

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	
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			
Microbiología en Aguas continentales y de consumo			WM-1							WM-2		
Microbiología en Aguas marinas											WM-3	
Control microbiológico aguas consumo/continentales			LEG-1								LEG-2	
SECTOR AGROALIMENTARIO												
Microbiología relacionada con alimentación humana y animal		MIA-1	MIA-2 MIA-3 MIA-5		MIA-4				MIA-7	MIA-6	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								
Foliales						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 5
Listado de precios: Página 11
Listado de empresas distribuidoras: Página 12

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.

SECTOR MEDIOAMBIENTAL			
Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Aguas de consumo humano y continentales	GSCA-1/2020	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	3-marzo
	GSCA-2/2020	Agua continental no tratada: 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	22-abril
	GSCA-3/2020	Agua Continental tratada: 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/Hierro	16-septiembre
	GSCA-4/2020	Agua de Consumo: Color verdadero/ Turbidez / pH / Conductividad a 20 °C / Nitratos / Nitritos / Amonio / Fluoruros / Fósforo total / Fosfatos / Sodio / Potasio / Trihalometanos [Según RD 902/2018], y benzo(a)pireno, Alaclor /Endosulfan sulfato alfa y beta y su suma, Glifosato*	11-noviembre
Aguas de consumo humano y continentales: Metales	GSCMAC-1/2020 ⁽¹⁾	Cadmio / Manganeso / Níquel / Plomo / Zinc / Aluminio / Cromo total / Cobre / Hierro / Mercurio	11-marzo
	GSCMAC-2/2020	Arsénico / Antimonio / Boro / Selenio / Cadmio / Manganeso / Plomo / Aluminio / Hierro / Mercurio	2-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	GSCAS/2020	Nitratos / Nitritos / Fosfatos / Amonio / pH / Conductividad a 20 °C / Sílice / Boro / Cloruros / Fluoruros / Sulfatos / Cobre / Mercurio / Plomo / Arsénico / Hierro / Níquel / Nitrógeno Kjeldhal/ Fosforo total*	14-octubre

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Aguas residuales	GSCAR-1/2020	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*	17-marzo
	GSCAR-2/2020	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)	16-junio
	GSCAR-3/2020	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	23-septiembre
	GSCAR-4/2020	Agua Residual: Toxicidad (Materias Inhibidoras) La ronda incluye dos muestras diferentes	6-mayo

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Lodos y Fangos	GSCSLU/2020⁽²⁾	Parámetros generales: pH (1:5) / Conductividad a 25°C (1:5) / Materia seca / Materia orgánica /Nitrógeno Kjeldahl* / Relación C/N/ / Cromo / Plomo / Mercurio / Zinc/Cadmio/Níquel	23-septiembre

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

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Microbiología en Aguas continentales y de consumo	GSCWM-1/2020	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>	10-marzo
	GSCWM-2/2020	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>	6-octubre

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Microbiología en Aguas marinas	GSCWM-3/2020⁽²⁾	Rto. <i>Escherichia coli</i> / Rto. enterococos intestinales	17-noviembre

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

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Control microbiológico aguas consumo/continentales	GSCLEG-1/2020⁽²⁾	Recuento de Legionella spp por cultivo Recuento de <i>Legionella spp</i> (ufc/l) Investigación de <i>L. pneumophila</i>	17-marzo
	GSCLEG-2/2020⁽²⁾	Recuento de Legionella spp por cultivo Recuento de <i>Legionella spp</i> (ufc/l) Investigación de <i>L. pneumophila</i>	24-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	GSCMIA-1/2020	Producto de la pesca (Sardinias en aceite): Rto. enterobacterias / Rto. estafilococos coagulasa + / Rto. <i>Listeria monocytogenes</i> / Inv. <i>Salmonella</i> spp. / Inv. <i>Shigella</i> spp.	18-febrero
		Plato preparado (Macarrones con tomate): Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Inv. <i>Escherichia coli</i> / Rto. <i>Clostridium perfringens</i> / Inv. <i>Listeria monocytogenes</i>	
	GSCMIA-2/2020	Producto cárnico (carne picada fresca): Rto. <i>Escherichia coli</i> / Inv. <i>Escherichia coli</i> O157 / Inv. <i>Salmonella</i> spp.	31-marzo
		Producto cárnico (carne mechada): Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Rto. enterobacterias / Rto. <i>Bacillus cereus</i> presuntivos / Rto. <i>Listeria monocytogenes</i>	
	GSCMIA-3/2020	Producto lácteo (queso curado) 2 muestras: Inv. Toxina estafilocócica.	31-marzo
	GSCMIA-4/2020	Leche en polvo para lactantes: Inv. <i>Cronobacter</i> spp.	19-mayo
		Producto de bollería (Napolitana de crema): Rto. mohos y levaduras / Rto. <i>Clostridium perfringens</i> / Rto. enterobacterias	
GSCMIA-5/2020	Plato preparado (pure de verdura): Inv. <i>Listeria monocytogenes</i> / Rto. coliformes / Inv. <i>Escherichia coli</i> / Inv. <i>Salmonella</i> spp.	17-marzo	
GSCMIA-6/2020	Producto cárnico (pollo): Inv. <i>Campylobacter</i> spp.	27-octubre	
	Producto lácteo (leche cruda): Rto. aerobios mesófilos a 30 °C		
GSCMIA-7/2020	Arroz cocido Rto. <i>Escherichia coli</i> / Rto. <i>Bacillus cereus</i> presuntivos / Rto. <i>Listeria monocytogenes</i> / Inv. <i>Salmonella</i> spp.	22-septiembre	
	Producto lácteo (queso): Rto. coliformes / Rto. estafilococos coagulasa + / Inv. <i>Listeria monocytogenes</i> / Inv. <i>Salmonella</i> spp.		
		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.	



SECTOR AGROALIMENTARIO			
Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
	GSCMIA-8/2020	Producto cárnico (pollo): Recuento <i>Campylobacter</i> spp.	24-noviembre
	GSCMIA-9/2020	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./ Rto. <i>Listeria monocytogenes</i>	24-noviembre

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Control microbiológico ambiental y de superficies	GSCMAS-1/2020	Esponja abrasiva (2 muestras): Investigación de <i>Salmonella</i> spp.	12-mayo
	GSCMAS-2/2020	Placa de contacto 55 mm Ø TSA/PCA: Recuento de microorganismos aerobios	12-mayo
		Placa de contacto 55 mm Ø VRBG: Recuento de enterobacterias totales	
	GSCMAS-3/2020	Hisopo: Recuento de microorganismos aerobios	20-octubre
Hisopo: Recuento de enterobacterias totales			
GSCMAS-4/2020	Hisopo: Investigación de <i>Salmonella</i> spp.	20-octubre	
	Hisopo: Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i> / Investigación de <i>Listeria</i> spp		

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Microbiología en productos cosméticos y de higiene personal	GSCCOSM/2020	Producto cosmético (leche solar): 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-septiembre

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Residuos en productos alimentarios	GSCRES-1/2020 ⁽²⁾	Residuos en productos hortofrutícolas (Tomate): Bromopropilato/ Cipermetrina/ Clorpirifos/ Dicloran/ Endosulfan Alfa/ Endosulfan Beta/ Endosulfan Sulfato/ Etropofos/ Fenitrothion/ Fentoato/ Lindano/ Metazacloro/ Metidation/ Oxadiazon/ Paration/ Pirazofos/ Propizamida/ Simazina/ Terbutilazina/ Triadimefon/ Vinclozolina	7-Octubre
	GSCRES-2/2020 ⁽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	7-Octubre

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

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
ACEITES DE OLIVA	OLIVEOIL-1/2020	Aceite oliva; Parámetros calidad: Acidez/ Índice de peróxidos/ K270/268/ K232/ ΔK/ Esteres etílicos/ Humedad / Impurezas Nº de muestras: 2	24-Marzo
	OLIVEOIL-2/2020	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	24-Marzo

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
ACEITES DE OLIVA	OLIVEOIL-3/2020	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)*/ Ésteres glicídicos de ácidos grasos (expresado como glicidol)* Nº de muestras: 1	15-October
	OLIVEOIL-4/2020	Aceite oliva: Valoración organoléptica: Valoración organoléptica del aceite de oliva. Nº de muestras: 3	15-October

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Metales pesados en alimentos	GSCMPA-1/2020	Producto de la pesca y derivados (atún fresco): Arsénico / Estaño / Cadmio / Plomo / Cobre / Manganeso / Hierro / Zinc / Mercurio	6-mayo
	GSCMPA-2/2020	Producto vegetal (judías verdes): Arsénico / Estaño / Cadmio / Plomo / Cobre / Hierro / Zinc/ Mercurio / Selenio / Cromo	21-octubre



Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Composición nutricional en alimentos	GSCWINE/2020 ⁽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	29-Septiembre
	GSCCER/2020 ⁽²⁾	Pasta alimenticia-cereales (Galletas): Cenizas a 550°C / Grasa / Grasa saturada / Hidratos de carbono / Humedad / Proteína (N% x 6,25) / Sodio / Valor energético / Sal/ Fibra alimentaria	3-marzo
	GSCNU/2020	Albóndigas en salsa: Grasa bruta con hidrólisis previa / Grasa saturada / Cenizas / Proteína / Hidratos de carbono / Azúcares totales / Fibra alimentaria / Sodio / Calcio / Fósforo total / Energía / Humedad	26-mayo
	GSCMEAT/2020 ⁽²⁾	Producto Cárnico (Salami): Humedad / Grasa / Grasa saturada/ Proteína / Fósforo total / Cenizas / Sodio / Nitratos / Nitritos / Azúcares totales / Hidratos de carbono / Hidroxiprolina / pH / Valor energético / Actividad de agua / Sal	18-Noviembre

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

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Conservadores en alimentos	GSCCA/2020	Producto de la Pesca (carne de cangrejo): Metabisulfito sódico (Dióxido de azufre)	15-abril

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Alérgenos en alimentos	GSCGLU-1/2020 ⁽²⁾	Preparado cárnico (Choped): Gluten	28-abril
	GSCGLU-2/2020	Producto de derivados de cereales (bizcocho): Gluten	18-noviembre

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

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Histamina en productos de la pesca	GSCHIS/2020	Producto de la pesca (salmón): Histamina	4-noviembre

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Nitratos en frutas y hortalizas	GSCNI/2020	Rúcula: Nitratos	4-noviembre

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Foliares	GSCFOL/2020	Nitrógeno Kjeldahl / Fósforo Total / Boro / Potasio / Hierro * / Cobre / Zinc / Calcio* / Manganeso* / Magnesio* Nº de muestras: 2 (hoja de olivo y hoja de naranjo)	23-junio

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Suelos agrícolas *	GSCSU/2020 ⁽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	29-septiembre

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

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Rendimiento graso en aceitunas	GSCRGA/2020	Grasa sobre sustancia húmeda / Grasa sobre sustancia seca / Humedad La ronda incluye dos muestras diferentes de aceitunas	11-noviembre

PRECIOS 2020

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 ptgsc@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