

18<sup>a</sup>  
edición

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

El programa **Qualinova Food 2024** comprende **32 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 la dirección electrónica **qualinova@labnovasl.com**.

18  
Años junto a ti

QUALINOVA  
FOOD

LABNOVA

 LABNOVA S.L.

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

Tel. 947 04 06 63 [www.labnovasl.com](http://www.labnovasl.com)

síguenos en:



@labnovacomunica y  
@Qualinova\_Lab

24  
Qf

QUALINOVA  
FOOD

PROGRAMA 2024



LABNOVA S.L.

Labnova Distribuciones  
+34 947 04 06 63  
[www.labnovasl.com](http://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.

En el **programa Qualinova** 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.

Esta **18ª edición** de nuestros circuitos continúa ofreciendo a sus participantes la máxima fiabilidad en su desarrollo, incluyendo la estadística robusta recomendada por la norma **ISO 13528:2022** y los **protocolos IUPAC**.

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

- **Dos rondas para la detección de alérgenos (AL 24006 y AL24022):** Detección de sulfito en distintos alimentos.
- **Una ronda para el análisis de Campylobacter spp en producto de pollo (AL 24014)**

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.

Revisión 3. Este documento sustituye a la revisión anterior 2.  
Fecha: 03-07-2024

# Físico-Químico

MATRIZ	ENVÍO	ENERO	FEB.	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	SEPT.	OCT.	NOV.	DIC.	TOT.	€
Alimento derivado de cereal	Tº ambiente									AL24025			1	220
Espicias	Tº ambiente	AL24001				AL24012							2	220/352**
Producto Cárnico (nutricional)	Refrigeración			AL24005					AL24021				2	243/388**
Micotoxinas	Tº ambiente				AL24009							AL24031	2	263/420**
Producto Lácteo (nutricional)	Refrigeración					AL24013							1	242
Aceites	Tº ambiente							AL24018					1	220
Piensos y sus materias primas	Tº ambiente						AL24015				AL24028		2	220/352**
Alimento (Sulfitos) <b>NEW</b>	Refrigeración			AL24006					AL24022				2	195/312**

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

- Si se participa en 5 de Microbiología: 1002 €

- Si se participa en 5 de Físico-Químico: 728 €

IVA NO INCLUIDO

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

MATRIZ	MES	CÓDIGO	PARÁMETROS
Espicias (Pimienta negra)	ENERO	AL 24001	Humedad - Cenizas - Cenizas insolubles en HCl - Fibra bruta - Extrácto etéreo.
Producto cárnico nutricional (Embutido cocido)	MARZO	AL 24005	Humedad - Grasa - Grasa saturada - Hidratos de carbono totales - Proteína- Sal (Na x 2.5) - Cenizas.
Alérgenos (Langostino cocido)	MARZO	AL 24006	Sulfitos
Micotoxinas (Piense de vacuno)	ABRIL	AL 24009	Aflatoxina B1, Aflatoxina B2, Aflatoxina G1, Aflatoxina G2, Aflatoxinas totales, Deoxinivalenol y Zearalenona.
Espicias (Pimentón picante)	MAYO	AL 24012	Humedad - Cenizas - Cenizas insolubles en HCl - Color ASTA - Extrácto etéreo.
Producto lácteo nutricional (Queso)	MAYO	AL 24013	Extracto seco - Grasa - Grasa saturada - Hidratos de carbono - Azúcares totales - Proteína - Sal (Na x2.5) - Calcio - Cenizas.
Piense y sus materias primas (Porcino)	JUNIO	AL 24015	Humedad - Cenizas- Proteína bruta - Grasa bruta - Fibra bruta - Almidón- Calcio - Fósforo - Sodio
Aceites (Aceite de girasol)	JULIO	AL 24018	Cromatograma de ácidos grasos - acidez - índice de peróxidos - estigmastidieno- K232 - K270.
Producto cárnico nutricional (Embutido cocido)	SEPTIEMBRE	AL 24021	Humedad - Grasa - Grasa saturada - Hidratos de carbono totales - Proteína- Sal (Na x 2.5) - Cenizas.
Alérgenos (Producto cárnico)	SEPTIEMBRE	AL 24022	Sulfitos
Alimento derivado del cereal (Producto de bollería)	OCTUBRE	AL 24025	Humedad - Grasa - Grasa saturada - Hidratos de carbono - Azúcares totales- Proteína- Fibra alimentaria total - Sal (NAX2.5) - Actividad de agua - Cenizas - Ácido sórbico - Valor energético.
Piense y sus materias primas (soja)	NOVIEMBRE	AL 24028	Humedad - Cenizas- Proteína bruta - Grasa bruta - Fibra bruta - Almidón- Calcio - Fósforo - Sodio
Micotoxinas (Materia prima de piense, trigo)	DICIEMBRE	AL 24031	Aflatoxina B1, Aflatoxina B2, Aflatoxina G1, Aflatoxina G2, Aflatoxinas totales, Ocratoxina A.

# Microbiológico

MATRIZ	ENVÍO	ENERO	FEB.	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	SEPT.	OCT.	NOV.	DIC.	TOT.	€
Lácteos	Refrigeración								AL24023				1	254
Superficies	Refrigeración		AL24003		AL24010			AL24019	AL24024			AL24032	5	288/1152**
Alimento elaborado listo para el consumo	Tº ambiente	AL24002			AL24011			AL24020			AL24029		4	281*/900**
Espicias	Tº ambiente						AL24016						1	254
Producto Cárnico	Tº ambiente			AL24007						AL24026			2	281*/450**
Pescado	Tº ambiente						AL24017						1	281
Ovoproducto	Refrigeración								AL24027				1	254
Piensos y sus materias primas	Tº ambiente		AL24004										1	254
Bollería y Pastelería	Tº ambiente			AL24008							AL24030		2	281/450**
Producto cárnico (pollo) <b>NEW</b>	Refrigeración					AL24014							1	195

MATRIZ	MES	CÓDIGO	PARÁMETROS
Alimento elaborado listo para el consumo (ensalada preparada)	ENERO	AL 24002	<b>Recuento:</b> Aerobios mesófilos, enterobacterias, coliformes totales, <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus coagulasa</i> +. <b>Detección:</b> <i>Salmonella spp</i> y <i>Listeria monocytogenes</i> .
Superficies	FEBRERO	AL 24003	<b>Recuento:</b> Aerobios mesófilos y enterobacterias.
Piense y sus materias primas (Piense de vacuno)	FEBRERO	AL 24004	<b>Recuento:</b> Aerobios mesófilos, enterobacterias, <i>Escherichia coli</i> , mohos y levaduras, <i>Staphylococcus coagulasa</i> +, <i>Clostridium perfringes</i> . <b>Detección:</b> <i>Salmonella spp</i> .
Producto cárnico (plato preparado cárnico)	MARZO	AL 24007	<b>Recuento:</b> Aerobios mesófilos, <i>Clostridium perfringes</i> , coliformes totales, enterobacterias, <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus coagulasa</i> +, <i>Listeria monocytogenes</i> . <b>Detección:</b> <i>Salmonella spp</i> (Varias concentraciones)
Bollería y pastelería (producto de bollería sin relleno)	MARZO	AL 24008	<b>Recuento:</b> Aerobios mesófilos, enterobacterias, mohos y levaduras, <i>Staphylococcus coagulasa</i> +, <i>Escherichia coli</i> . <b>Detección:</b> <i>Salmonella spp</i> , <i>shigela spp</i> .
Superficies	ABRIL	AL 24010	<b>Detección:</b> <i>Salmonella spp</i> .
Alimento elaborado listo para el consumo (Entrante)	ABRIL	AL 24011	<b>Recuento:</b> Aerobios mesófilos, enterobacterias, coliformes totales, <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus coagulasa</i> +. <b>Detección:</b> <i>Salmonella spp</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> .
Producto cárnico (pollo)	MAYO	AL 24014	<b>Recuento:</b> <i>Campylobacter spp</i> .
Espicias (Comino)	JUNIO	AL 24016	<b>Recuento:</b> Anaerobios sulfito reductores, <i>Escherichia coli</i> . <b>Detección:</b> <i>Salmonella spp</i> .
Pescado (Conserva de pescado)	JUNIO	AL 24017	<b>Recuento:</b> Aerobios mesófilos, <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus coagulasa</i> +, Coliformes totales. <b>Detección:</b> <i>Salmonella spp</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> .
Superficies (RODAC)	JULIO	AL 24019	<b>Recuento:</b> Aerobios mesófilos y Enterobacterias.
Alimento elaborado listo para el consumo (primer plato)	JULIO	AL 24020	<b>Recuento:</b> Aerobios mesófilos, enterobacterias, coliformes totales, <i>Staphylococcus coagulasa</i> +, <i>Escherichia coli</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> . <b>Detección:</b> <i>Salmonella spp</i> (varias concentraciones).
Lácteo (Queso)	SEPTIEMBRE	AL 24023	<b>Recuento:</b> Aerobios mesófilos, enterobacterias, <i>Escherichia coli</i> , coliformes totales, <i>Staphylococcus coagulasa</i> +, <i>Listeria monocytogenes</i> . <b>Detección:</b> <i>Salmonella spp</i> .
Superficies (Laminocultivos)	SEPTIEMBRE	AL 24024	<b>Recuento:</b> Aerobios mesófilos y enterobacterias.
Producto cárnico (Sobrasada)	OCTUBRE	AL 24026	<b>Recuento:</b> Aerobios mesófilos, <i>Clostridium perfringes</i> , coliformes totales, enterobacterias, <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus coagulasa</i> +, <i>Listeria monocytogenes</i> . <b>Detección:</b> <i>Salmonella spp</i> (varias concentraciones).
Ovoproducto	OCTUBRE	AL 24027	<b>Recuento:</b> Aerobios mesófilos, enterobacterias, <i>Staphylococcus coagulasa</i> +, <i>Escherichia coli</i> . <b>Detección:</b> <i>Salmonella spp</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> .
Alimento elaborado listo para el consumo (salsa)	NOVIEMBRE	AL 24029	<b>Recuento:</b> Aerobios mesófilos, coliformes totales, <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus coagulasa</i> +, Enterobacterias, <b>Detección:</b> <i>Salmonella spp</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> .
Bollería y pastelería (bollería)	NOVIEMBRE	AL 24030	<b>Recuento:</b> Aerobios mesófilos, coliformes totales, <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus coagulasa</i> +, Enterobacterias, <b>Detección:</b> <i>Salmonella spp</i> , <i>Shigela spp</i> .
Superficies	DICIEMBRE	AL 24032	<b>Detección:</b> <i>Listeria monocytogenes</i> .