



17^a
edición

confidencialidad de los resultados. Sólo en el informe personalizado de cada participante se indica cuál es el código asignado.

El programa **Qualinova Food 2023** comprende 28 rondas de intercomparación distribuidas en 11 meses. Los laboratorios participantes pueden inscribirse en cuantas rondas deseen, no existiendo un número mínimo. No obstante, la participación a lo largo del año en varias rondas conlleva un interesante ahorro económico.

Varios aspectos del programa de ensayos de aptitud pueden subcontratarse eventualmente. Cuando se realiza la subcontratación, esta se adjudica a un subcontratista competente y el proveedor de ensayos de aptitud es responsable de este trabajo.

Pueden inscribirse en los ejercicios del siguiente modo:

➤ A través de nuestra nueva página web: **www.labnovasl.com**, en la pestaña "intercomparativos", marcando en los cuadros correspondientes los ejercicios en los que estén interesados.

➤ Si desea realizar consultas técnicas sobre los ejercicios intercomparativos Qualinova, puede ponerse en contacto a través de las direcciones electrónicas: **qualinova@labnovasl.com** o **calidad@labnovasl.com**

Recuerden que el símbolo # indica que ese circuito o parámetro no está incluido en el alcance de acreditación.



Labnova Distribuciones Agroalimentarias S.L.
Ejercicios Intercomparativos Qualinova
C/ Vitoria, 274 - Nave 138. Complejo Naves Taglosa
Pol. Ind. Gamonal-Villimar. 09007 Burgos

Tel. 947 04 06 63 www.labnovasl.com

síguenos en:



@labnovacomunica y
@Qualinova_Lab

PROGRAMA2023



LABNOVA S.L.

Labnova Distribuciones
Tel. 947 04 06 63
www.labnovasl.com



Qualinova Food

Funcionamiento de los circuitos de intercomparación Qualinova

Los ejercicios intercomparativos son una de las principales herramientas de las que disponen los laboratorios para evaluar la calidad de sus resultados.

El programa **Qualinova** se encuentra acreditado por ENAC como proveedor de ejercicios intercomparativos, según la Norma ISO 17043:2010 con el nº 10/PPI015. En la descripción de las rondas pueden verificar cuales son las acreditadas. Actualmente estamos trabajando para ampliar el alcance de acreditación.

Esta 17ª edición de nuestros circuitos continúa ofreciendo a sus participantes la máxima fiabilidad en su desarrollo, incluyendo la estadística robusta recomendada por la norma ISO 13528:2015 y los protocolos IUPAC. Así mismo, la preparación de las muestras, los estudios de homogeneidad y estabilidad de las mismas y todo el sistema organizativo y logístico de nuestros ejercicios cumplen con las recomendaciones efectuadas por la Norma ISO 17043:2010, referente a la organización de ejercicios intercomparativos de laboratorios.

Como NOVEDAD, indicar que se han incluido rondas nuevas en nuestro programa FOOD, en respuesta a las sugerencias propuestas por nuestros participantes.

➤ Tres rondas de detección de micotoxinas en alimentos: aflatoxinas y zearalenona en pienso (AL 23003), Aflatoxinas y DON en trigo (AL 23008) y Aflatoxinas, ocratoxina A y Fumonisina en maíz (AL 23019).

El sistema de funcionamiento es muy sencillo: Cada laboratorio determina cuales son las rondas intercomparativas que le interesan dentro del programa anual de Qualinova. Dentro de cada ronda se solicitan diferentes análisis que el laboratorio puede realizar en su totalidad o parcialmente, según sus necesidades. Una vez finalizado el plazo de recepción de resultados, Qualinova efectúa un estudio estadístico de los mismos, da de alta en la web el informe general de resultados y un informe personalizado en el que se valoran las cifras obtenidas por cada participante. Los laboratorios acceden a los informes registrándose en la web con un usuario y contraseña suministrados por Qualinova.

En los informes de todas las rondas intercomparativas se asigna un número de código aleatorio a cada participante, de manera que quede garantizada en todo momento la

Físico-Químico

MATRIZ	ENERO	FEB.	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	SEPT.	OCT.	NOV.	DIC.	TOT.	€
Alimento derivado de cereal #									AL23022			1	210
Espicias #	AL23001				AL23011							2	210*/336**
Producto Cárnico-Nutricional			AL23005									1	231
Micotoxinas #		AL23003		AL23008				AL23019				3	263*/595**
Producto Lácteo-Nutricional					AL23012							1	231
Aceites #							AL23017					1	210
Piensos y sus materias primas #									AL23025			1	210
Alimento infantil #						AL23014						1	210

* Precio de una ronda ** Precio de todas las rondas

- Si se participa en 5 de Microbiología: 955 €

- Si se participa en 5 de Físico-Químico: 693 €

IVA NO INCLUIDO

Para múltiples inscripciones entre los circuitos Food y Environment, consulten con nosotros



Los ensayos marcados con # no están amparados por la acreditación de ENAC

MATRIZ	CÓDIGO	PARÁMETROS
Espicias (comino)#	AL 23001	Humedad - Cenizas - Cenizas insolubles en HCl - Fibra bruta - Extracto etéreo
Micotoxinas en pienso#	AL 23003	Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 - Zearalenona
Producto cárnico cocido (Nutricional)	AL 23005	Humedad - Grasa - Grasas saturadas - Hidratos de carbono totales - Proteína - Sal (expresada como Na x 2.5) - Cenizas
Micotoxinas en harina de trigo #	AL 23008	Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 - Deoxinivalenol
Espicias (pimentón) #	AL 23011	Humedad - Cenizas - Cenizas insolubles en HCl - Extracto etéreo - Color ASTA
Producto lácteo (Nutricional)	AL 23012	Extracto seco - Grasa - Grasa saturada - Hidratos de carbono - Azúcares totales - Proteína - Sal (expresada con Na x 2.5) - Calcio - Cenizas
Alimento infantil #	AL 23014	Humedad - Cenizas - Proteína - Grasa - Azúcares totales - Almidón - Calcio - Fósforo - Nitratos - Nitritos
Aceite de oliva virgen #	AL 23017	Cromatograma de ácidos grasos - Acidez - Índice de peróxidos - Estigmastadieno - K232 - K270
Micotoxinas en maíz #	AL 23019	Aflatoxinas - Ocratoxina A - Fumonisina
Alimento derivado de cereal (producto de bollería) #	AL 23022	Humedad - Grasa - Grasas saturadas - Hidratos de carbono - Azúcares totales - Fibra alimentaria total - Proteína - Sal (expresada como Na x 2.5) - Cenizas - Actividad de agua - Valor energético (kJ) - Ácido sórbico
Pienso de broilers (Incluidas determinaciones por NIR) #	AL 23025	Humedad - Cenizas - Proteína Bruta - Grasa bruta - Fibra Bruta - Almidón - Calcio - Fósforo - Sodio

Microbiológico

MATRIZ	ENERO	FEB.	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	SEPT.	OCT.	NOV.	DIC.	TOT.	€
Lácteos #				AL23009								1	242
Superficies		AL23004			AL23013			AL23020			AL23028	4	275*/867**
Alimento elaborado listo para el consumo	AL23002			AL23010			AL23018				AL23026	4	268*/804**
Espicias #						AL23015						1	242
Producto Cárnico			AL23006						AL23023			2	268*/429**
Pescado						AL23016						1	268
Ovoproducto #								AL23024				1	242
Piensos y sus materias primas #								AL23021				1	242
Bollería y Pastelería			AL23007								AL23027	2	268*/429**



Los ensayos marcados con # no están amparados por la acreditación de ENAC

MATRIZ	CÓDIGO	PARÁMETROS
Alimento elaborado listo para el consumo (ensalada preparada)	AL 23002	Recuento: Aerobios mesófilos, enterobacterias, coliformes totales, <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus coagulasa</i> +. Detección: <i>Salmonella spp</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> .
Superficies	AL 23004	Recuento: Aerobios mesófilos, enterobacterias.
Producto cárnico (albóndigas)	AL 23006	Recuento: Aerobios mesófilos, <i>Clostridium perfringens</i> , coliformes totales, enterobacterias, <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus coagulasa</i> +, <i>Listeria monocytogenes</i> . Detección: <i>Salmonella spp</i> , (Varias concentraciones).
Producto de bollería (bollo relleno)	AL 23007	Recuento: Aerobios mesófilos, enterobacterias, mohos y levaduras, <i>Staphylococcus coagulasa</i> +. y <i>Escherichia coli</i> . Detección: <i>Salmonella spp</i> , <i>Shigella spp</i> .
Lácteo (queso)#	AL 23009	Recuento: Aerobios mesófilos, enterobacterias, <i>Escherichia coli</i> , coliformes totales #, <i>Staphylococcus coagulasa</i> +, <i>Listeria monocytogenes</i> . Detección: <i>Salmonella spp</i> .
Alimento elaborado listo para el consumo (entrante)	AL 23010	Recuento: Aerobios mesófilos, enterobacterias, coliformes totales, <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus coagulasa</i> +. Detección: <i>Salmonella spp</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> .
Superficies #	AL 23013	Detección: <i>Salmonella spp</i> .
Especia #	AL 23015	Recuento: Anaerobios sulfito reductores y <i>Escherichia coli</i> . Detección: <i>Salmonella spp</i> .
Pescado	AL 23016	Recuento: Aerobios mesófilos, <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus coagulasa</i> +, coliformes totales. Detección: <i>Salmonella spp</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> .
Alimento elaborado listo para el consumo (primer plato)	AL 23018	Recuento: Aerobios mesófilos, enterobacterias, coliformes totales, <i>Staphylococcus coagulasa</i> +, <i>Escherichia coli</i> , <i>Clostridium perfringens</i> #, <i>Listeria monocytogenes</i> . Detección: <i>Salmonella spp</i> .(varias concentraciones)
Superficies (placa Rodac) #	AL 23020	Recuento: Aerobios mesófilos, enterobacterias.
Piensos y sus materias primas (Harina de soja) #	AL 23021	Recuento: Aerobios mesófilos, enterobacterias, mohos y levaduras, <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus coagulasa</i> +, <i>Clostridium perfringens</i> . Detección: <i>Salmonella spp</i> .
Ovoproducto #	AL 23024	Recuento: Aerobios mesófilos, <i>Clostridium perfringens</i> , enterobacterias, <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus coagulasa</i> +. Detección: <i>Salmonella spp</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> .
Alimento elaborado listo para el consumo (salsa)	AL 23026	Recuento: Aerobios mesófilos, coliformes totales, enterobacterias, <i>Staphylococcus coagulasa</i> +, <i>Escherichia coli</i> . Detección: <i>Salmonella spp</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> .
Producto de bollería (bollo sin relleno)	AL 23027	Recuento: Aerobios mesófilos, enterobacterias, mohos y levaduras, <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus coagulasa</i> +. Detección: <i>Salmonella spp</i> , <i>Shigella spp</i> .
Superficies	AL 23028	Detección: <i>Listeria monocytogenes</i> .