



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-5</a>				<a href="#">A-3</a>		<a href="#">A-4</a>	
Aguas de consumo humano y continentales: Metales			<a href="#">MAC-1</a>			<a href="#">MAC-2</a>						
Aguas de elevada salinidad										<a href="#">AS</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-2</a>						<a href="#">SLU-1</a>			
Microbiología en Aguas continentales y de consumo			<a href="#">WM-1</a>							<a href="#">WM-2</a>		
Microbiología en Aguas marinas											<a href="#">WM-3</a>	
<b>SECTOR AGROALIMENTARIO</b>												
Microbiología relacionada con alimentación humana y animal		<a href="#">MIA-1</a>	<a href="#">MIA-5</a>	<a href="#">MIA-2</a> <a href="#">MIA-3</a>	<a href="#">MIA-4</a>	<a href="#">MIA-9</a>			<a href="#">MIA-6</a>	<a href="#">MIA-7</a>	<a href="#">MIA-8</a>	
Control microbiológico ambiental y de superficies				<a href="#">MAS-1</a> <a href="#">MAS-2</a>						<a href="#">MAS-3</a> <a href="#">MAS-4</a>		
Residuos en productos agroalimentarios				<a href="#">RES-1</a> <a href="#">RES-2</a>								
Aceites de oliva			<a href="#">OLIVE OIL-1</a> <a href="#">OLIVE OIL-2</a>							<a href="#">OLIVE OIL-3</a> <a href="#">OLIVE OIL-4</a>		
Metales pesados en alimentos					<a href="#">MPA-1</a>					<a href="#">MPA-2</a>		
Composición nutricional en alimentos		<a href="#">CER</a>			<a href="#">NU</a>				<a href="#">WINE</a>		<a href="#">MEAT</a>	
Conservadores				<a href="#">CA</a>								
Foliales						<a href="#">FOL</a>						
Suelos agrícolas*									<a href="#">SU*</a>			
Rendimiento graso en aceituna											<a href="#">RGA</a>	
Alérgenos en alimentos				<a href="#">GLU-1</a>							<a href="#">GLU-2</a>	
Histamina en productos de la pesca											<a href="#">HIS</a>	
Nitratos en frutas y hortalizas											<a href="#">NI</a>	
<b>OTROS PRODUCTOS DE CONSUMO</b>												
Microbiología en productos cosméticos e higiene personal										<a href="#">COSM</a>		

Sector medioambiental: Página 2

Sector agroalimentario: Página 4

Listado de precios: Página 10

Listado de empresas distribuidoras: Página 11

Rev. 3 / 31 - Enero - 2019

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 (<http://www.enac.es>) o en la página web: [www.intercomparativos.com](http://www.intercomparativos.com)  
Las actividades marcadas con \* no se encuentran amparadas por la acreditación de ENAC.

Se modifican las fechas de entregas de muestras de GSCWINE/2019, OLIVE OIL-3/2019 y OLIVE OIL-4/2019



SECTOR MEDIOAMBIENTAL			
Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Aguas de consumo humano y continentales	GSC A-1 / 2019	<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	20-febrero
	GSC A-2 / 2019	<b>Agua continental:</b> Color verdadero/ turbidez/ Conductividad a 20 °C / pH / Residuo seco a 180 °C / Dureza / Alcalinidad / Calcio / Magnesio / Carbonatos / Bicarbonatos / Sodio / Potasio / Nitratos / Nitritos / Cloruros / Sulfatos / Cianuros	24-abril
	GSC A-3 / 2019	<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/Oxidabilidad	18-septiembre
	GSC A-4 / 2019	<b>Agua de Consumo:</b> Color verdadero/ Turbidez / pH / Conductividad a 20 °C / Nitratos / Nitritos / Amonio / Fluoruros / Fósforo total / Fosfatos / Sodio / Potasio /	13-noviembre
	GSC A-5/2019 <sup>(2)</sup> Sustancias prioritarias directiva 2000/60/EC (Excepto metales)	<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 / Trihalometanos [Según RD 902/2018] <i>(Estas sustancias pueden verse modificadas en función del interés de los participantes)</i>	7-mayo
Aguas de consumo humano y continentales: Metales	GSC MAC-1/2019 <sup>(1)</sup>	Cadmio / Manganeso / Níquel / Plomo / Zinc / Aluminio / Cromo total / Cobre / Hierro / Mercurio	13-marzo
	GSC MAC-2/2019	Arsénico / Antimonio / Boro / Selenio / Cadmio / Manganeso / Plomo / Aluminio / Hierro / Mercurio	12-junio

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

<sup>(2)</sup> Supeditada la convocatoria al número final de participantes inscritos

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
<b>Aguas de elevada salinidad</b>	<b>GSC AS / 2019</b>	Nitratos / Nitritos / Fosfatos / Amonio / pH / Conductividad a 20 °C / Sílice / Boro / Cloruros / Fluoruros / Sulfatos / Cobre / Mercurio / Plomo / Arsénico / Hierro / Níquel / Nitrógeno Kjeldhal/ Fosforo total*	16-octubre

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
<b>Aguas residuales</b>	<b>GSC AR-1 / 2019</b>	<b>Agua residual contaminación baja:</b> pH / Conductividad a 25 °C / DBO <sub>5</sub> / DQO / Sólidos en suspensión / Nitrógeno Kjeldhal / Fósforo total / Cromo total / Hierro / Mercurio / Cloruros / Nitrógeno total / Nitrógeno amoniacal / Fosfatos / Cobre / Nitratos/ Fluoruros*	20-marzo
	<b>GSC AR-2 / 2019</b>	<b>Agua Residual Industrial:</b> Conductividad a 25°C / DBO <sub>5</sub> / DQO / COT / Fenoles / pH / Detergentes aniónicos / Arsénico / Cadmio / Plomo / Cromo VI / Sólidos en Suspensión (Muestra de elevada salinidad)	12-junio
	<b>GSC AR-3 / 2019</b>	<b>Agua Residual contaminación media-alta:</b> Conductividad a 25°C / DBO <sub>5</sub> / DQO / Sólidos en Suspensión / pH / Mercurio / Níquel / Zinc / Estaño / Bario / Aceites y grasas / Hidrocarburos disueltos o emulsionados / Fósforo total / Nitrógeno Kjeldhal	25-septiembre
	<b>GSC AR-4 / 2019</b>	<b>Agua Residual:</b> Toxicidad (Materias Inhibidoras) <b>La ronda incluye dos muestras diferentes</b>	8-mayo

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
<b>Lodos y Fangos</b>	<b>GSC SLU-1 / 2019<sup>(2)</sup></b>	<b>Parámetros generales:</b> pH (1:5) / Conductividad a 25°C (1:5) / Materia seca / Materia orgánica / Materia orgánica resiliente (MOR) / NH <sub>4</sub> / Nitrógeno total/ Nitrógeno amoniacal/Nitrógeno Kjeldahl / Fosforo total / Potasio / Calcio total / Magnesio total / Hierro / Relación C/N.	24-septiembre
	<b>GSC SLU-2 / 2019<sup>(2)</sup></b>	<b>Metales:</b> Cobre / Níquel / Cromo / Plomo / Mercurio / Cadmio / Zinc	21-marzo

<sup>(2)</sup> Supeditada la convocatoria al número final de participantes inscritos

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Microbiología en Aguas continentales y de consumo	GSC WM-1 / 2019	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>	12-marzo
	GSC WM-2 / 2019	Rto. aerobios a 36 °C / Rto. aerobios a 22 °C / Rto. coliformes / Rto. <i>Escherichia coli</i> / Rto. enterococos intestinales / Rto. <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	01-octubre

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Microbiología en Aguas marinas	GSC WM-3 / 2019 <sup>(2)</sup>	Rto. <i>Escherichia coli</i> / Rto. enterococos intestinales	5-noviembre

Novedad

<sup>(2)</sup> Supeditada la convocatoria al número final de participantes inscritos

SECTOR AGROALIMENTARIO			
Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Microbiología relacionada con alimentación humana y animal	GSC MIA-1 / 2019	<b>Producto de la pesca (Gamba cocida):</b> Rto. enterobacterias / Rto. estafilococos coagulasa + / Rto. <i>Listeria monocytogenes</i> / Inv. <i>Salmonella</i> spp. / Inv. <i>Shigella</i> spp.	19-febrero
	GSC MIA-2/ 2019	<b>Plato preparado: (Puré de patata):</b> Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Inv. <i>Escherichia coli</i> / Rto. <i>Clostridium perfringens</i> / Inv. <i>Listeria monocytogenes</i>	
		<b>Producto cárnico (salchicha fresca):</b> Rto. <i>Escherichia coli</i> / Inv. <i>Escherichia coli</i> O157 / Inv. <i>Salmonella</i> spp.	2-abril
	GSC MIA-3 / 2019	<b>Producto cárnico (jamón cocido):</b> Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Rto. enterobacterias / Rto. <i>Bacillus cereus</i> presuntivos / Rto. <i>Listeria monocytogenes</i>	
		<b>Producto lácteo (queso curado) 2 muestras:</b> Inv. Toxina estafilocócica.	2-abril

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Microbiología relacionada con alimentación humana y animal	GSC MIA-4 / 2019	<b>Cereales infantiles:</b> Inv. <i>Cronobacter</i> spp.	21-mayo
		<b>Producto de bollería (Tarta de crema y chocolate):</b> Rto. mohos y levaduras / Rto. <i>Clostridium perfringens</i> / Rto. <i>enterobacterias</i>	
		<b>Plato preparado (salsa bechamel):</b> Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Rto. coliformes / Inv. <i>Escherichia coli</i> / Inv. <i>Salmonella</i> spp.	
	GSC MIA-5 / 2019	<b>Producto cárnico (pollo):</b> Inv. <i>Campylobacter</i> spp.	12-marzo
	GSC MIA-6 / 2019	<b>Producto lácteo (leche cruda):</b> Rto. aerobios mesófilos a 30 °C	17-septiembre
		<b>Homogenizado de productos vegetales crudos:</b> Rto. <i>Escherichia coli</i> / Rto. <i>Bacillus cereus</i> presuntivos / Rto. <i>Listeria monocytogenes</i> / Inv. <i>Salmonella</i> spp.	
	GSC MIA-7 / 2019	<b>Producto para la alimentación animal:</b> Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Rto. <i>Escherichia coli</i> / Rto. <i>enterobacterias</i> / Rto. mohos y levaduras / Inv. <i>Salmonella</i> spp.	15-octubre
GSC MIA-8 / 2019	<b>Producto cárnico (pollo):</b> Recuento <i>Campylobacter</i> spp.	12-noviembre	
GSC MIA-9 / 2019	<b>Productos con baja actividad de agua (galletas a base de cereales):</b> Rto. <i>enterobacterias</i> / Rto. <i>Clostridium perfringens</i> / Rto. <i>Bacillus cereus</i> presuntivos / Inv. <i>Salmonella</i> spp.	4-junio	

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Control microbiológico ambiental y de superficies	GSC MAS-1 / 2019	<b>Esponja abrasiva (2 muestras):</b> Investigación de <i>Salmonella</i> spp.	30-abril
	GSC MAS-2 / 2019	<b>Placa de contacto 55 mm Ø TSA/PCA:</b> Recuento de microorganismos aerobios	30-abril
		<b>Placa de contacto 55 mm Ø VRBG:</b> Recuento de <i>enterobacterias</i> totales	

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Control microbiológico ambiental y de superficies	GSC MAS-3 / 2019	<b>Hisopo:</b> Recuento de microorganismos aerobios	22-octubre
		<b>Hisopo:</b> Recuento de enterobacterias totales	
	GSC MAS-4 / 2019	<b>Hisopo:</b> Investigación de <i>Salmonella</i> spp.	22-octubre
		<b>Hisopo:</b> Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i> / Investigación de <i>Listeria spp</i>	

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Microbiología en productos cosméticos y de higiene personal	GSC COSM / 2019	<b>Producto cosmético (crema de manos):</b> Rto. aerobios mesófilos / Rto. de mohos y levaduras / Inv. <i>Escherichia coli</i> / Inv. <i>Candida albicans</i> / Inv. <i>Staphylococcus aureus</i> / Inv. <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	29-Octubre

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Residuos en productos alimentarios	GSC RES-1 / 2019 <sup>(2)</sup>	<b>Residuos en productos hortofrutícolas (Sandia):</b> Bromopropilato/ Cipermetrina/ Clorpirifos/ Dicloran/ Endosulfan Alfa/ Endosulfan Beta/ Endosulfan Sulfato/ Etopofos/ Fenitrothion/ Fentoato/ Lindano/ Metazacloro/ Metidation/ Oxadiazon/ Paration/ Pirazofos/ Propizamida/ Simazina/ Terbutilazina/ Triadimefon/ Vinclozolina	4-abril
	GSC RES-2 / 2019 <sup>(2)</sup>	<b>Residuos en pasta de aceituna:</b> Acetamiprid / Acrinatrina / Azoxistrobin / Benalaxil / Bromopropilato / Cipermetrina / Clorpirifos / Clorpirifos metil / Deltametrina / Diazinon / Diflufenican / Dimetomorf / Tebuconazol / Fention / Trifloxistrobina / Propoxur / Simazina / Triadimefon / Oxifluorfen / Tiacloprid	4-abril

<sup>(2)</sup> Supeditada la convocatoria al número final de participantes inscritos



Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
ACEITES DE OLIVA	OLIVE OIL 1 / 2019	<b>Aceite oliva; Parámetros calidad:</b> Acidez/ Índice de peróxidos/ K270/268/ K232/ ΔK/ Esteres etílicos/ Humedad / Impurezas <b>Nº de muestras: 2</b>	20-Marzo
	OLIVE OIL 2/ 2019	<b>Aceite oliva; Parámetros pureza:</b> Alcoholes alifáticos / Monopalmitato de 2-glicerilo / Diferencia ECN 42 / Insaponificable / Perfil de Esteroles / Esteroles totales / Eritrodíol + 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>	20-Marzo
	OLIVE OIL 3 / 2019	<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 (Clorpirifos, Clorpirifos-Metil, Diflufenican, Kresoxim-Metil, Oxifluorfen, Tebuconazol y Trifloxistrobina) <b>Nº de muestras: 1</b>	2-October
	OLIVE OIL 4 / 2019	<b>Aceite oliva: Valoración organoléptica:</b> Valoración organoléptica del aceite de oliva. <b>Nº de muestras: 3</b>	2-October

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Metales pesados en alimentos	GSC MPA-1 / 2019	<b>Producto de la pesca y derivados (panga):</b> Arsénico / Estaño / Cadmio / Plomo / Cobre / Manganeso / Hierro / Zinc / Mercurio	9-mayo
	GSC MPA-2 / 2019	<b>Producto vegetal (tomate):</b> Arsénico / Estaño / Cadmio / Plomo / Cobre / Hierro / Zinc/ Mercurio / Selenio / Cromo	22-octubre



Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Composición nutricional en alimentos	GSC WINE / 2019 <sup>(2)</sup>	<b>Vino (Vino tinto)</b> Grado alcohólico volumétrico / Acidez total / Acidez volátil / Metanol / pH / Azúcares reductores / Glucosa / Fructosa / Masa volúmica a 20°C / Extracto seco / Potasio / Índice de Folin-ciocalteu / Sulfuroso total / Sulfuroso libre / Ácido glucónico / Ácido L-málico / Ácido cítrico / Glicerina / Ácido sórbico	24-Septiembre
	GSC CER / 2019 <sup>(2)</sup>	<b>Pasta alimenticia-cereales (Pasta fresca):</b> Cenizas a 550°C / Fibra dietética total / Grasa / Grasa saturada / Hidratos de carbono / Humedad / Proteína (N% x 6,25) / Sodio / Valor energético / Acidez de la pasta / Sal/ Fibra alimentaria	26-febrero
	GSC NU / 2019	<b>Fabada:</b> Grasa bruta con hidrólisis previa / Grasa saturada / Cenizas / Proteína / Hidratos de carbono / Azúcares totales / Fibra alimentaria / Sodio / Calcio / Fósforo total / Energía / Humedad	21-mayo
	GSC MEAT / 2019 <sup>(2)</sup>	<b>Producto Cárnico (cárnico curado: jamón):</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	27-Noviembre

<sup>(2)</sup> Supeditada la convocatoria al número final de participantes inscritos

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Conservadores en alimentos	GSC CA /2019	<b>Producto de la Pesca (gamba):</b> Metabisulfito sódico (Dióxido de azufre)	9-abril

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Alérgenos en alimentos	GSC GLU-1 / 2019 <sup>(2)</sup>	<b>Preparado cárnico (chorizo):</b> Gluten	30-abril
	GSC GLU-2 / 2019	<b>Producto de derivados de cereales (galletas):</b> Gluten	19-noviembre

<sup>(2)</sup>Supeditada la convocatoria al número final de participantes inscritos



Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Histamina en productos de la pesca	GSC HIS / 2019	Producto de la pesca (atún): Histamina	6-noviembre

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Nitratos en frutas y hortalizas	GSC NI / 2019	Brócoli: Nitratos	6-noviembre

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Foliales	GSC FOL /2019	Hoja de olivo: Nitrógeno Kjeldahl / Fósforo Total / Boro / Potasio / Hierro */ Cobre / Zinc / Calcio* / Manganeso* / Magnesio*	19-junio

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Suelos agrícolas *	GSC SU /2019*(2)	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	24-septiembre

<sup>(2)</sup>Supeditada la convocatoria al número final de participantes inscritos

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Rendimiento graso en aceitunas	GSC RGA /2019	Grasa sobre sustancia húmeda / Grasa sobre sustancia seca / Humedad <b>La ronda incluye dos muestras diferentes de aceitunas</b>	13-noviembre

## PRECIOS 2019

Consulte en la página Web  
[www.intercomparativos.com](http://www.intercomparativos.com)

los precios de cada ejercicio  
y tenga en cuenta la última  
revisión publicada de este  
documento

## Política de descuentos

Se aplicará el descuento detallado a continuación sobre las rondas adicionales en las que se realice la inscripción:

- 2ª y 3ª rondas: 5 %
- 4ª y 5ª rondas: 10 %
- 6ª y 7ª rondas: 15%
- 8ª ronda: 20%
- 9ª ronda: 25%
- A partir de 10 rondas se aplicará un descuento del 30%

Los descuentos se aplicarán a los precios de cada ronda siguiendo el orden de la fecha de convocatoria y sólo a las rondas que se contratan en una misma solicitud.

Estos descuentos sólo se aplicarán si se emite una única factura en el momento de la solicitud.

**Tenga en cuenta que algunos ejercicios no están incluidos en la política de descuentos.**

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

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.**

## LISTA DE EMPRESAS DISTRIBUIDORAS



**BIOSER, S.A.**

**Distribuidor de Intercomparaciones en España y Portugal**