

ANTECEDENTES DE ACREDITACIÓN

CICLO DE ACREDITACION:	11/10/2022 al 11/10/2026
FECHA DE REVISIÓN:	31/01/2025
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). Norma UNIT-IEC 60335-2:21:2006 Norma UNIT-NM 60335-	Otorgamiento	02/12/2014	22/05/2015
	Medición de la temperatura en calentador de agua	10-100°C				

**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
	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 (θ _p)	< 100°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	
	Temperatura promedio del agua extraída relacionada a 50K (θ _p)	< 100°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				

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
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	Reacreditación	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				

PRODUCTO / MATERIAL A	ENSAYO	RANGO	MÉTODO DE ENSAYO	MODIFICACIÓN	FECHA DE OTORGAMIENTO	FECHA DE VALIDEZ
	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 diclorometano en lana peinada, lavada o carbonizada.	Hasta 2%	IWTO-10-24 Excluyendo el método NIR IWTO Core Test Regulations Ed. 2011	Se actualiza la versión del método de ensayo	31/01/2025	
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	(hasta 105) mm	IWTO-17-22 IWTO Sliver Test Regulations Ed. 2020	Se actualiza la versión del método de	31/01/2025	

	distribución.			ensayo		
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 – Prueba de cincel - Prueba de unión tipo A mediante vaporización.	0 a 10 de valor de calidad de encolado	AS/NZS 2098.2:2012 con tratamiento según 7.2.2- Tipo A con vapor	Otorgamiento	30/01/2023	
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	150 a 500 micras	ISO 5270:2022 ISO 534:2011 ISO 5269-1:2005	Se actualiza el rango	31/01/2025	

	ensayos de pulpa.					
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 Fichas y tomacorrientes para usos domésticos y similares -Parte 1: Requisitos generales	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		Otorgamiento	21/03/2024	
	Capítulo 11 – Disposiciones para la puesta a tierra Ensayo 11.5	Cumple/ No cumple		Otorgamiento	21/03/2024	
	Capítulo 16 – Resistencia al envejecimiento, protección proporcionada por los envoltorios 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 envolturas 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	
	Capítulo 24 – Resistencias del material aislante al calor anormal, al fuego y a las corrientes superficiales Ensayos 24.1.1 – 24.2	Cumple/ No cumple		Otorgamiento	21/03/2024	

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 (cont'd)</u></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> 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
---------------------------	---	--	---------------

<p>ENVIRONMENTAL SAMPLES (sponge swabs)</p>	<p><u>Microbiological Tests (cont'd)</u></p> <p>Detection:</p> <p><i>Listeria monocytogenes</i></p> <p><i>Salmonella spp</i></p>	<p>Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods</p> <p>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</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>Lab - MIC</p>
<p>TOYS AND TOY PACKAGING</p>	<p><u>Chemical Tests</u></p> <p>Migration of certain elements: Arsenic Barium Antimony Cadmium Chromium Lead Selenium Mercury</p>	<p>PEC.ESPEC.024 based on Mercosur Standard NM-3003:2022 – Safety of toys – migration of certain elements using ICP-OES and ICP-MS</p>	<p>Lab - ESPEC</p>

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, 23 Edition, 4500_H & ASTM 1293-12	Lab - PQAR
	Conductivity	PEC.PQAR.112 by electrode based on ISO 7888:1985 and APHA, 2017, 23 rd 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, 23 rd 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</u> (cont'd)	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
<p>WATERS and SEDIMENTS</p> <p>Surface estuary and fresh waters</p> <p>Surface estuary and fresh waters</p> <p>Surface estuary and fresh waters</p> <p>River and Estuary Sediments</p> <p>Surface estuary and fresh waters</p>	<p><u>Sampling</u></p> <p>Collection of samples for biological examination (plankton)</p> <p>Collection of samples for microbiological analysis</p> <p>Collection of samples for physicochemical analysis</p> <p>Collection of grab samples for physicochemical analysis</p> <p>Collection of grab samples for biological examination, benthic invertebrates</p> <p>In-situ determination of temperature, pH, conductivity & dissolved oxygen (DO)</p>	<p>Documented In-House Methods identified by method number based on standard methods</p> <p>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 23rd Edition, 2017, Part 10200</p> <p>ITR.MIC.061 and ITR.MUA.205 based on Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater - APHA Part 9060A 2006</p> <p>PRD.MUA.007 based on ISO 5667-6</p> <p>PRD.MUA.005 based on ASTM E1391-03 (Reapproved 2014)</p> <p>PRD.MUA.005 based on ASTM E1391-03 (Reapproved 2014)</p> <p>PEC.MUA.300 using multiparameter probes</p>	<p>Site (Environmental - MUA)</p> <p>Site (Environmental - MUA)</p> <p>Site (Environmental MUA)</p> <p>Site (Environmental – MUA)</p> <p>Site (Environmental - MUA)</p> <p>Site (Environmental - MUA)</p>

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	17/08/2020
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 Malati6n					
Cítricos	Determinaci6n de Malati6n	60 a 100 µg/ Kg	PEC CROMA 019 (versi6n 4 del 25.11.2013)	Reacreditaci6n con correcci6n de la versi6n del m6todo de ensayo. Nota: por error en informe de evaluaci6n la fecha de la versi6n del m6todo de ensayo decia 25/09/2013 cuando debiera ser 25/11/2013, a la vista del procedimiento.	07/11/2014	13/12/2017
Cítricos	Determinaci6n de Malati6n	60 a 1000 µg/kg	PEC CROMA 019 versi6n 5	Actualizaci6n del rango y de la versi6n del m6todo de ensayo	13/12/2017	17/10/2018
Cítricos	Determinaci6n de Malati6n	60 a 1000 µg/kg	PEC CROMA 019 versi6n 5	REacreditaci6n	17/10/2018	08/11/2018 VENCIDO
Naranja y Mandarina	Determinaci6n de Clorpirrifos	50 a 800 µg/ Kg	PEC CROMA 019 (versi6n 3 del 29.08.12)	Otorgamiento	29/07/2011	05/02/2013
Cítricos	Determinaci6n de Clorpirrifos	50 a 800 µg/ Kg	PEC CROMA 019 (versi6n 3 del 29.08.12)	Se actualiza la matriz del ensayo	05/02/2013	20/05/2014
Cítricos	Determinaci6n de Clorpirrifos	50 a 800 µg/ Kg	PEC CROMA 019 (versi6n 4 del 25.09.2013)	Modificaci6n de la versi6n del m6todo de ensayo	20/05/2014	07/11/2014
Cítricos	Determinaci6n de Clorpirrifos	50 a 800 µg/ Kg	PEC CROMA 019 (versi6n 4 del 25.11.2013)	Reacreditaci6n con correcci6n de la versi6n del m6todo de ensayo. Nota: por error en informe de evaluaci6n la fecha de la versi6n del m6todo de ensayo decia 25/09/2013 cuando debiera ser 25/11/2013, a la vista del procedimiento.	07/11/2014	28/10/2016
Cítricos	Determinaci6n de Clorpirrifos	50 a 1000 µg/ kg	PEC CROMA 019 (versi6n 4 del 25.11.2013)	Se actualiza el rango	28/10/2016	13/12/2017
Cítricos	Determinaci6n de Clorpirrifos	50 a 1000 µg/kg	PEC CROMA 019 versi6n 5	Actualizaci6n de la versi6n del m6todo de ensayo	13/12/2017	17/10/2018
Cítricos	Determinaci6n de Clorpirrifos	50 a 1000 µg/kg	PEC CROMA 019 versi6n 5	REacreditaci6n	17/10/2018	08/11/2018 VENCIDO
Naranja y Mandarina	Determinaci6n de Captan	50 a 100 µg/ Kg	PEC CROMA 019 (versi6n 3 del 29.08.12)	Otorgamiento	29/07/2011	05/02/2013
Cítricos	Determinaci6n de Captan	50 a 100 µg/ Kg	PEC CROMA 019 (versi6n 3 del 29.08.12)	Se actualiza la matriz del ensayo	05/02/2013	20/05/2014
Cítricos	Determinaci6n de Captan	50 a 100 µg/ Kg	PEC CROMA 019 (versi6n 4 del 25.09.2013)	Modificaci6n de la versi6n del m6todo de ensayo	20/05/2014	07/11/2014
Cítricos	Determinaci6n	50 a 100 µg	PEC CROMA 019	Reacreditaci6n	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 (ortofenilfenol)	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 (ortofenilfenol)	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 (ortofenilfenol)	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 (ortofenilfenol)	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 (ortofenilfenol)	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
	Pirimetanil	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 Pirimetanil	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 Pirimetanil	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 Pirimetanil	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/cm ³	ASTM D 4052 -11	Otorgamiento	07/11/2014	19/10/2015
Gasolinas	Densidad (15°C)	0.71 – 0.78 g/cm ³	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 C617-09 ^a	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 cilinders 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 cilinders 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