



## ACREDITACION LE 075

El Instituto Nacional de Normalización, INN, certifica que:

### **CENTRO DE ESTUDIOS, MEDICION Y CERTIFICACION DE CALIDAD, CESMEC S.A.**

#### **DIVISION QUIMICA Y ALIMENTOS**

ubicado en Ramón Freire N°50, Parque Industrial Los Libertadores, Colina

ha renovado su acreditación en el Sistema Nacional de Acreditación del INN, como

### **Laboratorio de Ensayo**

#### **según NCh-ISO 17025.Of2005**

en el área Físico-organoléptica y muestreo para productos hidrobiológicos, con el alcance indicado en anexo.

**Primera acreditación:** Desde el 28 de Julio de 2000

**Vigencia de la Acreditación:** hasta el 28 de Julio de 2021

Santiago de Chile, 23 de Julio de 2018

**ALCANCE DE LA ACREDITACION DE LA DIVISION QUIMICA Y ALIMENTOS DEL CENTRO DE ESTUDIOS, MEDICION Y CERTIFICACION DE CALIDAD, CESMEC S.A., SANTIAGO, COMO LABORATORIO DE ENSAYO**

**AREA : FISICO-ORGANOLEPTICA Y MUESTREO PARA PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS**  
**SUBAREA : FISICO-ORGANOLEPTICA Y MUESTREO PARA PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS, SEGUN CONVENIO INN-SERNAPESCA**

<b>Ensayo</b>	<b>Norma/Especificación</b>	<b>Producto a que se aplica</b>
Determinación de vacío	NCh881.Of76	Productos hidrobiológicos en conserva
Determinación física, sensorial y biológica	Manual de Inocuidad y Certificación, Parte II, Sección III, Capítulo IV Punto 1	Harina de pescado y aceite de pescado
Evaluación del envase: aspecto interno y externo	Manual de Inocuidad y Certificación, Parte II, Sección III, Capítulo IV Punto 1	Productos hidrobiológicos en conserva
Evaluación del producto: aspecto, olor, color, textura, especie y parásitos	Manual de Inocuidad y Certificación, Parte II, Sección III, Capítulo IV Punto 1 Parte II, Sección IV, cap.III, Punto 2.21	Productos hidrobiológicos
Evaluación del producto: aspecto, olor, sabor, textura y especie	Manual de Inocuidad y Certificación, Parte II, Sección III, Capítulo IV Punto 1	Productos hidrobiológicos en conserva
Evaluación del producto: descripción, componente organoléptico, componente biológico letra (a)	Manual de Inocuidad y Certificación, Parte II, Sección III, Capítulo IV Punto 1	Harina de pescado y aceite de pescado.
Evaluación doble cierre: gancho de cuerpo y tapa, cierre, apriete, traslape	NCh2701.Of2002	Productos hidrobiológicos en conserva
Muestreo para los ensayos incluidos en el presente alcance de acreditación	Manual de Inocuidad y Certificación, Parte II, Sección IV Capítulo II punto 1 – Parte II, Sección IV Capítulo II punto 2- Parte II, sección III, Capitulo IV NCh43.Of61	Productos hidrobiológicos, harina de pescado, algas y sus derivados, aceite

**SUBAREA : FISICO-ORGANOLEPTICA Y MUESTREO PARA PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS**

<b>Ensayo</b>	<b>Norma/Especificación</b>	<b>Producto a que se aplica</b>
Determinación de vacío	NCh881.Of76	Productos alimenticios en conserva
Evaluación doble cierre, gancho de cuerpo y tapa, cierre, apriete y traslape	NCh2701.Of2002	Productos alimenticios en conserva
Muestreo para los ensayos incluidos en el presente alcance de acreditación	PCE 131/300-014, Rev07 basado en Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. APHA; Third Edition, 1992 Micro-Organismos de los Alimentos 2 – Métodos de muestreo para análisis Microbiológicos, Principios y operaciones específicas, 2ª edición. ICMSF NCh 3057.Of2007 ISO 18593:2004	Productos alimenticios en conserva

**Eduardo Ceballos Osorio**  
Jefe de División Acreditación

**Sergio Toro Galleguillos**  
Director Ejecutivo