



ENSAYOS	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEP	OCT	NOV	DIC
SECTOR MEDIOAMBIENTAL												
Aguas de consumo humano y continentales		A-1		A-2					A-3		A-4 A-5	
Aguas de consumo humano y continentales: Metales			MAC-1			MAC-2						
Aguas de elevada salinidad										AS		
Aguas residuales			AR-1		AR-4	AR-2			AR-3			
Lodos y fangos			SLU-2						SLU-1			
Microbiología en Aguas continentales y de consumo			WM-1							WM-2		
Microbiología en Aguas marinas											WM-3	
Control microbiológico aguas consumo/continentales											LEG-2	
SECTOR AGROALIMENTARIO												
Microbiología relacionada con alimentación humana y animal		MIA-1	MIA-5	MIA-2 MIA-3	MIA-4				MIA-6	MIA-7	MIA-8 MIA-9	
Control microbiológico ambiental y de superficies					MAS-1 MAS-2					MAS-3 MAS-4		
Residuos en productos agroalimentarios										RES-1 RES-2		
Aceites de oliva			OLIVE OIL-1 OLIVE OIL-2							OLIVE OIL-3 OLIVE OIL-4		
Metales pesados en alimentos					MPA-1					MPA-2		
Composición nutricional en alimentos		CER			NU				WINE		MEAT	
Conservadores				CA								
Foliares						FOL						
Suelos agrícolas*									SU*			
Rendimiento graso en aceituna											RGA	
Alérgenos en alimentos				GLU-1							GLU-2	
Histamina en productos de la pesca											HIS	
Nitratos en frutas y hortalizas											NI	
OTROS PRODUCTOS DE CONSUMO												
Microbiología en productos cosméticos e higiene personal										COSM		

Sector medioambiental: Página 2

Sector agroalimentario: Página 4

Listado de precios: Página 11

Listado de empresas distribuidoras: Página 12

Rev. 7 / 9 – Octubre- 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
Las actividades marcadas con * no se encuentran amparadas por la acreditación de ENAC.

Con motivo de la ampliación del alcance 06/PPI011, se actualiza el estado de acreditación del ensayo GSCLEG-2/2019



SECTOR MEDIOAMBIENTAL			
Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Aguas de consumo humano y continentales	GSC A-1 / 2019	Agua de consumo: 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	Agua continental: 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	Agua Continental/Consumo: 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	Agua de Consumo: Color verdadero/ Turbidez / pH / Conductividad a 20 °C / Nitratos / Nitritos / Amonio / Fluoruros / Fósforo total / Fosfatos / Sodio / Potasio /	13-noviembre
	GSC A-5/2019 ⁽²⁾ Sustancias prioritarias directiva 2000/60/EC (Excepto metales)	Aguas continentales: 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>	12-noviembre
Aguas de consumo humano y continentales: Metales	GSC MAC-1/2019 ⁽¹⁾	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

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

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



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

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

⁽²⁾ 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⁽²⁾ Novedad	Rto. <i>Escherichia coli</i> / Rto. enterococos intestinales	5-noviembre

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

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Control microbiológico aguas consumo/ continentales	GSC LEG-2 / 2019⁽²⁾ Novedad	Recuento de Legionella spp por cultivo Recuento de <i>Legionella spp</i> (ufc/l) Investigación de <i>L. pneumophila</i>	26-noviembre

⁽²⁾ 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	Producto de la pesca (Gamba cocida): Rto. enterobacterias / Rto. estafilococos coagulasa + / Rto. <i>Listeria monocytogenes</i> / Inv. <i>Salmonella</i> spp. / Inv. <i>Shigella</i> spp.	19-febrero
		Plato preparado: (Puré de patata): Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Inv. <i>Escherichia coli</i> / Rto. <i>Clostridium perfringens</i> / Inv. <i>Listeria monocytogenes</i>	
	GSC MIA-2/ 2019	Producto cárnico (salchicha fresca): Rto. <i>Escherichia coli</i> / Inv. <i>Escherichia coli</i> O157 / Inv. <i>Salmonella</i> spp.	2-abril
		Producto cárnico (jamón cocido): Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Rto. enterobacterias / Rto. <i>Bacillus cereus</i> presuntivos / Rto. <i>Listeria monocytogenes</i>	
	GSC MIA-3 / 2019	Producto lácteo (queso curado) 2 muestras: Inv. Toxina estafilocócica.	2-abril
	GSC MIA-4 / 2019	Cereales infantiles: Inv. <i>Cronobacter</i> spp.	21-mayo
		Producto de bollería (Tarta de crema y chocolate): Rto. mohos y levaduras / Rto. <i>Clostridium perfringens</i> / Rto. enterobacterias	
	GSC MIA-5 / 2019	Producto cárnico (pollo): Inv. <i>Campylobacter</i> spp.	12-marzo
GSC MIA-6 / 2019	Producto lácteo (leche cruda): Rto. aerobios mesófilos a 30 °C	17-septiembre	
	Homogenizado de productos vegetales crudos: 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	Producto lácteo (queso): Rto. coliformes / Rto. estafilococos coagulasa + / Inv. <i>Listeria monocytogenes</i> / Inv. <i>Salmonella</i> spp.	15-octubre	
GSC MIA-8 / 2019	Producto para la alimentación animal: Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Rto. <i>Escherichia coli</i> / Rto. enterobacterias / Rto. mohos y levaduras / Inv. <i>Salmonella</i> spp.	12-noviembre	



SECTOR AGROALIMENTARIO			
Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
	GSC MIA-9 / 2019	Productos con baja actividad de agua (galletas a base de cereales): Rto. enterobacterias / Rto. <i>Clostridium perfringens</i> / Rto. <i>Bacillus cereus</i> presuntivos / Inv. <i>Salmonella</i> spp.	26-noviembre

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Control microbiológico ambiental y de superficies	GSC MAS-1 / 2019	Esponja abrasiva (2 muestras): Investigación de <i>Salmonella</i> spp.	7-mayo
	GSC MAS-2 / 2019	Placa de contacto 55 mm Ø TSA/PCA: Recuento de microorganismos aerobios Placa de contacto 55 mm Ø VRBG: Recuento de enterobacterias totales	7-mayo

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

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Microbiología en productos cosméticos y de higiene personal	GSC COSM / 2019	Producto cosmético (crema de manos): 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-October

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Residuos en productos alimentarios	GSC RES-1 / 2019 ⁽²⁾	Residuos en productos hortofrutícolas (Sandía): Bromopropilato/ Cipermetrina/ Clorpirifos/ Dicloran/ Endosulfan Alfa/ Endosulfan Beta/ Endosulfan Sulfato/ Etropofos/ Fenitrotion/ Fentoato/ Lindano/ Metazacloro/ Metidation/ Oxadiazon/ Paration/ Pirazofos/ Propizamida/ Simazina/ Terbutilazina/ Triadimefon/ Vinclozolina	8-October
	GSC RES-2 / 2019 ⁽²⁾	Residuos en pasta de aceituna: Acetamiprid / Acrinatrina / Azoxistrobin / Benalaxil / Bromopropilato / Cipermetrina / Clorpirifos / Clorpirifos metil / Deltametrina / Diazinon / Diflufenican / Dimetomorf / Tebuconazol / Fention / Trifloxistrobina / Propoxur / Simazina / Triadimefon / Oxifluorfen / Tiacloprid	8-October

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

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
ACEITES DE OLIVA	OLIVE OIL 1 / 2019	Aceite oliva; Parámetros calidad: Acidez/ Índice de peróxidos/ K270/268/ K232/ ΔK/ Esteres etílicos/ Humedad / Impurezas Nº de muestras: 2	20-Marzo
	OLIVE OIL 2/ 2019	Aceite oliva; Parámetros pureza: 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 Nº de muestras: 2	20-Marzo
	OLIVE OIL 3 / 2019	Aceite oliva contaminantes: 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), 3MCPD (3 monocloropropanodiol)* Nº de muestras: 1	2-October
	OLIVE OIL 4 / 2019	Aceite oliva: Valoración organoléptica: Valoración organoléptica del aceite de oliva. Nº de muestras: 3	2-October

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Metales pesados en alimentos	GSC MPA-1 / 2019	Producto de la pesca y derivados (panga): Arsénico / Estaño / Cadmio / Plomo / Cobre / Manganeso / Hierro / Zinc / Mercurio	9-mayo
	GSC MPA-2 / 2019	Producto vegetal (tomate): 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 ⁽²⁾	Vino (Vino tinto) 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 ⁽²⁾	Pasta alimenticia-cereales (Pasta fresca): Cenizas a 550°C / Fibra bruta / 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	Fabada: 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 ⁽²⁾	Producto Cárnico (cárnico curado: jamón): 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

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

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



Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Alérgenos en alimentos	GSC GLU-1 / 2019 ⁽²⁾	Preparado cárnico (chorizo): Gluten	24-abril
	GSC GLU-2 / 2019	Producto de derivados de cereales (galletas): Gluten	19-noviembre

⁽²⁾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 ²⁺ / Mg ²⁺ / Na ⁺ / K ⁺ / Capacidad de intercambio catiónico / Nitrógeno total/Nitrógeno Kjeldahl / Carbonato cálcico / Textura / Caliza activa	24-septiembre

⁽²⁾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 La ronda incluye dos muestras diferentes de aceitunas	13-noviembre

PRECIOS 2019

Consulte en la página Web
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 o consulte con G.S.C. a través del correo electrónico 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