



ENSAYOS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
<b>SECTOR MEDIOAMBIENTAL</b>												
Aguas de consumo humano y continentales			<a href="#">A-1</a>		<a href="#">A-2</a>				<a href="#">A-3</a> <a href="#">A-5</a>		<a href="#">A-4</a>	
Aguas de consumo humano y continentales: Metales			<a href="#">MAC-1</a>			<a href="#">MAC-2</a>						
Aguas residuales			<a href="#">AR-1</a>		<a href="#">AR-4</a>	<a href="#">AR-2</a>					<a href="#">AR-3</a>	
Lodos y fangos *									<a href="#">SLU-1</a> * <a href="#">SLU-2</a> * <a href="#">SLU-3</a> *			
Aguas de elevada salinidad											<a href="#">AS</a>	
Microbiología en Aguas continentales y de consumo			<a href="#">WM-1</a>								<a href="#">WM-2</a>	
Microbiología en Aguas de mar *									<a href="#">WM-3</a> *			
<b>SECTOR AGROALIMENTARIO</b>												
Microbiología relacionada con alimentación humana y animal		<a href="#">MIA-1</a>	<a href="#">MIA-2</a> <a href="#">MIA-3</a>		<a href="#">MIA-4</a>				<a href="#">MIA-6</a>	<a href="#">MIA-5</a> * <a href="#">MIA-7</a>	<a href="#">MIA-8</a> *	
Microbiología en productos cosméticos e higiene personal *											<a href="#">COSM</a> *	
Conservadores en alimentos					<a href="#">CA</a>				<a href="#">BOR</a>			
Metales pesados en alimentos						<a href="#">MPA-1</a>					<a href="#">MPA-2</a> <a href="#">MPA-3</a> *	
Foliare						<a href="#">FOL</a>						
Suelos agrícolas *									<a href="#">SU</a> *			
Composición nutricional en alimentos						<a href="#">NU</a>						
Rendimiento graso en aceituna											<a href="#">RGA</a>	
Alérgenos en alimentos					<a href="#">GLU-1</a> *						<a href="#">GLU-2</a> <a href="#">ALER</a>	
Histamina en productos de la pesca											<a href="#">HIS</a>	
Nitratos en frutas y hortalizas											<a href="#">NI</a>	
Aflatoxinas											<a href="#">AFL</a>	

Sector medioambiental: Página 2  
Sector agroalimentario: Página 4  
Listado de precios: Página 9  
Listado de empresas distribuidoras: Página 10

G.S.C. se encuentra acreditado por ENAC como Proveedor de Ensayos de Intercomparación, según Expediente 06/PPI11. Puede consultar el alcance en la página web de ENAC ([www.enac.es](http://www.enac.es)) o en la página web: [www.intercomparativos.com](http://www.intercomparativos.com)

\* Las actividades marcadas con (\*) no se encuentran acreditadas por ENAC.

Rev. 6 / 3-julio - 2017

Se retrasa el ensayo GSCMIA-5 y GSCMPA-3 y se añade un ensayo nuevo GSCMIA-8. Se detallan productos.



SECTOR MEDIOAMBIENTAL			
Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Aguas de consumo humano y continentales	GSC A-1 / 2017	<b>Agua 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	07-marzo
	GSC A-2 / 2017	<b>Agua continental:</b> Color / turbidez/ Conductividad a 20 °C / pH / Residuo seco a 180 °C / Dureza / Alcalinidad / Calcio / Magnesio / Carbonatos / Bicarbonatos / Sodio / Potasio / Nitratos / Nitritos / Cloruros / Sulfatos / Cianuros	23-mayo
	GSC A-3 / 2017	<b>Agua Continental/Consumo:</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	19-septiembre
	GSC A-4 / 2017	<b>Agua de Consumo:</b> Color / Turbidez / pH / Conductividad a 20 °C / Nitratos / Nitritos / Amonio / Fluoruros / Fósforo total / Fosfatos / Sodio / Potasio / Trihalometanos [Según RD 140/2003]	14-noviembre
	GSC A-5/2017 Sustancias prioritarias directiva 2000/60/EC (Excepto metales) <b>NOVEDAD</b>	<b>Aguas continentales:</b> Alacloro, Diurón, Endosulfán, Pentaclorofenol, Hidrocarburos policíclicos aromáticos (Antraceno, Fluoranteno, Naftaleno Benzo(a)pireno, Benzo(b)fluoranteno, Benzo(g,h,i)perileno, Benzo(k)fluoranteno, indeno(1,2,3-cd)pireno), Triclorometano(cloroformo), Dicofol, Quinoxifeno,	28-septiembre
Aguas de consumo humano y continentales: Metales	GSC MAC-1/2017 <sup>(1)</sup>	Cadmio / Manganeso / Níquel / Plomo / Zinc / Aluminio / Cromo total / Cobre / Hierro / Mercurio	14-marzo
	GSC MAC-2/2017	Arsénico / Antimonio / Boro / Selenio / Cadmio / Manganeso / Plomo / Aluminio / Hierro / Mercurio	13-junio

(1) Incluye metales de la lista de sustancias prioritarias de la Directiva 2000/60/EC.



Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
<b>Aguas de elevada salinidad</b>	<b>GSC AS / 2017</b>	Nitratos / Nitritos / Fosfatos / Amonio / pH / Conductividad a 20 °C / Sílice / Boro / Cloruros / Fluoruros / Sulfatos / Cobre / Mercurio / Plomo / Arsénico / Hierro / Níquel	17-octubre

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
<b>Aguas residuales</b>	<b>GSC AR-1 / 2017</b>	<b>Agua 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/ *Fluoruros	28-marzo
	<b>GSC AR-2 / 2017</b>	<b>Agua Residual Industrial:</b> Conductividad a 25°C / DBO5 / DQO / COT / Sólidos en Suspensión/ Fenoles / pH / Detergentes aniónicos / Arsénico / Cadmio / Plomo / Cromo VI	13-junio
	<b>GSC AR-3 / 2017</b>	<b>Agua 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	17-octubre
	<b>GSC AR-4 / 2017</b>	<b>Agua Residual:</b> Toxicidad (la ronda incluye dos muestras diferentes)	9-mayo

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
<b>Lodos y Fangos *</b> <b>NOVEDAD</b>	<b>GSC SLU-1 / 2017* <sup>(2)</sup></b>	<b>Parámetros generales:</b> pH (1:5), Conductividad (1:5), Materia seca, Materia orgánica, materia orgánica resiliente (MOR), NH <sub>4</sub> , Nitrógeno total, Fosforo total, Potasio, Calcio total , Magnesio total, Hierro, Relación C/N.	26-septiembre
	<b>GSC SLU-2 / 2017* <sup>(2)</sup></b>	<b>Metales:</b> Cobre, Níquel, Cromo, Plomo, Mercurio, Cadmio, Zinc	27-septiembre
	<b>GSC SLU-3 /2017* <sup>(2)</sup></b>	<b>Parámetros microbiológicos:</b> Inv. <i>Salmonella spp.</i> / Recuento <i>E.coli</i>	26-septiembre

(2) Supeditada la convocatoria al número final de participantes inscritos



Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
<b>Microbiología en Aguas continentales y de consumo</b>	<b>GSC WM-1 / 2017</b>	Rto. Aerobios a 36 °C / Rto. Aerobios a 22 °C / Rto. coliformes / Rto. Escherichia coli / Rto. enterococos intestinales / *Rto. Clostridium perfringens	14-marzo
	<b>GSC WM-2 / 2017</b>	Rto. aerobios a 36 °C / Rto. aerobios a 22 °C / Rto. coliformes / Rto. Escherichia coli / Rto. enterococos intestinales / *Rto. Pseudomonas aeruginosa	03-octubre
<b>Microbiología en Aguas de mar *</b>	<b>GSC WM-3/2017 * (2)</b>	Rto. Enterococos / Rto. Escherichia coli	19-septiembre

## SECTOR AGROALIMENTARIO

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
<b>Microbiología relacionada con alimentación humana y animal</b>	<b>GSC MIA-1 / 2017</b>	<b>Producto de la pesca:</b> Rto. enterobacterias / Rto. estafilococos coagulasa + / Rto. Listeria monocytogenes / Inv. Salmonella spp. <b>Plato preparado a base de verduras:</b> Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Inv. Escherichia coli / Rto. Clostridium perfringens / Inv. Listeria monocytogenes	28-febrero
	<b>GSC MIA-2/ 2017</b>	<b>Producto cárnico (carne picada):</b> Rto. Escherichia coli / Inv. Escherichia coli O157 / Inv. Salmonella spp. <b>Producto cárnico (jamón cocido):</b> Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Rto. enterobacterias / Rto. Bacillus cereus presuntivos / Rto. Listeria monocytogenes <b>Producto cárnico (pollo):</b> Inv. Campylobacter spp.	28-marzo
	<b>GSC MIA-3 / 2017</b> <b>NOVEDAD</b>	<b>Producto lácteo (queso) 3 muestras:</b> Inv. Toxina estafilocócica.	28-marzo



Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Microbiología relacionada con alimentación humana y animal	GSC MIA-4 / 2017	<b>Cereales infantiles:</b> Inv. Cronobacter spp. <b>Arroz cocido:</b> Rto. mohos y levaduras / Rto. Clostridium perfringens / Inv. Listeria monocytogenes <b>Plato preparado (salsa):</b> Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Rto. coliformes / Inv. Escherichia coli / Inv. Salmonella spp.	23-mayo
	GSC MIA-5 / 2017 * NOVEDAD	<b>Microbiología de superficies:</b> <b>2 superficies de 36 cm<sup>2</sup> (6 x 6 cm):</b> Recuento de microorganismos aerobios a 30°C para muestreo por técnica de placa de contacto. <b>2 superficies de 36 cm<sup>2</sup> (6 x 6 cm):</b> Recuento de enterobacterias para muestreo por técnica de placa de contacto.	3-octubre
	GSC MIA-6 / 2017	<b>Producto lácteo (leche cruda):</b> Rto. aerobios mesófilos a 30 °C <b>Pescado ahumado:</b> Rto. Escherichia coli / Rto. Bacillus cereus presuntivos / Rto. Listeria monocytogenes / Inv. Salmonella spp. <b>Producto lácteo (queso):</b> Rto. coliformes / Rto. estafilococos coagulasa + / Inv. Listeria monocytogenes / Inv. Salmonella spp.	26-septiembre
	GSC MIA-7 / 2017 NOVEDAD	<b>Producto para la alimentación animal:</b> Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Rto. Escherichia coli / Rto. enterobacterias / Rto. mohos y levaduras / Inv. Salmonella spp.	24-octubre
	GSC MIA-8 / 2017* NOVEDAD	<b>Producto cárnico (pollo):</b> Inv. Campylobacter spp.	14-noviembre

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Microbiología en productos cosméticos y de higiene	GSC COSM /2017* (2)	<b>Producto cosmético (polvos de talco):</b> Rto. aerobios mesófilos / Rto. de mohos y levaduras / Inv. Escherichia coli / Inv. Candida albicans / Inv. Staphylococcus aureus / Inv. Pseudomonas aeruginosa	14-noviembre



personal \*

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Conservadores en alimentos	GSC CA /2017	Producto de la Pesca (gamba): Metabisulfito sódico (Dióxido de azufre)	09-mayo
	GSC BOR / 2017 <sup>(2)</sup>	Producto de la Pesca: Acido Bórico	26-septiembre

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Metales pesados en alimentos	GSC MPA-1 /2017	Producto de la pesca y derivados (mejillón en conserva): Arsénico / Estaño / Cadmio / Plomo / Cobre / Manganeso / Hierro / Zinc / Mercurio	06-junio
	GSC MPA-3 /2017* NOVEDAD	Producto vegetal (col china): Arsénico / Estaño / Cadmio / Plomo / Cobre / Hierro / Zinc/ Mercurio/Selenio/Cromo	21-noviembre
	GSC MPA-2 /2017	Producto cárnico y derivados (salchicha tipo Frankfurt): Arsénico / Estaño / Cadmio / Plomo / Cobre / Manganeso / Hierro / Zinc / Mercurio	21-noviembre

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Foliales	GSC FOL /2017	Hoja de olivo: Nitrógeno Kjeldahl / Fósforo Total / Boro / Potasio / Hierro / Cobre / Zinc / Calcio / Manganeso / Magnesio	20-junio

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Suelos agrícolas *	GSC SU /2017* <sup>(2)</sup>	Humedad / pH (1:2,5) / Conductividad a 25°C (1:5) / 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 / Carbonato cálcico / Textura	26-septiembre



Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Composición nutricional en alimentos	GSC NU /2017	Producto de bollería: Grasa bruta con hidrólisis previa / Grasa saturada / Cenizas / Proteína / Hidratos de carbono / Azúcares totales / Fibra alimentaria / Sodio / Calcio / Fósforo total / Energía / Humedad	06-junio

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Rendimiento graso en aceitunas	GSC RGA /2017	Grasa sobre sustancia húmeda / Grasa sobre sustancia seca / Humedad La ronda incluye dos muestras diferentes	14-noviembre

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Alérgenos en alimentos	GSC GLU-1 / 2017* <sup>(2)</sup> <b>NOVEDAD</b>	Preparado cárnico(jamón cocido): Gluten	9-mayo
	GSC GLU-2 / 2017	Cereales (Galletas): Gluten	21-noviembre
	GSC ALER / 2017 <sup>(2)</sup>	Galleta: Cacahuete	07-noviembre

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Histamina en productos de la pesca	GSC HIS / 2017	Producto de la pesca (atún): Histamina	07-noviembre



Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Nitratos en frutas y hortalizas	GSC NI / 2017	Espinacas: Nitratos	07-noviembre

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Aflatoxinas	GSC AFL / 2017 <sup>(2)</sup>	Cereales tostados: B1 / B2 / G1 / G2 / Aflatoxinas totales	03-oct



## LISTADO DE PRECIOS 2017

Circuito	Ronda	
Aguas de consumo y continentales (incluye las rondas de metales)	220 €	
Aguas residuales	AR-1 / AR-2 / AR-3	220 €
	AR-4	190 €
Lodos	220 €	
Aguas de elevada salinidad	220 €	
Microbiología en aguas de continentales y de consumo	250 €	
Microbiología en aguas de mar	190 €	
Microbiología de alimentos y productos para la alimentación animal / Microbiología de superficies	MIA-1 / MIA-2 / MIA-4 / MIA-6	260 €
	MIA-3 / MIA-5 / MIA-7 / MIA-8	190 €
Microbiología en productos cosméticos y de higiene personal	250 €	
Conservadores	175 €	
Metales pesados en alimentos	210 €	
Foliares	190 €	
Suelos agrícolas	190 €	
Composición nutricional en alimentos	190 €	
Rendimiento graso en aceitunas	190 €	
Alérgenos en alimentos	175 €	
Histamina en productos de la pesca	175 €	
Nitratos en frutas y hortalizas	175 €	
Aflatoxinas	210 €	

### Política de descuentos

Se aplicará un descuento por cada ronda adicional en la que se realice la inscripción:

- 2ª ronda: 5%,
- 3ª ronda: 10%,
- 4ª ronda: 15%,
- 5ª ronda: 20%,
- 6ª ronda: 25%,
- 7ª ronda: 30%,
- 8ª ronda: 35%,
- 9ª ronda: 40%,
- 10ª ronda: 45%
- A partir de 11 rondas, se aplicará un descuento del 50%.

Los descuentos se aplicarán a los precios de cada ronda siguiendo el orden de la fecha de convocatoria.

Los laboratorios pertenecientes a un mismo grupo empresarial, podrán beneficiarse de descuentos equivalentes a la participación en varias rondas por un mismo laboratorio.

I.V.A. no incluido. Los precios incluyen la totalidad de las muestras detalladas en cada ejercicio

Para envíos insulares e internacionales consulte nuestra web ([www.intercomparativos.com](http://www.intercomparativos.com)) o consulte con G.S.C. a través del correo electrónico [gscsal@gscsal.com](mailto:gscsal@gscsal.com) o en el teléfono 91 551 92 52

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

En las inscripciones realizadas antes del fin de cada año se le aplicará un 5 % de descuento adicional sobre los ensayos convocados para el año siguiente.

CONSULTE SIEMPRE LA ÚLTIMA REVISIÓN VIGENTE PUBLICADA EN [www.intercomparativos.com](http://www.intercomparativos.com)

## LISTA DE EMPRESAS DISTRIBUIDORAS



**BIOSER, S.A.**

**Distribuidor de Intercomparaciones en España y Portugal**