



ACREDITACION LE 086

El Instituto Nacional de Normalización, INN, certifica que:

CENTRO DE ESTUDIOS, MEDICION Y CERTIFICACION DE CALIDAD, CESMEC S.A., SEDE IQUIQUE

DIVISION ALIMENTOS, AGUAS Y RILES

ubicado en Ruta A-16 Km 10, Sitio 4, Alto Hospicio, Iquique

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 31 de Agosto de 2000

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

Santiago de Chile, 2 de Octubre de 2018

ALCANCE DE LA ACREDITACION DE LA DIVISION ALIMENTOS, AGUAS Y RILES DEL CENTRO DE ESTUDIOS, MEDICION Y CERTIFICACION DE CALIDAD, CESMEC S.A., SEDE IQUIQUE, COMO LABORATORIO DE ENSAYO

AREA : FISICO ORGANOLEPTICO Y MUESTREO PARA PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS
SUBAREA : FISICO ORGANOLEPTICO Y MUESTREO PARA PRODUCTOS HIDROBIOLOGICOS, SEGUN CONVENIO INN-SERNAPESCA

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
Evaluación del producto: aspecto, olor, sabor y color.	Manual de Inocuidad y Certificación, On line, 2017 Parte II, Sección III, Capítulo IV	Platos preparados
Evaluación del producto: especie, presentación, aspecto, olor y color.	Manual de Inocuidad y Certificación, On line, 2017 Parte II, Sección III, Capítulo IV	Crustáceos congelados (crudos o cocidos)
Evaluación del producto: especie, presentación, aspecto, olor y textura.	Manual de Inocuidad y Certificación, On line, 2017 Parte II, Sección III, Capítulo IV	Moluscos bivalvos, gasterópodos, tunicados y equinodermos congelados (crudos o cocidos)
Evaluación del producto: especie, presentación, aspecto, olor, color, textura y parásitos	Manual de inocuidad y certificación On line, 2017 Parte II, sección III, capítulo IV	Pescados y cefalópodos congelados (crudos o cocidos)
Evaluación del producto: especie, presentación, aspecto, olor, color, textura	Manual de inocuidad y certificación On line, 2017 Parte II, sección III, capítulo IV	Surimi
Evaluación del producto: especie, presentación, aspecto, parásitos, olor, color, textura y sabor.	Manual de Inocuidad y Certificación, On line, 2017 Parte II, Sección III, Capítulo IV	Productos pesqueros ahumados
Evaluación del producto: especie, presentación, aspecto, parásitos, olor y textura.	Manual de Inocuidad y Certificación, On line, 2017 Parte II, Sección III, Capítulo IV	Productos pesqueros apanados
Evaluación del producto: especie, presentación, aspecto, parásitos, olor, color y textura.	Manual de Inocuidad y Certificación, On line, 2017 Parte II, Sección III, Capítulo IV	Productos pesqueros secos
Evaluación del producto: especie, presentación, aspecto, parásitos, olor, color y textura.	Manual de Inocuidad y Certificación, On line, 2017 Parte II, Sección III,	Productos pesqueros salados

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
	Capitulo IV	
Evaluación del producto: especie, presentación, aspecto, parásitos y olor.	Manual de Inocuidad y Certificación, On line, 2017 Parte II, Sección III, Capitulo IV	Productos pesqueros secos - salados
Evaluación del producto: especie, presentación, aspecto, parásitos y olor.	Manual de Inocuidad y Certificación, On line, 2017 Parte II, Sección III, Capitulo IV	Cecinas cocidas y cecinas crudas maduradas
Evaluación del producto: especie, presentación, color, aroma, dermates spp.	Manual de Inocuidad y Certificación, On line, 2017 Parte II, Sección III, Capitulo IV	Harina de pescado
Examen sensorial: Olor Sabor Color	MET-7/016 Rev.00 basado en Emma Witting de Penna "Evaluación sensorial, una metodología actual para tecnología de alimentos Manual de Inocuidad y Certificación, On line 2017	Aceite crudo de pescado y sus derivados
Muestreo sólo para los ensayos incluidos en el presente alcance	Manual de inocuidad y certificación On line 2017, Parte II: Sección III, Capítulo V; Sección IV, Capítulo I; Sección IV, Capitulo II, NCh 43.Of 61	Productos hidrobiológicos. Incluye: producto final, verificación de PAC , harina de pescado, algas y sus derivados, aceite

Eduardo Ceballos Osorio
Jefe de División Acreditación

Sergio Toro Galleguillos
Director Ejecutivo