



## ACREDITACION LE 081

El Instituto Nacional de Normalización, INN, certifica que:

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

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

ubicado en Av. Collao N° 2137, Sector Palomares, Concepción

ha renovado su acreditación 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, 24 de Septiembre de 2018

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

**AREA : FISICO-ORGANOLEPTICA Y MUESTREO PARA PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS**  
**SUBAREA : FISICO-ORGANOLEPTICA Y MUESTREO PARA PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS, 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 y sensorial: Especie Presentación Color Aroma Dermestes spp	Manual de Inocuidad y Certificación Parte II, sección III, capítulo IV	Harina de pescado
Evaluación del envase: aspecto interno y externo	Manual de Inocuidad y Certificación Parte II, sección III, capítulo IV	Productos hidrobiológicos en conservas
Evaluación del producto: aspecto, olor, color, textura, especie y parásitos	Manual de Inocuidad y Certificación Parte II, sección III, capítulo IV Parte II, sección IV, capítulo III	Productos hidrobiológicos
Evaluación del producto: aspecto, olor, sabor y textura	Manual de Inocuidad y Certificación Parte II, sección III, capítulo IV	Productos hidrobiológicos en conservas
Evaluación doble cierre: gancho de cuerpo y tapa, cierre, apriete, traslape	NCh2701.Of2002	Productos hidrobiológicos en conservas
Examen sensorial: Olor Sabor Color	Manual de Inocuidad y Certificación Parte II, sección III, capítulo IV	Aceite de pescado
Muestreo para los ensayos incluidos en este alcance de acreditación	Manual de Inocuidad y Certificación 2017 Parte II, sección IV, capítulo II NCh43.Of61	Productos hidrobiológicos, incluye producto final, verificación PAC, harina de pescado, aceite de pescado, algas y sus derivados.

**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 este alcance de acreditación	PCE 131/300-014, Rev.05 basado en Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods, APHA; Third Edition, 1992 NCh3057-2007 ISO 18593:2004	Productos alimenticios en conserva

**Eduardo Ceballos Osorio**  
Jefe de División Acreditación

**Sergio Toro Galleguillos**  
Director Ejecutivo