

El Instituto Nacional de Normalización, INN, certifica que:

**INSPECTORATE SERVICIOS DE  
INSPECCION CHILE LTDA.**

**DIVISION FOOD SAFETY**

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 17025.0f2005**

en el área Química para productos hidrobiológicos, con el alcance indicado en anexo.

**Primera acreditación:** Desde el 18 de Febrero de 2011

Vigencia de la Acreditación : hasta el 18 de Febrero de 2022

Santiago de Chile, 21 de Enero de 2019

**Eduardo Ceballos Osorio**  
Jefe de División Acreditación

**Sergio Toro Galleguillos**  
Director Ejecutivo

**ACREDITACION LE 912**

**ALCANCE DE LA ACREDITACION DE LA DIVISION FOOD SAFETY DE INSPECTORATE SERVICIOS DE INSPECCION CHILE LTDA., SANTIAGO, COMO LABORATORIO DE ENSAYO**

**AREA : QUIMICA PARA PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS**

<b>Ensayo</b>	<b>Norma/Especificación</b>	<b>Producto a que se aplica</b>
Acidos grasos libres	NCh2759.Of2002 Volumetrico	Aceite de pescado crudo, refinado, semirrefinado, winterizado y acidulado
Arsénico	IQ-077 Rev.031 Basado en NCh3140.Of2008 Espectrofotometría de absorción atómica/Generación hidruros	Musculo de peces, harina de pescado y aceite de pescado
Butilhidroxianisol (BHA)	IC-068 Rev.02 Basado en AOAC 983.15, 18th Edition, 2005 Cromatografía Líquida/UV	Harinas de pescado
Butilhidroxianisol (BHA)	IC-069 Rev.02 Basado en AOAC 983.15, 18th Edition, 2005 Cromatografía Líquida/UV	Aceite de pescado
Cadmio	NCh2638.Of2001 Espectrofotometría de absorción atómica	Productos hidrobiológicos
Cloruro	NCh2739/1.Of2002 Método de Volhard Volumetría	Productos hidrobiológicos excepto secos, salados y en salazón
Cloruro	NCh2739/2.Of2002 Método de Mohr Volumetrico	Productos hidrobiológicos secos, salados y en salazón
Cromo	IQ-078 Rev.02 Basado en NCh2751.Of2003 Espectrofotometría de absorción atómica	Musculo de peces, harina de pescado y aceite de pescado
Dibutilhidroxitolueno (BHT)	IC-068 Rev.02 Basado en AOAC 983.15, 18th Edition, 2005 Cromatografía Líquida/UV	Harinas de pescado
Dibutilhidroxitolueno (BHT)	IC-069 Rev.02 Basado en AOAC 983.15, 18th Edition, 2005 Cromatografía Líquida/UV	Aceite de pescado

<b>Ensayo</b>	<b>Norma/Especificación</b>	<b>Producto a que se aplica</b>
Etoxiquina	IC-056 Rev.03 Basado en AOAC 968.48, 18th Edition, 2005 Cromatografía Líquida/UV	Musculo de peces, harinas de pescado y aceite de pescado
Histamina	IC-038 Rev.03 Basado en NCh2637.Of2001 Cromatografía Líquida/UV	Productos hidrobiológicos frescos, procesados y harina de pescado
Humedad	NCh2670.Of2001 Gravimetría	Productos hidrobiológicos
Indice de peróxidos	NCh2758.Of2002 Volumetrico	Aceite de pescado crudo, refinado, semirrefinado, winterizado y acidulado, aceite comestible proveniente del medio de envasado de conservas de pescado.
Mercurio	NCh2667.Of2001 Espectrofotometría de absorción atómica/Generación de vapor frío	Productos hidrobiológicos
Nitrógeno básico volátil Total (NBVT)	NCh2668.Of2001 Volumetrico	Productos hidrobiológicos
Nitrógeno de trimetilamina	NCh2757.Of2002 Espectrofotometría de absorción molecular/UV-Visible	Productos hidrobiológicos
pH	NCh2738.Of2002	Productos hidrobiológicos
Plomo	NCh2751.Of2003 Espectrofotometría de absorción atómica	Productos hidrobiológicos
Tert-Butilhidroquinina (TBHQ)	IC-068 Rev.02 Basado en AOAC 983.15, 18th Edition, 2005 Cromatografía Líquida/UV	Harinas de pescado
Tert-Butilhidroquinina (TBHQ)	IC-069 Rev.02 Basado en AOAC 983.15, 18th Edition, 2005 Cromatografía Líquida/UV	Aceite de pescado y sus derivados para consumo humano y animal

**Eduardo Ceballos Osorio**  
Jefe de División Acreditación

**Sergio Toro Galleguillos**  
Director Ejecutivo