

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

<b>NOMBRE</b>	Control Unión S.A.
<b>TIPO DE ORGANISMO</b>	Laboratorio de Ensayo
<b>CERTIFICADO DE ACREDITACIÓN Nº:</b>	ONA-CA/LE034
<b>DIRECCIÓN</b>	Teresa Lamas Caríssimo Nº 6548 entre Mayor Pastore y Prof. Conradi, Bº Villa Aurelia
<b>CIUDAD</b>	Asunción
<b>TELEFONO</b>	595 21 524195/6
<b>PERSONA DE CONTACTO</b>	Bioq. Clara Nuñez
<b>E-MAIL</b>	<a href="mailto:laboratorio.paraguay@controlunion.com">laboratorio.paraguay@controlunion.com</a>

**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN CONCEDIDA AL LABORATORIO DE LA EMPRESA CONTROL UNIÓN 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.**

<b>Nº</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE ENSAYO</b> (especificar Limite de Cuantificación y/o intervalo de trabajo)	<b>SUSTRATO/ MATRIZ</b> (Material/ Producto)	<b>COMPONENTE/ PARÁMETRO O CARACTERÍSTICA PROBADA</b> (Analito)	<b>NORMAS/ PROCEDIMIENTOS/ ESPECIFICACIONES</b> (año/edición/revisión/versión)	<b>TIPO DE INSTALACIONES EN QUE SE DESARROLLAN LOS ENSAYOS</b> (permanentes, fuera de sus instalaciones permanentes y en instalaciones temporales o móviles asociadas, o en las instalaciones del cliente)	<b>Fecha de Acreditación</b>	<b>Fecha de Vencimiento</b>
1	Determinación de <i>Salmonella spp.</i> El límite de detección al 50% oscila entre 0,3 y	Alimentos para consumo humano (excluido queso elaborado con	<i>Salmonella spp.</i>	<b>AFNOR BIO 12/32-10/11 (VIDAS® UP Salmonella method (VIDAS® SPT) for the detection of <i>Salmonella spp</i>) y Método de</b>	Permanente	2019/08/02	2022/08/02

	1,3 células /25 g de Muestra.	leche cruda) Alimentos para consumo Animal (piensos y granos)		<p><b>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</i> spp.</b></p> <p>Procedimiento de aplicación: <b>PR-23 Procedimiento para determinación de <i>Salmonella</i> Rev. 07</b></p>			
2	Detección de Secuencia específica de DNA mediante PCR en tiempo real	Granos y cereales	Evento transgénico	<p><b>NEN EN ISO 21569:2005 (Foodstuffs-Methods of Analysis for the Detection of Genetically Modified Organisms and Derived Products- Qualitative Nucleic Acid Methods)</b> PR-35 Método cualitativo para la detección de secuencias específicas de DNA mediante PCR en tiempo real. Rev. 03 <b>Preparación de Muestra NEN EN ISO 21571:2005 (Foodstuffs-Methods of Analysis for the Detection of Genetically Modified Organisms and Derived Products-Nucleic</b></p>	Permanente	2019/08/02	2022/08/02

				<p><b>Acid extraction)</b> PR-32 Procesamiento de muestra para extracción de DNA. Rev. 02</p> <p><b>Extracción de DNA NEN EN ISO 21571:2005 (Foodstuffs-Methods of Analysis for the Detection of Genetically Modified Organisms and Derived Products-Nucleic Acid extraction)</b></p> <p>PR-33 Método de extracción de DNA. Rev. 07</p> <p><b>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)</b></p> <p>Procedimiento de aplicación: <b>PR-34 Cuantificación de DNA a través de Absorbancia Ultravioleta. Rev. 02</b></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 medioambiental es en el ámbito de la producción y el tratamiento de alimentos.</p>	<p><i>Salmonella spp</i></p>	<p><b>Screening:</b> <b>DIN 10135:2013</b> <b>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></b> <b>Confirmación:</b> <b>NEN-EN ISO 6579-1:2017</b> <b>Microbiology of food and animal feeding stuffs – Horizontal method for detection of <i>Salmonella spp</i></b></p> <p>Procedimiento de aplicación: <b>PR-52 Procedimiento para determinación de <i>Salmonella</i> por PCR en tiempo real. Rev 02</b></p>	<p>Permanente</p>	<p>2021/06/24</p>	<p>2022/08/02</p>
<p><b>Responsable Técnico de Laboratorio:</b> Bioq. Clara Nuñez.</p>							

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

Laboratorio: Teresa Lamas Caríssimo N° 6548 entre Mayor Pastore y Prof. Conradi, B° Villa Aurelia – Asunción.