

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

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

**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.**

<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 del contenido de humedad (método de referencia)	Trigo en granos/ Harina de trigo	Humedad	<b>ISO 712:2009</b> <i>Instructivo de aplicación</i> <b>IN-LAI-DIT-05, Rev 02</b>	Permanente	2021/03/04	2024/03/04

2	Determinación de Falling Number	Trigo en granos/ Harina de trigo	Indice de caída (Falling Number)	<b>AACC 56-81.04: 2019</b> <i>Instructivo de aplicación</i> <b>IN-LAI-DIT-01, Rev 02</b>	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, Índice de Gluten	<b>AACC 38-12.02:2000</b> <i>Instructivo de aplicación</i> <b>IN-LAI-DIT-02, Rev 03</b>	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)	<b>IN-LAI-DIT-03 Rev. 03</b> Determinación de las propiedades alveográficas a hidratación constante de una masa de harina comercial o experimental y metodología de molienda experimental. <i>Norma de referencia</i> <b>ISO 27917:2015</b>	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)	<b>ISO 5530-1:2013</b> <i>Instructivo de aplicación</i> <b>IN-LAI-DIT-34, Rev 01</b>	Permanente	2021/03/04	2024/03/04

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

**Dirección de actividad:** Av. Gaspar R. de Francia N° 64

*Agregar la cantidad de filas necesarias de acuerdo al alcance y la dirección de sus sitios múltiples (si aplica)*

**Obs.:** 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