horno a vacío basados en ISO 1026:1982 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Cereales y productos de cereales | | PEC.CEMIC.001 basados en ISO 712 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Miel | | PEC.AGROPEC.004 metodo refractometrico basado en AOAC Official Methods of Analysis 969.38B, 2016, 20 th Edition. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Arroz | | PEC.CEMIC.CER.007 basado en AACC (American Association of Cereal Chemists) Method 44-15A 10 th Edition 2000 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Grasas y Aceites | | PEC.CEMIC.CER.406 / AOCS Ca 2c-25 e ISO 662:1999 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Papel | | TAPPI T412 om-06 UNIT-ISO 287:2009. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Madera | | ASTM D4442-16 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Manteca y Butteroil | Acidez grasa | PEC.AGROPEC.137 basado en AOAC Official Methods of Analysis 969.17 2016, 20 th Edition | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Leche deshidratada, suero en polvo | | PEC.AGROPEC.043 basado en ISO 6091/IDF 86:2010 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Leche, crema | Acidez titulable | PEC.AGROPEC.043 basado en: AOAC Official Methods of Analysis 947.05, 2016, 20 th Edition | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Miel | Acidez total | PEC.AGROPEC.001 basado en AOAC Metodo 962.19D 2016 20 th Edition | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Leche en polvo, polvos lácteos, suero en polvo | Cenizas | PEC.AGROPEC.040 basado en AOAC Official Methods of Analysis 930.30, 2016, 20 th Edition | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|---|------------------------------|---|---|-----------------------|------------------|
| Leche | | PEC.AGROPEC.040 basado en AOAC Official Methods of Analysis 945.46, 2016, 20th Edition | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Dulce de Leche | | PEC.AGROPEC.040 basado en AOAC Official Methods of Analysis 945.48, 2016, 20th Edition | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Raciones para animales | | PEC.AGROPEC.048 basado en ISO 5984:2002 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Alimentos (general) | | PEC.AGROPEC.048 basado en Kirk Ronald S., Sawyer R.. Pearson's composition and analysis of foods. 9th edition, 1991, página.13 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Espicias y condimentos | | PEC.AGROPEC.048 basado en ISO 928:1997 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Miel | | PEC.AGROPEC.048 basado en INTERNATIONAL HONEY COMMISSION. Métodos armonizados de la comisión Internacional de la Miel:2009, método 3. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Carne y productos cárnicos | | PEC.AGROPEC.040 utilizando horno de mufla basado ISO 936:1998 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Suero en polvo, suero y manteca de suero | | Grasa | PEC.AGROPEC.159 (método gravimétrico) basado en ISO 1736 / IDF 9:2008 | Otorgamiento | 14/03/2019 |
| Queso, Queso deshidratado | ISO 1735 / IDF 5:2004 | | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Leche deshidratada | ISO 1736 / IDF 9:2008 | | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Leche | ISO 1211 / IDF 1:2010 | | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Arroz | Grasa (materia extraíble) | PEC.CEMIC.CER.504 utilizando extracción con solvente Soxhlet basado en AOAC 920.97:2016 ISO 11085:2008 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Queso, Queso deshidratado, Dulce de leche | Grasa (método butirométrico) | PEC.AGROPEC.163 basado en ISO 11870 / IDF 152:2009, ISO 3433:2008 / IDF 222:2008 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Suero en polvo y leche en | Índice de insolubilidad a | PEC.AGROPEC.175 basado en ISO 8156/IDF | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|---|----------------------------------|--|--------------|-----------------------|------------------|
| polvo | 24°C | 129. Dried milk and dried milk products – Determination of insolubility index. Geneva, Brussels: ISO, IDF, 2005. | | | |
| Productos lácteos | Nitrógeno (proteína por calculo) | PEC.AGROPEC.172 basado en ISO 8968-1 / IDF 20-1:2014 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Carne y productos cárnicos | Nitrógeno | PEC.AGROPEC.172 por Kjeldahl basado en ISO 937:1978 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Cereales, productos de cereales, semillas oleaginosas y derivados | | PEC.CEMIC.003 por método Kjeldahl basado en ISO 5983-1, ISO 20483, EBC 3.3.1 y 4.3.1. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Aguas superficiales, Efluentes | Nitrógeno Total | PEC.PQAR.606 por combustión-oxidación basado en ISO 11905-2:1997. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Queso | pH | PEC.AGROPEC.177 basado en BSI 770 part 5:1976 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Suero en polvo | | PEC.AGROPEC.177 basado en BSI 770 part 5:1976. British Standard Methods for Chemical Analysis of cheese. Determination of pH value. Standard Methods for the Examination of Dairy Products, 17 th Edition. ISO 5546 / IDF 115 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Leche y productos lácteos | | PEC.AGROPEC.177 basado en Standard Methods for the Examination of Dairy Products, 2004, 17 th Edition | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Frutas y Vegetales | | PEC.AGROPEC.177 basado en ISO 1842:1991 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Aguas superficiales, Aguas subterráneas, Efluentes | | PEC.PQAR.601 por electrodo basado en APHA 2012, 22 nd Edición, 4500_H & ASTM 1293-12. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Aguas superficiales, Aguas subterráneas, Efluentes | | PEC.MAFB.001 usando pHmetro basado en APHA 2012, 22 nd Edición, 4500-H. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Suero en polvo | Densidad aparente | PEC.AGROPEC.148 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|---|--|---|--------------|-----------------------|------------------|
| y leche en polvo | | basado en ISO 8967 / 134. Dried milk and dried milk products – Determination of bulk density. Geneva, Brussels: ISO, IDF, 2010 ISO. | | | |
| Jugo de manzana, Jugo concentrado de manzana, puré de manzana | Patulina | PEC.AGROPEC.080 basado en AOAC International Official Methods of Analysis of AOAC International, 20 ed., 2016, Gaithersburg: AOAC Official Method 974.18 and 995.10 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Miel | Hidroximetil-furfural | PEC.AGROPEC.006 método blanco basado en AOAC Official Method of Analysis 980.23, 2016, 20 th Edition | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| | | PEC.AGROPEC.197 basado en Harmonised methods of the International Honey Commission 2009, chapter 5. Determination of hydroxymethylfurfural by HPLC. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Frutas y Vegetales | Sólidos solubles | PEC.AGROPEC.126 basado en ISO 2173:2003 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Frutas y jugos de frutas con alto contenido de acidez y de agua | Pesticidas: Azinphos-methyl Carbendazim Clorfenvinfos Chlorpyrifos Chlorpyrifos-methyl Diazinon Dimethoate Edifenfos Etion Fenitroton Fention Imazalil Imidacloprid Malaoxon Malathion Metidation Permethrin Piraclostrobin Pirimetanil Pirimifos-methyl Prochloraz Propiconazole Spinosad A 2-Phenylphenol | PEC.CROMA.019 basado en AOAC 2007.1 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|--|---|--|--------------|-----------------------|------------------|
| Agua potable, aguas superficiales y aguas subterráneas | Pesticidas organoclorados: Aldrin Atrazine Trans-chlordane Chlorpyrifos o,p-DDD p,p-DDD Dieldrin Alpha-endosulfan Beta-endosulfan Endosulfan sulphate Endrin Ethion Beta-HCH Heptachlor Heptachlor epoxide Hexachlorobenzene Lindane (γ-HCH) Malathion Methoxychlor Mirex Trans-nonachlor | PEC.CROMA.001 utilizando GC-ECD y GC-MS basado en UNE-EN-ISO 6468:1996. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Cereales, Oleaginosas y derivados | Proteína cruda | PEC.CEMIC.CER.210 (método combustión) basado en AOAC 992.23 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Alimentos, granos y productos de cereales | Actividad de agua | PEC.CEMIC.CER.501 basado en ISO 21807:2004 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Grasas y aceites | Índice de Peróxidos | PEC.CEMIC.CER.401 basado en AOCS Cd 8b-90 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Grasas y aceites | Extinción Específica UV a 232nm y 268nm | PEC.CEMIC.CER.423 basado en AOCS Ch5-91 y COI/T20/DocNo 19 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Grasas y aceites | Ácidos grasos | PEC.CEMIC.CER.402 basado en AOCS Ca 5a-40 y COI/T.20/Doc.Nº 3 4. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Alimentos | | PEC.CROMA.009 Folch method. Ácidos grasos con extracción de grasa. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Harina de trigo | Hierro | PEC.CEMIC.CER.214 basado en AACC Method 40-41B y AOAC 944.02 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Productos lácteos y postres lácteos | Aflatoxina M ₁ | PEC.AGROPEC.075 Extracción basado en AOAC Official Method of Analysis 1975 26.084 y 26.085 o utilizando columna de inmunoafinidad por HPLC basado en ISO 14501:2007. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|--|--|---|--------------|-----------------------|------------------|
| Nueces, Granos y frutos secos incluyendo derivados y productos finales. Alimento animal. | Aflatoxina B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ | PEC.AGROPEC.053 basado en AOAC Official Method of Analysis 994.08, 993.17 y 991.31 2016, 20 th Edition. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Nueces, Granos y frutos secos incluyendo derivados y productos finales. Alimento animal. | Deoxinivalenol (DON) | PEC.AGROPEC.063 basado en AOAC Official Method of Analysis 986.17, 2016, 20 th Edition o columna de inmunoafinidad por HPLC basado en Journal of Association of Official Analytical Chemists 70(3), 1987, 479-483 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Nueces, Granos y Frutos secos incluyendo derivados. Café, uvas y alimento animal | Ocratoxina A | PEC.AGROPEC.076 basado en AOAC Official Methods of Analysis 970.45, 2016 20 th Edition o columna de inmunoafinidad por HPLC basado en Analytica Chimica Acta 566 2006: 117-121 utilizando HPLC y detección fluorescente. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Vino | Ocratoxina A | PEC.AGROPEC.072 Analytica Chimica Acta 566 2006: 117-121 utilizando HPLC y detección fluorescente. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Sal iodada comestible | Iodo | PEC.PQAR.910 por titulación basado en Rosin J, 1966. Reagent Chemicals and Standards. Yodato de potasio, pags 383-384. D. Van Nostrand Company Inc., 5th ed. New York. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Agua potable | Bromato | PEC.PQAR.113 por cromatografía iónica basada en EPA 3001.1:1997 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Aguas superficiales, Efluentes | Clorato, Pirofosfato | | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Aguas superficiales, Aguas subterráneas, Agua potable | Alcalinidad (total) | PEC.PQAR.105 por titulación basado en ASTM D1067-11 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| | Dureza (total) | PEC.PQAR.106 por titulación basado en APHA 2012, 22 nd edición, 2340-C. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| | Fluoruro, Cloruro, Nitrato, Sulfato | PEC.PQAR.113 por cromatografía iónica basado en ISO 10304- | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|--|---|---|--------------|-----------------------|------------------|
| | | 1:2007 | | | |
| Aguas superficiales, Aguas subterráneas, Efluentes | Nitrato, Nitrito | PEC.MAFB.015 por FIA basado en ISO 13395:1996. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Aguas superficiales, Aguas subterráneas, Agua potable, Efluentes | Conductividad | PEC.PQAR.112 por electrodo basado en ISO 7888:1985 y APHA, 2012, 22 nd Edition, 2520-A&B | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| | | PEC.MAFB.112 utilizando medidas de conductividad basado en ISO 7888:1985. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Aguas superficiales, Aguas subterráneas, Agua potable, Efluentes | Cianuros (totales y libres) | PEC.PQAR.602 por espectrometría basado en EPA 335.4:1993 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| | Materia extraíble (por solvente) | PEC.PQAR.007 basado en APHA 2012, 22 nd Edición 5520-D. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| | Fenoles | PEC.PQAR.603 basado en EPA 420.1:1978 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| | Sólidos disueltos totales | PEC.PQAR.004 por gravimetría basado en APHA 2012, 22 nd Edition, 2540-C. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| | Sólidos totales | PEC.PQAR.003 por gravimetría basado en APHA 2012, 22 nd , Edición, 2540-B | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| | Sólidos sedimentables | PEC.PQAR.002 por gravimetría basado en APHA 2012, 22 nd Edición, 2540-F | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Aguas superficiales, Aguas subterráneas, Agua potable, Efluentes | Sólidos suspendidos totales | PEC.PQAR.006 por gravimetría basado en APHA 2012, 22 nd Edición 2540-D. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Aguas superficiales, Aguas subterráneas, Efluentes | | PEC.MAFB.006 por gravimetría basado en APHA, 2012, 22 nd Edition, 2540-D equivalente a ISO 11923:1997. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Aguas superficiales, Efluentes | Halógenos orgánicos absorbibles (AOX) | PEC.PQAR.604 basado en ISO 9562:2004 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Efluentes | Demanda Bioquímica de Oxígeno (DBO ₅) | PEC.PQAR.010 por monitoreo manométrico basado en APHA 2012, | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|--|---|--|--------------|-----------------------|------------------|
| | | 22 nd , Edition 5210-D. | | | |
| | | PEC.MAFB.010 por monitoreo manométrico basado en APHA 2012, 22 nd , Edition 5210-D. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Aguas superficiales, Aguas subterráneas, Efluentes | Demanda Química de Oxígeno (DQO) | PEC.MAFB.009 por metodología de tubo sellado basado en ISO 15705:2002. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Aguas superficiales, Aguas subterráneas, Efluentes | Fósforo soluble | PEC.MAFB.014 por FIA basado en ISO 6876:2004. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Aguas superficiales & Estuario, Efluentes | Fósforo total y soluble | PEC.MAFB.013 por FIA basado en APHA 2012, 22 nd Edition, 4500-P & ISO 15681-2:2003 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Alimentos (Excepto grasas y aceites, y excepto plomo en leche y preparados para bebés) | Cadmio, Plomo | PEC.ESPEC.013 usando horno de grafito basado en AOAC 999.10:2007. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Agua potable, Aguas superficiales y Aguas subterráneas | Arsénico, Cadmio, Cromo, Plomo, Níquel, Selenio | PEC.ESPEC.012 usando horno de grafito AAS basado en ISO 15586:2003. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| | Aluminio, Bario, Boro, Calcio, Cobre, Hierro, Magnesio, Manganeso, Potasio, Sodio, Zinc | PEC.ESPEC.014 usando ICPOES basado en ISO 11885:2007 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Agua potable, Aguas superficiales y Aguas subterráneas, Efluentes | Mercurio | PEC.ESPEC.010 basado en ISO 15587-2 Anexo C ISO 12846:2012. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Grasas y Aceites | Perfil de ácidos grasos | PEC.CROMA.005 usando GC-MS basado en AOCS Official Method Ce 2-66 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Aceite de oliva | Stigmasta-3,5-dieno | PEC.COMB.026 basado en AOAC Method Cd 26-96 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Miel, bebidas sin alcohol, polvos para preparar bebidas, Mermeladas y dulces | Glucosa, Fructosa, Sacarosa | PEC.CROMA.004 usando HPLC y detección IR | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|---|---|---|--|-----------------------|------------------|
| Leche (cruda y térmicamente tratada) y leche en polvo | Lactosa | PEC.CROMA.016 basado en ISO 22662 e IDF 198:2007 usando detección IR | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Agua de estuario y aguas dulces | Determinación in situ de temperatura, pH, Conductividad & oxígeno disuelto (DO) | PEC.MUA.300 usando los siguientes instrumentos (YSI 6600v2, YSI 6900v2, YSI DOpro (temperatura & DO) & YSI 63 (temperatura, conductividad & pH). | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Aguas superficiales, Efluentes | Determinación de toxicidad utilizando ensayo de inmovilización de Daphnia magna (ED50) o ensayo de letalidad (LC) | PEC.PQAR.607 basado en EPS1/RM/14 Environmental Protection Series. Environment Canada, Ottawa, 22 nd Edition, diciembre 2000. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Efluentes | Determinación de toxicidad utilizando ensayo de concentración letal de Pimephales promelas (LC50) o ensayo de la concentración máxima media (EC50). | PEC.PQAR.616 basado en EPA-821-R-02-012. Métodos para medición de toxicidad aguda de efluentes y aguas, 5 th edición, octubre 2002. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Azúcar | Color | PEC.AGROPEC.059 basado en Comisión Internacional para Métodos Uniformes de Análisis de Azúcar / ICUMSA Methods Book. Berlin: Bartens, 2005, ICUMSA Supplement 2011. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Agua superficial, Agua subterránea, Efluentes | | PEC.MAFB.011 basado en ISO 7887:2011, sección 4 & ASTM D1209, 2011. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Lana cruda | | IWTO-56-16; IWTO Colour test Regulations for raw wool. Ed. 2007. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Astilla de lana | | IWTO-35-16 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Arroz | | ITR.CEMIC.CER.028 basado en Decreto 544/0987 MGAP y 321/998. Color SATAKE. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Arroz | | Granos partidos Granos calcáreos Impurezas Granos paddy Arroz rojo Granos manchados | PEC.CEMIC.CER.010 basado en Decreto 544/987 MGAP | Otorgamiento | 14/03/2019 |

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|-------------------------------|---|--|--------------|-----------------------|------------------|
| Arroz | Arroz marrón Arroz molido Granos rotos Rendimiento | ITR.CEMIC.CER.028 basado en Decreto 544/987 MGAP y 321/998 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Papel | Gramaje (masa por unidad de área) | UNIT/NM/ISO 536, BS EN ISO 536:2012 TAPPI 410 om-08 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Pulpa | | ISO 5270:2012; ISO 536:2012 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Madera | Peso específico aparente (densidad básica) | TAPPI 258 om-06 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| chips de madera | | PEC.FORES.016 basado en ASTM D 2395-14 ^{ε1} | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Pulpa | Espesor | ISO 5270:2012; ISO 534:2011. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Pulpa | Volumen específico calculado | ISO 5270:2012 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Pulpa | Resistencia a la tensión | ISO 5270:2012; ISO 1924-2:2008 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Pulpa | Preparación de láminas de laboratorio para la prueba de pulpa a continuación. | ISO 5269-1:2005 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Lana | Medida de la distribución media del diámetro de fibra usando Analizador del diámetro de Fibra Sirolan-Laserscan. | IWTO-12-12; IWTO Core Test Regulations: Latest Ed. 2011 IWTO Silver test Regulations: latest Ed. 2010. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Lana | Determinación de base lana y materia vegetal de lana cruda | IWTO-19-17; IWTO Core Test Regulations: Latest Ed. 2011. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Lana | Determinación del diámetro de fibra media por el método de flujo de aire | IWTO-28-13; IWTO Core Test Regulations: Latest Ed. 2011. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Lana | Cálculo de certificados combinados IWTO para entregas de lana cruda | IWTO-31-02 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Lana | Método para la determinación de materia soluble en diclorometano en lana peinada y comercialmente fregada o lana carbonizada | IWTO-10-03 Excluding NIR method IWTO Core Test Regulations: Latest Ed 2011 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Lana | Método para la determinación de la masa secada al horno y calculada de lana desgastada o carbonizada. | IWTO-33-03; IWTO Conditions Testing Regulations for Scoured or Carbonised Wool: Latest Ed. 1999. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|-------------------------------|--|--|--------------|-----------------------|------------------|
| Lana | Determinación de la masa secada al horno, masa facturada y comercialmente calculada de lana | IWTO-34-17; IWTO Conditioning Testing Regulations for Wool Tops: Latest Ed. 1996. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Lana | Método de ensayo para la determinación del diámetro medio de fibras de lana utilizando flujo de aire | IWTO-6-13; IWTO Silver Test Regulations: Latest Ed. 2010. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Lana | Determinación del largo de fibra y parámetros de distribución | IWTO-17-17; IWTO Silver test Regulations: Latest Ed. 2010. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Lana | Método para determinar los parámetros de distribución del diámetro de la fibra y el porcentaje de fibras meduladas en lana y otras fibras animales mediante el microscopio de proyección | IWTO-8-11 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Alimentos | Detección de <i>Listeria spp</i> | PEC.MIC.022 basado en ISO 11290-1:2007 (48 horas de incubación de caldos de cultivos selectivos). | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Alimentos | Detección de <i>Listeria spp</i> y <i>monocytogenes</i> | PEC.MIC.022 basado en ISO 11290-1:2007 (48 horas de incubación de caldos de cultivos selectivos). | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| | Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> | PEC.MIC.026 usando medio de enriquecimiento selectivo y detección presuntiva por PCR Real Time Dupont Qualicon BAX PCR System, AOAC OMA Official Methods No. 2003.12, con confirmación bioquímica usando PEC.MIC.022 si se requiere. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Pollo (procesado) | | PEC.MIC.035 basado en ISO 11290-2:1998 + amd 2004. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Alimentos | Bacillus cereus (presuntivo) | PEC.CEMIC.025 basado en ISO 7932:2004 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| | Detección de <i>Salmonella spp</i> | PEC.MIC.023 basado en ISO 6579-1:2017 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| | | PEC.MIC.024 usando medio de enriquecimiento selectivo y detección presuntiva por PCR Real | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|---|---|--|--------------|-----------------------|------------------|
| | | Time Dupont Qualicon BAX PCR System, AOAC OMA Official Methods No. 2003.09, con confirmación bioquímica usando PEC.MIC.023 si se requiere. | | | |
| Carne y productos cárnicos y aves de corral | Detección presuntiva de <i>E. coli</i> O157:H7 y presuntiva de <i>E. coli</i> O157:H7/NM | PEC.MIC.027 usando medio de enriquecimiento selectivo y detección presuntiva por PCR Real Time Dupont Qualicon BAX PCR System y AOAC RI Official Methods No. 010401 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Carne y productos cárnicos y aves de corral | Detección presuntiva de <i>Campylobacter jejuni</i> especies específicas según secuencias de DNA | PEC.MIC.047 usando medio de enriquecimiento Bolton, detección por PCR Real Time usando Dupont Qualicon BAX PCR System basado en método USDA FSIS MLG 41.04 y 41A.00 (2016) | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Carne y productos cárnicos y aves de corral | <i>E. coli</i> O157:H7 | PEC.MIC.032 usando ensayos Bioquímicos y Serológicos basados en USDA Microbiology Laboratory Guidebook 5.06 después de detección presuntiva utilizando método PEC.MIC.027 RT-PCR. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Carne cruda | Detección y Confirmación de Toxina Shiga <i>Escherichia coli</i> (STEC) a través de STX1, STX2 y secuencias genéticas EAE en serogrupos 026, 045, 0103, 0111, 0121 y 0145 | PEC.MIC.043 y PEC.MIC.049 usando BAX PCR Real Time System, screening y confirmación (IMS), para serogrupos específicos; cultivo en agar modificado Rainbow; DEC Confirmación PCR kit para STX1, STX2 y EAE con visualización usando gel de electroforesis; API20E. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Carne cruda | Recuento de Aerobios totales a 35.5°C por 48 horas | PEC.MIC.029 basado en APHA Compendium Methods para ensayos en alimentos, 5 th Edición, 2005. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Carne y productos cárnicos y lácteos | Enumeración de Aerobios totales a 30°C por 72 horas | PEC.MIC.029 basado en ISO 4833:2013 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Carne cruda | Recuento de Aerobios totales | PEC.MIC.038 usando Biomerieux TEMPO ACC. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|--|--|---|--------------|-----------------------|------------------|
| Agua potable, Agua mineralizada, Aguas superficiales, Aguas subterráneas | | PEC.MIC.018 basado en APHA, 21 st Edición, 2005, 9215 A y B. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Alimentos | Enumeración de Coliformes totales | PEC.MIC.036 usando Biomerieux TEMPO TC. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Alimentos | Enumeración de Coliformes totales y Termotolerantes (fecales) | PEC.MIC.028 usando NMP basado en APHA Compendium Methods para ensayos en alimentos, 5 th Edición, 2015. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Alimentos | Enumeración de Staphylococo coagulasa positiva | PEC.MIC.020 basado en APHA Compendium Methods para ensayos en alimentos, 5 th Edición, 2015. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| | | PEC.MIC.044 basado en AOAC International Guidelines for Laboratories performing Microbiological Analysis of Foods. 2010. Usando petrifilm 3M Staph Express. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Carne y productos cárnicos | Enterobacterias a 35°C | PEC.MIC.031 basado en ISO 21528-2:2017. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Carne roja | Enterobacterias | PEC.MIC.039 usando Biomerieux TEMPO. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Alimentos | Enumeración de <i>Bacillus cereus</i> (presuntivo) | PEC.MIC.025 basado en ISO 7932:2004 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Agua potable, Agua mineralizada, Aguas superficiales, Aguas subterráneas | Enumeración de coliformes termotolerantes <i>Escherichia coli</i> (presuntivo) | PEC.MIC.030 incorporando ISO 9308-2:1990 usando técnica de NMP para cumplir con requisitos nacionales. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Agua potable, Agua mineralizada | Coliformes totales <i>Escherichia coli</i> (presuntivo) | PEC.MIC.016 usando Endo Agar basado en APHA, 21 st Edición, 2005, 9222B, usando técnica de filtración por membrana. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Agua merina, Aguas superficiales, Aguas subterráneas, y Efluentes | Enumeración coliformes termotolerantes (fecales) | PEC.MIC.016 usando mFC agar basado en APHA, 21 st Edición, 2005, 9222D, usando técnica de filtración por membrana. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Agua potable, agua | Aislamiento y enumeración de | PEC.MIC.034 utilizada en APHA 21 st Edición, | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|---|--|---|--------------|-----------------------|------------------|
| embotellada, agua mineralizada, aguas subterráneas (incluyendo pozos) | <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | 2005, 9213E. | | | |
| Sedimentos de ríos y estuarios | Determinación de Biomasa, Identificación y enumeración de invertebrados bentónico a nivel familiar | PEC.MAM.200 basado en USA EPA/620/R-95/008, 1995 Programa de Evaluación de Monitoreo Ambiental, Manual de Laboratorio. Volumen 1: Análisis Biológico y Físico. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Agua de estuario y aguas dulces | Recolección de muestras para examen biológico (plankton) | PRD.MUA.007 cualitativo y cuantitativo usando una variedad de equipamiento de muestreo según se describe en ITR.MUA.200 y 201 basado en APHA, 21 st , 2005, parte 10200. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Agua de estuario y aguas dulces | Toma de muestra para análisis microbiológico | ITR.MIC.061051 e ITR.MUA.205 basado en APHA Part 9060A 2005 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Agua de estuario y aguas dulces | Toma de muestra para análisis fisicoquímico | PRD.MUA.007 basado en ISO 5667-6 | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Sedimentos de ríos y estuarios | Toma de muestra para análisis fisicoquímico | PRD.MUA.005 basado en ASTM E1391-3 (Aprobado 2008) | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| | Recolección de muestras al azar para examen biológico, invertebrados bentónicos. | | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |
| Aguas de grifos | Toma de muestra de aguas de canillas | ITR.MIC.051 basado en APHA Part 9060A 2005. | Otorgamiento | 14/03/2019 | 17/08/2020 |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|--------------------------------------|---|---|--------------------------|-----------------------|------------------|
| MILK and DAIRY PRODUCTS as specified | <u>Chemical Tests</u> | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Moisture | PEC.AGROPEC.037 based on: | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|--|---|---|--------------------------|-----------------------|------------------|
| Butter Butter Oil | | IDF 80:1977 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Cheese | | ISO 5534/IDF 4:2004 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Dried Milk, Milk Powders, Dried Cheese, Whey Powder | | IDF 26A:1993 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Milk (liquid) Skimmed Milk | | ISO 6731/IDF 21:2010 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Dulce de Leche | | ISO 6734/IDF 15:2010 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| MILK and DAIRY PRODUCTS as specified: | Fat acidity | PEC.AGROPEC.137 based on: | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Butter Butter Oil | | AOAC Official Methods of Analysis 969.17 2016, 20 th Edition | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| MILK and DAIRY PRODUCTS as specified: | Ash | PEC.AGROPEC.040 based on: | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Dried Milk, Milk Powders, Whey Powder | | AOAC Official Methods of Analysis 930.30, 2016, 20 th Edition | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Milk | | AOAC Official Methods of Analysis 945.46 , 2016, 20 th Edition | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| FOOD & FOOD PRODUCTS (cont'd) | <u>Chemical Tests</u> (cont'd) | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| MILK and DAIRY PRODUCTS as specified: (cont'd) | Ash (cont'd) | PEC.AGROPEC.040 based on: | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Dulce de Leche | | AOAC Official Methods of Analysis 945.48, 2016, 20 th Edition | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| MILK and DAIRY PRODUCTS as specified: Dried whey and dry milk | Insolubility index at 24°C | PEC.AGROPEC.175 based on ISO 8156/IDF 129: 2005. | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| MILK and DAIRY PRODUCTS as specified Dried Whey and Dry Milk | Fat | PEC.AGROPEC.159 (Gravimetric Method) based on: | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|--|---|--|--------------------------|-----------------------|------------------|
| Dried Milk Whey Dried, Whey and Whey Butter | | ISO 1736/ IDF 9:2008 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Cheese Dried Cheese | | ISO 1735/IDF 5:2004 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Milk (liquid) | | ISO 1211/IDF1:2010 PEC.AGROPEC.163 (Butyrometric Method) based on: | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Cream | | BS 696 Part 2 1989 (withdrawn) | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Cheese, Dried Cheese | | ISO11870/IDF 152:2009, ISO3433/ IDF222:2008 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| FOOD & FOOD PRODUCTS (cont'd) | <u>Chemical Tests</u> (cont'd) | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| MILK and DAIRY PRODUCTSS as specified: Dulce de Leche | Fat | ISO11870/IDF 152:2009, ISO3433/ IDF222:2008 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Dried Milk, Whey Powder, | Acidity (titratable) | PEC.AGROPEC.043 based on: ISO 6091/IDF 86:2010 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Milk (liquid), Cream | | PEC.AGROPEC.043 based on: AOAC Official Methods of Analysis 947.05, 2016, 20 th Edition | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Dairy Products: | Nitrogen (Protein by Calculation) | PEC.AGROPEC.172 based on: ISO 8968-1/IDF 20-1:2014 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| MILK and DAIRY PRODUCTS as specified: | pH | PEC.AGROPEC.177 based on: | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Cheese | | BSI 770 part 5:1976 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Dried Whey | pH | PEC.AGROPEC.177 Based on BS 770. Part 5:1976. British Standard Methods for Chemical Analysis of cheese. Determination of pH value. Standard Methods for the Examination of Dairy Products. 17Th edition 2004. ISO 5546/IDF 115 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|---|---|--|--------------------------|-----------------------|------------------|
| Milk and Dairy Products | | Standard Methods for the Examination of Dairy Products, 2004, 17 th Edition | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| ANIMAL FEED, FOOD & FOOD PRODUCTS | <u>Chemical Tests</u> | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| FOOD and ANIMAL FEED | Ash | PEC.AGROPEC.048 based on: | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Animal Feeds | | ISO 5984:2002 corr1:2005 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Food (General) | | Kirk Ronald S., Sawyer R.. Pearson's composition and analysis of foods. 9th edition, 1991, page.13 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Spices and condiments | | ISO 928:1997 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| FOOD & FOOD PRODUCTS | <u>Chemical Tests</u> | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Apple juice Apple juice concentrate Apple puree | Patulin | PEC.AGROPEC.080 Based on AOAC International Official Methods of Analysis of AOAC International. 20ed., 2016, Gaithersburg: AOAC Official Method 974.18 and 995.10, | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Foods and food products (excluding cereal and dairy products) which require drying under reduced pressure | Moisture | PEC.AGROPEC.109 by vacuum oven drying, based on ISO 1026:1982 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| FOOD & FOOD PRODUCTS (cont'd) | <u>Chemical Tests</u> (cont'd) | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| HONEY | Ash | PEC.AGROPEC.048 based on INTERNATIONAL HONEY COMMISSION. Harmonized methods of the International Honey Commission: 2009, method 3 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|---------------------------------------|---|--|--------------------------|-----------------------|------------------|
| | Hydroxymethyl-furfural | PEC.AGROPEC.197 based on Harmonised methods of the International Honey Commission 2009, chapter 5 Determination of hydroxymethylfurfural by HPLC | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Honey | Moisture | PEC.AGROPEC.004 refractometric method based on AOAC Official Methods of Analysis 969.38, 2016,20 th Edition | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Honey | Total Acidity | PEC. AGROPEC.001 based on AOAC IMethod 962.19 2016 20 th Edition | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Sugar | Colour | PEC.AGROPEC.059 Based on - International Commission for Uniform Methods of Sugar Analysis / ICUMSA Methods Book. Berlin: Bartens, 2005, ICUMSA Supplement 2011 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| MEAT AND MEAT PRODUCTS | <u>Chemical Tests</u> (cont'd) | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Ash | PEC.AGROPEC.040 using muffle furnace based on ISO 936:1998 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Moisture | PEC.AGROPEC.037 air drying based on AOAC Official Methods of Analysis 950.46 2016,20 th Edition | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Nitrogen | PEC.AGROPEC.172 by Kjeldahl based on ISO 937:1978 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| FRUIT and VEGETABLE PRODUCTS | Soluble Solids | PEC.AGROPEC.126 based on ISO 2173:2003 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | pH | PEC.AGROPEC.177 based on ISO 1842:1991 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| FRUIT and VEGETABLE PRODUCTS (cont'd) | <u>Chemical Tests</u> (cont'd) | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|--|--|---|--------------------------|-----------------------|------------------|
| Fruits and Fruit juices - High acid content and high-water content | Pesticides Azinphos-methyl Carbendazim Clorfenvinfos Chlorpyrifos Chlorpyrifos-methyl Diazinon Dimethoate Edifenfos Etion Fenitroton Fention Imazalil Imidacloprid Malaixon Malathion Metidation Permethrin Piraclostrobin Pirimetanil Pirimifos-methyl Prochloraz Propiconazole Spinosad A 2-Phenylphenol | PEC.CROMA.019_based on: AOAC 2007.1 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| FOOD & FOOD PRODUCTS | <u>Chemical Tests</u> (cont'd) | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Cereals, Oilseeds and by products | Crude Protein – Combustion Method | PEC.CEMIC.CER.210 / AOAC 992.23,2016,20 th edition | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| FOODS, GRAINS AND CEREAL PRODUCTS | Water activity | PEC.CEMIC.CER.501/ ISO 21807:2004 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Cereals and cereal products | Moisture | PEC.CEMIC.CER.202 based on ISO 712:2009 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Cereals, cereal products, Oilseeds and by products, | Crude Protein – Kjeldahl method | PEC.CEMIC.003 based on ISO 5983-1:2008, ISO 20483:2013, EBC 3.3.1 and 4.3.1:2004 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| RICE | Classification of Rice: Broken grains Chalky grains Impurities (Foreign Matter) Paddy grains Red rice Stained grains | PEC.CEMIC.CER.010 based on Decreto MGAP No 544/987and 321/988 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|---|---|---|--------------------------|-----------------------|------------------|
| Rice quality testing | Brown Rice, Mill Rice, Broken grains, Colour SATAKE, Head rice yield. | PEC.CEMIC.CER.009 / Decreto MGAP N° 544/987 y 321/988 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Extractable matter (Fat) | PEC.CEMIC.CER.504 using Soxtec solvent extraction system based on AOAC 920.97,2016, 20 th Edition ISO 11085:2008 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| FOOD & FOOD PRODUCTS (cont'd) | <u>Chemical and Physical Tests</u> (cont'd) | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Rice | Moisture content | PEC.CEMIC.CER.007 based on AACC (American Association of Cereal Chemists) Method 44-15A 10 th Edition 2000 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Oils and Fats (Grease) | Peroxide Index | PEC.CEMIC.CER. 401 based on AOCS Cd 8b90:2011 7 th Edition,2017 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Oils and Fats (Grease) | Specific UV extinction at 232nm and 268nm | PEC.CEMIC.CER.423 based on AOCS Ch5-91:2009 7 th edition 2017 and COI/T20/DocNo 19 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Oils and Fats (Grease) | Free Fatty Acids | PEC.CEMIC.CER. 402 based on AOCS Ca 5a40:2012 7 th edition 2017 and COI/T.20/Doc.Nº3 4 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Oils and Fats (Grease) | Moisture | PEC.CEMIC.CER. 406 based on AOCS Ca 2c-252009 7 th edition 2017 and ISO 662:1999 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Wheat flour | Iron | PEC.CEMIC.CER.214 based on AACC Method 4041B:1999,10 th Edition 2000 and AOAC 944.02:1993,20 th Edition | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Foods General | Fatty acid with fat extraction | PEC.CROMA.009 Folch method | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| ANIMAL FEEDS, CEREALS FOOD AND DAIRY as specified | <u>Chemical Tests</u> | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|---|---|--|--------------------------|-----------------------|------------------|
| Dairy products including Cheese, Milk, Milk powders, Liquid Dairy Products (flavoured milks, yoghurt) and dairy desserts (pudding) | Aflatoxin M ₁ | PEC.AGROPEC.075 Extraction based on AOAC Official Methods of Analysis 1975 26.084 and 26.085 or using immunoaffinity column clean up. HPLC based on ISO14501:2007 using fluorescence detection | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Nuts, Grains and Dried Fruit including By-products and Finished products for all. Animal Feeds | Aflatoxin B ₁ , B ₂ , G ₁ , G ₂ | PEC.AGROPEC.053 based on AOAC Official Methods of Analysis, 993.17 and 994.08, 2016, 20th Edition or immunoaffinity column clean up. HPLC based on AOAC Official Methods of Analysis 991.31 and 994.08, 2016, 20th Edition using HPLC and fluorescence detection | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Grains including Byproducts and Finished products for all. Animal Feeds | Deoxynivalenol (DON) | PEC. AGROPEC.063 extraction based on AOAC Official Methods of Analysis, 986.17, 2016, 20th Edition or Immunoaffinity column clean up. HPLC based on Journal of Association of Official Analytical Chemists 70(3), 1987, 479-483 using UV detection | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| ANIMAL FEEDS, CEREALS FOOD AND DAIRY as specified (cont'd) | <u>Chemical Tests</u> (cont'd) | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Nuts, Grains and Dried Fruit, including By-products and Finished products for all. Coffee, Grapes and Animal Feeds | Ochratoxin A | PEC.AGROPEC.076 based on AOAC official methods of analysis 970.45, 2016 20 th edition or immunoaffinity column clean up HPLC based on Analytica Chimica Acta 566 2006:117-121 using HPLC and fluorescence detection | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Wine | Ochratoxin A | PEC. AGROPEC.072 based on Analytica Chimica Acta 566 2006:117-121 using HPLC and fluorescence detection | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|--|---|--|--------------------------|-----------------------|------------------|
| Edible Iodized Salt | Iodine | Method PEC.PQAR.910 by titration based on Rosin J, 1966. Reagent Chemicals and Standards. Potassium Iodate, pgs. 383-384. D. Van Nostrand Company Inc., 5th ed. New York | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| WATER and EFFLUENTS | <u>Chemical and Physical Tests</u> | | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Potable water | Anion: Bromate | PEC.PQAR.113 by ion chromatography based on EPA 3001.1:1997 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Fresh surface water, wastewater, effluents | Anions: Chlorate, Pyrophosphate | PEC.PQAR.113 by ion chromatography based on EPA 300.1:1997 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Fresh surface water, groundwater, potable water | Anions: Fluoride, Chloride, Nitrate, Sulphate | PEC.PQAR.113 by ion chromatography based on ISO 10304-1:2007 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| WATER and EFFLUENTS (cont'd) | <u>Chemical and Physical Tests</u> (cont'd) | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Alkalinity (total) | PEC.PQAR.105 by titration based on ASTM D1067-11 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Hardness (total) | PEC.PQAR.106 by titration based on APHA, 2012, 22 nd Edition, 2340-C | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Fresh surface water, groundwater, potable water, wastewater, effluents | pH | PEC.PQAR.601 by electrode based on APHA, 2012, 22 nd Edition, 4500_H & ASTM 1293-12 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Conductivity | PEC.PQAR.112 by electrode based on ISO 7888:1985 and APHA, 2012, 22 nd Edition, 2520-A&B | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Cyanides (total and free) | PEC.PQAR.602 by spectrometry based on EPA 335.4:1993 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Extractable matter (by solvent) | PEC.PQAR.007 based on APHA, 2012, 22 nd Edition, 5520-D | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Phenols | PEC.PQAR.603 based on EPA 420.1:1978 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Total suspended solids | PEC.PQAR.006 by gravimetry based on APHA, 2012, 22 nd Edition, 2540-D | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|--|---|---|--------------------------|-----------------------|------------------|
| | Total dissolved solids | PEC.PQAR.004 by gravimetry based on APHA, 2012, 22 nd Edition, 2540-C | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Total solids | PEC.PQAR.003 by gravimetry based on APHA, 2012, 22 nd Edition, 2540-B | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| WATER and EFFLUENTS (cont'd) | <u>Chemical and Physical Tests</u> | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Settleable solids | PEC.PQAR.002 by gravimetry based on APHA, 2012, 22 nd Edition, 2540-F | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Fresh surface water, wastewater, effluents | Absorbable Organic Halogens (AOX) | PEC.PQAR.604 based on ISO 9562:2004 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Total Nitrogen (TN) | PEC.PQAR.606 by combustion-oxidation based on ISO 11905-2:1997 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Wastewater, effluents | Biochemical Oxygen Demand (BOD5) <u>Biological toxicity Test</u> | PEC.PQAR.010 by manometric monitoring based on APHA, 2012, 22 nd Edition, 5210-D | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Fresh surface water, wastewater, effluents | Determination of toxicity using <i>Daphnia magna</i> immobilisation test (ED50) or lethality test (LC) | PEC.PQAR.607 based on EPS1/RM/14 Environmental Protection Series. Environment Canada, Ottawa, 2 nd Edition, December 2000 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Effluents | Determination of Toxicity using <i>Pimephales promelas</i> lethal concentration (LC50) test, or half maximal effect concentration (EC50) test | PEC.PQAR616 based on EPA-821-R-02-012. Methods for Measuring the Acute Toxicity of Effluents and Receiving Waters to Freshwater and Marine Organisms. Fifth Edition, October 2002 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Fresh surface water, groundwater, wastewater, effluents | Chemical Oxygen Demand (COD) (DQO) | PEC.MAFB.009 by sealedtube methodology based on ISO 15705:2002 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Chemical Oxygen Demand (COD) (DQO) | PEC.MAFB.009 by sealedtube methodology based on ISO 15705:2002 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| WATERS and EFFLUENTS (cont'd) | <u>Chemical and Physical Tests</u> (cont'd) | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Fresh surface water, groundwater, wastewater, effluents (cont'd) | Colour | PEC.MAFB.011 based on ISO 7887:2011, Section 4 & ASTM D 1209-05 (2011) | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|--|---|---|--------------------------|-----------------------|------------------|
| | Conductivity | PEC.MAFB.112 using conductivity meter based on ISO 7888:1985 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | pH | PEC.MAFB.001 using pH meter based on APHA, 2017, 23rd Ed. Standard Method 4500 H+ B, app. 2000 Rev. 2011 & ASTM D 1293-18 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Soluble Phosphorus | PEC.MAFB.014 by spectrophotometry based on ISO 6878:2004 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Total suspended solids | PEC.MAFB.006 by gravimetry based on APHA, 2017, 23rd Edition, 2540-D equivalent to ISO 11923:1997 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Nitrate Nitrite | PEC.MAFB.015 by FIA based on ISO 13395:1996 & APHA, 2017, 23rd Ed., Standard Method 4500-NO3-I, app. 2016 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Fresh surface & estuary waters wastewater, effluents | Total & Soluble Phosphorus | PEC.MAFB.013 by FIA based on APHA, 2012, 22nd Edition, 4500-P & ISO 15681-2:2003 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| WATERS and EFFLUENTS (cont'd) | <u>Chemical Tests</u> (cont'd) | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Wastewater, effluents | Biochemical Oxygen Demand (BOD 5) | PEC.MAFB.010 by manometric monitoring based on APHA, 2017, 23rd Ed., 5210-D, app. 2016 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| WATERS Potable, fresh surface and groundwaters | <u>Chemical Tests</u> | | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Arsenic, Cadmium, Chromium, Lead, Nickel, Selenium | PEC.ESPEC.012 using graphite furnace AAS based on ISO 15586:2003 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Aluminium, Barium, Boron, Calcium, Copper, Iron, Magnesium, Manganese, Potassium, Sodium & Zinc | PEC.ESPEC.014 Using ICPOES based on ISO 11885:2007 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|---|--|---|--------------------------|-----------------------|------------------|
| Potable, fresh surface and groundwaters | Organochlorine Pesticides: Aldrin Atrazine Trans-chlordane Chlorpyrifos o,p-DDD p,p-DDD Dieldrin Alpha-endosulfan Beta-endosulfan Endosulfan sulphate Endrin Ethion Beta-HCH Heptachlor Heptachlor epoxide Hexachlorobenzene Lindane (γ-HCH) Malathion Methoxychlor Mirex Trans-nonachlor | PEC.CROMA.001 using GC-ECD and GC-MS based on UNE-EN-ISO 6468:1996 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| WATERS and EFFLUENTS (cont'd) | <u>Chemical Tests</u> (cont'd) | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Potable, fresh surface, groundwaters and Wastewater Effluents | Mercury | PEC.ESPEC.010 based on ISO 15587-2 Annex C ISO12846:2012 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| FOOD & FOOD PRODUCTS | <u>Chemical Tests</u> | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| FOOD PRODUCTS Excluding fats and oils. Excluding lead in milk and infant formulae | Cadmium Lead | PEC.ESPEC.013. Graphite furnace AAS based on AOAC 999.10:2005 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Fats and Oils | Fatty acid profile | PEC.CROMA.005 using GC-MS based on AOCS Official Method Ce 2-66 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Olive oil | Stigmasta-3,5-diene | PEC.COMB.026 based on AOAC Method Cd 26-96 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Honey, soft drinks, and drinks powders, Jam and Sweets | Sugars: Glucose, Fructose, Sucrose | PEC.CROMA.004 using HPLC and RI detection | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| FOOD & FOOD PRODUCTS (cont'd) | <u>Microbiological Tests</u> Detection: | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|--|--|---|--------------------------|-----------------------|------------------|
| FOODS including dairy products, meat and meat products and ready to eat foods, unless otherwise stated | <i>Listeria</i> spp | PEC.MIC.022 based on ISO 11290-1: 2017 (retaining 48hr incubation of selective enrichment broths) | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> | PEC.MIC.022 based on ISO 11290-1: 2017 (retaining 48hr incubation of selective enrichment broths) | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | <i>Listeria monocytogenes</i> | PEC.MIC.026 using selective culture enrichment and presumptive detection by real time PCR using Dupont Qualicon BAX PCR system, AOAC RI 121402 , with biochemical confirmation using PEC.MIC.022 if required | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | <i>Salmonella</i> spp | PEC.MIC.023 based on ISO 6579-1:2017 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | <i>Salmonella</i> spp | PEC.MIC.024 using selective culture enrichment and presumptive detection by real time PCR using Dupont Qualicon BAX PCR System, AOAC OMA Official methods No 2013.02, with serological and biochemical confirmation using PEC.MIC.023 if required | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| FOOD & FOOD PRODUCTS (cont'd) | <u>Microbiological Tests</u> (cont'd) Detection: (cont'd) | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| FOODS including dairy products, meat and meat products and ready to eat foods, unless otherwise stated (cont'd) Meat and Meat Products and Poultry | Presumptive <i>E. coli</i> O157 H7 and Presumptive <i>E. coli</i> O157:H7/NM | PEC.MIC.027 using selective culture enrichment and presumptive detection by real time PCR using Dupont Qualicon BAX PCR system and AOAC RI 031002 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Presumptive Detection of <i>Campylobacter jejuni</i> DNA specific species targets Confirmation: | PEC.MIC.047 using Bolton enrichment broth, detection by real-time PCR using Dupont Qualicon BAX PCR System based on USDA FSIS method MLG 41.04 and 41A.00 (2016) | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Meat and Meat Products and | <i>E. coli</i> O157 H7 | PEC.MIC.032 using Biochemical and Serological tests based on USDA Microbiology Laboratory Guidebook 5.09 after presumptive detection using method PEC.MIC.027 RealTime- PCR | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|---|--|--|--------------------------|-----------------------|------------------|
| Poultry | | | | | |
| FOODS including dairy products, meat and meat products and ready to eat foods, unless otherwise stated (cont'd) | <u>Microbiological Tests</u> (cont'd) Detection and Confirmation:: | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Raw meat | Shiga Toxin-Producing <i>Escherichia coli</i> (STEC) by detection of STX1, STX2 and EAE gene sequences in serogroups 026, 045, 0103, 0111, 0121 and 0145 | PEC.MIC.043 and PEC.MIC.049 based on USDA FSIS MLG 5B.05 using BAX real-time PCR system for screening AOAC RI 091301 and confirmation; immunomagnetic separation (IMS) for specific serogroups; culture on modified Rainbow agar; DEC confirmation PCR kit for STX1, STX2 and EAE with visualisation using gel electrophoresis; API20E | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Aerobic colony count at 35.5 °C for 48 hr | PEC.MIC.029 based on APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 5 th Edition, 2015 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Aerobic colony count | PEC.MIC.038 using Biomerieux TEMPO AC (AOAC tested Method Certificate N°121204) | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| FOODS including dairy products, meat and meat products and ready to eat foods, unless otherwise stated (cont'd) | <u>Microbiological Tests</u> (cont'd) Enumeration: | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Total Coliforms | PEC.MIC.036 using Biomerieux TEMPO TC | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Total Coliforms and Thermotolerant (Faecal) Coliforms | PEC.MIC.028 using MPN based on APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods 5 th Edition, 2015 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Coagulase-positive Staphylococci | PEC.MIC.020 based on APHA Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, 5 th Edition, 2015 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Meat and Meat products and Dairy | Aerobic colony count at 30 °C for 72 hr | PEC.MIC.029 based on ISO 4833:2013 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Meat and Meat products | Enterobacteriaceae at 35 °C | PEC.MIC.031 based on ISO 21528-2: 2017 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|---|--|---|--------------------------|-----------------------|------------------|
| Red meat | Enterobacteriaceae | PEC.MIC.039 using Biomerieux TEMPO EB (AOAC tested Method Certificate N°050801) | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| FOODS including dairy products and ready to eat foods, excluding Cheese Products | Coagulase positive Staphylococci | PEC.MIC.044 based on Petri-film method AOAC 2003.07 and 2003.08 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| FOODS including dairy products, meat and meat products and ready to eat foods, unless otherwise stated (cont'd) | <u>Microbiological Tests</u> (cont'd) Enumeration: (cont'd) | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| FOODS including cereals products, dairy products and ready to eat foods | Bacillus cereus (presumptive) | PEC.MIC.025 based on ISO 7932:2004 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Chicken (processed) | <i>Listeria monocytogenes</i> | PEC.MIC.035 based on ISO 11290-2 2017 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| WATERS and EFFLUENTS | <u>Microbiological Tests</u> Enumeration: | | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Potable, including mineral water, fresh surface and groundwater | Total aerobic colony count | PEC.MIC.018 based on Standard methods for the examination of water and waste water APHA, 21st Edition, , Method 9215 A and B (approved 2016) | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Potable, including mineral water, fresh surface and groundwater and wastewater effluents | Coliforms Thermotolerant coliforms <i>Escherichia coli</i> (presumptive) | PEC.MIC.030 incorporating ISO 9308-2:1990 using MPN technique to meet national requirements | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Potable, including mineral water | Total coliforms <i>Escherichia coli</i> (presumptive) | PEC.MIC.016 using Endo Agar based on Standard methods for the examination of water and waste water APHA, 21st Edition, Method 9222B (approved 2015) using membrane filtration technique | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| WATERS and EFFLUENTS (cont'd) | <u>Microbiological Tests</u> (cont'd) Enumeration: (cont'd) | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|--|--|--|--------------------------|-----------------------|------------------|
| Sea water, fresh surface waters, groundwater and effluents | Thermotolerant (faecal) coliforms | PEC.MIC.016 using mFC Agar based on Standard methods for the examination of water and waste water APHA, 21st Edition, Method 9222D (approved 2015 using membrane filtration technique | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Potable, including bottled and mineral waters, and groundwater , including boreholes and wells | Isolation and enumeration of <i>Pseudomonas aeruginosa</i> | PEC.MIC.034 based on Standard methods for the examination of water and waste water APHA, 21st Edition, Method 9213 E (approved 2007) | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| SEDIMENTS | <u>Biological Tests</u> | | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| River and Estuary Sediments | Biomass determination, identification and enumeration of benthic invertebrates to family level | PEC.MAM.200 based on USA EPA/620/R-95/008, 1995 Environmental Monitoring Assessment programme Laboratory Manual - Volume 1: Biological and Physical Analysis | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| WATERS and SEDIMENTS | <u>Sampling</u> | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Surface estuary and fresh waters | Collection of samples for biological examination (plankton) | PRD.MUA.007 qualitative and quantitative using a variety of sampling equipment as described in ITR.MUA 200 and 201 based on Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater - APHA 21 st Edition, 2005, Part 10200 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Surface estuary and fresh waters | Collection of samples for microbiological analysis | ITR.MIC.061 and ITR.MUA.205 based on Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater - APHA Part 9060A 2006 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Surface estuary and fresh waters | Collection of samples for physicochemical analysis | PRD.MUA.007 based on ISO 5667-6 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| River and Estuary Sediments | Collection of grab samples for physicochemical analysis | PRD.MUA.005 based on ASTM E1391-03 (Reapproved 2008) | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Collection of grab samples for biological examination, benthic invertebrates | PRD.MUA.005 based on ASTM E1391-03 (Reapproved 2008) | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|----------------------------------|--|---|--------------------------|-----------------------|------------------|
| Tap Waters | Collection of tap waters | ITR.MIC.051 based on Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater - APHA Part 9060A 2006 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Surface estuary and fresh waters | In-situ determination of temperature, pH, conductivity & dissolved oxygen (DO) | PEC.MUA.300 using YSI probes | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| FORESTRY PRODUCTS | <u>Physical and Performance Tests</u> | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Paper | Grammage (Mass per unit area) | UNIT/NM/ISO 536, BS EN ISO 536: 2012 TAPPI 410 om-19 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Paper | Moisture | TAPPI T412 om-16 UNIT ISO 287-2009 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Wood | Apparent specific weight (basic density) | TAPPI 258 om-17 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Moisture | ASTM D4442-16 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Wood chips | Apparent specific weight (basic density) | PEC.FORES.016 based on ASTM D 2395-17- | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Pulp | Preparation of laboratory sheets for the pulp tests below | ISO 5269-1:2005 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Grammage (mass per unit area) | ISO 5270:2012; ISO 536:2012 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Thickness | ISO 5270:2012; ISO 534:2011 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Specific Volume by calculation | ISO 5270:2012 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Tensile strength | ISO 5270:2012 ISO 1924-2:2008 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| WOOL | <u>Sampling for Physical Tests</u> | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | IWTO White Book Regulations Edition 2015 | IWTO Core Test Regulations: latest Ed 2011 IWTO Conditions Testing Regulations for Scoured or Carbonised Wool: latest Ed 1999 IWTO Condition Testing Regulations for Wool Tops: latest Ed 1996 IWTO Sliver Test Regulations: latest Ed 2010 IWTO Colour Test Regulations for raw wool: latest Ed 2007 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|---------------------------|---|--|--------------------------|-----------------------|------------------|
| | <u>Physical and Performance Tests</u> Measurement of the mean and distribution of fibre diameter using the Sirolan-Laserscan Fibre Diameter Analyser | IWTO-12-12 IWTO Core Test Regulations: Latest Ed 2011 IWTO Silver Test Regulations: latest Ed 2010 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Determination of wool base and vegetable matter base of core samples of raw wool | IWTO-19-17 IWTO Core Test Regulations: Latest Ed 2011 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Determination by the airflow method of the mean fibre diameter of core samples of raw wool | IWTO-28-13 IWTO Core Test Regulations: Latest Ed 2011 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Method for the Measurement of colour of raw wool | IWTO-56-16 IWTO Colour test regulations for raw wool: Latest Ed 2007 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| WOOL (cont'd) | <u>Physical and Performance Tests</u> (cont'd) | Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Calculation of IWTO combined certificates for deliveries of raw wool | IWTO-31-02 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Method for the determination of dichloromethane soluble matter in combed wool and commercially scoured or carbonised wool | IWTO-10-03 Excluding NIR method IWTO Core Test Regulations: Latest Ed 2011 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Method for the determination of oven-dry mass and calculated invoice mass of scoured or carbonised wool | IWTO-33-03 IWTO Conditions Testing Regulations for Scoured or Carbonised Wool: Latest Ed 1999 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Determination of oven-dry mass, calculated invoice mass and calculated merchantable mass of wool tops | IWTO-34-17 IWTO Condition Testing Regulations for Wool Tops: Latest Ed 1996 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Method of test for the determination of the mean diameter of wool fibres in combed sliver using the airflow apparatus | IWTO-6-13 IWTO Silver Test Regulations: Latest Ed 2010 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| | Determination of fibre length and distribution parameters | IWTO-17-17 IWTO Silver Test Regulations: Latest Ed 2010 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |

| Materials/Products tested | Type of test/Properties measured/Range of measurement | Standard specifications/ Equipment/Techniques used | MODIFICACION | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|------------------------------|---|--|--------------------------|-----------------------|------------------|
| | Measurement of colour of wool sliver | IWTO-35-16 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |
| Wool and Other Animal Fibres | Method of determining fibre diameter distribution parameters and percentage of medullated fibres in wool and other animal fibres by the projection microscope | IWTO-8-11 | Mantener idioma original | 17/08/2020 | 09/02/2021 |

Departamento de Materiales (desde 24/11/2015 al 25/05/2018) NO VIGENTE

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|---|--|----------------------------------|--|--------------|-----------------------|---------------------------------|
| Asientos de una única plaza | Determinación de resistencia y durabilidad | Satisfactorio / No satisfactorio | Norma EN 1728:2012 Excepto 6.23, 6.29 y 6.30 | Otorgamiento | 24/11/2015 | 25/05/2018 reduccion voluntaria |
| Asientos de una única plaza de uso no doméstico | | | Norma EN 16139:2013 apartado 6 | Otorgamiento | 24/11/2015 | 25/05/2018 reduccion voluntaria |
| Asientos de una única plaza de uso doméstico | | | Norma EN 12520:2010 apartado 5.4 | Otorgamiento | 24/11/2015 | 25/05/2018 reduccion voluntaria |
| Asientos de una única plaza de uso escolar | | | Norma EN 1729-2:2012 apartado 5 | Otorgamiento | 24/11/2015 | 25/05/2018 reduccion voluntaria |
| Asientos de una única plaza | Determinación de la Estabilidad | | Norma EN 1022:2005 apartados 5 y 6 | Otorgamiento | 24/11/2015 | 25/05/2018 reduccion voluntaria |

Departamento de Aguas y Productos químicos (desde 04/12/2009 hasta 17/10/2018) NO VIGENTE

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|-------------------------------|-----------------------|----------------|--|---|-----------------------|---------------------------|
| Sal de mesa | Determinación de yodo | 0,5 a 80 mg/kg | PEC.PQAR.910 basado en Rosin, J.; Reagent Chemicals and Standards; página 383 , 1967 | Otorgamiento | 04/12/2009 | 07/11/2014 |
| Sal de mesa | Determinación de yodo | 0,5 a 80 mg/kg | PEC.PQAR.910 v5 12/11/12 basado en Rosin, J.; Reagent Chemicals and Standards; página 383-384 , 1966 | Reacreditacion con actualizacion del metodo de ensayo | 07/11/2014 | 17/10/2018 |
| Sal de mesa | Determinación de yodo | 0,5 a 80 mg/kg | PEC.PQAR.910 v5 12/11/12 basado en Rosin, J.; Reagent Chemicals | Reacreditacion | 17/10/2018 | 08/11/2018 VENCIDO |

| Departamento de Aguas y Productos químicos (desde 04/12/2009 hasta 17/10/2018) NO VIGENTE | | | | | | |
|---|--|----------------|---|----------------|-----------------------|---------------------------|
| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
| | | | and Standards; página 383-384 , 1966 | | | |
| Efluentes | Bioensayo con Pimephales <i>promelas</i> | 1%< LC50 <100% | PEC.PQAR616 versión 02 basado en EPA 821-R-02-012 | Otorgamiento | 07/08/2015 | 17/10/2018 |
| Efluentes | Bioensayo con Pimephales <i>promelas</i> | 1%< LC50 <100% | PEC.PQAR616 versión 02 basado en EPA 821-R-02-012 | Reacreditacion | 17/10/2018 | 08/11/2018 VENCIDO |

| Departamento de Análisis de Productos Agropecuarios (desde 05/02/2013 hasta 04/07/2017) NO VIGENTE | | | | | | |
|--|--|-----------------|--|---|-----------------------|----------------------------|
| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
| Jugos de manzana | Detección y Cuantificación de Patulina por HPLC. | 3,8 – 100 mg/l | PEC.TOX.080 (Versión 6 del 30.09.11) | Otorgamiento | 05/02/2013 | 14/12/2014 |
| Jugos de manzana | Detección y Cuantificación de Patulina por HPLC. | 3,8 – 100 µ g/l | PEC.AGROPEC.080 (Versión 8 del 04.12.2013) | Modificación del método de ensayo | 20/05/2014 | 07/11/2014 |
| Jugos de manzana | Detección y Cuantificación de Patulina por HPLC. | 3,8 – 100 µ g/l | PEC.AGROPEC.080 (V9 del 5.8.2014) | Reacreditacion con actualización del metodo de ensayo | 07/11/2014 | 28/10/2016 |
| Jugos de manzana | Detección y Cuantificación de Patulina por HPLC. | 3,9 – 100 µ g/l | PEC.AGROPEC.080 (V12 del 31.8.2016) | Se actualiza el rango y versión del método de ensayo. | 28/10/2016 | 04/07/2017 baja voluntaria |
| Puré de manzana | Detección y Cuantificación de Patulina por HPLC. | 3,9 – 50 µ g/l | PEC.AGROPEC.080 (V12 del 31.8.2016) | Otorgamiento | 28/10/2016 | 04/07/2017 baja voluntaria |

| Departamento de Desarrollo de Métodos Analíticos (desde 29/07/2011 hasta 17/10/2018) NO VIGENTE | | | | | | |
|---|---------------------------|------------------|--|---|-----------------------|------------------|
| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
| Naranja y Mandarina | Determinación de Malatión | 60 a 100 µ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 3 del 29.08.12) | Otorgamiento | 29/07/2011 | 05/02/2013 |
| Cítricos | Determinación de Malatión | 60 a 100 µ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 3 del 29.08.12) | Se actualiza la matriz del ensayo | 05/02/2013 | 20/05/2014 |
| Cítricos | Determinación | 60 a 100 µ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 4 del 25.09.2013) | Modificación de la versión del método de ensayo | 20/05/2014 | 07/11/2014 |

| Departamento de Desarrollo de Métodos Analíticos (desde 29/07/2011 hasta 17/10/2018) NO VIGENTE | | | | | | |
|---|-------------------------------|------------------|--|--|-----------------------|---------------------------|
| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
| | de Malatión | | | | | |
| Cítricos | Determinación de Malatión | 60 a 100 µg/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 4 del 25.11.2013) | Reacreditación con corrección de la versión del método de ensayo. Nota: por error en informe de evaluación la fecha de la versión del método de ensayo decía 25/09/2013 cuando debiera ser 25/11/2013, a la vista del procedimiento. | 07/11/2014 | 13/12/2017 |
| Cítricos | Determinación de Malatión | 60 a 1000 µg/kg | PEC CROMA 019 versión 5 | Actualización del rango y de la versión del método de ensayo | 13/12/2017 | 17/10/2018 |
| Cítricos | Determinación de Malatión | 60 a 1000 µg/kg | PEC CROMA 019 versión 5 | REacreditación | 17/10/2018 | 08/11/2018 VENCIDO |
| Naranja y Mandarina | Determinación de Clorpirrifos | 50 a 800 µg/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 3 del 29.08.12) | Otorgamiento | 29/07/2011 | 05/02/2013 |
| Cítricos | Determinación de Clorpirrifos | 50 a 800 µg/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 3 del 29.08.12) | Se actualiza la matriz del ensayo | 05/02/2013 | 20/05/2014 |
| Cítricos | Determinación de Clorpirrifos | 50 a 800 µg/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 4 del 25.09.2013) | Modificación de la versión del método de ensayo | 20/05/2014 | 07/11/2014 |
| Cítricos | Determinación de Clorpirrifos | 50 a 800 µg/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 4 del 25.11.2013) | Reacreditación con corrección de la versión del método de ensayo. Nota: por error en informe de evaluación la fecha de la versión del método de ensayo decía 25/09/2013 cuando debiera ser 25/11/2013, a la vista del procedimiento. | 07/11/2014 | 28/10/2016 |
| Cítricos | Determinación de Clorpirrifos | 50 a 1000 µg/ kg | PEC CROMA 019 (versión 4 del 25.11.2013) | Se actualiza el rango | 28/10/2016 | 13/12/2017 |
| Cítricos | Determinación de Clorpirrifos | 50 a 1000 µg/kg | PEC CROMA 019 versión 5 | Actualización de la versión del método de ensayo | 13/12/2017 | 17/10/2018 |
| Cítricos | Determinación de Clorpirrifos | 50 a 1000 µg/kg | PEC CROMA 019 versión 5 | REacreditación | 17/10/2018 | 08/11/2018 VENCIDO |
| Naranja y Mandarina | Determinación de Captan | 50 a 100 µg/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 3 del 29.08.12) | Otorgamiento | 29/07/2011 | 05/02/2013 |
| Cítricos | Determinación de Captan | 50 a 100 µg/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 3 del 29.08.12) | Se actualiza la matriz del ensayo | 05/02/2013 | 20/05/2014 |
| Cítricos | Determinación de Captan | 50 a 100 µg/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 4 del 25.09.2013) | Modificación de la versión del método de ensayo | 20/05/2014 | 07/11/2014 |
| Cítricos | Determinación | 50 a 100 µg | PEC CROMA 019 | Reacreditación | 07/11/2014 | 04/07/2017 |

| Departamento de Desarrollo de Métodos Analíticos (desde 29/07/2011 hasta 17/10/2018) NO VIGENTE | | | | | | |
|---|---------------------------|-------------------------|--|--|-----------------------|----------------------------|
| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
| | de Captan | g/ Kg | (versión 4 del 25.11.2013) | con corrección de la version del método de ensayo. Nota: por error en informe de evaluación la fecha de la version del método de ensayo decía 25/09/2013 cuando debiera ser 25/11/2013, a la vista del procedimiento. | | baja voluntaria |
| Naranja y Mandarina | Determinación de Folpet | 50 a 100 μ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 3 del 29.08.12) | Otorgamiento | 29/07/2011 | 05/02/2013 |
| Cítricos | Determinación de Folpet | 50 a 100 μ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 3 del 29.08.12) | Se actualiza la matriz del ensayo | 05/02/2013 | 20/05/2014 |
| Cítricos | Determinación de Folpet | 50 a 100 μ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 4 del 25.09.2013) | Modificación de la versión del método de ensayo | 20/05/2014 | 07/11/2014 |
| Cítricos | Determinación de Folpet | 50 a 100 μ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 4 del 25.11.2013) | Reacreditacion con corrección de la version del método de ensayo. Nota: por error en informe de evaluación la fecha de la version del método de ensayo decía 25/09/2013 cuando debiera ser 25/11/2013, a la vista del procedimiento. | 07/11/2014 | 04/07/2017 baja voluntaria |
| Naranja y Mandarina | Determinación de Imazalil | 100 a 10000 μ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 3 del 29.08.12) | Otorgamiento | 29/07/2011 | 05/02/2013 |
| Cítricos | Determinación de Imazalil | 100 a 10000 μ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 3 del 29.08.12) | Se actualiza la matriz del ensayo | 05/02/2013 | 20/05/2014 |
| Cítricos | Determinación de Imazalil | 100 a 10000 μ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 4 del 25.09.2013) | Modificación de la versión del método de ensayo | 20/05/2014 | 07/11/2014 |
| Cítricos | Determinación de Imazalil | 100 a 10000 μ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 4 del 25.11.2013) | Reacreditacion con corrección de la version del método de ensayo. Nota: por error en informe de evaluación la fecha de la version del método de ensayo decía 25/09/2013 cuando debiera ser 25/11/2013, a la vista del procedimiento. | 07/11/2014 | 13/12/2017 |
| Cítricos | Determinación de Imazalil | 100 a 10000 μ g/kg | PEC CROMA 019 versión 5 | Actualizacion de la version del método de ensayo | 13/12/2017 | 17/10/2018 |

| Departamento de Desarrollo de Métodos Analíticos (desde 29/07/2011 hasta 17/10/2018) NO VIGENTE | | | | | | |
|---|---------------------------------------|---------------------|--|--|-----------------------|---------------------------|
| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
| Cítricos | Determinación de Imazalil | 100 a 10000 µg/kg | PEC CROMA 019 versión 5 | REacreditacion | 17/10/2018 | 08/11/2018 VENCIDO |
| Naranja y Mandarina | Determinación de Prochloraz | 100 a 20000 µ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 3 del 29.08.12) | Otorgamiento | 29/07/2011 | 05/02/2013 |
| Cítricos | Determinación de Prochloraz | 100 a 20000 µ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 3 del 29.08.12) | Se actualiza la matriz del ensayo | 05/02/2013 | 20/05/2014 |
| Cítricos | Determinación de Prochloraz | 100 a 20000 µ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 4 del 25.09.2013) | Modificación de la versión del método de ensayo | 20/05/2014 | 07/11/2014 |
| Cítricos | Determinación de Prochloraz | 100 a 20000 µ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 4 del 25.11.2013) | Reacreditacion con corrección de la version del método de ensayo. Nota: por error en informe de evaluación la fecha de la version del método de ensayo decía 25/09/2013 cuando debiera ser 25/11/2013, a la vista del procedimiento. | 07/11/2014 | 13/12/2017 |
| Cítricos | Determinación de Prochloraz | 100 a 20000 µg/kg | PEC CROMA 019 versión 5 | Actualizacion de la version del método de ensayo | 13/12/2017 | 17/10/2018 |
| Cítricos | Determinación de Prochloraz | 100 a 20000 µg/kg | PEC CROMA 019 versión 5 | REacreditacion | 17/10/2018 | 08/11/2018 VENCIDO |
| Naranja y Mandarina | Determinación de OPP (ortofeniifenol) | 25 a 20000 µ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 3 del 29.08.12) | Otorgamiento | 29/07/2011 | 05/02/2013 |
| Cítricos | Determinación de OPP (ortofeniifenol) | 25 a 20000 µ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 3 del 29.08.12) | Se actualiza la matriz del ensayo | 05/02/2013 | 20/05/2014 |
| Cítricos | Determinación de OPP (ortofeniifenol) | 25 a 10000 µ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 4 del 25.09.2013) | Modificación de la versión del método de ensayo | 20/05/2014 | 07/11/2014 |
| Cítricos | Determinación de OPP (ortofeniifenol) | 25 a 10000 µ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 4 del 25.11.2013) | Reacreditacion con corrección de la version del método de ensayo. Nota: por error en informe de evaluación la fecha de la version del método de ensayo decía 25/09/2013 cuando debiera ser 25/11/2013, a la vista del procedimiento. | 07/11/2014 | 28/10/2016 |
| Cítricos | Determinación de OPP (ortofeniifenol) | 25 a 20000 µg/ kg | PEC CROMA 019 (versión 4 del 25.11.2013) | Se actualiza el rango | 28/10/2016 | 13/12/2017 |
| Cítricos | Determinación de | 25 a 20000 | PEC CROMA 019 versión | Actualizacion de la | 13/12/2017 | 17/10/2018 |

| Departamento de Desarrollo de Métodos Analíticos (desde 29/07/2011 hasta 17/10/2018) NO VIGENTE | | | | | | |
|---|---------------------------------------|---------------------|--|--|-----------------------|---------------------------|
| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
| | OPP (ortofenilfenol) | µg/kg | 5 | version del método de ensayo | | |
| Cítricos | Determinación de OPP (ortofenilfenol) | 25 a 20000 µg/kg | PEC CROMA 019 versión 5 | REacreditacion | 17/10/2018 | 08/11/2018 VENCIDO |
| Naranja y Mandarina | Determinación de TBZ (Tiabendazole) | 60 a 10000 µ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 3 del 29.08.12) | Otorgamiento | 29/07/2011 | 05/02/2013 |
| Cítricos | Determinación de TBZ (Tiabendazole) | 60 a 10000 µ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 3 del 29.08.12) | Se actualiza la matriz del ensayo | 05/02/2013 | 20/05/2014 |
| Cítricos | Determinación de TBZ (Tiabendazole) | 100 a 10000 µ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 4 del 25.09.2013) | Modificación de la versión del método de ensayo | 20/05/2014 | 07/11/2014 |
| Cítricos | Determinación de TBZ (Tiabendazole) | 100 a 10000 µ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 4 del 25.11.2013) | Reacreditacion con corrección de la version del método de ensayo. Nota: por error en informe de evaluación la fecha de la version del método de ensayo decía 25/09/2013 cuando debiera ser 25/11/2013, a la vista del procedimiento. | 07/11/2014 | 13/12/2017 |
| Cítricos | Determinación de TBZ (Tiabendazole) | 100 a 10000 µg/kg | PEC CROMA 019 versión 5 | Actualizacion de la version del método de ensayo | 13/12/2017 | 17/10/2018 |
| Cítricos | Determinación de TBZ (Tiabendazole) | 100 a 10000 µg/kg | PEC CROMA 019 versión 5 | REacreditacion | 17/10/2018 | 08/11/2018 VENCIDO |
| Cítricos | Determinación de Diazinon | 50-5000 µ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 4 del 25.09.2013) | Otorgamiento | 20/05/2014 | 07/11/2014 |
| Cítricos | Determinación de Diazinon | 50-5000 µ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 4 del 25.11.2013) | Reacreditacion con corrección de la version del método de ensayo. Nota: por error en informe de evaluación la fecha de la version del método de ensayo decía 25/09/2013 cuando debiera ser 25/11/2013, a la vista del procedimiento. | 07/11/2014 | 13/12/2017 |
| Cítricos | Determinación de Diazinon | 50 a 5000 µg/kg | PEC CROMA 019 versión 5 | Actualizacion de la version del método de ensayo | 13/12/2017 | 17/10/2018 |
| Cítricos | Determinación de Diazinon | 50 a 5000 µg/kg | PEC CROMA 019 versión 5 | REacreditacion | 17/10/2018 | 08/11/2018 VENCIDO |
| Cítricos | Determinación de Pirimetanil | 50-1000 µ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 4 del 25.09.2013) | Otorgamiento | 20/05/2014 | 07/11/2014 |
| Cítricos | Determinación de | 50-1000 µ g/ | PEC CROMA 019 | Reacreditacion | 07/11/2014 | 28/10/2016 |

| Departamento de Desarrollo de Métodos Analíticos (desde 29/07/2011 hasta 17/10/2018) NO VIGENTE | | | | | | |
|---|------------------------------|-------------------|--|--|-----------------------|---------------------------|
| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
| | Pirimetanol | Kg | (versión 4 del 25.11.2013) | con corrección de la versión del método de ensayo. Nota: por error en informe de evaluación la fecha de la versión del método de ensayo decía 25/09/2013 cuando debiera ser 25/11/2013, a la vista del procedimiento. | | |
| Cítricos | Determinación de Pirimetanol | 50 a 10000 µg/ kg | PEC CROMA 019 (versión 4 del 25.11.2013) | Se actualiza el rango | 28/10/2016 | 13/12/2017 |
| Cítricos | Determinación de Pirimetanol | 50 a 10000 µg/kg | PEC CROMA 019 versión 5 | Actualización de la versión del método de ensayo | 13/12/2017 | 17/10/2018 |
| Cítricos | Determinación de Pirimetanol | 50 a 10000 µg/kg | PEC CROMA 019 versión 5 | REacreditación | 17/10/2018 | 08/11/2018 VENCIDO |
| Cítricos | Determinación de Carbendazim | 50-700 µ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 4 del 25.09.2013) | Otorgamiento | 20/05/2014 | 07/11/2014 |
| Cítricos | Determinación de Carbendazim | 50-700 µ g/ Kg | PEC CROMA 019 (versión 4 del 25.11.2013) | Reacreditación con corrección de la versión del método de ensayo. Nota: por error en informe de evaluación la fecha de la versión del método de ensayo decía 25/09/2013 cuando debiera ser 25/11/2013, a la vista del procedimiento. | 07/11/2014 | 13/12/2017 |
| Cítricos | Determinación de Carbendazim | 50 a 700 µg/kg | PEC CROMA 019 versión 5 | Actualización de la versión del método de ensayo | 13/12/2017 | 17/10/2018 |
| Cítricos | Determinación de Carbendazim | 50 a 700 µg/kg | PEC CROMA 019 versión 5 | REacreditación | 17/10/2018 | 08/11/2018 VENCIDO |

| Departamento de Cereales, Oleaginosos y Productos derivados (desde 04/12/2009 hasta el 15/06/2016) NO VIGENTE | | | | | | |
|---|---------------|--------------------------|--|----------------|-----------------------|--|
| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
| Harina de Trigo | Gluten | Para todo tipo de harina | PEC.CEMIC.CER.206 basado en UNIT 944-94 | Otorgamiento | 04/12/2009 | ---- |
| Harina de Trigo | Gluten Húmedo | 16 a 38 % | PEC.CEMIC.CER.206 (versión 8 del 12.11.12) basado en UNIT 944-94 | ---- | ---- | 07/11/2014 |
| Harina de Trigo | Gluten Húmedo | 16 a 38 % | PEC.CEMIC.CER.206 (versión 8 del 12.11.12) basado en UNIT 944-94 | Reacreditación | 07/11/2014 | 18/05/2016 Reducción Voluntaria |
| Harina de Trigo | Gluten | Para todo tipo de harina | PEC.CEMIC.CER.206 basado en | Otorgamiento | 04/12/2009 | ---- |

Departamento de Cereales, Oleaginosos y Productos derivados (desde 04/12/2009 hasta el 15/06/2016) NO VIGENTE

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ | |
|--------------------------------------|----------------|--------------------------|--|--|------------------------------|--|------------|
| | | | UNIT 944-94 | | | | |
| Harina de Trigo | Gluten Seco | 6 a 13 % | PEC.CEMIC.CER.206 (versión 8 del 12.11.12) basado en UNIT 944-94 | ---- | ---- | 07/11/2014 | |
| Harina de Trigo | Gluten Seco | 6 a 13 % | PEC.CEMIC.CER.206 (versión 8 del 12.11.12) basado en UNIT 944-94 | Reacreditacion | 07/11/2014 | 18/05/2016 Reducción Voluntaria | |
| Harina de Trigo | Humedad | Para todo tipo de harina | PEC.AYE.004/ PEC.CEMIC.CER.202 basado en UNIT-ISO 712-94 | Otorgamiento | 04/12/2009 | ---- | |
| Harina de Trigo | Humedad | 8 a 16 g / 100 g | PEC.AYE.004 (versión 5 del 23.12.09)/ PEC.CEMIC.CER.202 (versión 3 del 13.09.11) basado en UNIT-ISO 712-94 | ---- | ---- | 07/11/2014 | |
| Harina de Trigo | Humedad | 8 a 16 g / 100 g | PEC.CEMIC.CER.202 (versión 3 del 13.09.11) basado en UNIT-ISO 712-94 | Reacreditacion con modificación del método de ensayo | 07/11/2014 | 02/12/2014 | |
| Harina de Trigo | Humedad | 8 a 16 g / 100 g | PEC.CEMIC.CER.202 (versión 4 del 24.10.14) basado en UNIT-ISO 712 | Modificación del método de ensayo | 02/12/2014 | 18/05/2016 Reducción Voluntaria | |
| Harina de Trigo | Falling Number | Para todo tipo de harina | PEC.CEMIC.CER.203 basado en UNIT-ISO 3093-93 | Otorgamiento | 04/12/2009 | ---- | |
| Harina de Trigo | Falling Number | 60 a 480 s | PEC.CEMIC.CER.203 (versión 3 del 3.10.11) basado en UNIT-ISO 3093-93 | ---- | ---- | 07/11/2014 | |
| Harina de Trigo | Falling Number | 60 a 480 s | PEC.CEMIC.CER.203 (versión 3 del 3.10.11) basado en UNIT-ISO 3093-93 | Reacreditacion | 07/11/2014 | 18/05/2016 Reducción Voluntaria | |
| Harina de Trigo | Cenizas | Para todo tipo de harina | PEC.CEMIC.CER.204 (versión 7 del 12.09.12) basado en UNIT-ISO 2171-93 | Otorgamiento | 04/12/2009 | ---- | |
| Harina de Trigo | Cenizas | 0.4 a 1.0 g / 100 g | PEC.CEMIC.CER.204 (versión 7 del 12.09.12) basado en UNIT-ISO 2171-93 | ---- | ---- | 07/11/2014 | |
| Harina de Trigo | Cenizas | 0.4 a 1.0 g / 100 g | PEC.CEMIC.CER.204 versión 7 del 12.11.12 basado en UNIT-ISO 2171-93 | Reacreditacion | 07/11/2014 | 18/05/2016 Reducción Voluntaria | |
| Harina de Trigo | Alveograma | Para todo tipo de harina | PEC.CEMIC.CER.205 basado en UNIT-ISO 5530-4-93 | Otorgamiento | 04/12/2009 | ---- | |
| Harina de Trigo | Alveograma | W | 100x10(-4) a 450 J | PEC.CEMIC.CER.205 (versión 7 del 2.12.2012) basado en UNIT-ISO 5530-4-93 | ---- | ---- | 07/11/2014 |
| | | P | 50 a 140 mm | | | | |
| | | L | 40 a 150 mm | | | | |
| | | P/L | 0.4 a 3.5 | | | | |

Departamento de Cereales, Oleaginosos y Productos derivados (desde 04/12/2009 hasta el 15/06/2016) NO VIGENTE

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
|-------------------------------|--|-----------------------------------|--------------------|---|---|-----------------------|--|
| | | W | J | | | | |
| Harina de Trigo | Alveograma | W | 100x10(-4) a 450 J | PEC.CEMIC.CER.205 (versión 7 del 2.12.2012) basado en UNIT-ISO 5530-4-93 | Reacreditacion | 07/11/2014 | 22/05/2015 |
| | | P | 50 a 140 mm | | | | |
| | | L | 40 a 150 mm | | | | |
| | | P/L | 0.4 a 3.5 | | | | |
| Harina de Trigo | Alveograma | W | 100x10(-4) a 450 J | PEC.CEMIC.CER.205 (versión 8 del 27.04.2015) basado en en UNIT-ISO 5530-4-93 | Se actualiza la version del método de ensayo. | 22/05/2015 | 03/07/2015 |
| | | P | 50 a 140 mm | | | | |
| | | L | 40 a 150 mm | | | | |
| | | P/L | 0.4 a 3.5 | | | | |
| Harina de Trigo | Alveograma | W | 100x10(-4) a 450 J | PEC.CEMIC.CER.205 (versión 8 del 27.04.2015) | Se actualiza la referencia al método de ensayo. Por error había quedado en la version anterior la referencia a la Norma UNIT-ISO 5530-4-93, que no corresponde. | 03/07/2015 | 18/05/2016 Reducción Voluntaria |
| | | P | 50 a 140 mm | | | | |
| | | L | 40 a 150 mm | | | | |
| | | P/L | 0.4 a 3.5 | | | | |
| Malta | Determinación de Humedad en Estufa | 3 a 9 g / 100 g | | PEC.AYE.004 (versión 5 del 23.12.09)/ PEC.CEMIC.MIM.008 (versión 09 del 01.11.11) | Otorgamiento | 05/02/2013 | 07/11/2014 |
| Malta | Determinación de Humedad en Estufa | 3 a 9 g / 100 g | | PEC.CEMIC.MIM.008 (versión 10 del 17.07.14) | Reacreditacion con modificación del método de ensayo | 07/11/2014 | 18/05/2016 Reducción Voluntaria |
| Cebada | Determinación de Humedad en Estufa | 10 a 23 g / 100 g | | PEC.AYE.004 (versión 5 del 23.12.09)/ PEC.CEMIC.MIM.002 (versión 6 del 07.09.10) | Otorgamiento | 05/02/2013 | 07/11/2014 |
| Cebada | Determinación de Humedad en Estufa | 10 a 23 g / 100 g | | PEC.CEMIC.MIM.002 (versión 7 del 17.07.14) | Reacreditacion con modificación del método de ensayo | 07/11/2014 | 18/05/2016 Reducción Voluntaria |
| Grasas y aceites | Determinación de Índice de Peróxidos | 0,30 a 70 meq / kg | | PEC.CEMIC.CER.401 (versión 2 del 16.08.12) | Otorgamiento | 05/02/2013 | 07/11/2014 |
| Grasas y aceites | Determinación de Índice de Peróxidos | 0,30 a 70 meq / kg | | PEC.CEMIC.CER.401 (versión 2 del 16.08.12) | Reacreditacion | 07/11/2014 | 15/06/2016 Reducción Voluntaria |
| Grasas y aceites | Determinación de acidez libre. | 0,02 a 2 g oleico / 100 g muestra | | PEC.CEMIC.CER.402 (versión 2 del 16.08.12) | Otorgamiento | 05/02/2013 | 07/11/2014 |
| Grasas y aceites | Determinación de acidez libre. | 0,02 a 2 g oleico / 100 g muestra | | PEC.CEMIC.CER.402 (versión 2 del 16.08.12) | Reacreditacion | 07/11/2014 | 15/06/2016 Reducción Voluntaria |
| Grasas y aceites | Determinación de humedad y materia volátil | 0,05 a 1,0 g / 100g | | PEC.CEMIC.CER.406 (versión 2 del 16.08.12) | Otorgamiento | 05/02/2013 | 07/11/2014 |
| Grasas y aceites | Determinación de humedad y materia volátil | 0,05 a 1,0 g / 100g | | PEC.CEMIC.CER.406 (versión 2 del 16.08.12) | Reacreditacion | 07/11/2014 | 02/12/2014 |

| Departamento de Cereales, Oleaginosos y Productos derivados (desde 04/12/2009 hasta el 15/06/2016) NO VIGENTE | | | | | | |
|---|--|---------------------|--|--|-----------------------|------------------------------------|
| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
| Grasas y aceites | Determinación de humedad y materia volátil | 0,05 a 1,0 g / 100g | PEC.CEMIC.CER.406 (versión 3 del 23.10.14) | Modificación del método de ensayo | 02/12/2014 | 15/06/2016 Reducción Voluntaria |
| Harina | Determinación de Hierro | 8 ppm- 100 ppm | PEC.CEMIC.CER.214 basado en AACC method 46-30 | Otorgamiento | 20/05/2014 | 07/11/2014 |
| Harina | Determinación de Hierro | 8 ppm- 100 ppm | PEC.CEMIC.CER.214 versión 2 del 05/12/13 basado en AACC Method 40-41 | Reacreditación con modificación del método de ensayo | 07/11/2014 | 02/12/2014 |
| Harina | Determinación de Hierro | 8 ppm- 100 ppm | PEC.CEMIC.CER.214 (versión 3 del 23.10.14) basado en AACC Method 40-41 | Modificación del método de ensayo | 02/12/2014 | 15/06/2016 Reducción Voluntaria |
| Cereales, Oleaginosos y derivados | Determinación de proteínas por Dumas | 6- 80 % | PEC.CEMIC.CER.210 basado en AACC | Otorgamiento | 20/05/2014 | 07/11/2014 |
| Cereales, Oleaginosos y derivados | Determinación de proteínas por Dumas | 6- 80 % | PEC.CEMIC.CER.210 versión 2 del 05/12/13 basado en AOAC, Official Meth. 992.23, Ed 18th. | Reacreditación con modificación del método de ensayo | 07/11/2014 | 15/06/2016 Reducción Voluntaria |

| Laboratorio de Combustibles (desde 07/11/2014 al 10/08/2016) NO VIGENTE | | | | | | |
|---|-------------------|--------------------------------|---|--|-----------------------|------------------------------------|
| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO DE ENSAYO | MODIFICACIÓN | FECHA DE OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
| Gasolinas | Densidad | 0.71 – 0.78 g/cm3 | ASTM D 4052 -11 | Otorgamiento | 07/11/2014 | 19/10/2015 |
| Gasolinas | Densidad (15°C) | 0.71 – 0.78 g/cm3 | ASTM D 4052 -11 | Reestructura del ensayo | 19/10/2015 | 10/08/2016 Reducción Voluntaria |
| Gas oíl | Viscosidad | 1.8 – 5.8 cSt 2.0 – 4.7 cSt | ASTM D 7042 -14 (Equivalente a la ASTM D 445-11 expresado en propia norma) | Otorgamiento | 07/11/2014 | 19/10/2015 |
| Gas oil | Viscosidad (40°C) | 2.0 – 4.7 cSt | ASTM D 7042 -14 (Equivalente a la ASTM D 445 expresado en propia norma) | Modificación del rango y reestructura del ensayo | 19/10/2015 | 10/08/2016 Reducción Voluntaria |

| Departamento de Ensayo de Materiales (EDM) (del 17/12/2008 al 05/02/2013) NO VIGENTE | | | | | | |
|--|---|-------------------------|--------------------------------------|--------------|--------------------|--------------------------|
| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO | MODIFICACIÓN | FECHA OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
| Hormigón | Compressive strength of cylindrical concrete specimens. Capping cylindrical concrete specimens. | Cargas entre 0 y 980 KN | ASTM C39/C39M -05□2 ASTM C617-09ª | Otorgamiento | 17/12/08 | 14/12/11 CANCELADO CA |

| Departamento de Ensayo de Materiales (EDM) (del 17/12/2008 al 05/02/2013) NO VIGENTE | | | | | | |
|--|---|-------|--|--------------|--------------------|---|
| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO | MODIFICACIÓN | FECHA OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
| | Fuerza de compresión de probetas cilíndricas con cabezales de azufre | | | | | |
| Cemento Asfáltico | Penetration of bituminous materials Penetración | ----- | ASTM D5-06□1 | Otorgamiento | 17/12/08 | 05/02/13 CANCELADO por solicitud del Laboratorio |
| Cemento Asfáltico | Flash and fire points by Cleveland open cup tester Punto de inflamación utilizando Copa Cleveland | ----- | ASTM D92-05ª | Otorgamiento | 17/12/08 | 05/02/13 CANCELADO por solicitud del Laboratorio |
| Cemento Asfáltico | Flash and fire points by Cleveland open cup tester Punto de inflamación utilizando Copa Cleveland | ----- | ASTM D92-05ª | Otorgamiento | 17/12/08 | 05/02/13 CANCELADO por solicitud del Laboratorio |
| Cemento Asfáltico | Effect of heat and air on a moving film of asphalt (rolling thin film oven test) Efecto del calor y el aire sobre película de asfalto en movimiento (RTFOT) | ----- | ASTM D2872-04 | Otorgamiento | 17/12/08 | 05/02/13 CANCELADO por solicitud del Laboratorio |
| Cemento Asfáltico | Effect of heat and air on a moving film of asphalt (rolling thin film oven test) Efecto del calor y el aire sobre película de asfalto en movimiento (RTFOT) | ----- | ASTM D2872-04 | Otorgamiento | 17/12/08 | 05/02/13 CANCELADO por solicitud del Laboratorio |
| Cemento Asfáltico | Viscosity of asphalts by vacuum capillary viscosimeter Viscosidad de asfaltos por viscosímetro capilar de vacío, Viscosidad absoluta | ----- | ASTM D2171-07 | Otorgamiento | 17/12/08 | 05/02/13 CANCELADO por solicitud del Laboratorio |
| Cemento Asfáltico | Viscosity of asphalts by vacuum capillary viscosimeter Viscosidad de asfaltos por viscosímetro capilar de vacío, Viscosidad absoluta | ----- | ASTM D2171-07 | Otorgamiento | 17/12/08 | 05/02/13 CANCELADO por solicitud del Laboratorio |
| Cemento Asfáltico | Kinematic Viscosity of asphalts Viscosidad cinemática | ----- | ASTM D2170-07 | Otorgamiento | 17/12/08 | 05/02/13 CANCELADO por solicitud del Laboratorio |
| Cemento Asfáltico | Kinematic Viscosity of asphalts Viscosidad cinemática | ----- | ASTM D2170-07 | Otorgamiento | 17/12/08 | 05/02/13 CANCELADO por solicitud del Laboratorio |
| Emulsiones asfálticas y Diluidos asfáltico | Saybolt viscosity Viscosidad Saybolt | ----- | ASTM D244-09 ASTM D7496-09 ASTM D88-07 | Otorgamiento | 17/12/08 | 05/02/13 CANCELADO por solicitud del Laboratorio |

| Departamento de Ensayo de Materiales (EDM) (del 17/12/2008 al 05/02/2013) NO VIGENTE | | | | | | |
|--|---|-------------------------|--|-----------------------|--------------------|---|
| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO | MODIFICACIÓN | FECHA OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
| Emulsiones asfálticas y Diluidos asfáltico | Saybolt viscosity Viscosidad Saybolt | ----- | ASTM D244-09 ASTM D7496-09 ASTM D88-07 | Otorgamiento | 17/12/08 | 05/02/13 CANCELADO por solicitud del Laboratorio |
| Emulsiones asfálticas | Distillation of emulsified asphalt Destilación de emulsiones asfálticas | ----- | ASTM D244-09 ASTM D6997-04 | Otorgamiento | 17/12/08 | 05/02/13 CANCELADO por solicitud del Laboratorio |
| Emulsiones asfálticas | Distillation of emulsified asphalt Destilación de emulsiones asfálticas | ----- | ASTM D244-09 ASTM D6997-04 | Otorgamiento | 17/12/08 | 05/02/13 CANCELADO por solicitud del Laboratorio |
| Hormigón | Compressive strength of cylindrical concrete specimens .Use of unbonded caps in determination of compressive strength of hardened concrete cylinders Fuerza de compresión de probetas cilíndricas con cabezales de neopreno | Cargas entre 0 y 980 KN | ASTM C39/C39M -05□2 ASTM C1231/1231M -09 | Otorgamiento | 17/12/08 | 05/02/13 CANCELADO por solicitud del Laboratorio |
| Hormigón | Compressive strength of cylindrical concrete specimens .Use of unbonded caps in determination of compressive strength of hardened concrete cylinders Fuerza de compresión de probetas cilíndricas con cabezales de neopreno | Cargas entre 0 y 980 KN | ASTM C39/C39M -05□2 ASTM C1231/1231M -09 | Otorgamiento | 17/12/08 | 05/02/13 CANCELADO por solicitud del Laboratorio |
| Cemento asfáltico | Softening point of bitumen (ring and ball apparatus). Punto de ablandamiento anillo y bola | ----- | ASTM D36-06 | Otorgamiento | 17/12/08 | 14/12/11 SUSPENDIDO CA |
| | | | | SE LEVANTA SUSPENSIÓN | 13/06/12 | 05/02/13 CANCELADO por solicitud del Laboratorio |
| Cemento asfáltico | Ductility of bituminous materials. Ductilidad | ----- | ASTM D113-07 | Otorgamiento | 17/12/08 | 14/12/11 SUSPENDIDO CA |
| | | | | SE LEVANTA SUSPENSIÓN | 13/06/12 | 05/02/13 CANCELADO por solicitud del Laboratorio |
| Cemento asfáltico | Effect of heat and air on asphaltic materials (thin film oven test) Efecto del calor y el aire sobre materiales asfálticos (TFOT) | ----- | ASTM D1754/D1754M-09 | Otorgamiento | 17/12/08 | 14/12/11 SUSPENDIDO CA |
| | | | | SE LEVANTA SUSPENSIÓN | 13/06/12 | 05/02/13 CANCELADO por solicitud del Laboratorio |
| Diluidos asfáltico | Flash Point of cutback asphalt with Tag Open | ----- | ASTM D3143-98 | Otorgamiento | 17/12/08 | 14/12/11 |

| Departamento de Ensayo de Materiales (EDM) (del 17/12/2008 al 05/02/2013) NO VIGENTE | | | | | | |
|--|---|-------|-------------------------------|-----------------------|--------------------|---|
| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | RANGO | MÉTODO | MODIFICACIÓN | FECHA OTORGAMIENTO | FECHA DE VALIDEZ |
| | Cup apparatus. Punto de inflamación utilizando Copa TAG | | | | | SUSPENDIDO CA |
| | | | | SE LEVANTA SUSPENSIÓN | 13/06/12 | 05/02/13 CANCELADO por solicitud del Laboratorio |
| Diluidos asfáltico | Destillation of cutback asphaltic (bituminous) products Destilación de Diluido asfáltico | ----- | ASTM D402-08 | Otorgamiento | 17/12/08 | 14/12/11 SUSPENDIDO CA |
| | | | | SE LEVANTA SUSPENSIÓN | 13/06/12 | 05/02/13 CANCELADO por solicitud del Laboratorio |
| Emulsiones asfálticas | Settlement and storage stability of emulsified asphalts Asentamiento y estabilidad al almacenamiento de emulsiones asfálticas | ----- | ASTM D244-09 ASTM D6930-04 | Otorgamiento | 17/12/08 | 14/12/11 SUSPENDIDO CA |
| | | | | SE LEVANTA SUSPENSIÓN | 13/06/12 | 05/02/13 CANCELADO por solicitud del Laboratorio |
| Emulsiones asfálticas | Oversized particles in emulsified asphalts (sieve test) Tamizado | ----- | ASTM D244-09 ASTM D6933-08 | Otorgamiento | 17/12/08 | 14/12/11 SUSPENDIDO CA |
| | | | | SE LEVANTA SUSPENSIÓN | 13/06/12 | 05/02/13 CANCELADO por solicitud del Laboratorio |