



GSC



EJERCICIOS DE INTERCOMPARACIÓN 2021 Real, como tu trabajo

C/ Caridad, 32 (Local)
Madrid 28007
T. +34 915 519 252
www.gscsal.com

TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS.

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

Revisión 0 noviembre de 2020

©Gabinete de Servicios para la Calidad, 2020



Planificación anual de los ejercicios

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-5 MIA-2 MIA-3		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						NU			WINE	CER	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	
SECTOR LÁCTEO												
Parámetros físico químicos			RM-1		RM-2	RM-3			UHT			
Crioscopia				CRI-1	CRI-2							
Microbiología y células somáticas			ML	GT	CS							
Mantequilla											BUT	
Grasa láctea*											GL*	
Residuos*									ANT*			
OTROS PRODUCTOS DE CONSUMO												
Microbiología en productos cosméticos e higiene personal									COSM			

Las actividades marcadas con * no se encuentran amparadas por las acreditación de ENAC

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

Sector medioambiental



Parámetros físico-químicos

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Aguas de consumo humano y continentales	GSCA-1/2021	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-2/2021	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	21- Abril
	GSCA-3/2021	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	29- Septiembre
	GSCA-4/2021	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*/Cloritos*/ Clorato*	11- Noviembre

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Aguas de consumo humano y continentales: Metales	GSCMAC-1/2021 ²	Cadmio / Manganeso / Níquel / Plomo / Zinc / Aluminio / Cromo total / Cobre / Hierro / Mercurio	17 - marzo
	GSCMAC-2/2021	Arsénico / Antimonio / Boro / Selenio / Cadmio / Manganeso / Plomo / Aluminio / Hierro / Mercurio	1- junio
Aguas de elevada salinidad	GSCAS/2021	Nitratos / Nitritos / Fosfatos / Amonio / pH / Conductividad a 20 °C / Sílice / Boro / Cloruros / Fluoruros / Sulfatos / Cobre / Mercurio / Plomo / Arsénico / Hierro / Níquel / Nitrógeno Kjeldhal / Fosforo total*	5- Octubre
Aguas residuales	GSCAR-1/2021	Agua residual contaminación baja: 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 / Nitratos / Fluoruros*	17- Marzo
	GSCAR-2/2021	Agua Residual Industrial: Conductividad a 25°C / DBO5 / DQO / COT / Fenoles / pH / Detergentes aniónicos / Arsénico / Cadmio / Plomo / Cromo VI / Sólidos en Suspensión (Muestra de elevada salinidad)	9- Junio
	GSCAR-3/2021	Agua Residual contaminación media-alta: 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	22- Septiembre
	GSCAR-4/2021 ²	Agua Residual: Toxicidad (Materias Inhibidoras) Incluye dos muestras diferentes	5- Mayo

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
Lodos y Fangos	GSCSLU/2021 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/ Niquel	22- Septiembre

² Supeditada la convocatoria al número final de participantes inscritos

Microbiología en aguas

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Microbiología en Aguas continentales y de consumo	GSCWM-1/2021	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>	9- Marzo
	GSCWM-2/2021	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>	16- Noviembre
Microbiología en Aguas marinas	GSCWM-3/2021 ²	Rto. <i>Escherichia coli</i> / Rto. enterococos intestinales	5- Octubre
Control microbiológico aguas consumo/continentales	GSCLEG-1/2021 ²	Recuento de <i>Legionella spp</i> por cultivo Recuento de <i>Legionella spp</i> (ufc/l) Detección de <i>L. pneumophila</i> serogrupo 1 Detección de <i>L. pneumophila</i> serogrupo 2-15	16- Marzo
	GSCLEG-2/2021 ²	Recuento de <i>Legionella spp</i> por cultivo + Aerobios Recuento de <i>Legionella spp</i> (ufc/l) Detección de <i>L. pneumophila</i> serogrupo 1 Detección de <i>L. pneumophila</i> serogrupo 2-15 Rto. aerobios a 36 °C	29- Septiembre

² Supeditada la convocatoria al número final de participantes inscritos

Sector agroalimentario



Microbiología alimentaria

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Microbiología relacionada con alimentación humana y animal	GSCMIA-1/2021	Producto de la pesca (anga): Rto. enterobacterias / Rto. estafilococos coagulasa + / Rto. <i>Listeria monocytogenes</i> / Detec. <i>Salmonella spp.</i> / Detec. <i>Shigella spp.</i>	23- Febrero
		Plato preparado: (Potaje): Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Detec. <i>Escherichia coli</i> / Rto. <i>Clostridium perfringens</i> / Detec. <i>Listeria monocytogenes</i>	
	GSCMIA-2/2021	Producto cárnico (Salchicha fresca): Rto. <i>Escherichia coli</i> / Detec. <i>Escherichia coli O157</i> / Detec. <i>Salmonella spp.</i>	23- Marzo
		Producto cárnico (Jamón cocido): Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Rto. enterobacterias / Rto. <i>Bacillus cereus presuntivos</i> / Rto. <i>Listeria monocytogenes</i>	
	GSCMIA-3/2021	Producto lácteo (queso curado / queso semicurado) 2 muestras: Detec. Toxina estafilocócica.	23- Marzo
	GSCMIA-4/2021	Leche en polvo para lactantes: Detec. <i>Cronobacter spp.</i>	18- Mayo
		Producto de bollería (Bizcocho): Rto. mohos y levaduras / Rto. <i>Clostridium perfringens</i> / Rto. enterobacterias	
		Plato preparado (Albóndigas en salsa): Detec. <i>Listeria monocytogenes</i> / Rto. coliformes / Detec. <i>Escherichia coli</i> / Detec. <i>Salmonella spp.</i>	
	GSCMIA-5/2021	Producto cárnico (pollo): Detec. <i>Campylobacter spp.</i>	16- Marzo

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Microbiología relacionada con alimentación humana y animal	GSCMIA-6/2021	Leche cruda: Rto. aerobios mesófilos a 30 °C	26- Octubre
		Salsa bechamel Rto. <i>Escherichia coli</i> / Rto. <i>Bacillus cereus presuntivos</i> / Rto. <i>Listeria monocytogenes</i> / Detec. <i>Salmonella spp.</i>	
		Producto lácteo (queso): Rto. coliformes / Rto. estafilococos coagulasa + / Detec. <i>Listeria monocytogenes</i> / Detec. <i>Salmonella spp.</i>	
	GSCMIA-7/2021	Producto para la alimentación animal: Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Rto. <i>Escherichia coli</i> / Rto. enterobacterias / Rto. mohos y levaduras / Detec. <i>Salmonella spp.</i>	21- Septiembre
	GSCMIA-8/2021	Producto cárnico (pollo): Recuento <i>Campylobacter spp.</i>	23- Noviembre
GSCMIA-9/2021	Productos con baja actividad de agua (Cereales de desayuno): Rto. enterobacterias / Rto. <i>Clostridium perfringens</i> / Rto. <i>Bacillus cereus presuntivos</i> / Detec. <i>Salmonella spp.</i> / Rto. <i>Listeria monocytogenes</i>	23- Noviembre	

Microbiología ambiental y superficies

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Control microbiológico ambiental y de superficies	GSCMAS-1/2021	Esponja abrasiva (2 muestras): Detección de <i>Salmonella spp.</i>	11- Mayo
	GSCMAS-2/2021	Placa de contacto 55 mm TSA/ PCA: Recuento de microorganismos aerobios	11- Mayo
		Placa de contacto 55 mm VRBG: Recuento de enterobacterias totales	
	GSCMAS-3/2021	Hisopo: Recuento de microorganismos aerobios	19- Octubre
		Hisopo: Recuento de enterobacterias totales	
	GSCMAS-4/2021	Hisopo: Detección de <i>Salmonella spp.</i>	19- Octubre
		Hisopo: Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> / Detección de <i>Listeria spp</i>	

Residuos en productos alimentarios

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Residuos en productos alimentarios	GSCRES-1/2021 ²	Residuos en productos horto frutícolas (Calabacín): Bromopropilato/ Cipermetrina/ Clorpirifos/ Dicloran/ Endosulfan Alfa/ Endosulfan Beta/ Endosulfan Sulfato/ Etropofos/ Fenitrotion/ Fentoato/ Lindano/ Metazacloro/ Metidation/ Oxadiazon/ Paration/ Pirazofos/ Propizamida/Simazina/Terbutilazina/ Triadimefon/ Vinclozolina	6- Octubre
	GSCRES-2/2021 ²	Residuos en pasta de aceituna: Acetamiprid / Benalaxil / Bromopropilato / Carbaril/Cipermetrina / Clorpirifos / Clorpirifos metil / Etión/ Kresoxim-Metil/ Diurón/ Linuron/ Metidati3n/ Metomilo/ Pirimicarb/ Propamocarb/ Prometrina/ Simazina/ Tetradifon/ Tiaclopid/ Vinclozolina	6- Octubre

² Supeditada la convocatoria al número final de participantes inscritos

Metales pesados en productos alimentarios

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Metales pesados en alimentos	GSCMPA-1/2021	Producto de la pesca y derivados (Pez espada o emperador): Arsénico / Estaño / Cadmio / Plomo / Cobre / Manganeseo / Hierro / Zinc / Mercurio	5- Mayo
	GSCMPA-2/2021	Producto vegetal (Brócoli): Arsénico / Estaño / Cadmio / Plomo / Cobre / Hierro / Zinc/ Mercurio / Selenio / Cromo	20- Octubre

Aceites de oliva

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Aceites de oliva	OLIVEOIL-1/2021	Aceite oliva; Parámetros calidad: Acidez/ Índice de peróxidos/ K270/268/ K232/ ΔK/ Esteres etílicos/ Humedad / Impurezas N° de muestras: 2	24- Marzo
	OLIVEOIL-2/2021	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 linole- icos+linolénicos / Estigmastadi- enos / Ceras / Relación 1:2/1:3 de Diglicéridos / ECN-42 Real N° de muestras: 2	24- Marzo
	OLIVEOIL-3/2021	Aceite oliva contaminantes: Arsénico / Plomo / Cadmio/ Mercurio / PAHs (benzo(a)pire- no, benzo(a)antraceno, benzo (b) fluoranteno, criseno)/ Investi- gación de 7 plaguicidas, y en caso de presencia su cuantifi- cación Acetamiprid/ Clorpirifos, Clorpirifos-Metil, Etión/ Fento- ato/ Propamocarb , Propoxur, 3MCPD (3 monocloropropan- odiol)*/ Ésteres glicidílicos de ácidos grasos (expresado como glicidol)* N° de muestras: 1	6- Octubre
	OLIVEOIL-4/2021	Aceite oliva: Valoración organoléptica: Valoración organoléptica del aceite de oliva. N° de muestras: 3	6- Octubre

Composición nutricional

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Composición nutricional en alimentos	GSCWINE/2021 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	15- Septiembre
	GSCCER/2021 ²	Pasta alimenticia-cereales (Pasta alimenticia integral): Cenizas a 550°C / Grasa / Grasa saturada / Hidratos de carbono / Humedad / Proteína (N% x 6,25) / Sodio / Valor energético / Sal/ Fibra alimentaria	27- Octubre
	GSCNU/2021 ²	Plato preparado: Callos: Grasa bruta con hidrólisis previa / Grasa saturada / Cenizas / Proteína / Hidratos de carbono / Azúcares totales / Fibra alimentaria / Sodio / Calcio / Fósforo total / Energía / Humedad	8- Junio
	GSCMEAT/2021	Producto Cárnico (Chorizo): Humedad / Grasa / Grasa saturada/ Proteína / Fósforo total / Cenizas / Sodio / Nitratos / Nitritos / Azúcares totales / Hidratos de carbono / Hidroxiprolina / pH / Valor energético / Actividad de agua / Sal	16- Noviembre

2 Supeditada la convocatoria al número final de participantes inscritos

Conservadores alimentarios

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Conservadores en alimentos	GSCCA/2021	Producto de la Pesca (Langostino): Metabisulfito sódico (Dióxido de azufre)	13- Abril

Alergenos en alimentos

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Alérgenos en alimentos	GSCGLU-1/2021	Preparado cárnico (Jamón cocido): Gluten	27- Abril
	GSCGLU-2/2021	Producto de derivados de cereales (Pan rallado): Gluten	17- Noviembre

Histamina en productos de pesca

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Histamina en productos de la pesca	GSCHIS/2021	Producto de la pesca (Atún fresco): Histamina	3- Noviembre

Nitratos en frutas y hortalizas

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Nitratos en frutas y hortalizas	GSCNI/2021	Espinacas: Nitratos	3- Noviembre

Foliales

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Foliales	GSCFOL/2021	Nitrógeno Kjeldahl / Fósforo Total / Boro / Potasio / Hierro* / Cobre / Zinc / Calcio* / Manganeso* / Magnesio* 2 muestras (hojas de olivo y hojas de naranjo)	15-Junio

Suelos agrícolas

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Suelos agrícolas*	GSCSU/2021 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	15- Septiembre

² Supeditada la convocatoria al número final de participantes inscritos

* Ensayo no amparado por la acreditación de ENAC

Rendimiento graso en aceitunas

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Rendimiento graso en aceitunas	GSCRGA/2021	Grasa sobre sustancia húmeda / Grasa sobre sustancia seca / Humedad La ronda incluye dos muestras diferentes de aceitunas	17- Noviembre

Sector lácteo



Sector lácteo

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Parámetros físico-químicos	GSC RM 1 / 2020	Leche cruda de vaca; Parámetros físico-químicos: Grasa/ Proteína/ Lactosa/ Cenizas/ Urea / Extracto seco total Nº de muestras: 3 (de cada muestra se suministrarán dos envases uno para ensayos por IR y otro para ensayos por métodos tradicionales)	2- Marzo
	GSC RM 2 / 2020	Leche cruda de oveja; Parámetros físico-químicos: Grasa/ Proteína/ Lactosa/ Cenizas/ Extracto seco total Nº de muestras: 3 (de cada muestra se suministrarán dos envases uno para ensayos por IR y otro para ensayos por métodos tradicionales)	18- Mayo
	GSC RM 3 / 2020	Leche cruda de cabra; Parámetros físico-químicos: Grasa/ Proteína/ Lactosa/ Cenizas/ Extracto seco total Nº de muestras: 3 (de cada muestra se suministrarán dos envases uno para ensayos por IR y otro para ensayos por métodos tradicionales)	8-Junio
	GSC UHT / 2020	Leche de vaca UHT; Parámetros físico-químicos: Grasa/ Proteína/ Lactosa/ Cenizas/ Acidez / Extracto seco total Nº de muestras: 3 (de cada muestra se suministrarán dos envases uno para ensayos por IR y otro para ensayos por métodos tradicionales)	28- Septiembre

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Crioscopia	GSC CRI 1/ 2020	Leche cruda de vaca: Punto crioscópico (m°C) por crioscopia/ Punto crioscópico (m°C) por IR N° de muestras: 3 (Se distribuyen tres muestras de distintas concentraciones)	28- Abril
	GSC CRI 2/ 2020	Leche cruda de especies; Punto crioscópico (m°C) por crioscopia/ Punto crioscópico (m°C) por IR N° de muestras: 3 (Se distribuyen tres muestras de distintas especies de leche cruda)	26- Mayo

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Microbiología y células somáticas	GSC CS / 2020	Leche cruda; Células somáticas: Recuento de Células Somáticas N° de muestras: 6 (Se distribuyen 6 muestras de distintas concentraciones pertenecientes a distintas especies)	18- Mayo
	GSC GT/2021	Leche cruda; Gérmenes totales: Rto. aerobios mesófilos a 30 °C, por métodos de microbiología clásica y Automáticos N° de muestras: 3 (Se distribuyen 3 muestras de distintas concentraciones que pueden pertenecer a distintas especies)	28- Abril
	GSC ML/2021	Leche cruda: Parámetros Microbiológicos Rto. coliformes / Rto. de E.coli / Rto. de Enterobacterias / Rto. estafilococos coagulasa + / Detección de Listeria monocytogenes N° de muestras: 3 (Se distribuyen 3 muestras pertenecientes a distintas especies)	2- Marzo

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Mantequilla	GSC BUT/ 2020 ²	Mantequilla; Parámetros físico químicos: Humedad / Extracto seco magro / Grasa N° de muestras 2	17-Noviembre

² Supeditada la convocatoria al número final de participantes inscritos

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Grasa Láctea	GSC GL/ 2020 ^{*2}	Grasa Láctea; Parámetros físico químicos: Ácidos grasos y grasas extrañas (triglicéridos) N° de muestras 3	17-Noviembre

² Supeditada la convocatoria al número final de participantes inscritos

* Ensayo no amparado por la acreditación de ENAC.

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Residuos	GSC ANT/ 2020 ^{*2}	Leche; Residuos: Investigación residuos de antibióticos	28- Septiembre

² Supeditada la convocatoria al número final de participantes inscritos

* Ensayo no amparado por la acreditación de ENAC.

Otros productos de consumo



Microbiología otros productos de consumo

Circuito	Código ronda	Parámetros	Fecha recepción muestras
Microbiología en productos cosméticos y de higiene personal	GSCCOSM/2021	Producto cosmético (Crema de manos): Rto. aerobios mesófilos / Rto. de mohos y levaduras / Detec. <i>Escherichia coli</i> / Detec. <i>Candida albicans</i> / Detec. <i>Staphylococcus aureus</i> / Detec. <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	28- Septiembre

NOVEDAD

Descuento del

10%adicional en las rondas
GSCWM-3, GSCLEG-2, CER y
NU**DESCUENTO
ESPECIAL POR PACKS**Pack Aguas salinas:
GSCAS + GSCWM-3.Pack Aguas consumo:
GSCA-3 + GSCLEG-2Pack Nutricional:
GSCMEAT+GSCCER+ GSCNU

Para poder beneficiarte de esta oferta solo debes enviarnos un email a ptgsc@gscsal.com con el nombre del pack, empresa y persona de contacto. Te facilitaremos un código promocional para que puedas indicarlo a la hora de tramitar tu pedido.

Política 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.

Descuento adicional

5%

En las inscripciones realizadas antes del 31 de diciembre de 2020 para las participaciones en ensayos de 2021.

PRECIOS 2021

Consulte en la página www.intercomparativos.com los precios de cada ejercicio y tenga en cuenta la última revisión publicada de este documento.



Para envíos insulares e internacionales consulte nuestra [web](#) o contacte con GSC a través de:

Correo: ptgsc@gscsal.com

Tlf: 91 551 92 52

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

Consulte nuestra [web](#).

Lista de empresas distribuidoras



BIOSER, S.A.

Distribuidor de Intercomparaciones en España y Portugal

Tu consultora cercana



GSC



C/ Caridad, 32 (Local)
Madrid 28007
T. +34 915 519 252
www.gscsal.com