



ORGANISMO ACREDITADO POR EL ONA
FICHA DE CLIENTE

NOMBRE	Control Unión S.A.
TIPO DE ORGANISMO	Laboratorio de Ensayo
DIRECCIÓN	Teresa Lamas Caríssimo 6548
CIUDAD	Asunción
TELEFONO	595 21 524195/6
FAX	---
PERSONA DE CONTACTO	Bioq. Clara Nuñez
E-MAIL	laboratorio.paraguay@controlunion.com

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN CONCEDIDA AL LABORATORIO DE LA EMPRESA CONTROL UNIÓN PARAGUAY ALMACENES GENERALES DE DÉPOSITOS 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.

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/visión/ve rsión)	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</i>	-Alimentos para consumo humano (excluido queso)	<i>Salmonella spp.</i>	AFNOR BIO 12/32-10/11 (VIDAS® UP Salmonella method (VIDAS ® SPT) for	Permanente	02/08/2019	02/08/2022

	<p><i>spp.</i></p> <p>El límite de detección al 50 % oscila entre 0,3 y 1,3 células /25 g de Muestra.</p>	<p>elaborado con leche cruda)</p> <p>-Alimentos para consumo Animal (piensos y granos)</p>		<p>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 serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of <i>Salmonella spp.</i> PR-23</p> <p>Procedimiento para determinación de <i>Salmonella</i> Rev. 07</p>			
2	<p>Detección de Secuencia específica de DNA mediante PCR en tiempo real</p>	<p>Granos y cereales</p>	<p>Evento transgénico</p>	<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>Permanente</p>	<p>02/08/2019</p>	<p>02/08/2022</p>

				<p>PR-35 Método cualitativo para la detección de secuencias específicas de DNA mediante PCR en tiempo real. Rev. 02</p> <p>Preparación de Muestra</p> <p>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. 02</p> <p>Extracción de DNA</p> <p>NEN EN ISO 21571:2005 (Foodstuffs-Methods of Analysis for the Detection of</p>		
--	--	--	--	---	--	--

				<p>Genetically Modified Organisms and Derived Products- Nucleic Acid extraction)</p> <p>PR-33 Método de extracción de DNA. Rev. 04</p> <p>Cuantificación de DNA</p> <p>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-34 Cuantificación de DNA a través de Absorbancia Ultravioleta. Rev. 00.</p>			
		Responsable Técnico del Laboratorio: Bioq. Clara Nuñez					