



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

<b>NOMBRE</b>	Laboratorio Control Químico Trociuk y Cía A.G.I.S.A.
<b>TIPO DE ORGANISMO</b>	Laboratorio de ensayos
<b>DIRECCIÓN</b>	Ruta Graneros del Sur km 18
<b>CIUDAD</b>	Fram - Itapúa
<b>TELEFONO</b>	+595-761-265-411 / +595-761-265-473
<b>FAX</b>	+595-761-265-473
<b>PERSONA DE CONTACTO</b>	Cristina Trociuk–Director General
<b>E-MAIL</b>	<a href="mailto:laboratorios@trociuk.com">laboratorios@trociuk.com</a>

**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN CONCEDIDA AL LABORATORIO CONTROL QUÍMICO TROCIUK Y CÍA A.G.I.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/versión/ve rsión)	<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 Humedad en harina y cereales	Trigo, trigo durum, arroz (descascarado y molido) cebada,	Humedad	ISO 712: 2009 (E) Cereals and cereal products - Determination of	Permanente	2019/03/13	2022/03/13

		mijo, centeno, avena, triticale, sorgo en grano, granos molidos, semolinas o harinas		moisture content- Reference method.  Instructivo de Aplicación: IE-MET-01 Rev.08 Ensayo. Humedad en harinas y cereales.			
2	Determinación del contenido de ceniza de harina de trigo.	Harina de trigo	Ceniza	ISO 2171: 1993 (E) Cereal and milled cereal products – Determination of total ash  Instructivo de Aplicación: IE-MET-03 Rev.07 de ensayo. Cenizas en harina de trigo.	Permanente	2019/03/13	2022/03/13
3	Determinación de la actividad alfa amilasa de la harina de trigo (falling number) según Hagberg-Perten. (Determinación del número de caída en cereales y derivados de la molienda,	Granos de cereales, en particular para trigo, centeno, y sus respectivas harinas, trigo duro y sémola. (Para el propósito de esta norma, el término “harina” incluye sémola y grano molido según se los defina por su tamaño de partícula)	Falling Number	IRAM 15862:2003 Cereales. Determinación de la actividad de la alfa-amilasa (número de caída) según Hagberg-Perten.  Instructivo de Aplicación: IE-MET-04 Rev. 06 Ensayo. Actividad de la alfa amilasa de harina de trigo (falling number) según Hagberg-	Permanente	2019/03/13	2022/03/13

	como una medida indirecta de la actividad de la enzima alfa amilasa			Perten..			
4	Determinación del contenido de materia grasa en productos alimenticios para animales	<p>Materia grasa en Productos Alimenticios para animales. Aplicable: a productos alimenticios para animales con excepción de:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Alimentos directos de origen animal incluyendo productos lácteos</li> <li>- Alimentos de origen vegetal en las cuales las grasas no pueden ser extraídas sin previa hidrólisis en particular gluten, proteínas de soja y papa, y alimentos o forrajes tratados con calor.</li> <li>- Semillas oleaginosas al igual que sus residuos.</li> </ul>	Materia Grasa	<p>ISO 6492: 1999 (E) Animal feeding stuffs - Determination of fat content.</p> <p>Instructivo de Aplicación: IE-MET-05. Rev. 05. ensayo. Materia Grasa en productos alimenticios para animales.</p>	Permanente	2019/03/13	2022/03/13
5	Determinación del contenido	Harina de trigo	Gluten Húmedo Gluten Seco	IRAM 15860:2013 Harina de trigo.	Permanente	2019/03/13	2022/03/13

	de gluten húmedo y seco mediante la técnica de lavado manual			Método de determinación del gluten mediante la técnica de lavado manual  Instructivo de Aplicación: IE-MET-07 Rev. 06. Ensayo de Gluten húmedo y seco mediante lavado manual.			
6	Determinación del contenido de humedad y materia volátil en semillas oleaginosas	Semillas pequeñas (sésamo, nabo, mostaza negra, mostaza blanca, canola), así como también semillas de girasol, granos de soja, semillas de algodón con linters adherido	Humedad y materia volátil	ISO 665:2000 (E) Oilseeds- Determination of Moisture and volatile matter content.  Instructivo de Aplicación: IE-MET-16 Rev. 06. Ensayo de Humedad y materia volátil en semillas oleaginosas.	Permanente	2019/03/13	2022/03/13
7	Determinación del contenido de humedad y otras materias volátiles en productos alimenticios para animales.	Productos Alimenticios para Animales. Excepto en productos alimenticios para animales con excepción de: a) Productos lácteos	Humedad y otras materias volátiles	ISO 6496: Segunda edición Agosto 1999 Animal feedings stuffs Determination of Moisture and other volatile matter content.  Instructivo de	Permanente	2019/03/13	2022/03/13

	<p>b) Substancias minerales</p> <p>c) Mezclas conteniendo una considerable cantidad de productos lácteos o sustancias minerales, por ejemplo, sustitutos lácteos</p> <p>d) Productos alimenticios para animales que contengan humectantes por ejemplo propilenglicol</p> <p>e) Muestras con más de 120 g/kg de materia grasa</p> <p>f) Productos alimenticios para animales simples Grasas y aceites animales y vegetales Semillas oleaginosas Residuos de semillas Oleaginosas Cereales (excepto maíz) y Subproductos</p>		<p>Aplicación: IE-MET-18 Rev. 05. Ensayo de Humedad y otras materias volátiles en productos alimenticios para animales.</p>			
--	--	--	---	--	--	--

		Maíz.					
8	Determinación del contenido de ceniza en productos alimenticios para animales	Alimentos balanceados para animales.	Ceniza	ISO 5984:2002 (E) Animal feeding stuffs – Determination of crude ash.  Instructivo de Aplicación: IE-MET-21 Rev.04 Ceniza en productos alimenticios para animales.	Permanente	2019/03/13	2022/03/13
9	Determinación de las Propiedades reológicas de la harina de trigo. Método alveógrafo.	Harina de trigo	Trabajo de deformación Tenacidad Relación P/L Relación P/G Hinchariento Longitud  * Propiedades alveográficas (W, P, L, P/L, G y le)	IRAM 15857:2012 Cereales. Harina de trigo (Triticum aestivum L.). Características físicas de las masas. Determinación de las propiedades reológicas mediante el uso de un alveógrafo  Instructivo de Aplicación: IE-MET-32 Rev. 06. Determinación de las propiedades reológicas de la harina de trigo - método del alveógrafo.	Permanente	2019/03/13	2022/03/13
10	Determinación del contenido	Semillas oleaginosas tales	Materia Grasa	ISO 659:2009 (E) Oilseeds –	Permanente	2019/03/13	2022/03/13

	de materia grasa en semillas oleaginosas.	como girasol, soja y canola usadas como materia prima en la industria.		Determination of oil content (Reference method).  Instructivo de Aplicación: IE-MET-57 Rev. 02. Determinación del contenido de materia grasa en semillas oleaginosas.			
11	Determinación del contenido de materia grasa en residuos oleaginosos.	Residuos oleaginosos tales como girasol, soja, canola (excluyendo los productos compuestos) usadas como materia prima en la industria	Materia Grasa	ISO 734-1: 2006 (E) Determinación del contenido de Materia Grasa en Residuos Oleaginosos.  Instructivo de Aplicación: IE-MET-58 Rev. 02. Determinación del contenido de materia grasa en residuos oleaginosos.	Permanente	2019/03/13	2022/03/13
12	Determinación de humedad en residuos oleaginosos.	Residuos oleaginosos.	Humedad	ISO 771:1977 (E) Oilseed residues - Determination of moisture and volatile matter content.  Instructivo de Aplicación: IE-MET-59 Rev. 02. Instructivo de ensayo. Humedad en	Permanente	2019/03/13	2022/03/13

				residuos oleaginosos.			
13	Determinación de gluten húmedo, gluten seco e índice de gluten mediante el lavado automático.	Harina de trigo	Gluten Húmedo Gluten Seco Gluten Index	IRAM 15864-2 Trigo y harina de trigo. Determinación de gluten húmedo, de gluten seco y de índice de gluten. Método de lavado automático. Parte 2 – Lavado con solución salina.  Instructivo de Aplicación: IE-MET-75 Instructivo de ensayo. Gluten húmedo, gluten seco e índice de gluten mediante el lavado automático. Rev. 01.	Permanente	2019/03/13	2022/03/13
* 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: Lic. Sofía Ryzak							