

ANTECEDENTES DE ACREDITACIÓN

CICLO DE ACREDITACION:	20/12/2024 al 20/12/2028
FECHA DE REVISIÓN:	24/04/2026
TIPO DE ORGANISMO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD:	Laboratorio de Ensayo
RAZÓN SOCIAL DEL ORGANISMO DE EVALUACIÓN DE LA CONFORMIDAD:	Ministerio de Ganadería Agricultura y Pesca (MGAP) - Dirección Nacional de Recursos Acuáticos DINARA – Laboratorio de Análisis de Productos Pesqueros – LAPP
NOMBRE FANTASÍA:	-----
DIRECCIÓN:	Constituyente 1497, Montevideo, Uruguay
IDENTIFICACIÓN:	LE 016
REQUISITOS DE ACREDITACIÓN:	Norma ISO/IEC 17025:2005 (equivalente a Norma UNIT-ISO/IEC 17025:2005) (Hasta 29/01/2020) Norma ISO/IEC 17025:2017 (equivalente a Norma UNIT-ISO/IEC 17025:2017) (Desde 29/01/2020)

DETALLE DEL ALCANCE:

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

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS						
PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	RANGO	MÉTODO DE ENSAYO	MODIFICACIÓN	FECHA DE OTORGAMIENTO	FECHA DE VALIDEZ
			16649-3 NMP			
Moluscos bivalvos vivos.	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (NMP)	≥ 20 NMP/100g	Norma ISO/TS 16649-3:2005	Reacreditación con modificación de Rango y Método de Ensayo	29/10/2013	21/12/2015
Moluscos bivalvos vivos.	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (NMP)	≥ 20 NMP/100g	Norma ISO 16649-3:2015	Se actualiza la versión del método de ensayo	21/12/2015	26/09/2016 VENCIDO
Moluscos bivalvos vivos	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (NMP)	≥ 20 NMP/100g	Norma ISO 16649-3:2015	Reacreditación	16/12/2016	18/01/2018
Moluscos bivalvos vivos	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (NMP)	≥ 20 NMP/100g	Norma ISO 16649-3:2015 Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive <i>Escherichia coli</i> -- Part 3: Detection and most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-β-D-glucuronide	Se actualiza la expresión del método de ensayo	18/01/2018	29/01/2020
Moluscos bivalvos vivos	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (NMP)	≥ 0,18 NMP/g	Norma ISO 16649-3:2015 Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive <i>Escherichia coli</i> -- Part 3: Detection and most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-β-D-glucuronide	Modificación de rango	29/01/2020	30/09/2020 VENCIDO
Moluscos bivalvos vivos	Recuento de <i>E. coli</i> β-glucuronidasa positivo (NMP)	≥ 0,18 NMP/g	ISO 16649-3:2015	Reacreditación	09/12/2020	09/12/24 VENCIDO
Moluscos bivalvos vivos	Recuento de <i>E. coli</i> β-glucuronidasa positivo (NMP)	≥ 0,18 NMP/g	Procedimiento interno PR MIC TA11 v7 basado en ISO 16649-3:2015	Reacreditación y agregado de procedimiento interno	20/12/24	
Alimentos: productos de la pesca congelados y frescos.	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (en placa a 44°C)	---	MIC-TA 01 Versión 2 Método horizontal para el recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva. basado en ISO/TS 16649-2	Otorgamiento	21/10/2010	26/09/2013

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS						
PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	RANGO	MÉTODO DE ENSAYO	MODIFICACIÓN	FECHA DE OTORGAMIENTO	FECHA DE VALIDEZ
Alimentos: productos de la pesca congelados y frescos.	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (en placa a 44°C)	< 10 ufc/g	MIC-TA 01 Versión 2 Método horizontal para el recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva. basado en ISO/TS 16649-2	Reacreditación del Laboratorio (no del ensayo)	26/09/2013	21/10/2013
Alimentos: productos de la pesca congelados y frescos.	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (en placa a 44°C)	< 10 ufc/g	MIC-TA 01 Versión 2 Método horizontal para el recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva. basado en ISO/TS 16649-2	NO ACREDITADO	21/10/2013	29/10/2013
Alimentos: productos de la pesca congelados y frescos.	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (en placa a 44°C)	≥ 10 ufc/g	Norma ISO/TS 16649-2:2001	Reacreditación con modificación de Rango y Método de Ensayo	29/10/2013	26/09/2016 VENCIDO
Productos pesqueros	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (en placa a 44°C)	≥ 10 ufc/g	Norma ISO/TS 16649-2:2001	Reacreditación	16/12/2016	18/01/2018
Productos pesqueros	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (en placa a 44°C)	≥ 10 ufc/g	Norma ISO/TS 16649-2:2001 Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive <i>Escherichia coli</i> -- Part 2: Colony-count technique at 44 degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide	Se actualiza la expresión del método de ensayo	18/01/2018	30/09/2020 VENCIDO
Productos pesqueros	Recuento de <i>E. coli</i> β-glucuronidasa positivo (en placa a 44°C)	≥10 ufc/g	ISO 16649-2:2001	Reacreditación	09/12/2020	09/12/24 VENCIDO
Productos pesqueros	Recuento de <i>E. coli</i> β-glucuronidasa positivo (en placa a 44°C)	≥10 ufc/g	Procedimiento interno PR MIC TA01 v5 basado en ISO 16649-2:2001	Reacreditación y agregado de procedimiento interno	20/12/24	
Productos pesqueros	Salmonella spp	N/A	UNIT ISO 6579:2002Adopción UNIT: Abril 2007	Otorgamiento	21/10/2010	26/09/2013
Productos pesqueros	Detección de Salmonella spp	PRESENCIA / AUSENCIA LOD: < 2 ufc/25g	UNIT ISO 6579:2002Adopción UNIT: Abril 2007	Reacreditación del Laboratorio (no del ensayo)	26/09/2013	21/10/2013
Productos pesqueros	Detección de Salmonella spp	PRESENCIA / AUSENCIA LOD: < 2	UNIT ISO 6579:2002Adopción UNIT: Abril 2007	NO ACREDITADO	21/10/2013	29/10/2013

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS						
PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	RANGO	MÉTODO DE ENSAYO	MODIFICACIÓN	FECHA DE OTORGAMIENTO	FECHA DE VALIDEZ
		ufc/25g				
Productos pesqueros	Recuento Salmonella spp	≥ 2 ufc/25g	UNIT ISO 6579:2002Adopción UNIT: Abril 2007	Reacreditación con modificación de Rango y Método de Ensayo	29/10/2013	14/11/2013
Productos pesqueros	Detección de Salmonella spp	Presencia / Ausencia LOD = 0.02 ufc/g	UNIT ISO 6579:2002Adopción UNIT: Abril 2007	Se actualiza el ensayo	14/11/2013	16/12/2014
Productos pesqueros	Detección de Salmonella spp	Presencia / Ausencia LOD = 2 ufc/25g	UNIT ISO 6579:2002Adopción UNIT: Abril 2007	Se actualiza la expresión del rango	16/12/2014	26/09/2016 VENCIDO
Productos pesqueros	Detección de Salmonella spp	Presencia / Ausencia LOD = 1 ufc/25g	UNIT ISO 6579:2002Adopción UNIT: Abril 2007	Reacreditación. Con actualización del LOD.	16/12/2016	18/01/2018
Productos pesqueros	Detección de Salmonella spp	Detectado / No Detectado	ISO 6579-1:2017 Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella -- Part 1: Detection of Salmonella spp.	Se actualiza la versión del método de ensayo	18/01/2018	29/01/2020
Productos pesqueros	Detección de Salmonella spp	Detectado / No Detectado	Procedimiento interno PR-MIC TA 07 v7, basado en ISO 6579-1:2017 Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella -- Part 1: Detection of Salmonella spp.	Actualización de método	29/01/2020	30/09/2020 VENCIDO
Productos pesqueros	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	Detectado/ No detectado	Procedimiento interno PR MIC TA 07 v8, basado en ISO 6579-1:2017	Reacreditación. Se actualiza la versión del método de ensayo	09/12/2020	11/11/2021
Productos pesqueros	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	Detectado/ No detectado	Procedimiento interno PR MIC TA 07 v9, basado en ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Se actualiza la versión del método de ensayo y se agrega el Amd. 1	11/11/2021	09/12/24 VENCIDO
Productos pesqueros	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	Detectado/ No detectado	Procedimiento interno PR MIC TA 07 v9, basado en ISO 6579-1:2017/Amd.1:2020	Reacreditación y cambio de versión de método	20/12/24	
Productos pesqueros	Salmonella spp	N/A	VIDAS® Easy Salmonella -(SLM) - Validado según EN ISO 16140 de referencia	Otorgamiento	21/10/2010	26/09/2013

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS						
PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	RANGO	MÉTODO DE ENSAYO	MODIFICACIÓN	FECHA DE OTORGAMIENTO	FECHA DE VALIDEZ
Productos pesqueros	Detección de Salmonella spp	PRESENCIA / AUSENCIA LOD: 1 célula/25g	VIDAS® Easy Salmonella -(SLM) - Validado según EN ISO 16140 de referencia	Reacreditación del Laboratorio (no del ensayo)	26/09/2013	21/10/2013
Productos pesqueros	Detección de Salmonella spp	PRESENCIA / AUSENCIA LOD: 1 célula/25g	VIDAS® Easy Salmonella -(SLM) - Validado según EN ISO 16140 de referencia	NO ACREDITADO	21/10/2013	29/10/2013
Productos pesqueros	Detección de Salmonella spp	≥ 1 célula/25g	VIDAS® Easy Salmonella -(SLM) - Validado según EN ISO 16140 de referencia	Reacreditación con modificación de Rango y Método de Ensayo	29/10/2013	26/09/2016 VENCIDO
Productos pesqueros	Detección de Salmonella spp	≥ 1 célula/25g LOD = 1 ufc/25g	VIDAS® Easy Salmonella -(SLM) - Validado según EN ISO 16140 de referencia	Reacreditación. Con actualización del LOD.	16/12/2016	18/01/2018
Productos pesqueros	Detección de Salmonella spp	≥ 1 célula/25g	VIDAS® Easy Salmonella -(SLM) - Validado según EN ISO 16140 de referencia	Se elimina del rango el LOD	18/01/2018	26/11/2018
Productos pesqueros	Detección de Salmonella spp	≥ 1 célula/25g	VIDAS® Easy Salmonella Validado AFNOR BIO 12/16-09/05	Se actualiza la referencia al método de ensayo	26/11/2018	30/09/2020 VENCIDO
Productos pesqueros	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	≥1 célula/ 25g	VIDAS® Easy Salmonella. Validado AFNOR BIO 12/16-09/15	Reacreditación	09/12/2020	24/11/2022
Productos pesqueros	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	≥1 célula/ 25g	VIDAS® Easy Salmonella. Validado AFNOR BIO 12/16-09/05	Se actualiza el método de ensayo	24/11/2022	09/12/24 VENCIDO
Productos pesqueros	Detección de Salmonella spp.	Detectado/ No detectado	Procedimiento interno PR MIC TA 16 v5 basado en VIDAS® Easy Salmonella.	Reacreditación y se modifica rango y se elimina validado AFNOR	20/12/24	
Productos pesqueros	Detección de Listeria monocitogenes	Presencia / Ausencia LOD = 1 ufc/25g	UNE-EN-ISO 11290-1: 1997/ A1 Mayo 2005 Método Horizontal para la detección y el recuento de Listeria monocitogenes.	Otorgamiento	16/12/2016	18/01/2018
Productos pesqueros	Detección de Listeria monocitogenes	Detectado / No Detectado	ISO 11290-1:2017 Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocitogenes and of Listeria spp. -- Part 1: Detection method	Se actualiza la versión del método de ensayo	18/01/2018	30/09/2020 VENCIDO

ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS						
PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	RANGO	MÉTODO DE ENSAYO	MODIFICACIÓN	FECHA DE OTORGAMIENTO	FECHA DE VALIDEZ
Productos pesqueros	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	Detectado/ No detectado	ISO 11290-1:2017	Reacreditación	09/12/2020	09/12/24 VENCIDO
Productos pesqueros	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	Detectado/ No detectado	Procedimiento interno PR MIC TA 08 v7 basado en ISO 11290-1:2017	Reacreditación y agregado de procedimiento interno	20/12/24	

ENSAYOS QUÍMICOS						
PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	RANGO	MÉTODO DE ENSAYO	MODIFICACIÓN	FECHA DE OTORGAMIENTO	FECHA DE VALIDEZ
Productos pesqueros	Mercurio total	0,07-1,5 mg/kg	Hatch y Ott 1968, Analítica Chemical 40.2085-2087 Modificada por Méndez y otros en 2001 (Journal of Food comp. Anal) 14:453-460	Otorgamiento	21/10/2010	26/09/2013
Productos pesqueros	Determinación de Mercurio total	0,07 – 1,5 mg/Kg	Procedimiento interno PRQIB 3.3 v 9 basado en Hatch y Ott 1968, Analítica Chemical 40.2085-2087 Modificada por Méndez y otros en 2001 (Journal of Food comp. Anal) 14:453-460	Se actualiza el método de ensayo	26/09/2013	29/10/2013
Productos pesqueros	Determinación de Mercurio total	0,07 – 1,5 mg/Kg	Procedimiento interno PRQIB 3.3 v 10 basado en Hatch y Ott 1968, Analítica Chemical 40.2085-2087 Modificada por Méndez y otros en 2001 (Journal of Food comp. Anal) 14:453-460	Se actualiza el método de ensayo	29/10/2013	16/12/2014
Productos pesqueros	Determinación de Mercurio total	0,07 – 1,5 mg/Kg	Procedimiento interno PRQIB 3.3 v 11 basado en Hatch y Ott 1968, Analítica Chemical 40.2085-2087 Modificada por Méndez y otros en 2001 (Journal of Food comp. Anal) 14:453-460	Se actualiza la versión del método de ensayo	16/12/2014	21/12/2015
Productos pesqueros	Determinación de Mercurio total	0,07 – 1,5 mg/Kg	Procedimiento interno PRQIB 3.3 v 12 basado en Hatch y Ott 1968, Analítica Chemical 40.2085-2087 Modificada por Méndez y otros en 2001 (Journal of Food comp. Anal) 14:453-460	Se actualiza la versión del método de ensayo	21/12/2015	26/09/2016 VENCIDO

ENSAYOS QUIMICOS

PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	RANGO	MÉTODO DE ENSAYO	MODIFICACIÓN	FECHA DE OTORGAMIENTO	FECHA DE VALIDEZ
Productos pesqueros	Determinación de Mercurio total	0,07 – 1,5 mg/Kg	Procedimiento interno PRQIB 3.3 v 13 basado en Hatch y Ott 1968, Analytical Chemistry 40.2085-2087 Modificada por Méndez y otros en 2001 (Journal of Food comp. Anal) 14:453-460	Reacreditación	30/09/2016	26/11/2018
Productos pesqueros	Determinación de Mercurio total	0,07 – 1,5 mg/Kg	Procedimiento interno PRQIB 3.3 v 14 basado en Hatch y Ott 1968, Analytical Chemistry 40:2085-2087, modificada por Méndez y otros en 2001 (Journal of Food Comp. Anal.) 14:453-460	Se actualiza la version del método de ensayo	26/11/2018	29/01/2020
Productos pesqueros	Determinación de Mercurio total	0,052 – 1,5 mg/kg	Procedimiento interno PRQIB 3.3 v 15 basado en Hatch y Ott 1968, Analytical Chemistry 40:2085-2087, modificada por Méndez y otros en 2001 (Journal of Food Comp. Anal.) 14:453-460	Modificación de rango y actualización de método	29/01/2020	30/09/2020 VENCIDO
Productos pesqueros	Determinación de Mercurio total	0,05 – 1,5 mg/Kg	Procedimiento interno PRQIB 3.3 v 16 basado en Hatch y Ott 1968, Analytical Chemical 40.2085-2087 Modificada por Méndez y otros en 2001 (Journal of Food comp. Anal) 14:453-460	Reacreditación. Se modifica el rango	09/12/2020	11/11/2021
Productos pesqueros	Determinación de Mercurio total	(0,05 – 1,5) mg/Kg	Procedimiento interno PRQIB 3.3 v17 basado en Hatch y Ott 1968, Analytical Chemical 40.2085-2087 Modificada por Méndez y otros en 2001 (Journal of Food comp. Anal) 14:453-460	Se actualiza la versión del método de ensayo	11/11/2021	09/12/24 VENCIDO
Productos pesqueros	Determinación de Mercurio total	(0,05 – 1,5) mg/Kg	Procedimiento interno PRQIB 3.3 v17 basado en Hatch y Ott 1968, Analytical Chemical 40.2085-2087 Modificada por Méndez y otros en 2001 (Journal of Food comp. Anal) 14:453-460	Reacreditación	20/12/24	24/04/2026
Productos pesqueros	Determinación de Mercurio total	(0,05 – 1,5) mg/kg	Procedimiento interno PRQIB 3.3 v18 basado en Hatch y Ott 1968, Analytical Chemical 40.2085-2087 Modificada por Méndez y otros en 2001 (Journal of Food comp. Anal) 14:453-460	Se actualiza la versión del método de ensayo	24/04/2026	

ENSAYOS QUIMICOS						
PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	RANGO	MÉTODO DE ENSAYO	MODIFICACIÓN	FECHA DE OTORGAMIENTO	FECHA DE VALIDEZ
Mejillones	Ac. Domoico	0,22 – 44 mg/kg	AOAC 991.26, 16ª Edición	Otorgamiento	21/10/2010	26/09/2013
Moluscos bivalvos	Determinación de Ácido Domoico	0,22 – 44 mg/Kg	Procedimiento interno QIB 3.2 v13 basado en AOAC 991.26	Se actualiza el método de ensayo y la matriz	26/09/2013	16/12/2014
Moluscos bivalvos	Determinación de Ácido Domoico	0,22 – 44 mg/Kg	Procedimiento interno QIB 3.2 v13 basado en AOAC 991.26	Se actualiza la versión del método de ensayo	16/12/2014	26/09/2016 VENCIDO
Moluscos bivalvos	Determinación de Ácido Domoico	0,22 – 44 mg/Kg	Procedimiento interno QIB 3.2 v14 basado en AOAC 991.26	Reacreditación	30/09/2016	26/11/2018
Moluscos bivalvos	Determinación de Ácido Domoico	0,22 – 44 mg/kg	Procedimiento interno QIB 3.2 v15 basado en AOAC 991.26	Se actualiza la versión del método de ensayo	26/11/2018	30/09/2020 VENCIDO
Moluscos bivalvos	Determinación de Ácido Domoico	0,13 – 44 mg/Kg	Procedimiento interno QIB 3.2 v16 basado en AOAC 991.26	Reacreditación. Se modifica el rango y la versión del método	09/12/2020	11/11/2021
Moluscos bivalvos	Determinación de Ácido Domoico	(4,0 – 44) mg/Kg	Procedimiento interno QIB 3.2 v17 basado en AOAC 991.26	Se actualiza el rango y la versión del método de ensayo	11/11/2021	17/11/2023 SUSPENDIDO
Moluscos bivalvos	Determinación de Ácido Domoico	(4,0 – 44) mg/Kg	Procedimiento interno QIB 3.2 v17 basado en AOAC 991.26	Se pasa de suspendido a cancelado	17/05/24	17/05/2024 CANCELADO
Productos pesqueros	Determinación de Cadmio	0,018 – 3,0 mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 2006	Otorgamiento	21/10/2010	16/12/2014
Productos pesqueros	Determinación de Cadmio	0,013 – 3,0 mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 2006	Se actualiza el rango	16/12/2014	26/09/2016 VENCIDO
Productos pesqueros	Determinación de Cadmio	0,013 – 3,0 mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 2006	Reacreditación	30/09/2016	18/01/2018
Productos pesqueros	Determinación de Cadmio	0,013 – 3,0 mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 20 th Ed. 2016	Se agrega la edición del método de ensayo	18/01/2018	29/01/2020
Productos pesqueros	Determinación de Cadmio	0,016 – 3,0 mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 20 th Ed. 2016	Modificación de rango	29/01/2020	30/09/2020 VENCIDO
Productos pesqueros	Determinación de Cadmio	0,016 – 3,0 mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 2006	Reacreditación. Se modifica año el método	09/12/2020	09/12/24 VENCIDO

ENSAYOS QUIMICOS						
PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	RANGO	MÉTODO DE ENSAYO	MODIFICACIÓN	FECHA DE OTORGAMIENTO	FECHA DE VALIDEZ
Productos pesqueros	Determinación de Cadmio	(0,016 – 3,0) mg/kg	Procedimiento interno PR QIB 3.4 v11 y 3.5 v10 basado en Método oficial 999.11 de la AOAC, 2006	Reacreditación y se agregan procedimientos internos	20/12/24	24/04/2026
Productos pesqueros	Determinación de Cadmio	(0,013 - 3,0) mg/kg	Procedimiento interno PR QIB 3.4 v11 y 3.5 v10 basado en Método oficial 999.11 de la AOAC, 2006	Se actualiza el rango	24/04/2026	
Productos pesqueros	Determinación de Plomo	0,078 – 3,0 mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 2006	Otorgamiento	21/10/2010	16/12/2014
Productos pesqueros	Determinación de Plomo	0,056 – 3,0 mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 2006	Se actualiza el rango	16/12/2014	26/09/2016 VENCIDO
Productos pesqueros	Determinación de Plomo	0,056 – 3,0 mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 2006	Reacreditación	30/09/2016	18/01/2018
Productos pesqueros	Determinación de Plomo	0,056 – 3,0 mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 20 th Ed. 2016	Se agrega la edición del método de ensayo	18/01/2018	29/01/2020
Productos pesqueros	Determinación de Plomo	0,094 – 3,0 mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 20 th Ed. 2016	Modificación de rango	29/01/2020	30/09/2020 VENCIDO
Productos pesqueros	Determinación de Plomo	0,18 – 3,0 mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 2006	Reacreditación. Se modifica el rango y el año del método	09/12/2020	11/11/2021
Productos pesqueros	Determinación de Plomo	(0,060 – 3,0) mg/kg	EAA con llama – Método oficial 999.11 de la AOAC, 2006	Se modifica el rango.	11/11/2021	09/12/24 VENCIDO
Productos pesqueros	Determinación de Plomo	(0,06 – 3,0) mg/kg	Procedimiento interno PR QIB 3.4 v11 y 3.6 v10 basado en Método oficial 999.11 de la AOAC, 2006	Reacreditación Agregado de procedimiento interno.	20/12/24	24/04/2026
Productos pesqueros	Determinación de Plomo	(0,09 - 3,0) mg/kg	Procedimiento interno PR QIB 3.4 v11 y 3.6 v10 basado en Método oficial 999.11 de la AOAC, 2006	Se actualiza el rango	24/04/2026	