



**GSC**  
Consultoría de calidad cercana

**PT GSC**  
Proficiency testing

# EJERCICIOS DE INTERCOMPARACIÓN **2024**

**Real,  
como tu trabajo**







#### **TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.**

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

**Revisión 0. Septiembre 2023**

© Gabinete de Servicios para la Calidad, S.L.U. 2022

Gabinete de Servicios para la Calidad se fundó en Madrid en 1994 gracias a la experiencia colectiva de personas que se dedicaban al campo del laboratorio y la evaluación de la conformidad. Un grupo motivado por la necesidad de realizar otro modelo de empresa, basado en la satisfacción del cliente, la mejora continua, la innovación, la sostenibilidad y el progreso de sus recursos humanos. Y, además, con el objetivo de ayudar a los laboratorios, y otras entidades, a mejorar sus resultados garantizando procesos técnicamente correctos, innovadores y eficientes.

Siguiendo ese afán de servicio integral en 2011 GSC fue acreditado como primer productor de ejercicios interlaboratorio en el sector agroalimentario. Desde entonces, año a año hemos ampliado nuestro alcance de acreditación siguiendo siempre la máxima de la excelencia en nuestros ejercicios ampliando nuestra actividad al sector medioambiental, aguas, la microbiología o los cosméticos entre otros. Además, ofrecemos nuestro servicio tanto como proveedor de ensayos propios como para otros organizadores bajo demanda.

En GSC ofrecemos una amplia oferta anual de ensayos intercomparativos agrupados y publicados en este catálogo que ahora tienes entre tus manos, para que los laboratorios interesados puedan apuntarse teniendo en cuenta las matrices de interés distribuyendo muestras que se corresponden con su realidad analítica. **Muestras reales como tú trabajo es nuestro principio.**

Estos ensayos comparan los resultados de los análisis obtenidos por cada laboratorio con el valor asignado para cada ejercicio, que normalmente es el consenso de los laboratorios participantes. Estos analizan la misma muestra para poder determinar su aptitud en el parámetro o matriz evaluado.

Actualmente nuestros ensayos se comercializan bajo la marca PTGSC y su venta nacional e internacional se realiza a través de distribuidores locales que permiten asegurar el mejor servicio a todos los clientes, estén donde estén.

### ¿Por qué elegir los ensayos de GSC?

- Ejercicios acreditados conforme UNE EN ISO 17043: Evaluación de la conformidad. Requisitos generales para los ensayos de aptitud, en la mayor parte de nuestra oferta.
- Uso de muestras reales, para que tu ejercicio interlaboratorio sea lo más parecido a tu rutina diaria, sin necesidad de uso de inóculos, que pueden complicar el manejo de las muestras o incluso interferir en tus resultados.
- Disponemos de una web propia y sencilla en la que reportar tus resultados y descargar tus informes. Un solo usuario para todos los ensayos, modificación hasta la fecha de cierre, confirmación automática de datos y disposición de un superusuario para empresas con diferentes delegaciones o departamentos.
- Informes estructurados y claros, donde se realizar una evaluación de la repetibilidad, valoración de las incertidumbres. También dispondrás de un informe individuales de rendimiento además del global del ejercicio.
- Rapidez en la emisión de los informes.
- Estadística propia y premiada internacionalmente para la evaluación de los ejercicios.
- Siempre estamos a tu lado, con un servicio de atención al cliente que te ayudará a resolver cualquier duda o improvisto que tengas durante la realización del ejercicio y hasta la emisión de los informes.

## Introducción

Nuestros números avalan nuestro éxito como proveedor de ejercicios de intercomparación, hasta 2023 contamos con más de 75.000 inscripciones, habiendo organizado más de 1100 ejercicios en abierto y más de 600 ejercicios a medida en nuestra historia.

## ¿Por qué participar en ejercicios de intercomparación?

Los ensayos intercomparativos son una herramienta de control externa que compara los resultados de diferentes laboratorios similares para evaluar de forma regular y objetiva su competencia técnica, garantizar que los resultados de sus análisis sean fiables, reforzar su autocontrol y beneficiar su reputación. Por lo tanto, es importante porque ayudan a alcanzar diferentes objetivos:

- Lograr una evaluación regular, objetiva e independiente de los resultados analíticos para promover la mejora continua de sus ensayos (ensayos de aptitud según ISO 17043)
- Conseguir la validación de métodos (ensayos colaborativos según ISO 5725)
- Obtener materiales de referencia certificados (ensayos de certificación según ISO 17034)
- Reducir los riesgos de incumplimientos o reporte de resultados incorrectos
- Contribuye a mejorar la fiabilidad de los laboratorios y reforzar su marca empresarial.

La participación periódica y planificada en los ejercicios de intercomparación, organizados preferentemente por proveedores acreditados ISO 17043, es importante porque es una de las herramientas requeridas por las entidades de acreditación para demostrar el cumplimiento respecto a los requisitos de la UNE-EN ISO/IEC 17025.

## ¿Cómo es el proceso de participación?



# 2024

A background image showing laboratory glassware, including a graduated cylinder with blue liquid and markings for 200 and 300, and several Erlenmeyer flasks containing different colored liquids (blue, yellow, red). In the upper left, there are faint, semi-transparent chemical structures and formulas, such as CH3-CH2-OH and HO-C6H4-OH.

Planificación  
anual de los  
ejercicios

ENSAYOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
<b>SECTOR MEDIOAMBIENTAL</b>												
Aguas de consumo humano y continentales		A-1 MAC-1	OC-1	A-2	OC-2				A-3 MAC-2 OC-3		A-4	
Ensayos físico-químicos y microbiológicos en aguas de elevada salinidad										AS		
Aguas residuales			AR-1		AR-4	AR-2				AR-3		
Microbiología en aguas continentales y de consumo			WM-1 LEG-1	COLIF-1*	WM-2				LEG-2		WM-3	
<b>SECTOR AGROALIMENTARIO</b>												
Microbiología relacionada con la cadena alimentaria		MIA-1 MIA-2	MIA-4	MIA-3 MIA-5 MIA-6	MIA-7 MIA-8 MIA-9 MIA-10				MIA-11	MIA-12 MIA-13 MIA-14 MIA-15		
Control microbiológico ambiental y de superficies					MAS-1 MAS-2					MAS-3 MAS-4		
Residuos en productos agroalimentarios				RES-1		RES-2			RES-4*	RES-3*	RES-5	
Contaminantes en alimentos		MPA-1 PC-3		PC-2 PC-5		MPA-3			MPA-2 NI	PC-4*	MPA-4 PC-1* PC-6*	
Micotoxinas en alimentos		TOX-1* TOX-5*	TOX-3* TOX-7*		TOX-9* TOX-11				TOX-4* TOX-8*		TOX-2* TOX-6* TOX-10* TOX-12	
Residuos de medicamentos veterinarios			BTAG CORT						CLOR-1* ANT-1* ANT-2*	ANT-5* ANT-6* ANT-7* ANT-8*	CLOR-2* ANT-3* ANT-4*	
Alérgenos y conservadores				CA-1 GLU-1	BOR				CA-2 ALER-3* ALER-4*	HIS GLU-2 ALER-1* ALER-2		
Aceites de oliva y aceituna			OLIVE OIL-1 OLIVE OIL-2							OLIVE OIL-3 OLIVE OIL-4	RGA	
Composición nutricional en alimentos			HONEY WEIGHT			NU VI				CER	MEAT	
Bebidas			WINE-1 SD-1*	WINE-2 JUICE		WINE-3 SPIRIT SD-3			WINE-4 SD-2*		WINE-5	
Sector lácteo		GT		RM-2	UHT	RM-3 CRI-2			CRI-1 RM-1	CS		

ENSAYOS	ENERO	FEBRERO	MARZO	ABRIL	MAYO	JUNIO	JULIO	AGOSTO	SEPTIEMBRE	OCTUBRE	NOVIEMBRE	DICIEMBRE
<b>SECTOR AGROALIMENTARIO</b>												
Piensos			FEED-1	FEED-2		FEED-3				FEED-4		
OGMs						GMO						
Adulteración de especies						SPC-1*				SPC-2*		
Parásitos						ANI*					TRICH	
Cannabinoides					THC*							
Foliares						FOL						
Suelos agrícolas* y lodos								SU*	SLU			
<b>OTROS PRODUCTOS DE CONSUMO</b>												
Microbiología en productos cosméticos y de higiene personal										COSM		

Las actividades marcadas con \* no se encuentran amparadas por la acreditación de ENAC

G.S.C. se encuentra acreditado por ENAC como Proveedor de Ensayos de Intercomparación, según Expediente 06/PPI011. Puede consultar el alcance en la página web de ENAC (<http://www.enac.es>) o en la página web: [www.ptgsc.com](http://www.ptgsc.com)

# 2024



**Sector  
Medioambiental**

## Parámetros Físico-Químicos

10

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Aguas de consumo humano y continentales	GSCA-1/2024	<b>Aqua de consumo:</b> Cloro libre / Cloro total residual / Cloro combinado / pH / Conductividad a 20 °C / Nitratos / Nitritos / Fósforo total / Fosfatos / Fluoruros / Amonio / Cloruros / Sodio / Potasio / Sulfatos	20-Febrero
	GSCA-2/2024	<b>Aqua continental no tratada:</b> Color verdadero / Turbidez / Conductividad a 20 °C / pH / Residuo seco a 180 °C / Dureza / Alcalinidad / Calcio / Magnesio / Carbonatos / Bicarbonatos / Índice de Langelier* / Sodio / Potasio / Nitratos / Nitritos / Cloruros / Sulfatos / Cianuros	11-Abril
	GSCA-3/2024	<b>Aqua Continental tratada:</b> Cloro libre / Cloro total residual / Cloro combinado / pH / Conductividad a 20 °C / Amonio / Fósforo total / Fosfatos / Cloruros / Sodio / Potasio / Calcio / Magnesio / COT / Nitratos / Nitritos / Fluoruros / Sulfatos / Oxidabilidad / Hierro/Boro	24-Septiembre
	GSCA-4/2024	<b>Aqua de Consumo:</b> Color verdadero/ Turbidez / pH / Conductividad a 20 °C / Nitratos / Nitritos / Amonio / Fluoruros / Fósforo total / Fosfatos / Sodio / Potasio / Cloritos* / Clorato*	05-Noviembre
	GSCMAC-1/2024	Cadmio / Manganese / Níquel / Plomo / Zinc / Aluminio / Cromo total / Cobre / Hierro / Mercurio	20-Febrero
	GSCMAC-2/2024	Arsénico / Antimonio / Boro / Selenio / Cadmio / Manganese / Plomo / Aluminio / Hierro / Mercurio	24-Septiembre
Aguas de consumo humano y continentales	GSCOC-1/2024 <sup>(1)</sup>	<b>Compuestos Orgánicos</b> Cloroformo / Bromodiclorometano / Dibromoclorometano / Bromoformo / Fenol* / 2-clorofenol* / 4-cloro-3-metilfenol* / 2,4-diclorofenol* / 2,6-diclorofenol* / 2,4,5-triclorofenol* / 2,4,6-triclorofenol* / 2,3,4,6-tetraclorofenol* / 2,4-dimetilfenol* / Pentaclorofenol* / Nonilfenol técnico* / Bisfenol A* / 1,2-dibromoetano* / Suma de trihalometanos / 4-n-nonilfenol* / 4-n-octifeno*	12-Marzo
	GSCOC-2/2024 <sup>(1)</sup>	<b>Compuestos Orgánicos</b> Benceno* / Tolueno* / Etilbenceno* / Estireno* / 1,2,4-trimetilbenceno* / o-Xileno* / m,p-Xileno* / Hexaclorobutadieno* / Tetracloroeteno* / Tricloreteno* / Suma de Tetracloroeteno y Tricloreteno* / 1,2,3-Triclorobenceno* / 1,2,4-Triclorobenceno* / 1,1,1-Tricloroetano* / 1,3,5-Triclorobenceno* / 1,2-Dicloroetano* / Benzo(a)Pireno / Benzo(b)fluoranteno / Criseno / Benzo(a)antraceno / Suma HPA / Fluoranteno / Benzo(ghi) Pireno / Benzo (k) fluoranteno / Indeno (1,2,3-cd) pireno	14-Mayo
	GSCOC-3/2024	<b>Plaguicidas</b> Alaclor / Diuron / Endosulfan alfa y beta / Suma endosulfan alfa y beta / Endosulfan sulfato / End rin/ Dicofol / Quinoxifeno / Terbutilazina / Atrazina / Dieldrin / Simazina	24-Septiembre
Aguas de elevada salinidad	GSCAS/2024	Nitratos / Nitritos / Fosfatos / Amonio / pH / Conductividad a 20 °C / Sílice / Boro / Cloruros / Fluoruros / Sulfatos / Cobre / Mercurio / Plomo / Arsénico / Hierro / Níquel / Nitrógeno Kjeldhal / Fósforo total* / Salinidad* Rto. <i>Escherichia coli</i> / Rto. enterococos intestinales	09-Octubre

## Parámetros Físico-Químicos

11

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Aguas residuales	GSCAR-1/2024	<b>Aqua residual contaminación baja:</b> pH / Conductividad a 25 °C / DBO5 / DQO / Sólidos en suspensión / Nitrógeno Kjeldhal / Fósforo total / Cromo total / Hierro / Mercurio / Cloruros / Nitrógeno total / Nitrógeno amoniacal / Fosfatos / Cobre / Nitratos / Fluoruros*	13-Marzo
	GSCAR-2/2024	<b>Aqua Residual Industrial:</b> Conductividad a 25°C / DBO5 / DQO / COT / Fenoles / pH / Detergentes aniónicos / Arsénico / Cadmio / Plomo / Cromo VI / Sólidos en Suspensión / Cloruros (Muestra de elevada salinidad)	11-Junio
	GSCAR-3/2024	<b>Aqua Residual contaminación media-alta:</b> Conductividad a 25°C / DBO5 / DQO / Sólidos en Suspensión / pH / Mercurio / Níquel / Zinc / Estaño / Bario / Aceites y grasas / Hidrocarburos disueltos o emulsionados / Fósforo total / Nitrógeno Kjeldhal	02-Octubre
	GSCAR-4/2024	<b>Aqua Residual:</b> Toxicidad (Materias Inhibidoras) La ronda incluye dos muestras diferentes	14-Mayo



CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Microbiología en aguas continentales y de consumo	GSCWM-1/2024	<b>Agua de consumo:</b> Rto. aerobios a 36 °C Rto. aerobios a 22 °C Rto. coliformes Rto. <i>Escherichia coli</i> Rto. enterococos intestinales Rto. <i>Clostridium perfringens</i>	05-Marzo
	GSCWM-2/2024	<b>Agua continental:</b> Rto. aerobios a 36 °C Rto. aerobios a 22 °C Rto. coliformes Rto. <i>Escherichia coli</i> Rto. enterococos intestinales Rto. <i>Clostridium perfringens</i>	28-Mayo
	GSCWM-3/2024	<b>Agua de piscina:</b> Rto. aerobios a 36 °C Rto. <i>Escherichia coli</i> Rto. <i>Pseudomonas aeruginosa</i> Detec. <i>Salmonella spp</i> <sup>(2)</sup>	12-Noviembre
	GSCLEG-1/2024	<b>Agua de consumo:</b> <b>Recuento de <i>Legionella spp</i> por cultivo</b> Recuento de <i>Legionella spp</i> Identificación de <i>L. pneumophila</i> Sg- 1 Identificación de <i>L. pneumophila</i> Sg- 2-15	12-Marzo
	GSCLEG-2/2024	<b>Agua continental tratada:</b> <b>Recuento de <i>Legionella spp</i> por cultivo</b> Recuento de <i>Legionella spp</i> Identificación de <i>L. pneumophila</i> Sg- 1 Identificación de <i>L. pneumophila</i> Sg- 2-15 Rto. aerobios a 36 °C	17-Septiembre
	GSC COLIF 1/2024 <sup>(1)</sup>	<b>Agua de consumo:</b> <b>Recuento de colifagos somáticos</b> Rto. Colifagos somáticos Nº de muestras: 2	09-Abril



# 2024



**Sector  
Agroalimentario**

# Microbiología de la cadena alimentaria

14

MÁTRIZ	EJERCICIO	RECUENTO												DETECCIÓN									
		Aerobios	Coliformes	Enterobacterias	Escherichia coli	Estafilococas coagulasa +	Listeria monocytogenes	Campylobacter spp	Clostridium perfringens	Bacillus cereus	Mohos y Levaduras	Bacterias anaerobias Sulfit Reductoras	Clostridium Sulfito Reductores	Listeria monocytogenes	Salmonella spp	Escherichia coli	Escherichia coli 0157	Campylobacter spp	Enterobacterias	Cronobacter spp	Toxina estafilocócica	Shigella spp	
Prod cárnico	MIA 4 Productos cárnicos	Hamburguesa de cerdo cruda					Hamburg. de cerdo cruda							Hamburg. de cerdo cruda									
	GSC MIA 13 Productos cárnicos	Paté ave	Paté ave	Salami	Salami	Salami																	
	MIA 14 Campy																						
	MIA 5 E. coli 0157																						
Prod horto	MIA 7 Prod. horto-fruticolas		Melón		Coliflor cocida	Coliflor cocida	Coliflor cocida																
	GSC MIA 3 Productos lácteos	Yogur líquido					Yogur líquido																
Prod lácteo	MIA 8 Cronobacter spp																	Yogur líquido					
	MIA 12 Producto lácteo		Nata líquida			Nata líquida												Leche en polvo para lactantes	Leche en polvo para lactantes				
	MIA 6 Tóxina estafilocócica				Natillas		Natillas											Leche en polvo para lactantes	Leche en polvo para lactantes				
Prod de la pesca																					Queso curado	Atún en conserva	

MATRIZ	EJERCICIO	RECUENTO												DETECCIÓN							
		Aerobios	Coliformes	Enterobacterias	Escherichia coli	Estafilococos coagulasa +	Listeria monocytogenes	Campylobacter spp	Clostridium perfringens	Bacillus cereus	Mohos y Levaduras	Bacterias anaerobias Sulfato Reductoras	Clostridium Sulfato Reductores	Listeria monocytogenes	Salmonella spp	Escherichia coli	Escherichia coli 0157	Campylobacter spp	Enterobacterias	Cronobacter spp	Toxina estafilocócica
Prod de la pesca	MIA 1 Prod. de la pesca	Gamba cocida					Gamba cocida								Gamba cocida						
	MIA 2 Shigella spp			Merluza cruda	Merluza cruda	Merluza cruda														Merluza cruda	Gamba cocida
Plato prep.	MIA 10 Plato preparado		Madaleña		Madaleña			Puré de patatas			Madaleña				Puré de patatas	Puré de patatas					
	MIA 9 Clostr + B cereus								Judías cocidas	Judías cocidas		Arroz cocido	Arroz cocido								
	MIA 15 Alimento <Aw	Galletas		Galletas	Galletas	Galletas			Galletas		Galletas			Pienso	Pienso	Pienso	Pienso				
Alim. animal	MIA 11 Pienso <Aw	Pienso		Pienso	Pienso																



CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Microbiología de la cadena alimentaria	GSCMIA-1/2024	<b>Producto de la pesca (Merluza cruda):</b> Rto. estafilococos coagulasa + Rto. enterobacterias Rto. <i>Escherichia coli</i> <b>Producto de la pesca (Gamba cocida):</b> Rto. aerobios mesófilos a 30 °C Rto. <i>Listeria monocytogenes</i> Detec. <i>Salmonella</i> spp.	27-Febrero
	GSCMIA-2/2024	<b>Producto de la pesca (Merluza cruda):</b> Detec. <i>Shigella</i> spp. <b>Producto de la pesca (Gamba cocida):</b> Detec. <i>Shigella</i> spp.	27-Febrero
	GSCMIA-3/2024 (Ronda no patógenos)	<b>Producto lácteo (Yogurt líquido):</b> Rto. aerobios mesófilos a 30 °C Rto. estafilococos coagulasa + Rto. mohos y levaduras	16-Abril
	GSCMIA-4/2024	<b>Producto cárneo (Salami):</b> Rto. enterobacterias Rto. <i>Escherichia coli</i> Rto. estafilococos coagulasa + <b>Producto cárneo (Hamburguesa de cerdo cruda):</b> Rto. aerobios mesófilos a 30 °C Detec. <i>Salmonella</i> spp. Rto. <i>Listeria monocytogenes</i>	05-Marzo
	GSCMIA-5/2024	<b>Producto cárneo (Hamburguesa de cerdo cruda):</b> Detec. <i>Escherichia coli</i> O157 (No adecuado a métodos PCR para STEC) <b>Producto hortofrutícola (Melón):</b> Detec. <i>Escherichia coli</i> O157 (No adecuado a métodos PCR para STEC)	23-Abril
	GSCMIA-6/2024	<b>Alimentos (Queso curado y atún en conserva) 2 muestras:</b> Detec. Toxina estafilocócica	23-Abril
	GSCMIA-7/2024	<b>Producto hortofrutícola (Melón):</b> Rto. coliformes Rto. <i>Listeria monocytogenes</i> Detec. <i>Salmonella</i> spp. <b>Producto hortofrutícola (Coliflor cocida):</b> Rto. aerobios mesófilos a 30 °C Rto. enterobacterias Rto. <i>Escherichia coli</i> Detec. <i>Listeria monocytogenes</i>	07-Mayo
	GSCMIA-8/2024	<b>Leche en polvo para lactantes (2 muestras):</b> Detec. <i>Cronobacter</i> spp. Detec. Enterobacterias	21-Mayo
	GSCMIA-9/2024	<b>Plato preparado (Arroz cocido):</b> Rto. <i>Clostridium perfringens</i> Rto. <i>Bacillus cereus</i> <b>Preparado cárneo (Judías en conserva):</b> Rto. <i>Clostridium perfringens</i> Rto. <i>Bacillus cereus</i>	21-Mayo
	GSCMIA-10/2024	<b>Plato preparado (Pure de patata):</b> Detec. <i>Escherichia coli</i> Detec. <i>Salmonella</i> spp. Rto. <i>Listeria monocytogenes</i> <b>Plato preparado.</b> <b>Producto de bollería (Magdalena):</b> Rto. coliformes Rto. estafilococos coagulasa + Rto. mohos y levaduras	28-Mayo

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Microbiología de la cadena alimentaria	GSCMIA-11/2024	<b>Producto para la alimentación animal:</b> Rto. aerobios mesófilos a 30 °C Rto. <i>Escherichia coli</i> Rto. enterobacterias Rto. mohos y levaduras Detección <i>Salmonella spp.</i> Detección <i>Listeria monocytogenes</i>	17-Septiembre
	GSCMIA-12/2024	<b>Producto lácteo (Natillas):</b> Rto. <i>Escherichia coli</i> Rto. <i>Listeria monocytogenes</i> Detección <i>Salmonella spp.</i>  <b>Producto lácteo (Nata líquida):</b> Rto. coliformes Rto. estafilococos coagulasa + Detección <i>Listeria monocytogenes</i>	08-Octubre
	GSCMIA-13/2024 (Ronda no patógenos)	<b>Producto cárneo (Paté de ave):</b> Rto. aerobios mesófilos a 30 °C Rto. coliformes Rto. enterobacterias Rto. mohos y levaduras Rto. bacterias anaerobias sulfito reductores <sup>(2)</sup> Rto. <i>Clostridium</i> sulfito reductores	15-Octubre
	GSCMIA-14/2024	<b>Producto cárneo (Pollo):</b> Recuento <i>Campylobacter spp.</i>  <b>Producto cárneo (Pollo):</b> Detección <i>Campylobacter spp.</i>	29-Octubre
	GSCMIA-15/2024 (Ronda no patógenos)	<b>Productos con baja actividad de agua (Galletas)</b> Rto. enterobacterias Rto. estafilococos coagulasa + Rto. <i>Clostridium perfringens</i> Rto. mohos y levaduras	29-Octubre

## Microbiología ambiental y de superficies

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Control microbiológico ambiental y de superficies	GSCMAS-1/2024	<b>Esponja abrasiva:</b> Detección de <i>Salmonella spp.</i>  <b>Esponja abrasiva:</b> Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> Detección de <i>Listeria spp.</i>	7-Mayo
	GSCMAS-2/2024	<b>Placa de contacto 55 mm ØTSA/PCA:</b> Recuento de microorganismos aerobios <b>Placa de contacto 55 mm ØVRBG</b> Recuento de enterobacterias totales <b>Placa de contacto 55 mm Ø Rosa de bengala</b> Recuento de mohos y levaduras <sup>(2)</sup>	7-Mayo
	GSCMAS-3/2024	<b>Hisopo:</b> Recuento de microorganismos aerobios  <b>Hisopo:</b> Recuento de enterobacterias totales	22-Octubre
	GSCMAS-4/2024	<b>Hisopo:</b> Detección de <i>Salmonella spp.</i>  <b>Hisopo:</b> Detección de enterobacterias <sup>(2)</sup>  <b>Hisopo:</b> Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> Detección de <i>Listeria spp.</i>	22-Octubre

## Residuos de plaguicidas en productos agroalimentarios

18

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Residuos en productos agroalimentarios	GSCRES-1/2024	<b>Residuos en producto hortofrutícola: Pera</b> Abamectina / Acetamiprid / Acrinatrina / Azadiractina / Azoxistrobina / Deltametrina / Difenoconazol / Espiromesifeno / Fluopiram / Fluxapirosad / Lamda-Cihalotrina / Metalaxilo / Pentacloroanilina / Piriproxifeno / Propamocarb / Tiacloprid / Spinosad / Glifosato / Fosetyl de aluminio (suma de fosetyl, ácido fosfónico y sus sales) / Etefón	10-Abril
	GSCRES-2/2024	<b>Residuos en pasta de aceituna:</b> Acetamiprid / Benalaxil / Bromopropilato / Carbaril / Cipermetrina / Clorpirifos / Clorpirifos-metil / Etión / Kresoxim-Metil / Diurón / Linuron / Metidatión / Metomilo / Pirimicarb / Propamocarb / Prometrina / Simazina / Tetradifon / Tiacloprid / Vinclozolina	05-Junio
	GSCRES-3/2024*	<b>Residuos en leche:</b> Acetamiprid / Ciflutrin / Cipermetrina / Clorfenvinfos / Clorpirifos / Clorpirifos metil / Deltametrina / Diazinon / lambda cihalotrin / Malation / Metidation / Permetrina / Triadimefon / Trifluralina / Vinclozolina / Etión / Fentión / Aldicarb / Benomyl / Diclorvos	15-Octubre
	GSCRES-4/2024*	<b>Vinos: Vino tinto</b> Acrinatrina / Bifentrina / Bitertanol / Ciflufenamida / Clozolinato / Diclorvos / Etil carbamato / Endrin / Etoxazol / Fenazaquina / Fenitrotion / Fonofox / Isoprocarb / Mecarbam / Metamidifos / Metomilo / Pencicuron / Piridaben / Terbufos / Terbutilazina	25-Septiembre
	GSCRES-5/2024	<b>Residuos en producto hortofrutícola: Calabacín.</b> Alacloro / Aminocarb / Atrazina / Azoxistrobina / Benomyl / Boscalid / Dieldrin / Ditiocarbamatos totales / Endosulfan alfa / Endosulfan beta / Endosulfan sulfato / Fluopyran / Fosetyl de aluminio / Glifosato / Heptacloro epoxido / Landrin / Malation / Meticarb / Propiconazol / Propoxur / Tebuconazol	06-Noviembre

## Contaminantes en productos alimentarios

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Contaminantes inorgánicos	GSCMPA-1/2024	<b>Producto de la pesca y derivados (Pez Espada):</b> Arsénico / Estaño / Cadmio / Plomo / Cobre / Manganeso / Hierro / Zinc / Mercurio	21-Febrero
	GSCMPA-2/2024	<b>Producto vegetal (Col):</b> Arsénico / Estaño / Cadmio / Plomo / Cobre / Hierro / Zinc / Mercurio / Selenio / Cromo	18-Septiembre

## Contaminantes en productos alimentarios

19

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Contaminantes inorgánicos	GSCMPA-3/2024	<b>Bebidas metálicas (Vino tinto)</b> Hierro / Cobre / Potasio / Calcio / Magnesio / Sodio / Plomo / Zinc / Manganese	05-Junio
	GSCMPA-4/2024	<b>Producto de la pesca y derivados (Atún fresco):</b> Mercurio y Metilmercurio*	06-Noviembre
	GSCNI/2024	<b>Nitratos en frutas y hortalizas (Acelga):</b> Nitratos	18-Septiembre
Contaminantes del procesado	GSC PC 1/2024*(2)	<b>Leche en polvo</b> Melamina Nº de muestras: 2	19-Noviembre
	GSC PC 2/2024	<b>Pan tostado</b> Acrylamida	23-Abril
	GSC PC 3/2024	<b>Cereales infantiles</b> Acrylamida	27-Febrero
	GSC PC 4/2024*(2)	<b>Aceite vegetal refinado (Oliva)</b> Suma de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) y ésteres de 3-MCPD de ácidos grasos, expresada como 3-MCPD Ésteres glicidílicos de ácidos grasos (expresado como glicido) Nº de muestras: 2	08-Octubre
	GSC PC 5/2024	<b>Carne ahumada</b> Benzo (a) pireno Benzo (b) fluoranteno Benzo (a) antraceno Criseno Suma PAHs	16-Abril
	GSC PC 6/2024*(2)	<b>Cereales infantiles</b> Benzo (a) pireno Benzo (b) fluoranteno Benzo (a) antraceno Criseno Suma PAHs	19-Noviembre



CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Micotoxinas	GSCTOX-1/2024 <sup>(1)</sup>	<b>Zumo de manzana:</b> Patulina	21-Febrero
	GSCTOX-2/2024 <sup>(1)</sup>	<b>Compota de manzana:</b> Patulina	13-Noviembre
	GSCTOX-3/2024 <sup>(1)</sup>	<b>Cacahuete:</b> Aflatoxina B1 B2 G1 G2 y suma	06-Marzo
	GSCTOX-4/2024 <sup>(1)</sup>	<b>Cereales infantiles:</b> Aflatoxina B1 B2 G1 G2 y suma	18-Septiembre
	GSCTOX-5/2024 <sup>(1)</sup>	<b>Uvas pasas:</b> Ocratoxina A	21-Febrero
	GSCTOX-6/2024 <sup>(1)</sup>	<b>Cacao en polvo:</b> Ocratoxina A	13-Noviembre
	GSCTOX-7/2024 <sup>(1)</sup>	<b>Cereales de desayuno a base de maíz:</b> Fumonisina B1 B2 y suma Deoxinivalenol	06-Marzo
	GSCTOX-8/2024 <sup>(1)</sup>	<b>Harina de maíz:</b> Fumonisina B1 B2 y suma Zearalenona	18-Septiembre
	GSCTOX-9/2024 <sup>(1)</sup>	<b>Cereales infantiles:</b> T2, HT2 y suma 15 acetyl Deoxinivalenol	29-Mayo
	GSCTOX-10/2024 <sup>(1)</sup>	<b>Galleta:</b> T2, HT2 y suma 15 acetyl Deoxinivalenol	20-Noviembre
	GSCTOX-11/2024	<b>Leche:</b> Aflatoxina M1 <b>Nº de muestras:</b> 2	29-Mayo
	GSCTOX-12/2024	<b>Vino:</b> Ocratoxina A <b>Nº de muestras:</b> 2	20-Noviembre



## Residuos de medicamentos veterinarios

21

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Residuos medicamentos	GSC BTAG/2024	<b>Pienso:</b> Screening y cuantificación (Brombuterol, Clenbuterol, Clenciclohexerol, Clenpenterol (Metilclenbutero), Clenproperol, Mabuterol, Mapenterol, Ractopamina, Salbutamol, Tulobuterol, Zilpaterol, Cimaterol, Cimbuterol, Hidroximetilclenbuterol, Isoxsuprina, Terbutalina)	07-Marzo
	GSC CORT/2024	<b>Hígado de bovino:</b> Screening y cuantificación (Béタmetasona, Dexametasona, Metilprednisolona, Prednisolona, Beclometasona, Flumetasona, Triamcinolona)	07-Marzo
	GSC ANT-1/2024 <sup>(2)</sup>	<b>Leche de bovino:</b> Screening y cuantificación Tetraciclínas (Oxitetraciclina, Clortetraciclina, Doxiciclina, Tetraciclina)	11-Septiembre
	GSC ANT-2/2024 <sup>(2)</sup>	<b>Músculo de porcino:</b> Screening y cuantificación Tetraciclínas (Oxitetraciclina, Clortetraciclina, Doxiciclina, Tetraciclina)	11-Septiembre
	GSC ANT-3/2024 <sup>(2)</sup>	<b>Leche de bovino:</b> Screening y cuantificación Sulfonamidas (Sulfametazina, sulfadimetoxina, Sulfaquinoxalina, Sulfamerazina, Sulfadiazina, Sulfadoxina, Sulfametoxipiridazina, Sulfametoxazol, Sulfamometoxina, Sulfatiazol)	26-Noviembre
	GSC ANT-4/2024 <sup>(2)</sup>	<b>Músculo de porcino:</b> Screening y cuantificación Sulfonamidas (Sulfametazina, sulfadimetoxina, Sulfaquinoxalina, Sulfamerazina, Sulfadiazina, Sulfadoxina, Sulfametoxipiridazina, Sulfametoxazol, Sulfamometoxina, Sulfatiazol)	26-Noviembre
	GSC ANT-5/2024 <sup>(2)</sup>	<b>Leche de bovino:</b> Screening y cuantificación Quinolonas (Ciprofloxacina, enrofloxacina, Ac oxolínico, Danofloxacina, Difloxacina, Flumequina, Marbofloxacina, Norfloxacina, Sarafloxacina)	08-Octubre
	GSC ANT-6/2024 <sup>(2)</sup>	<b>Músculo de porcino:</b> Screening y cuantificación Quinolonas (Ciprofloxacina, enrofloxacina, Ac oxolínico, Danofloxacina, Difloxacina, Flumequina, Marbofloxacina, Norfloxacina, Sarafloxacina)	08-Octubre
	GSC ANT-7/2024 <sup>(2)</sup>	<b>Leche de bovino:</b> Screening y cuantificación B lactámicos (Penicilina V, Penicilina G, Amoxicilina, Ampicilina, Cloxacilina, Cefapirina, Cefalexina, Cefazolina, Oxacilina)	16-Octubre
	GSC ANT-8/2024 <sup>(2)</sup>	<b>Músculo de porcino:</b> Screening y cuantificación B lactámicos (Penicilina V, Penicilina G, Amoxicilina, Ampicilina, Cloxacilina, Cefapirina, Cefalexina, Cefazolina, Oxacilina)	16-Octubre

## Residuos de medicamentos veterinarios

22

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Residuos medicamentos	GSC CLOR-1/2024 <sup>(2)</sup>	<b>Leche de bovino:</b> Screening y cuantificación Cloranfenicol	11-Septiembre
	GSC CLOR-2/2024 <sup>(2)</sup>	<b>Músculo de bovino:</b> Screening y cuantificación Cloranfenicol	26-Noviembre

## Alérgenos y conservantes

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Alérgenos y conservantes	GSCCA-1/2024	<b>Producto de la pesca (Langostino):</b> Metabisulfito sódico (Dióxido de azufre)	16-Abril
	GSCCA-2/2024	<b>Membrillo:</b> Metabisulfito sódico (Dióxido de azufre)	25-Septiembre
	GSCBOR/2024	<b>Producto de la pesca (Gamba):</b> Ácido bórico	28-Mayo
	GSCHIS/2024	<b>Producto de la pesca (Atún):</b> Histamina	22-Octubre
	GSCGLU-1/2024	<b>Preparado cárneo (Jamón cocido):</b> Gluten (Detección y cuantificación)	17-Abril
	GSCGLU-2/2024	<b>Producto de derivados de cereales (Pan rallado):</b> Gluten (Detección y cuantificación)	23-Octubre
	GSC ALER 1 /2024 <sup>(2)</sup>	<b>Producto cárneo (chorizo):</b> Proteína de leche, mostaza, proteína de soja	22-Octubre
	GSC ALER 2 /2024 <sup>(2)</sup>	<b>Galleta:</b> Huevo*, cacahuete, avellana*, nuez*	23-Octubre
	GSC ALER 3 /2024 <sup>(2)</sup>	<b>Salsa de tomate:</b> Cerdezas, pescados y moluscos	01-Octubre
	GSC ALER 4 /2024 <sup>(2)</sup>	<b>Plato preparado (Ensaladilla):</b> Altramuces, sésamo y apio	01-Octubre

## Aceites de oliva y aceituna

23

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Aceites de Oliva	OLIVEOIL-1/2024	<b>Aceite oliva; Parámetros calidad:</b> Acidez / Índice de peróxidos / K270 / K268 / K232 / ΔK / Esteres etílicos / Humedad / Impurezas <b>Nº de muestras: 2</b>	14-Marzo
	OLIVEOIL-2/2024	<b>Aceite oliva; Parámetros pureza:</b> Alcoholes alifáticos / Monopalmitato de 2-glicerilo / Diferencia ECN 42 / Insaponificable / Perfil de Esteroles / Esteroles totales / Eritrodiol + Uvaol / Perfil de ácidos grasos / Isómeros trans oleicos / Isómeros trans linoleicos+linolénicos / Estigmastadienos / Ceras / Relación 1:2/1:3 de Diglicéridos/ECN-42 Real <b>Nº de muestras: 2</b>	14-Marzo
	OLIVEOIL-3/2024	<b>Aceite oliva contaminantes:</b> Arsénico / Plomo / Cadmio / Mercurio / PAHs (benzo(a)pireno, benzo(a)antraceno, benzo (b) fluoranteno, criseno) / Investigación de 7 plaguicidas, y en caso de presencia su cuantificación (Acetamiprid, Clorpirifos, Clorpirifos-Metil, Etión, Fentoato, Propamocarb, Propoxur)	10-Octubre
	OLIVEOIL-4/2024	<b>Aceite oliva: Valoración organoléptica:</b> Valoración organoléptica del aceite de oliva. <b>Nº de muestras: 3</b>	10-Octubre
Rendimiento graso en aceitunas	GSCRGA/2024	Grasa sobre sustancia húmeda / Grasa sobre sustancia seca / Humedad <b>La ronda incluye dos muestras diferentes de aceitunas</b>	19-Noviembre

## Composición nutricional

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Composición nutricional en alimentos	GSC HONEY/2024	<b>Miel de Romero:</b> Acidez libre / Conductividad a 20°C / Actividad de la diastasa / Sacarosa / Fructosa / Glucosa / Hidroximetilfurfural / Humedad / Color* Nº granos de polen (Nectaríferas + poliníferas)* / 1 g miel / % monofloralidad*	21-Marzo
	GSCCER/2024	<b>Pasta alimenticia-cereales (Pasta integral):</b> Cenizas a 550°C / Grasa / Grasa saturada / Hidratos de carbono / Humedad / Proteína (N% x 6,25) / Sodio / Valor energético / Sal/ Fibra alimentaria	02-Octubre
	GSCNU/2024	<b>Plato preparado (Ensalada de garbanzos):</b> Grasa bruta con hidrólisis previa / Grasa saturada / Cenizas / Proteína / Hidratos de carbono totales / hidratos de carbono metabolizables / Azúcares totales / Fibra alimentaria / Sodio / Calcio / Fósforo total / Energía / Humedad	12-Junio
	GSCMEAT/2024	<b>Producto Cárneo (Pechuga de pavo):</b> Humedad / Grasa / Grasa saturada/ Proteína / Fósforo total / Cenizas / Sodio / Nitratos / Nitritos / Azúcares totales / Hidratos de carbono / Hidroxiprolina / pH / Valor energético / Actividad de agua / Sal	06-Noviembre

## Composición nutricional

24

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Composición nutricional en alimentos	GSC WEIGHT/2024	Conserva de sardinas en aceite: Peso Bruto Peso Neto Peso escurrido	21-Marzo
	GSC VI/2024	Vinagre (Vinagre seco de vino) Acidez total / Extracto seco / Cenizas/Alcohol residual / Densidad relativa / Metanol / Sulfatos / Sulfuroso total / Acetoina* / Azúcares totales* / Ácido cítrico* / Cloruros	12-Junio

## BEBIDAS

### Vinos

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Vinos parámetros de calidad	GSCWINE 1/2024	<b>Vino tinto:</b> Grado alcohólico volumétrico / Acidez total / Acidez volátil / Metanol / pH / Azúcares reductores / Glucosa / Fructosa / Masa volúmica a 20°C / Extracto seco / Índice de Folin-ciocalteu / Sulfuroso total / Sulfuroso libre / Ácido glucónico / Ácido L-málico / Ácido cítrico / Glicerina / Ácido súrbico	12-Marzo
	GSCWINE 2/2024	<b>Vino rosado:</b> Grado alcohólico volumétrico / Acidez total / Acidez volátil / Metanol / pH / Azúcares reductores / Glucosa / Fructosa / Masa volúmica a 20°C / Extracto seco / Índice de Folin-ciocalteu / Sulfuroso total / Sulfuroso libre / Ácido glucónico / Ácido L-málico / Ácido cítrico / Glicerina / Ácido súrbico	09-Abril
	GSCWINE 3/2024	<b>Vino blanco:</b> Grado alcohólico volumétrico / Acidez total / Acidez volátil / Metanol / pH / Azúcares reductores / Glucosa / Fructosa / Masa volúmica a 20°C / Extracto seco / Índice de Folin-ciocalteu / Sulfuroso total / Sulfuroso libre / Ácido glucónico / Ácido L-málico / Ácido cítrico / Glicerina / Ácido súrbico	18-Junio
	GSCWINE 4/2024	<b>Vino espumoso:</b> Grado alcohólico volumétrico / Acidez total / Acidez volátil / Metanol / pH / Azúcares reductores / Glucosa / Fructosa / Masa volúmica a 20°C / Extracto seco / Índice de Folin-ciocalteu / Sulfuroso total / Sulfuroso libre / Ácido glucónico / Ácido L-málico / Ácido cítrico / Glicerina / Ácido súrbico	10-Septiembre
	GSCWINE 5/2024	<b>Vino generoso:</b> Grado alcohólico volumétrico / Acidez total / Acidez volátil / Metanol / pH / Azúcares reductores / Glucosa / Fructosa / Masa volúmica a 20°C / Extracto seco / Índice de Folin-ciocalteu / Sulfuroso total / Sulfuroso libre / Ácido glucónico / Ácido L-málico / Ácido cítrico / Glicerina / Ácido súrbico	05-Noviembre

## Otras bebidas

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Otras bebidas	GSC JUICE/2024	<b>Zumos (Zumo de naranja):</b> Acidez total/Grados brix a 20°C/Azúcares totales /Densidad/Glucosa /Sacarosa/ Fructosa/ Anhídrido sulfuroso	17-Abril
	GSC SPIRIT/2024	<b>Bebidas espirituosas (Brandy)</b> Grado alcohólico volumétrico / Azúcares reductores / Densidad relativa / Azúcares totales / Sustancias volátiles / Acidez volátil / Metanol / Acetal / Etanal / Acetato de etil / Butanol-2 / Propanol-1 /Isobutanol / Butanol-1 / 2+3 metil Butanol-1 / Furfural / Acidez total / Ftalatos (DNBP, BBP, DEHP, DINP Y DIDP)*	19-Junio
	GSC SD-1/2024*	<b>Bebida refrescante (Bebida de cola)</b> Ácido benzoico / Taurina / Aspartame / Ácido ciclámico / Cafeína	13-Marzo
	GSC SD-2/2024*	<b>Bebida refrescante (Tónica)</b> Sacarina / Acesulfame K / Quinina / Ácido cítrico	10-Septiembre
	GSC SD-3/2024	<b>Bebida refrescante (Refresco de naranja)</b> Densidad / Masa volúmica* / Fructosa / Glucosa / Maltosa / Sacarosa / Azúcares totales / Ácido cítrico* / Sorbato potásico*	19-Junio

## Sector lácteo

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Parámetros físico químicos	GSC RM 1 / 2024	<b>Leche cruda de vaca:</b> Parámetros físico químicos: Grasa/ Proteína / Lactosa / Cenizas / Urea / Extracto seco total	17-Septiembre
	GSC RM 2 / 2024	<b>Leche cruda de oveja:</b> Parámetros físico químicos: Grasa/ Proteína / Lactosa / Cenizas / Extracto seco total	09-Abril
	GSC RM 3 / 2024	<b>Leche cruda de cabra:</b> Parámetros físico químicos: Grasa / Proteína / Lactosa / Cenizas / Extracto seco total	18-Junio
	GSC UHT / 2024	<b>Leche de vaca UHT:</b> Parámetros físico químicos: Grasa / Proteína / Lactosa / Cenizas / Acidez / Extracto seco total	08-Mayo
Crioscopía	GSC CRI 1 / 2024	<b>Leche cruda de vaca:</b> Punto crioscópico (m°C) por crioscopía / Punto crioscópico (m°C) por IR	10-Septiembre
	GSC CRI 2 / 2024	<b>Leche cruda de oveja:</b> Punto crioscópico (m°C) por crioscopía / Punto crioscópico (m°C) por IR	04-Junio
Microbiología y células somáticas	GSC CS/2024	<b>Leche cruda; Células somáticas:</b> Recuento de Células Somáticas <b>Nº de muestras: 3</b> (Se distribuyen muestras de distintas concentraciones pertenecientes a distintas especies)	23-Octubre
	GSC GT/2024	<b>Leche cruda; Gérmenes totales:</b> Rto. aerobios mesófilos a 30 °C, por métodos de microbiología clásica y Automáticos <b>Nº de muestras: 3</b> (Se distribuyen muestras de distintas concentraciones pertenecientes a distintas especies)	20-Febrero

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Composición nutricional en alimentos.	GSC FEED 1/24	<b>Pienso para corderos iniciación:</b> Humedad / Proteína bruta / Grasa bruta / Fibra bruta / Ceniza bruta / Almidón*. <b>Materia prima: colza</b> Humedad / Proteína bruta / Grasa bruta / Fibra bruta / Ceniza bruta / FAD* / FND*. <b>Nº muestras: 2</b>	21-Marzo
Salvo en aceite, se pedirá tanto por método NIR como tradicionales	GSC FEED 2/24	<b>Pienso para vacas iniciación:</b> Humedad / Proteína bruta / Grasa bruta / Fibra bruta / Ceniza bruta / Almidón* / FAD* / FND*. <b>Materia prima: guisantes</b> Humedad y materias volátiles / Proteína bruta / Grasa bruta / Fibra bruta / Ceniza bruta / Almidón* / Azúcares totales. <b>Nº muestras: 2</b>	11-Abril
	GSC FEED 3/24	<b>Pienso para cerdas gestantes:</b> Humedad / Proteína bruta / Grasa bruta / Fibra bruta / Ceniza bruta / Almidón*. <b>Materia prima: aceite de soja</b> Humedad / Acidez / Índice de peróxidos / Perfil de ácidos grasos / Estabilidad a 100°C <b>Nº muestras: 2</b>	19-Junio
	GSC FEED 4/24	<b>Pienso para perros:</b> Humedad / Proteína bruta / Grasa bruta, Fibra bruta / Ceniza bruta / Almidón*. <b>Materia prima: trigo</b> Humedad / Proteína bruta / Grasa bruta / Fibra bruta / Ceniza bruta y Almidón* / FAD* / FND*. <b>Nº muestras: 2</b>	02-Octubre

## Organismos Genéticamente Modificados

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
OGMs	GSC GMO/2024	<b>Mezcla de harinas:</b> Detección y Cuantificación t-NOS, p-35s, pat, tE9, Soja RR, maíz: MON 810, Bt-11, Bt-176, NK.603	11-Junio

## Adulteración de especies

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Adulteración de especies	GSC SPC-1/2024*	<b>Producto cárneo (Carne picada):</b> Identificación especies: porcina, ave, bovino, ovino, equino.	04-Junio
	GSC SPC-2/2024*	<b>Producto lácteo (Queso):</b> Identificación especies. especies bovino, ovino y caprino	16-Octubre

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Parásitos	GSCTRICH/2024	Detección de larvas de Triquina Nº de muestras: 2 (Carne de cerdo)	05-Noviembre
	GSCANI/2024*	Detección de larvas de Anisakis Nº de muestras: 2 (Carne de pescado)	12-Junio

**GSC TRICH:** Debido a la estacionalidad que sufre este ensayo, LA FECHA DE ENTREGA DE MUESTRAS ES ORIENTATIVA, pudiendose ver modificada.

## Cannabinoides

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Cannabinoides	GSC THC/2024*	Parámetros: THC, THCA, CBD, CBDA, CBGA, CBG Nº de muestras: 2 (cáñamo industrial)	08-Mayo

## Foliares

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Foliares	GSCFOL/2024	Nitrógeno Kjeldahl / Fósforo Total / Boro / Potasio / Hierro * / Cobre / Zinc / Calcio* / Manganese* / Magnesio* Nº de muestras: 2 (hoja de olivo y hoja de naranjo)	11-Junio

## Suelos agrícolas y lodos

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Suelos agrícolas	GSCSU/2024*	Humedad / pH (1:5) / pH (1:2,5) / Conductividad a 25°C (1:5) / Conductividad a 25°C (1:2,5) / Materia Orgánica Total / Fósforo Olsen / Cloruros / Nitratos / Sulfatos / Ca <sup>2+</sup> / Mg <sup>2+</sup> / Na <sup>+</sup> / K <sup>+</sup> / Capacidad de intercambio catiónico / Nitrógeno total / Nitrógeno Kjeldahl / Carbonato cálcico / Textura / Caliza activa	26-Septiembre
Lodos	GCSLU/2024	pH (1:5) sobre extracto acuoso / Conductividad (1:5) a 25°C sobre extracto acuoso / Materia seca / Materia orgánica total / Materia orgánica resiliente (MOR) / Nitrógeno Total (Orgánico + NH4) / Fósforo total / Potasio total / Calcio total / Magnesio total / Hierro / Relación C/N	09-Octubre

# 2024



Otros  
productos  
de consumo

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	PARÁMETROS	FECHAS DE RECEPCIÓN DE MUESTRAS
Microbiología en productos cosméticos y de higiene personal	GSCCOSM/2024	<b>Producto cosmético (Crema corporal):</b> Rto. bacterias aerobias mesófilas / Rto. de mohos y levaduras / Detec. Escherichia coli / Detec. Candida albicans / Detec. Staphylococcus aureus /Detec. Pseudomonas aeruginosa	15-Octubre

<sup>(1)</sup> Ejercicio en proceso de acreditación.

<sup>(2)</sup> Ejercicio/parámetro en proceso de ampliación de acreditación.

GSC se reserva el derecho en casos excepcionales y por razones técnicas, de modificar algún parámetro, fecha de entrega o anulación de un ejercicio.







**GSC**

Consultoría de calidad cercana



## ■ PRECIOS 2024

Consulte en la página [www.ptgsc.com](http://www.ptgsc.com) los precios de cada ejercicio y tenga en cuenta la última revisión publicada de este documento.

Para envíos insulares e internacionales consulte nuestra web o contacte con GSC a través de:

**Correo: [ptgsc@gscsal.com](mailto:ptgsc@gscsal.com)**  
**Tlf: +34 915 519 252**

La inscripción se podrá realizar hasta aproximadamente un mes antes del inicio de los ensayos. Consulte nuestra web.



T. +34 91 551 92 52

C/ Caridad 32 (LOCAL)  
28007 Madrid

[www.gscsal.com](http://www.gscsal.com)

# Tu consultora cercana