



**ORGANISMO ACREDITADO POR EL ONA
FICHA DE CLIENTE**

NOMBRE	LABORATORIO CONTROL QUÍMICO TROCIUK & CIA. AGISA
TIPO DE ORGANISMO	Laboratorio de Ensayo
DIRECCIÓN	Ruta Graneros del Sur y Avenida Mariscal López
CIUDAD	Fram – Itapúa
TELEFONO	+595-761-265-411 / +595-761-265-473
FAX	+595-761-265-411
PERSONA DE CONTACTO	Cristina Trociuk–Director General
E-MAIL	laboratorios@trociuk.com

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN CONCEDIDA AL LABORATORIO DE LA EMPRESA TROCIUK y CIA A.G.I.S.A, COMO LABORATORIO DE ENSAYO, DE ACUERDO A LA NORMA NP-ISO/IEC 17025:2006, EQUIVALENTE A LA NORMA ISO/IEC 17025:2005 “REQUISITOS GENERALES PARA LA COMPETENCIA DE LOS LABORATORIOS DE ENSAYO Y CALIBRACION” Y DE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LOS REGLAMENTOS, CRITERIOS Y POLITICAS DEL ONA APLICABLES A LOS LABORATORIOS DE ENSAYOS EN SU VERSION VIGENTE.

Nº	Ensayos	Sustrato/Matriz	Normas, Procedimientos Internos o especificaciones	Instalaciones	Fecha de Acreditación	Fecha de Vencimiento
1	Humedad en harinas y cereales	Trigo, trigo durum, arroz (descascarado y molido), cebada, mijo, centeno, avena, triticale, sorgo en grano, granos molidos, semolinas o harinas	IE-MET-01 (ISO 712:2009) Rev.07	Permanente	28/03/2016	28/03/2019
2	Materia grasa en productos alimenticios para animales	Alimentos balanceados para animales con un contenido de grasa menor o igual a 20%	IE-MET-05 (ISO 6492:1999) Rev.03	Permanente	28/03/2016	28/03/2019

3	Gluten húmedo y seco mediante lavado manual	Harina de trigo	IE-MET-07 (IRAM 15860:2013) Rev. 05	Permanente	28/03/2016	28/03/2019
4	Humedad y materia volátil en semillas oleaginosas	Semillas oleaginosas (sésamo, nabo, mostaza negra, mostaza blanca, canola, semilla de girasol, granos de soja con linters adheridos)	IE-MET-16 (ISO 665:2000) Rev.05	Permanente	28/03/2016	28/03/2019
5	Humedad y materias volátiles en productos alimenticios	Alimentos balanceados	IE-MET-18 (ISO 6496:1999) Rev.04	Permanente	28/03/2016	28/03/2019
6	Determinación de las propiedades reológicas de la harina de trigo. Método del Alveógrafo	Harina de trigo	IE-MET-32 (IRAM 15857:2012) Rev. 05	Permanente	28/03/2016	28/03/2019
7	Actividad de la alfa amilasa de harina de trigo (Falling Number) según Hagberg-Perten	Harina de Trigo	IE-MET-04 (IRAM 15862:2003) Rev. 05	Permanente	28/03/2016	28/03/2019
8	Determinación de cenizas en productos alimenticios para animales	Alimentos balanceados para animales	IE-MET-21 (ISO 5984:2002) Rev. 03	Permanente	28/03/2016	28/03/2019

9	Humedad en residuos oleaginosos	Residuos oleaginosos	IE-MET-59 (ISO 771:1977) Rev. 01	Permanente	28/03/2016	28/03/2019
10	Determinación del contenido de materia grasa en residuos oleaginosos	Residuos oleaginosos	IE-MET-58 (ISO 734-1:2006) Rev. 01	Permanente	28/03/2016	28/03/2019
11	Determinación de materia grasa en semillas oleaginosas	Semillas oleaginosas	IE-MET-57 (ISO 659:2009 modificado) Rev. 01	Permanente	28/03/2016	28/03/2019
12	Determinación del contenido de cenizas en harinas de trigo	Harina de trigo	IE-MET-03 (ISO 2171:1993) Rev. 06	Permanente	28/03/2016	28/03/2019
13	Gluten húmedo, gluten seco e índice de gluten mediante lavado automático	Harina de trigo	IE-MET-75 (IRAM 15864-2:2013) Rev. 00	Permanente	28/03/2016	28/03/2019
Responsable Técnico del Laboratorio: Sra. Sofia Ryzak						