



GSC

CERTIFICADO MATERIAL DE CONTROL GSCNU/2020 COMPOSICIÓN NUTRICIONAL EN ALIMENTOS (ALBONDIGAS EN SALSA)

Material	M1 Albóndigas en salsa
Descripción	Muestra natural
Cantidad/envase	150 gr
Fechas de análisis	16 de junio de 2020- 06 de julio de 2020
Condiciones de conservación	Envasadas en botes de plástico y conservadas en congelación
Fecha de uso preferente	Julio 2021

*Los parámetros marcados tienen valores orientativos, debido al reducido número de laboratorios asignantes de la media de consenso (<8)

(1) Parámetro de estabilidad no garantizada tras un plazo superior a 6 meses desde la fecha final de análisis.

(2) Valor procedente del cálculo de (100 - contenido en proteína-grasa-humedad-cenizas y fibra alimentaria). la incertidumbre procede de la suma cuadrática de las incertidumbres asociadas al consenso de estos parámetros.

MUESTRA	PARAMETROS	Nº LABORATORIOS ASIGNANTES	VA	Iva(95%)	Rango obtenido en la intercomparación para z≤2	
M1	Azúcares totales (% p/p)*	7	2,15	0,12	1,72	2,58
	Calcio (mg/100g)*	5	25,5	2,0	20,4	30,6
	Cenizas (% p/p)	9	1,47	0,02	1,32	1,62
	Energía (kcal/100g)	10	108	3	86	130
	Fibra alimentaria (% p/p)*	6	2,18	0,29	1,31	3,05
	Fósforo total (mg/100g)*	7	62,4	3,9	49,9	74,9
	Grasa bruta con hidrólisis previa (% p/p)	12	4,90	0,17	3,92	5,88
	Grasas saturadas (% p/p)*	7	1,28	0,20	0,28	2,28
	Hidratos de carbono (% p/p) ⁽²⁾	8	9,34	0,41	7,47	11,21
	Humedad (% p/p) ⁽¹⁾	13	76,43	0,38	74,90	77,96
	Proteína bruta (N% x 6,25) (% p/p)	11	5,44	0,16	4,90	5,98
	Sodio (mg/100g)	10	386	21	309	463

CARACTERÍSTICAS DE LOS MATERIALES

Estos materiales son fabricados y proceden de los ensayos de aptitud, como material sobrante. Pueden ser empleados como muestras de control, en la aplicación de cualquier método analítico, si no se indica lo contrario.

La naturaleza de las muestras se describe en este certificado, siendo éstas siempre materiales naturales, o adicionadas, cuando es necesario, para conseguir los niveles de uno o varios parámetros, de interés. La manipulación realizada, se detalla en la descripción de las muestras.

El valor de la incertidumbre estimada, corresponde a la calculada como error típico de la media, expresada de forma expandida con un factor de cobertura k (para un intervalo de confianza del 95%) calculado en función del número de participantes aceptados para la asignación del Valor de Referencia, como la media de consenso.

Los datos de estudios previos y los propios resultados del ensayo de aptitud aseguran una homogeneidad adecuada, si bien, antes del uso del material, el laboratorio debe asegurarse una homogenización del contenido del envase, antes de tomar una submuestra representativa. Si no se indican condiciones especiales, el material no requiere de condiciones de conservación en el laboratorio diferentes a las mencionadas en el certificado.

Aunque GSC ha realizado estudios de estabilidad a corto plazo, para asegurar la estabilidad de las características de interés en los materiales, durante la ejecución del ensayo de aptitud, no se realizan actividades particulares de verificación de estas propiedades a largo plazo. No obstante, la experiencia previa, el tipo de matriz y analitos, así como las condiciones de conservación permiten tener confianza en las mismas hasta la fecha establecida en este certificado

Más detalles sobre el tratamiento estadístico puede ser extraído de los programas publicados en la página web www.Intercomparativos.com

