

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

| | | |
|---------------------------------------|---|------------------------|
| RAZÓN SOCIAL | CONTROL UNIÓN SOCIEDAD ANÓNIMA (CUPy S.A.) | RUC: 80026578-5 |
| NOMBRE DEL OEC | CONTROL UNIÓN SOCIEDAD ANÓNIMA (CUPy S.A.) | |
| TIPO DE OEC | Laboratorio de ensayos | |
| CERTIFICADO DE ACREDITACIÓN Nº | ONA-CA/LE034 | |
| DIRECCIÓN | Teresa Lamas Carisimo 6548 entre Mayor Pastore y Prof. Conradi | |
| CIUDAD | Asunción | |
| TELEFONO | 595 21 524195/6 | |
| PERSONA DE CONTACTO | Cesar Croskey, Responsable de Calidad | |
| E-MAIL | ccroskey@controlunion.com / laboratorio.paraguay@controlunion.com | |

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN CONCEDIDA A CONTROL UNIÓN SOCIEDAD ANÓNIMA (CUPy S.A.), COMO LABORATORIO DE ENSAYO, DE ACUERDO A LA NORMA NP-ISO/IEC 17025:2018, EQUIVALENTE A LA NORMA ISO/IEC 17025:2017 “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.

Transcripción de toda la información registrada en el Anexo 1 del Certificado de Acreditación según esquema de acreditación correspondiente.

| Nº | DESCRIPCIÓN DE ENSAYO (especificar Limite de Cuantificación y/o intervalo de trabajo) | SUSTRATO/ MATRIZ (Material/ Producto) | COMPONENTE/ PARÁMETRO O CARACTERÍSTIC A PROBADA (Analito) | NORMAS/ PROCEDIMIENTOS/ ESPECIFICACIONES (año/edición/revisión/ versión) | TIPO DE INSTALACIONES EN QUE SE DESARROLLAN LOS ENSAYOS (permanentes, fuera de sus instalaciones permanentes y en instalaciones temporales o móviles asociadas, o en las instalaciones del cliente) | Fecha de Acreditación | Fecha de Vencimiento |
|-----------|---|--|---|---|---|------------------------------|-----------------------------|
| 1 | Determinación de <i>Salmonella spp.</i> El límite de detección al 50% oscila entre 0,3 y 1,3 células /25 g | Alimentos para consumo humano (excluido queso elaborado con leche cruda) | <i>Salmonella spp.</i> | AFNOR BIO 12/32-10/11 (VIDAS® UP <i>Salmonella</i> method (VIDAS ® SPT) for the detection of <i>Salmonella spp</i>) y Método de confirmación NEN-EN-ISO 6579-1:2017 (Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and | Permanente | 2022/06/09 | 2025/06/09 |

| | | | | | | | |
|---|--|--|--------------------|--|------------|------------|------------|
| | de Muestra. | Alimentos para consumo Animal (piensos y granos) | | serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of <i>Salmonella spp.</i> PR-23 Procedimiento para determinación de Salmonella Rev. 07 | | | |
| 2 | Detección de Secuencia específica de DNA mediante PCR en tiempo real | Granos y cereales | Evento transgénico | <p>NEN EN ISO 21569:2005 (Foodstuffs-Methods of Analysis for the Detection of Genetically Modified Organisms and Derived Products-Qualitative Nucleic Acid Methods)</p> <p>PR-35 Método cualitativo para la detección de secuencias específicas de DNA mediante PCR en tiempo real. Rev. 06</p> <p><u>Preparación de Muestra</u> NEN EN ISO 21571:2005 (Foodstuffs-Methods of Analysis for the Detection of Genetically Modified Organisms and Derived Products-Nucleic Acid extraction)</p> <p>PR-32 Procesamiento de muestra para extracción de DNA. Rev. 03 <u>Extracción de DNA</u> NEN EN ISO 21571:2005 (Foodstuffs-Methods of Analysis for the Detection of Genetically Modified Organisms and Derived Products-Nucleic Acid extraction)</p> <p>PR-33 Método de extracción de DNA. Rev. 09</p> | Permanente | 2022/06/09 | 2025/06/09 |

| | | | | | | | |
|---|---|---|----------------|--|------------|------------|------------|
| | | | | <p>Cuantificación de DNA NEN EN ISO 21571:2005 (Foodstuffs-Methods of Analysis for the Detection of Genetically Modified Organisms and Derived Products-Nucleic Acid extraction) PR-34 Cuantificación de DNA a través de Absorbancia Ultravioleta. Rev. 03</p> | | | |
| 3 | <p>Determinación de Salmonella por PCR en tiempo real. Límite de Detección al 50 % (LOD50): oscila entre 0,3 y 1,4 UFC/25 g de Muestra.</p> | <p>Productos destinados al consumo humano o a la alimentación animal y muestras medioambientales en el ámbito de la producción y el tratamiento de alimentos.</p> | Salmonella spp | <p><u>Screening</u> DIN 10135:2013 Microbiología de alimentos y piensos. Reacción en cadena de la polimerasa (PCR) para la detección de microorganismos patógenos en los alimentos. Método de detección de la <i>Salmonella</i></p> <p><u>Confirmación</u> NEN-EN ISO 6579-1:2017 Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for detection of <i>Salmonella</i> spp PR-52 Procedimiento para determinación de <i>Salmonella</i> por PCR en tiempo real. Rev. 03</p> | Permanente | 2022/06/09 | 2025/06/09 |

Responsable Técnico de Laboratorio: Bioq. Clara Núñez

Dirección de actividad: Teresa Lamas Carisimo 6548 entre Mayor Pastore y Prof. Conradi

Obs.: En algunos casos el límite de Cuantificación (LQ) no es aplicable. -