



QUALINOVA

¿Cómo funcionan los circuitos de intercomparación Qualinova?

El sistema de funcionamiento es muy sencillo: cada laboratorio determina cuales son las rondas intercomparativas que le interesan dentro del programa anual de **Qualinova**. Dentro de cada ronda se solicitan diferentes análisis que el laboratorio puede realizar en su totalidad o parcialmente, según sus necesidades. Una vez finalizado el plazo de recepción de resultados, **Qualinova** efectúa un estudio estadístico de los mismos, y envía a cada participante el informe general de resultados y un informe personalizado en el que se valoran brevemente las cifras obtenidas.

En los informes de todas las rondas intercomparativas se indican cuáles son los laboratorios participantes, pero se asigna un número de código a cada uno, de manera que quede garantizada en todo momento la confidencialidad de los resultados. Sólo en el informe personalizado enviado a cada participante se indica cuál es el código asignado.



QUALINOVA

Los ejercicios intercomparativos son una de las principales herramientas de las que disponen los laboratorios para evaluar la calidad de sus resultados.

El programa **Qualinova**, ya en su **7ª edición**, trata de ofrecer a sus participantes la máxima fiabilidad en su estudio estadístico de resultados, incluyendo la estadística robusta recomendada por la norma **ISO 13528**. Por otro lado, la preparación de las muestras, los estudios de homogeneidad y estabilidad de las mismas y todo el sistema organizativo y logístico de nuestros intercomparativos cumplen con las recomendaciones efectuadas por la recientemente aparecida **Norma ISO 17043:2010**, referente a la organización de ejercicios intercomparativos de laboratorios.

El programa **Qualinova Food 2013** comprende **17 rondas** de intercomparación distribuidas en 11 meses. Los laboratorios participantes pueden inscribirse a cuantas rondas deseen, no existiendo un número mínimo. No obstante, la participación a lo largo del año en todas las rondas de una misma matriz conlleva un interesante ahorro económico.

Pueden inscribirse en los ejercicios del siguiente modo:

* A través de nuestra nueva página web: www.labnovasl.com, en la pestaña "intercomparativos" o enviando un correo electrónico con sus datos, ejercicios en los que están interesados y forma de pago, a la dirección electrónica: administracion@labnovasl.com

Si desea realizar consultas técnicas sobre los ejercicios intercomparativos Qualinova, puede ponerse en contacto a través de la dirección electrónica: qualinova@labnovasl.com



QUALINOVA "Food"

Circuito de Intercomparación de Laboratorios Programa 2013

La mejor herramienta para verificar la calidad de los resultados de su laboratorio

Organiza



LABNOVA S.L.

Colabora



Labnova Distribuciones S.L.
Ejercicios Intercomparativos Qualinova
Centro Europeo de Empresas en Innovación Mod. 24
Aeropuerto de Burgos - 09007 BURGOS

Telf. 947 04 06 63 www.labnovasl.com



MATRIZ	CÓDIGO	PARÁMETROS
FÍSICO - QUÍMICO		
Producto de Bollería	AL 13001	Humedad – Cenizas – Proteína – Hidratos de carbono – Azúcares totales – Grasa – Fibra alimentaria total Valor energético – Actividad de agua – Ácido sórbico
Producto Cárnico	AL 13004	Humedad – Proteína – Hidratos de carbono totales – Hidratos de carbono solubles – Grasa – Cloruros – Fosfatos Nitritos – Nitratos – Hidroxiprolina
Especias	AL 13008	Humedad – Extracto etéreo – Cenizas – Cenizas insolubles en HCl – Fibra bruta – Esencia
Pienso cebo porcino <small>(Se incluyen determinaciones por NIR)</small>	AL 13006	Humedad – Cenizas – Proteína bruta – Grasa bruta – Fibra bruta – Almidón – Cu – Zinc – Calcio – Fósforo – Cloruros
Aceite de oliva virgen	AL 13002	Cromatograma de ácidos grasos – Acidez – Índice de peróxidos – K232 – K270 – Estigmastadieno
Aceite de oliva refinado	AL 13011	Cromatograma de ácidos grasos – Acidez – Índice de peróxidos – K232 – K270
Alimento infantil	AL 13015	Humedad – Cenizas – Proteína – Grasa – Azúcares totales – Almidón – Calcio – Fósforo – Zinc – Nitratos – Nitritos

MATRIZ	CÓDIGO	PARÁMETROS
MICROBIOLÓGICO		
Superficies	AL 13009	Recuento: aerobios mesófilos – enterobacterias
Harina de trigo	AL 13005	Recuento: aerobios mesófilos – enterobacterias – mohos y levaduras – <i>Escherichia coli</i> . Investigación de <i>Salmonella spp.</i>
Comida preparada	AL 13007	Recuento: aerobios mesófilos, coliformes totales, <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Escherichia coli</i> . Investigación: <i>Salmonella spp.</i> (varias concentraciones), <i>Listeria monocytogenes</i> .
	AL 13014	Recuento: aerobios mesófilos, coliformes totales, <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Escherichia coli</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> . Investigación: <i>Salmonella spp.</i> (varias concentraciones)
Pienso de cebo de pollos	AL 13012	Recuento: aerobios mesófilos, enterobacterias, mohos y levaduras, <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Clostridium perfringens</i> . Investigación de <i>Salmonella spp.</i>
Heces de gallina	AL 13013	Investigación de <i>Salmonella spp.</i> (varias concentraciones).
Producto Lácteo	AL 13003	Recuento: anaerobios sulfito reductores, enterobacterias, <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> . Investigación de <i>Salmonella spp.</i>
Producto cárnico	AL 13010	Recuento: anaerobios sulfito reductores, enterobacterias, <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Listeria monocytogenes</i> . Investigación: <i>Salmonella spp.</i>
	AL 13016	Recuento: anaerobios sulfito reductores, enterobacterias, <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> . Investigación: <i>Salmonella spp.</i> (varias concentraciones), <i>Listeria monocytogenes</i> (varias concentraciones).
Producto de pastelería	AL 13017	Recuento: anaerobios sulfito reductores, enterobacterias, mohos y levaduras, <i>Escherichia coli</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> . Investigación: <i>Salmonella spp.</i> , <i>Shigella spp.</i>

MATRIZ	ENERO	FEB.	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	SEPT.	OCT.	NOV.	DIC.	TOT.	PRECIO €
FÍSICO - QUÍMICO													
Bollería	AL 13001											1	160
Cárnico			AL 13004									1	180
Especias					AL 13008							1	160
Piensos y sus mat. primas				AL 13006								1	160
Aceites		AL 13002					AL 13011					2	180* / 275**
Alimento infantil										AL 13015		1	175

MATRIZ	ENERO	FEB.	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	SEPT.	OCT.	NOV.	DIC.	TOT.	PRECIO €
MICROBIOLÓGICO													
Superficies					AL 13009							1	230
Harinas			AL 13005									1	205
Comida preparada				AL 13007					AL 13014			2	230* / 350**
Piensos y sus mat. primas							AL 13012					1	205
Heces gallina								AL 13013				1	205
Lácteos		AL 13003										1	205
Cárnico						AL 13010				AL 13016		2	230* / 350**
Pasteles											AL 13017	1	205

* Precio de una ronda ** Precio de todas las rondas *** Si se participa en 5 de Microbiología 600 € **** Los asociados de Acofesal tienen un descuento del 10%