



Formulario de Inscripción

Remitir por fax 947 040 665
por e-mail a qualinova@labnovasl.com
o por correo a:

Qualinova "Food" Qualinova. Labnova Distribuciones SL. CEEI
Módulo 25. Aeropuerto de Burgos. 09007 - Burgos

Nombre del Laboratorio:

Domicilio:

C.P.:

Población:

C.I.F.:

Persona de contacto:

Teléfono: Fax:

Email:

Deseo inscribirme en los ejercicios del circuito QUALINOVA indicados:

Código	Precio	Código	Precio
Octubre 2009		Marzo 2010	
AL 09007	125,00 €	AL 10005	165,00 €
AL 09008	165,00 €	AL 10006	125,00 €
Noviembre 2009		Abril 2010	
AL 09009	165,00 €	AL 10007	165,00 €
AL 09010 A	125,00 €	AL 10008	125,00 €
AL 09010 B	145,00 €	Mayo 2010	
Diciembre 2009		AL 10009	165,00 €
AL 09011	165,00 €	AL 10010	125,00 €
AL 09012	145,00 €	Junio 2010	
Enero 2010		AL 10011	165,00 €
AL 10001	165,00 €	AL 10012	125,00 €
AL 10002	125,00 €	Julio 2010	
Febrero 2010		AL 10013	165,00 €
AL 10003	165,00 €	AL 10014	125,00 €
AL 10004 A	145,00 €	IVA (16 %) NO INCLUIDO	
AL 10004 B	165,00 €		

- *Precios para fuera de España, consultar
 - *Los asociados de Acofesal tendrán un 10% de dto.
 - *Descuento promocional: cada 5 rondas la siguiente es gratuita.
- FORMA DE PAGO:
- nCheque nominativo a favor de Labnova Distribuciones SL
 - nTransferencia bancaria al número c/c: 0075 0585 20 0601116334 indicando nombre de la Empresa
 - nDomiciliación bancaria:
- ENVIO DE RESULTADOS:
- PDF (email) qualinova@labnovasl.com

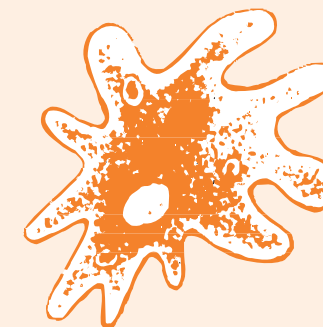


Qualinova

Debido a la gran importancia que es para un laboratorio o empresa agroalimentaria el obtener valores fiables de sus analíticas, cada vez son más imprescindibles realizar actividades para evaluar la calidad de los resultados.

Los ensayos de intercomparación de laboratorios consisten en examinar periódicamente la pericia, competencia técnica y calidad del laboratorio en un ensayo concreto bajo unas condiciones establecidas por la organización con el objeto de informar a los laboratorios integrantes del grupo de comparación, la calidad de los resultados emitidos de la forma más objetiva posible, efectuando un estudio estadístico de los resultados de análisis realizado por un conjunto de laboratorios sobre una misma muestra. En definitiva, es un servicio para la mejora de los laboratorios de control y, por lo tanto, de los productos agroalimentarios y medioambientales.

El programa QUALINOVA en su cuarta edición comprende 20 rondas de intercomparación distribuidas en 10 meses, de octubre de 2009 a julio de 2010. Los laboratorios participantes podrán apuntarse a cuántas rondas deseen, no existiendo un número mínimo.



QUALINOVA

“Food”

Circuito de Intercomparación
de Laboratorios.

Matriz: alimentos, piensos, materias primas.

Programa

Octubre 2009 - Julio 2010



Organizan:



LABNOVA

Labnova Distribuciones SL.
www.labnovasl.com

PROGRAMA QUALINOVA "FOOD". Octubre 2009 - Julio 2010

CÓDIGO	MUESTRA	DETERMINACIONES
Octubre 2009		
AL 09007	Bollería	Humedad - Proteína - Hidratos de carbono - Azúcares totales - Grasa - Cenizas - Fibra alimentaria total - Valor energético - Ac.Sórbico - Ac.Benzoico - Actividad del agua(Aw)
AL 09008	Comida preparada Grupo A	Aerobios mesófilos - Coliformes totales - E.coli - Staph.aureus - Salmonella spp - Listeria monocytogenes
Noviembre 2009		
AL 09009	Crema pastelera	Enterobacterias - Anaerobios sulfito-reductores - Mohos y levaduras - E.coli - Staph.aureus - Salmonella spp - Shigella spp
AL 09010	Pienso (A y B)	<u>Muestra A:</u> Humedad - Proteína - Grasa - Fibra bruta - Lisina - Metionina - Vitamina A - Vitamina E <u>Muestra B:</u> Sulfadiazina - Sulfametacina (antibiótico)
Diciembre 2009		
AL 09011	Heces de gallina	Salmonella spp
AL 09012	Hortaliza	Plaguicidas

CONDICIONES GENERALES:

Envío de muestras: Primera semana de cada mes.

Recepción de resultados: Hasta último día de cada mes.

Entrega de informes: A partir del día 15 del mes siguiente.

CÓDIGO	MUESTRA	DETERMINACIONES
Enero 2010		
AL 10001	Producto Lácteo	Aerobios mesófilos- Enterobacterias - E.coli - Staph.aureus - Salmonella spp - Listeria monocytogenes
AL 10002	Pescado	Histamina - NTBv - Sulfitos - Pb - Cd - Hg - As
Febrero 2010		
AL 10003	Superficies en contacto con alimentos	Aerobios mesófilos - Enterobacterias
AL 10004	Producto cárnico (A y B)	<u>Muestra A:</u> Humedad - Proteína - Hidratos de carbono totales e insolubles - Grasa - Cloruros - Fosfatos - Actividad del agua (Aw) - Nitritos - Nitratos - Hidroxiprolina <u>Muestra B:</u> Residuo de gluten
Marzo 2010		
AL 10005	Pollo	Aerobios mesófilos - Enterobacterias - E.coli - Staph.aureus - Salmonella spp - Listeria monocytogenes - Campylobacter jejuni
AL 10006	Queso	Extracto seco total - Extracto seco magro - Grasa - Proteína - Lactosa - Cloruros - Calcio - Ac. sórbico - Nitritos - Nitratos

OBSERVACIONES:

Si necesitan alguna matriz y/o parámetro no encontrado en la planificación, háganoslo saber y estudiaremos su viabilidad para incorporarlo en siguientes rondas

CÓDIGO	MUESTRA	DETERMINACIONES
Abril 2010		
AL 10007	Harinas	Aerobios mesófilos - Mohos y Levaduras - Enterobacterias - Salmonella spp - E. coli
AL 10008	Pienso	Pb - Cd - Hg - As - Fe - Co - Zn
Mayo 2010		
AL 10009	Comida preparada Grupo B	Aerobios mesófilos - Coliformes totales - E.coli - Staph.aureus - Salmonella spp - Listeria monocytogenes
AL 10010	Copos de avena	Humedad - Proteína - Azúcares totales - Grasa - Cenizas - Fibra alimentaria total - Hierro - Magnesio
Junio 2010		
AL 10011	Pienso	Aerobios mesófilos - Mohos y Levaduras - Enterobacterias - Salmonella spp - Staph.aureus - E.coli - C. perfringens
AL 10012	Alimento Infantil	Humedad - Proteína - Azúcares totales - Almidón - Grasa - Cenizas - Calcio - Fósforo - Zinc - Nitratos - Nitritos
Julio 2010		
AL 10013	Producto cárnico	Anaerobios sulfito - reductores - E.coli - Staph. aureus - Salmonella spp - Listeria monocytogenes
AL 10014	Aceite de pescado	Cromatograma de ácidos grasos - Omega 3 - Omega 6 - Acidez - Índice de peróxidos - BHA - BHT