

ORGANISMO ACREDITADO POR EL ONA
FICHA DE CLIENTE

NOMBRE	Laboratorio Agroindustrial – Cooperativa Colonias Unidades Agropec. Ind. Ltda.
TIPO DE ORGANISMO	Laboratorio de ensayos
CERTIFICADO DE ACREDITACIÓN Nº	ONA-CA/LE038
DIRECCIÓN	Av. Gaspar R. de Francia Nº 64
CIUDAD	Obligado
TELEFONO	0712181396
PERSONA DE CONTACTO	Ing. Celeste Britez Segovia / Ing. Catalina González Colmán
E-MAIL	maria.britez@ccu.coop.py / catalina.gonzalez@ccu.coop.py

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN CONCEDIDA AL LABORATORIO AGROINDUSTRIAL DE LA COOPERATIVA COLONIAS UNIDADES AGROPEC. IND. LTDA., 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 CARACTERÍSTICA PROBADA (Analito)	NORMAS/ PROCEDIMIENTOS/ ESPECIFICACIONES (año/edición/visión/ 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 del contenido de humedad (método de referencia)	Trigo en granos/ Harina de trigo	Humedad	Norma de referencia ISO 712:2009 Instructivo de aplicación IN-LAI-DIT-05, Rev 02	Permanente	2021/03/04	2024/03/04

2	Determinación de Falling Number	Trigo en granos/ Harina de trigo	Indice de caída (Falling Number)	Norma de referencia AACC 56-81.04: 2019 Instructivo de aplicación IN-LAI-DIT-01, Rev 02	Permanente	2021/03/04	2024/03/04
3	Determinación de Gluten húmedo, Gluten seco, capacidad de retención de agua e índice de gluten (Gluten index)	Trigo en granos/ Harina de trigo	Gluten húmedo, Gluten seco, Indice de Gluten	Norma de referencia AACC 38-12.02:2000 Instructivo de aplicación IN-LAI-DIT-02, Rev 03	Permanente	2021/03/04	2024/03/04
4	Determinación de las propiedades alveográficas (W,P,L, P/L;G, le)	Trigo en grano/ Harina de trigo	* Propiedades alveograficas (W,P,L, P/L;G, le)	Norma de referencia ISO 27971:2015. Instructivo de aplicación IN-LAI-DIT-03, Rev 02	Permanente	2021/03/04	2024/03/04
5	Determinación de absorción de agua y propiedades reológicas utilizando un farinógrafo	Trigo en granos/ Harina de trigo	Absorción de agua y propiedades reológicas (Tiempo de desarrollo, estabilidad y reblandecimiento de la masa)	Norma de referencia ISO 5530-1:2013 Instructivo de aplicación IN-LAI-DIT-34, Rev 01	Permanente	2021/03/04	2024/03/04

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

*W =Trabajo de deformación; P=Parámetro de presión máxima; L= Longitud; G= Índice de hinchamiento; P/L= Relación de la configuración de la curva; le= Índice de elasticidad

Responsable Técnico del Laboratorio: Ing. Celeste Britez - Jefe de laboratorio

Direcciones de todas las localizaciones físicas del OEC que se encuentran cubiertas en el Alcance de la Acreditación.

Laboratorio: Av. Gaspar R. de Francia N° 64 – Obligado.-