



INVITACION PARTICIPACION INTERLABORATORIO ROTULADO NUTRICIONAL

OD-22

Versión 05

Fecha de emisión 23/11/2021

1 / 5

14° ENSAYO DE APTITUD INTERLABORATORIO PARA ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS - AÑO 2021

Objetivos:	2
Características:	2
Consultas:	4
Aranceles:	4
Formas de pago:	4
Cronograma:	5

INVITACION PARTICIPACION INTERLABORATORIO ROTULADO NUTRICIONAL

OD-22

Versión 05

Fecha de emisión 23/11/2021

2 / 5

14° ENSAYO DE APTITUD POR COMPARACION INTERLABORATORIO DE ANÁLISIS PARA ROTULADO NUTRICIONAL DE ALIMENTOS 202X

Por la presente, tenemos el gusto de invitarlos a participar del 14° Ensayo de Interlaboratorio de Análisis para Rotulado Nutricional organizado por CALIBA y acreditado ante el OAA según la Norma ISO 17043 (vigente) Ver alcance [aquí](#), 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
- b) específicas y hacer el seguimiento del desempeño continuo de los laboratorios;
- c) 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;
- d) establecer la eficacia y la comparabilidad de los métodos de ensayo o medida; 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:*

Muestra de alimento 1: harina de maíz de origen comercial en bolsa, envasada a granel. Se homogenizada y envasada en alícuotas en envases por 200 gramos. *Muestra de alimento 2:* corresponde a galletitas dulces molidas y homogenizadas y envasada en alícuotas en envases por 200 gramos

- ✓ *MUESTRA 1:* Harina de maíz de origen comercial en bolsa, envasada a granel. El material se homogeneiza y se envasan alícuotas en envases por 200 gramos.
- ✓ *MUESTRA 2(*):* Galletitas dulces molidas y homogenizadas, envasadas en alícuotas de 200 gramos (Esta matriz no está dentro del alcance de la acreditación vigente)

- d) *Entrega de las muestras:* Cada material (MUESTRA 1 y MUESTRA 2(*)) se homogeneiza y se envasa en alícuotas de 200 gramos en envases de cierre hermético. Cada envase se identifica con un número consecutivo. Las muestras son remitidas a los laboratorios o pueden retirarse en las oficinas de CALIBA

INVITACION PARTICIPACION INTERLABORATORIO ROTULADO NUTRICIONAL

OD-22

Versión 05

Fecha de emisión 23/11/2021

3 / 5

- 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 en cada una de las muestras, 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. "CADA 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.

INVITACION PARTICIPACION INTERLABORATORIO ROTULADO NUTRICIONAL

OD-22

Versión 05

Fecha de emisión 23/11/2021

4 / 5

- 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:

		HOMOGENEIDAD	ESTABILIDAD
Harina de Maiz (Muestra 1)	MICROCOMPONENTES	FOSFORO	HUMEDAD (pérdida por secado)
	MACROCOMPONENTES	HUMEDAD	
Alimentos farináceos con un contenido de humedad menor al 15% (Muestra 2)	MICROCOMPONENTES	SODIO	HUMEDAD (pérdida por secado)
	MACROCOMPONENTES	HUMEDAD	

- m) Una vez que el Responsable de la Evaluación Estadística 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 4004-2496

Mail: interlaboratorio@caliba.org.ar

Aranceles:

- Participantes Nacionales: \$ 51.700 (pesos cuarenta y siete mil)
- Participantes Extranjeros: U\$S 800 (dólares ochocientos)
- Socios de CALIBA: \$ 39 380 (pesos treinta y cinco mil ochocientos)
- 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

INVITACION PARTICIPACION
INTERLABORATORIO ROTULADO NUTRICIONAL

OD-22

Versión 05

Fecha de emisión 23/11/2021

5 / 5

**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	10 de marzo del 2022
Fecha entrega de muestras	14 y el 18 de marzo del 2022
Fecha máxima para la recepción de los resultados	20 de abril del 2022
Fecha de entrega del informe y envío de certificado (tentativa)	31 de mayo del 2022