



13° ENSAYO DE APTITUD INTERLABORATORIO PARA ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS - AÑO 2020

Objetivos:	2
Características:.....	2
Consultas:	4
Aranceles:	4
Formas de pago:.....	4
Cronograma:	4

13° ENSAYO DE APTITUD POR COMPARACION INTERLABORATORIO DE ANÁLISIS PARA ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS 2020

Por la presente, tenemos el gusto de invitarlos a participar del 13° Ensayo de Interlaboratorio de Análisis para Rotulado Nutricional organizado por CALIBA y acreditado ante el OAA según la Norma ISO 17043 (vigente) establecidos en el Código Alimentario Argentino Capítulo V, en la Resolución Conjunta 149/2005 y 683/2005 - SAGPyA y SPRyRS - Resolución GMC N° 26/03 "Reglamento Técnico Mercosur para Rotulación de Alimentos Envasados", Resolución GMC N° 46/03 "Reglamento Técnico Mercosur sobre el rotulado nutricional de Alimentos Envasados"

Objetivos:

- a) evaluar la competencia técnica de los laboratorios para llevar a cabo ensayos o mediciones específicas y hacer el seguimiento del desempeño continuo de los laboratorios;
- b) identificar problemas en los laboratorios e iniciar acciones para la mejora que, por ejemplo, pueden estar relacionadas con procedimientos inadecuados de ensayo o medida, eficacia de la formación y supervisión del personal o la calibración de los equipos;
- c) establecer la eficacia y la comparabilidad de los métodos de ensayo o medida;
- d) proporcionar confianza adicional a los clientes de los laboratorios;
- e) identificar las diferencias entre laboratorios;
- f) instruir a los laboratorios participantes sobre la base de los resultados de dichas comparaciones;
- g) validar las estimaciones de incertidumbre declaradas;
- h) evaluar las características de funcionamiento de un método - a menudo descritas como pruebas de colaboración;
- i) asignar valores a los materiales de referencia y evaluar su adecuación para ser utilizados en procedimientos de ensayo o medida específicos.

Características:

- a) *Modalidad:* evaluación de competencia técnica.
- b) *Diagnóstico de desempeño:* puntuación z y gráficos de Youden.
- c) *Muestras de alimentos:*
 - ✓ Harina de maíz de origen comercial en bolsa, envasada a granel. El material se homogeneiza y se envasan alícuotas en envases por 250 gramos.
 - ✓ Galletitas dulces molida en envases de 250 gramos (*)
- d) *Entrega de las muestras:* Se provee a cada laboratorio sendas muestras de 250 gramos cada una, envasadas en recipientes perfectamente cerrados y rotulados. Cada envase se identifica con un número consecutivo. Las muestras son remitidas a los laboratorios o pueden retirarse en las oficinas de CALIBA.
- e) *Conservación de las muestras:* Las muestras no necesitan acondicionamiento especial. Se recomienda fuertemente conservar la muestra en recipiente hermético y a temperatura no mayor a 24 °C.
- f) *Analitos para ensayar:* Los analitos a determinar según la normativa establecida son:
 - Valor energético
 - Carbohidratos
 - Proteínas
 - Grasas totales
 - Fibra alimentaria
 - Sodio

- Pérdida por desecación a 105°C
- Cenizas
- Hierro
- Calcio
- Fósforo
- Grasas saturadas
- Grasas Insaturadas
- Grasas trans

Notas: 1.- el factor de conversión del nitrógeno Kjeldahl a proteínas es 6,25.

2.- No es imprescindible determinar todos los analitos; cada laboratorio puede participar con las determinaciones que realiza habitualmente.

- g) *Métodos analíticos:* se debe informar para cada analito el método utilizado para su determinación en el Registro de "Informe de Resultados".
- h) *Condición de ensayo de la muestra:* este interlaboratorio está diseñado para evaluar el desempeño de su laboratorio en condiciones de rutina sin que se tomen precauciones especiales. "LA MUESTRA DEBE SER TRATADA COMO UNA MUESTRA MÁS".
- i) *Resultados:* en el registro de informe deben incluirse las unidades según lo establecido por la RESOLUCIÓN GMC Nº 46/03 - REGLAMENTO TÉCNICO MERCOSUR SOBRE EL ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS ENVASADOS.
- ✓ Los resultados se expresarán sobre el producto tal cual (Por ejemplo: no sobre base seca ni ácidos grasos como % de grasa total).
 - ✓ Los resultados informados como no detectados o "menor que" no podrán ser considerados en la evaluación final.
 - ✓ Los resultados cuya inclusión distorsione significativamente los resultados globales serán considerados outliers y como tal, descartados de la evaluación final. En el taller de discusión se justificarán este tipo de decisiones.
 - ✓ Si tiene alguna duda sobre como expresar los resultados, diríjase a CALIBA para consultarlo.
 - ✓ No se evaluarán los resultados remitidos después de la fecha establecida para el cierre de recepción de datos. **No se recibirán resultados fuera de la fecha establecida en el cronograma, ni en formato diferente al provisto por el proveedor**
- j) *Opiniones y sugerencias:* en caso de que el laboratorio participante desee comunicarnos sugerencias, críticas, opiniones, estos deben ser enviados por correo electrónico, separado de los resultados a la Lic. Marta Sancho, Responsable de la Calidad del PEA.
- k) *Confidencialidad:* CALIBA garantiza la confidencialidad de los resultados. El "Informe de Resultados" será recibido únicamente por la Responsable de la Calidad del PEA quien asignará una clave a cada laboratorio. Con esa identificación se entregarán dichos resultados a los profesionales responsables del tratamiento de estadístico y la totalidad de los resultados a cada participante, en el marco del informe final del interlaboratorio. Cada laboratorio enviará por mail la planilla de resultados dentro de los plazos establecidos y una copia impresa de los resultados, firmada por el responsable técnico, en el plazo establecido en el punto h). CALIBA remitirá al laboratorio un acuse recibo por correo electrónico de los resultados dentro de las 48 hs de recibido el informe. En caso de no recibir en 72 hs. este acuse de recibo, el laboratorio deberá reclamarlo a las oficinas de CALIBA.
- l) *Determinación de homogeneidad y estabilidad:* los análisis se subcontratan en los términos del punto 5.5 de la Norma ISO 17043 versión vigente, siguiendo el siguiente esquema: Grupo analitos 1: Proteínas. Para Grupo analitos 2 Sodio.
- m) Una vez que el experto estadístico emita su informe, la coordinación del Ensayo Interlaboratorio tendrá una semana para plantear objeciones si las hubiera, que serán consensuadas con el experto estadístico. Finalmente, se procederá a elaborar el informe final.
- n) El proveedor se compromete a reponer el ítem de ensayo en caso de que se produjera algún inconveniente en el traslado. Se deja constancia que el PEA no es responsable del transporte de éste.

“Los parámetros marcados con (*) no están incluidos en el alcance de la acreditación del OAA”

Consultas:

Tel.: +54 11 5274-0448

Mail: interlaboratorio@caliba.org.ar

Aranceles:

- Participantes Nacionales: \$ 30.000 (Pesos treinta mil)
- Participantes Extranjeros: U\$S 800 (ochocientos dólares)
- Socios de CALIBA: \$ 25.000 (Pesos veinticinco mil)
- Participantes de Organismos Oficiales Nacionales: 50% de descuento
- El costo del envío de la muestra está a cargo del participante.

Formas de pago:

- En efectivo en nuestras oficinas: Av. de Mayo N° 981 Piso 2 Oficina 220 - C.A.B.A.
- Con cheque a nombre de *CALIBA*.
- Por transferencia bancaria o depósito:

CTA CTE N° 106-3766/7

BBVA - Banco Francés S.A.

CUIT N°: 30-68774718-2

CBU: 0170106320000000376673

Luego de realizar la transferencia bancaria o depósito, enviar el comprobante a:
interlaboratorio@caliba.org.ar

Cronograma:

Fecha máxima para confirmar participación y enviar el formulario de inscripción	1 de diciembre de 2020 - INCLUSIVE
Fecha entrega de muestras	09 de diciembre de 2020
Fecha máxima para la recepción de los resultados	20 de enero de 2021
Fecha de entrega del informe y envío de certificado (tentativa)	15 de febrero 2021