



GSC
Consultoría de calidad cercana



GSC
Proficiency testing

EJERCICIOS DE INTERCOMPARACIÓN 2026

**Real,
como tu trabajo**



bioser

www.bioser.com



GSC
Consultoría de calidad cercana



GSC
Proficiency testing

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 2. Mayo 2025

© Gabinete de Servicios para la Calidad, S.L.U. 2024

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.ptgsc.com

INTRODUCCIÓN

04

SECTOR MEDIOAMBIENTAL

06

- Parámetros Físico-Químicos 07
- Microbiología en agua 09

SECTOR AGROALIMENTARIO

10

- Microbiología de la cadena alimentaria 11
- Microbiología ambiental y de superficies 16
- Residuos de plaguicidas en productos agroalimentarios 17
- Contaminantes en productos alimentarios 18
- Micotoxinas en alimentos 19
- Residuos de medicamentos veterinarios 20
- Alérgenos y conservantes 21
- Aceites de oliva y aceituna 22
- Composición nutricional 23
- Bebidas (vinos / otras bebidas) 24
- Sector lácteo 25
- Organismos Genéticamente Modificados 26
- Adulteración de especies 26
- Parásitos 27
- Cannabinoides 27
- Foliares 27
- Suelos agrícolas y lodos 28
- Piensos 28

OTROS PRODUCTOS DE CONSUMO

29

- Microbiología de otros productos de consumo 30

Introducción

Gabinete de Servicios para la Calidad se fundó en Madrid en 1994 gracias a la experiencia colectiva de personas que se dedicaban al campo del laboratorio y la evaluación de la conformidad. Un grupo motivado por la necesidad de realizar otro modelo de empresa, basado en la satisfacción del cliente, la mejora continua, la innovación, la sostenibilidad y el progreso de sus recursos humanos. Y, además, con el objetivo de ayudar a los laboratorios, y otras entidades, a mejorar sus resultados garantizando procesos técnicamente correctos, innovadores y eficientes.

Siguiendo ese afán de servicio integral en 2011 GSC fue acreditado como primer productor de ejercicios interlaboratorio en el sector agroalimentario. Desde entonces, año a año hemos ampliado nuestro alcance de acreditación siguiendo siempre la máxima de la excelencia en nuestros ejercicios ampliando nuestra actividad al sector medioambiental, aguas, la microbiología o los cosméticos entre otros. Además, ofrecemos nuestro servicio tanto como proveedores de ensayos propios como para otros organizadores bajo demanda.

En GSC ofrecemos una amplia oferta anual de ensayos intercomparativos agrupados y publicados en este catálogo que ahora tienes entre tus manos, para que los laboratorios interesados puedan apuntarse teniendo en cuenta las matrices de interés distribuyendo muestras que se corresponden con su realidad analítica. Muestras reales como tú trabajo es nuestro principio.

Estos ensayos comparan los resultados de los análisis obtenidos por cada laboratorio con el valor asignado para cada ejercicio, que normalmente es el consenso de los laboratorios participantes. Estos analizan la misma muestra para poder determinar su aptitud en el parámetro o matriz evaluado.

Actualmente nuestros ensayos se comercializan bajo la marca PTGSC y su venta nacional e internacional se realiza a través de distribuidores locales que permiten asegurar el mejor servicio a todos los clientes, estén donde estén.

¿Por qué elegir los ensayos de GSC?



Ejercicios acreditados conforme UNE EN ISO 17043: Evaluación de la conformidad. Requisitos generales para los ensayos de aptitud, en la mayor parte de nuestra oferta.



Uso de muestras reales, para que tu ejercicio interlaboratorio sea lo más parecido a tu rutina diaria, sin necesidad de uso de inóculos, que pueden complicar el manejo de las muestras o incluso interferir en tus resultados.



Disponemos de una web propia y sencilla en la que reportar tus resultados y descargar tus informes. Un solo usuario para todos los ensayos, modificación hasta la fecha de cierre, confirmación automática de datos y disposición de un superusuario para empresas con diferentes delegaciones o departamentos.



Informes estructurados y claros, donde se realiza una evaluación de la repetibilidad, valoración de las incertidumbres. También dispondrás de un informe individual de rendimiento además del global del ejercicio.



Rapidez en la emisión de los informes.



Estadística propia y premiada internacionalmente para la evaluación de los ejercicios.



Siempre estamos a tu lado, con un servicio de atención al cliente que te ayudará a resolver cualquier duda o imprevisto que tengas durante la realización del ejercicio y hasta la emisión de los informes.

Nuestros números avalan nuestro éxito como proveedor de ejercicios de intercomparación, hasta 2024 contamos con más de 80.000 inscripciones, 1300 ejercicios en abierto y 650 ejercicios a medida en nuestra historia.

¿Por qué participar en ejercicios de intercomparación?

Los ensayos intercomparativos son una herramienta de control externa que compara los resultados de diferentes laboratorios similares para evaluar de forma regular y objetiva su competencia técnica, garantizar que los resultados de sus análisis sean fiables, reforzar su autocontrol y beneficiar su reputación. Por lo tanto, es importante porque ayudan a alcanzar diferentes objetivos:



Lograr una evaluación regular, objetiva e independiente de los resultados analíticos para promover la mejora continua de sus ensayos (ensayos de aptitud según ISO 17043)



Conseguir la validación de métodos (ensayos colaborativos según ISO 5725)



Obtener materiales de referencia certificados (ensayos de certificación según ISO 17034)



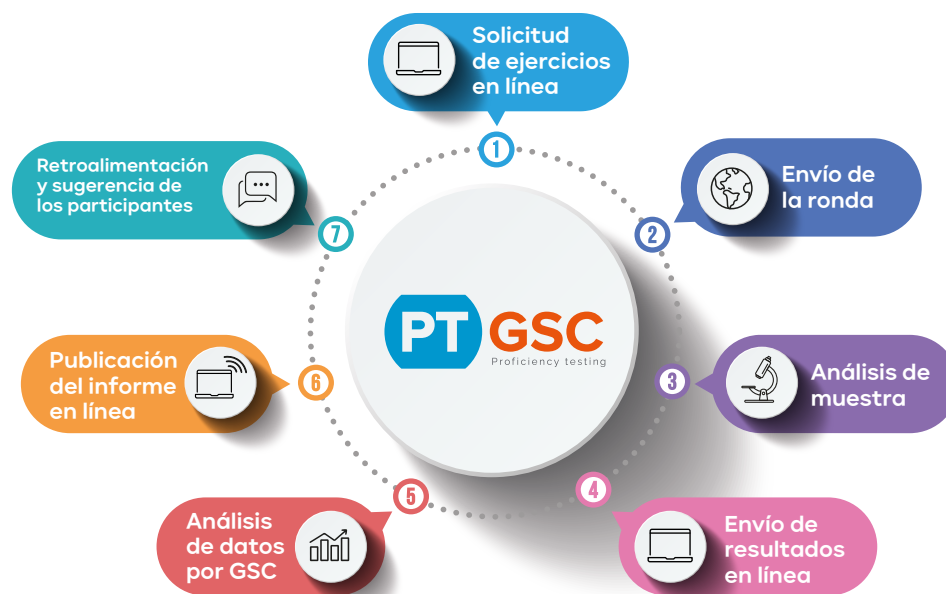
Reducir los riesgos de incumplimientos o reporte de resultados incorrectos



Contribuye a mejorar la fiabilidad de los laboratorios y reforzar su marca empresarial.

La participación periódica y planificada en los ejercicios de intercomparación, organizados preferentemente por proveedores acreditados ISO 17043, es importante porque es una de las herramientas requeridas por las entidades de acreditación para demostrar el cumplimiento respecto a los requisitos de la UNE-EN ISO/IEC 17025.

¿Cómo es el proceso de participación?



A photograph of water flowing from a dark, weathered metal pipe into a body of water. The water is splashing and creating ripples. The background is a soft-focus landscape with green foliage and a bright, hazy sky. A large green diagonal shape covers the left side of the image, containing the text.

Sector MEDIO AMBIENTAL

Parámetros Físico-Químicos

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Aguas de consumo humano y continentales	GSCA-1	Agua de consumo (2026)	Cloro libre / Cloro total residual / Cloro combinado / pH / Conductividad a 20°C / Nitratos / Nitritos / Fósforo total / Fosfatos / Fluoruros / Amonio / Cloruros / Sodio / Potasio / Sulfatos
	GSCA-2	Agua continental no tratada (2026)	Color verdadero / Turbidez / Conductividad a 20 °C / pH / Residuo seco a 180°C / Dureza / Alcalinidad / Calcio / Magnesio / Carbonatos / Bicarbonatos / Índice de Langelier*/ Sodio / Potasio / Nitratos / Nitritos / Cloruros / Sulfatos / Cianuros
	GSCA-3	Agua continental tratada (2026)	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/Boro
	GSCA-4	Agua de consumo (2026)	Color verdadero/ Turbidez / pH / Conductividad a 20 °C / Nitratos / Nitritos / Amonio / Fluoruros / Fósforo total / Fosfatos / Sodio / Potasio / Cloritos* / Cloratos*/Bromatos* / Olor * / Sabor *
	GSCMAC-1	Agua de consumo (2026)	Cadmio / Manganeseo / Níquel / Plomo / Zinc / Aluminio / Cromo total / Cobre / Hierro / Mercurio
	GSCMAC-2	Aguas de consumo (2026)	Arsénico / Antimonio / Boro / Selenio / Cadmio / Manganeseo / Plomo / Aluminio / Hierro / Mercurio
Aguas de consumo humano y continentales	GSCOC-1	Agua de consumo (2026)	Compuestos Orgánicos Benceno / Tolueno / Etilbenceno / o-Xileno / m,p-Xileno / Aldrin / Dieldrin / Alacloro / Endosulfan alfa / Endosulfan Beta / Endosulfan sulfato / Benzo(a)Pireno/ Benzo(b) fluoranteno / Benzo(ghi)perileno / Benzo(k)fluoranteno / Indeno(1,2,3-cd) pireno / Suma HPA
	GSCOC-2	Agua de consumo (2026)	Compuestos Orgánicos Cloroformo / Bromodiclorometano / Dibromoclorometano / Bromoformo / Suma de trihalometanos / Fenol / Pentaclorofenol / Nonilfenol técnico / Bisfenol A / Tetracloroeteno / Tricloreteno / Suma de Tetracloroeteno y Tricloreteno / 1,2-Dicloroetano / Acrilamida* / PFAS (PFOA, PFOS, PFNA, PFHxS)*
Aguas de elevada salinidad	GSCAS	Aguas de elevada salinidad (2026)	Nitratos / Nitritos / Fosfatos / Amonio / pH / Conductividad a 20 °C / Sílice / Boro / Cloruros / Fluoruros / Sulfatos / Cobre / Mercurio / Plomo / Arsénico / Hierro / Níquel / Nitrógeno Kjeldahl / Fosforo total* / Salinidad* / Rto. Escherichia coli / Rto. enterococos intestinales

Parámetros Físico-Químicos

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Aguas residuales	GSCAR-1	Aguas residuales (2026)	Agua residual contaminación baja: pH / Conductividad a 25 °C / DBO ₅ / DQO / Sólidos en suspensión / Nitrógeno Kjeldahl / Fósforo total / Cromo total / Hierro / Mercurio / Cloruros / Nitrógeno total / Nitrógeno amoniacal / Fosfatos / Cobre / Nitratos/ Fluoruros*
	GSCAR-2	Aguas residuales (2026)	Agua Residual Industrial: Conductividad a 25°C / DBO ₅ / DQO / COT / Fenoles / pH / Detergentes aniónicos / Detergentes catiónicos* / Arsénico / Cadmio / Plomo / Cromo VI / Sólidos en Suspensión / Cloruros (Muestra de elevada salinidad)
	GSCAR-3	Aguas residuales (2026)	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 Kjeldahl
	GSCAR-4	Aguas residuales (2026)	Agua Residual: Toxicidad (Materias Inhibidoras) La ronda incluye dos muestras diferentes

Microbiología en aguas

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Microbiología en Aguas continentales y de consumo y muestras de superficie	GSCWM-1	Agua de consumo (2026)	Rto. aerobios a 36 °C / Rto. aerobios a 22 °C / Rto. coliformes / Rto. Escherichia coli / Rto. enterococos intestinales / Rto. Clostridium perfringens
	GSCWM-2	Agua continental (2026)	Rto. aerobios a 36 °C / Rto. aerobios a 22 °C / Rto. coliformes / Rto. Escherichia coli / Rto. enterococos intestinales / Rto. Clostridium perfringens
	GSCWM-3	Agua de piscina (2026)	Rto. aerobios a 36 °C / Rto. Escherichia coli / Rto. Pseudomonas aeruginosa / Detec. Salmonella spp*
	GSCLEG-1	Agua de consumo (2026)	Recuento de <i>Legionella spp</i> por cultivo Recuento de Legionella spp / Identificación de L. pneumophila Sg- 1 / Identificación de L. pneumophila Sg- 2-15
	GSCLEG-2	Agua continental tratada (2026)	Recuento de <i>Legionella spp</i> por cultivo Recuento de Legionella spp / Identificación de L. pneumophila Sg- 1 / Identificación de L. pneumophila Sg- 2-15 / Rto. aerobios a 36 °C
	GSCLEG-3 *	Hisopo (2026)	Detección de Legionella spp / Identificación de L. pneumophila Sg- 1 / Identificación de L. pneumophila Sg- 2-15
	GSCCOLIF-1	Agua consumo/residual (2026)	Recuento de colifagos somáticos Rto. Colifagos somáticos Nº de muestras: 2



Sector AGRO ALIMENTARIO

Microbiología de la cadena alimentaria

RECuento														
MATRIZ	EJERCICIO	Estafilococos coagulasa +	Enterobacterias	Escherichia coli	Aerobios mesófilos a 30º	Listeria monocitogenes	Mohos y levaduras	Bacterias ácido lácticas	Coliformes	Clostridium perfringers	Bacillus cereus	Bacterias anaerobias sulfito reductores	Clostridium sulfito reductores	Campylobacter spp.
Prod. de la pesca	MIA 1	Gamba cocida (2026)	Gamba cocida (2026)	Gamba cocida (2026)	Bacalao crudo (2026)	Bacalao crudo (2026)								
	MIA 2													
Prod. lácteo	MIA 3	Helado (2026)			Helado (2026)		Helado (2026)	Helado (2026)						
	MIA 8													
	MIA 12	Leche pasteurizada (2026)		Nata líquida (2026)		Nata líquida (2026)			Leche pasteurizada (2026)					
Plato preparado	MIA 19	Ensaladilla rusa (2026)					Ensaladilla rusa (2026)	Mortadela (2026)	Ensaladilla rusa (2026)					
	MIA 9									Garbanzos en conserva (2026) Triturado infantil (potito) (2026)	Garbanzos en conserva (2026) Triturado infantil (potito) (2026)			
Prod. cárnico	MIA 4		Filete de pollo (2026)	Filete de pollo (2026)	Carne picada (2026)	Carne picada (2026)								
	MIA 13		Salchicha (2026)		Salchicha (2026)		Salchicha (2026)		Salchicha (2026)			Salchicha (2026)	Salchicha (2026)	
	MIA 14													Pollo (2026)
	MIA 16													
	MIA 18													
	MIA 22					Producto cárnico crudo (2026)								
	MIA 5													
Prod. horto-frutícola	MIA 7		Macedonia de frutas (2026)	Macedonia de frutas (2026)	Macedonia de frutas (2026)	Coliflor (2026)			Coliflor (2026)					
	MIA 17													
Alimentos	MIA 6													
Prod. pastelería	MIA 10					Bollo de crema (2026)	Bollo de crema (2026)							
Alimen. animal	MIA 11		Pienso (2026)	Pienso (2026)	Pienso (2026)		Pienso (2026)							
Baja actividad agua	MIA 15	Cereales de desayuno (2026)	Cereales de desayuno (2026)				Cereales de desayuno (2026)			Cereales de desayuno (2026)				
Vinos	MIA 20						Vinos (2026)							
Zumos	MIA 21				Zumos (2026)		Zumos (2026)		Zumos (2026)					
Chocolate	CHOC-2													

Microbiología de la cadena alimentaria

[illegible]

Microbiología de la cadena alimentaria

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Microbiología de la cadena alimentaria	GSCMIA-1	Producto de la pesca: Gamba cocida (2026)	Rto. estafilococos coagulasa + / Rto. enterobacterias / Rto. Escherichia coli
		Producto de la pesca: Bacalao crudo (2026)	Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Rto. Listeria monocytogenes / Detec. Salmonella spp.
	GSCMIA-2	Producto de la pesca: Gamba cocida (2026)	Detec. Shigella spp.
		Producto de la pesca: Bacalao crudo (2026)	Detec. Shigella spp.
	GSCMIA-3 (Ronda no patógenos)	Producto lácteo: Helado (2026)	Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Rto. estafilococos coagulasa + / Rto. mohos y levaduras / Rto. bacterias ácido lácticas*
	GSCMIA-4	Producto cárnico: Filete pollo (2026)	Rto. Enterobacterias / Detec. Listeria monocytogenes / Rto. Escherichia coli
		Producto cárnico: Carne picada (2026)	Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Detec. Salmonella spp. / Rto. Listeria monocytogenes
	GSCMIA-5	Producto cárnico: Hamburguesa cruda (2026)	Detec. Escherichia coli O157 (No adecuado a métodos PCR para STEC)
		Producto hortofrutícola: Pepino (2026)	Detec. Escherichia coli O157 (No adecuado a métodos PCR para STEC)
	GSCMIA-6	Alimentos: Queso curado (2026)	Detec. Toxina estafilocócica.
		Alimentos: Atún (2026)	Detec. Toxina estafilocócica.

Microbiología de la cadena alimentaria

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Microbiología de la cadena alimentaria	GSCMIA-7	Producto hortofrutícola: Coliflor (2026) Producto hortofrutícola: Macedonia de frutas (2026)	<i>Listeria monocytogenes</i> <i>Salmonella spp.</i> Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Rto. enterobacterias / Rto. Escherichia coli / Detec. Listeria monocytogenes
	GSCMIA-8	Leche en polvo para lactantes (2026)	<i>Cronobacter spp</i> Nº de muestras: 2
	GSCMIA-9	Plato preparado: Garbanzos en conserva (2026) Plato preparado: Triturado infantil (potito) (2026)	Rto. Clostridium perfringens / Rto. Bacillus cereus Rto. Clostridium perfringens / Rto. Bacillus cereus
	GSCMIA-10	Producto de pastelería: Bollo de crema (2026)	<i>Escherichia coli</i> <i>Salmonella spp.</i> <i>Listeria monocytogenes</i>
	GSCMIA-11	Producto para la alimentación animal (2026)	Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Rto. Escherichia coli / Rto. enterobacterias / Rto. mohos y levaduras / Detec. Salmonella spp. / Detec. Listeria monocytogenes
	GSCMIA-12	Producto lácteo: Nata líquida (2026) Producto lácteo: Leche pasteurizada (2026)	Rto. Escherichia coli / Rto. Listeria monocytogenes / Detec. Salmonella spp. Rto. coliformes / Rto. estafilococos coagulasa + / Detec. Listeria monocytogenes
	GSCMIA-13 (Ronda no patógenos)	Producto cárnico: Salchicha (2026)	<i>Clostridium</i>

Microbiología de la cadena alimentaria

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Microbiología de la cadena alimentaria	GSCMIA-14	Producto cárnico: Pollo (2026)	Recuento Campylobacter spp. / Detec. Campylobacter spp.
	GSCMIA-15 (Ronda no patógenos)	Productos con baja actividad de agua: Cereales de desayuno (2026)	Rto. enterobacterias / Rto. estafilococos coagulasa + / Rto. Clostridium perfringens / Rto. mohos y levaduras
	GSCMIA-16*	Producto cárnico: Carne pollo (2026) Producto cárnico: Carne bovino (2026)	Recuento Pseudomonas spp. Nº de muestras: 2
	GSCMIA-17	Producto hortofrutícola: Ensalada verde (2026)	Detec. Escherichia coli (STEC) / Identificación del serogrupo (O26, O45, O103, O104:H4, O111, O121, O145, O157:H7) / Detec. Listeria monocytogenes / Detec. Salmonella spp.
	GSCMIA-18	Producto cárnico: Carne de cerdo (2026)	Detec. Escherichia coli (STEC) / Identificación del serogrupo (O26, O45, O103, O104:H4, O111, O121, O145, O157:H7) / Detec. Listeria monocytogenes / Detec. Salmonella spp.
	GSCMIA-19	Plato preparado: Ensaladilla rusa (2026)	Rto. coliformes / Rto. estafilococos coagulasa+ / Rto. mohos y levaduras / Detec. Listeria monocytogenes
		Producto cárnico: Mortadela (2026)	Rto. bacterias ácido lácticas* / Rto. microorganismos psicrótrofos*
	GSCMIA-20	Vinos (2026)	Rto. de levaduras (Brettanomyces)* / Rto. Bacterias ácido acéticas* / Rto. mohos y levaduras
	GSCMIA-21	Zumos (2026)	Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Rto. Bacterias acidúricas* / Rto. mohos y levaduras / Rto. Coliformes
	GSCMIA-22	Producto cárnico: Carnico crudo (2026)	Rto. Listeria monocytogenes / Rto. Brochothrix thermosphacta*
	GSCCHOC-2	Chocolate (2026)	Detección Salmonella spp en 325 g. Nº de muestras: 2

Microbiología ambiental y de superficies

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Control microbiológico ambiental y de superficies	GSCMAS-1	Esponja abrasiva (2026)	Detección de <i>Salmonella</i> spp. / Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> / Detección de <i>Listeria</i> spp. 2 muestras: una por parámetro
	GSCMAS-2	Placa de contacto 55 mm Ø TSA/PCA (2026) Placa de contacto 55 mm Ø VRBG (2026) Placa de contacto 55 mm Ø Rosa de bengala (2026)	
	GSCMAS-3	Hisopo (2026)	2 muestras: una por parámetro
	GSCMAS-4	Hisopo (2026)	<i>Salmonella</i> spp 3 muestras: una por parámetro <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Listeria</i> spp.
	GSCMAS-5	Placa de contacto 55 mm Ø TSA/PCA (2026) Placa de contacto 55 mm Ø VRBG (2026) Placa de contacto 55 mm Ø Rosa de bengala (2026)	
	GSCMAS-6	Esponja abrasiva (2026)	<i>Escherichia coli</i> 3 muestras: una por parámetro

Residuos de plaguicidas en productos agroalimentarios

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Residuos en productos agroalimentarios	GSCRES-1	Producto hortofrutícola: Manzana (2026)	2026: Alacloro /Aminocarb /Atrazina /Azoxistrobina /Benomyl /Boscalid /Dieldrin /Ditiocarbamatos totales /Endosulfan alfa /Endosulfan beta /Endosulfan sulfato /Fluopyran /Fosetil de aluminio /Glifosato /Heptacloro epoxido / Landrin /Malation /Metiocarb /Propiconazol /Propoxur /Tebuconazol
	GSCRES-2	Pasta de aceituna (2026)	2026: Acetamiprid / Ciflutrin / Cipermetrina / Clorfenvinfos / Clorpirifos / Clorpirifos metil / Deltametrina/ Diazinon / Lambda-Cihalotrina / Malation/ Metidation/ Permetrina / Triadimefon/ Trifluralina / Vinclozolina / Etió / Fentión / Aldicarb /Benomyl / Dichlorvos
	GSCRES-3*	Producto de producción: Cereal (2026)	2026: Acetamiprid / Benalaxil / Bromopropilato / Carbaril /Cipermetrina / Clorpirifos / Clorpirifos-metil / Etió / Kresoxim-Metil / Diurón / Linuron / Metidación / Metomilo / Pirimicarb / Propamocarb / Prometrina / Simazina / Tetradifon / Tiacloprid / Vinclozolina
	GSCRES-4*	Vino blanco (2026)	2026: Acetamiprid / Benalaxil / Bromopropilato / Carbaril /Cipermetrina / Clorpirifos / Clorpirifos-metil / Etió / Kresoxim-Metil / Diurón / Linuron / Metidación / Metomilo / Pirimicarb / Propamocarb / Prometrina / Simazina / Tetradifon / Tiacloprid / Vinclozolina

Residuos de plaguicidas en productos agroalimentarios

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Residuos en productos agroalimentarios	GSCRES-5	Producto hortofrutícola: Aguacate (2026)	2026: Abamectina / Acetamiprid / Acrinatrina / Azadiractina / Azoxistrobina / Deltametrina / Difenconazol / Espiromesifeno / Fluopiram / Fluxapirosad / Lambda-Cihalotrina / Metalaxilo / Pentacloroanilina / Piriproxifeno / Propamocarb / Tiaclopid / Spinosad / Glifosato / Fosetil de aluminio (suma de fosetil, ácido fosfónico y sus sales) / Etefón

Contaminantes en productos alimentarios

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Contaminantes Inorgánicos	GSCMPA-1	Producto de la pesca y derivados: Atún (2026)	Arsénico / Estaño / Cadmio / Plomo / Cobre / Manganeso / Hierro / Zinc / Mercurio
	GSCMPA-2	Producto vegetal: Brócoli (2026)	Arsénico / Estaño / Cadmio / Plomo / Cobre / Hierro / Zinc / Mercurio / Selenio / Cromo
	GSCMPA-3	Producto de la pesca y derivados: Atún (2026)	Mercurio y Metilmercurio*
	GSCNI	Hortalizas: Col (2026)	Nitratos

Contaminantes en productos alimentarios

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Contaminantes del procesado	GSCPC-1	Leche en polvo (2026)	Melamina Nº de muestras: 2
	GSCPC-2	Pan tostado (2026)	Acrilamida
	GSCPC-3	Aceite vegetal (Oliva) (2026)	Suma de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) y ésteres de 3-MCPD de ácidos grasos, expresada como 3-MCPD. Ésteres glicidílicos de ácidos grasos (expresado como glicidol). Nº de muestras: 2
	GSCPC-4	Alimentos: Carne ahumada (2026)	PAHs Benzo (a) pireno / Benzo (b) fluoranteno / Benzo (a) antraceno / Criseno / Suma PAHs
	GSCPC-5	Alimentos: Smoothie (2026)	PAHs Benzo (a) pireno / Benzo (b) fluoranteno / Benzo (a) antraceno / Criseno / Suma PAHs

Micotoxinas en alimentos

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Micotoxinas	GSCTOX-1	Compota (2026)	Patulina
	GSCTOX-2	Cereales desayuno de maíz (2026)	Aflatoxina B1, B2, G1, G2 y suma
	GSCTOX-3	Cacao en polvo (2026)	Ocratoxina A

Micotoxinas en alimentos

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Micotoxinas	GSCTOX-4	Harina maíz (2026)	Fumonisina B1, B2 y suma / Deoxinivalenol
	GSCTOX-5	Galleta (2026)	Fumonisina B1, B2 y suma / Zearalenona
	GSCTOX-6	Cereales desayuno de maíz (2026)	T2, HT2 y suma / 15 acetyl Deoxinivalenol
	GSCTOX-7	Leche (2026)	Aflatoxina M1 Nº de muestras: 2
	GSCTOX-8	Café soluble (2026)	Ocratoxina A Nº de muestras: 2

Residuos de medicamentos veterinarios

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Residuos medicamentos	GSCBTAG-1	Pienso (2026)	Screening y cuantificación (Brombuterol, Clenbuterol, Clenciclohexerol, Clenpenterol (Metilclenbuterol), Clenproperol, Mabuterol, Mapenterol, Ractopamina, Salbutamol, Tulobuterol, Zilpaterol, Cimaterol, Cimbuterol, Hidroximetilclenbuterol , Isoxsuprina, Terbutalina)
	GSCBTAG-2	Hígado	Screening y cuantificación (Brombuterol, Clenbuterol, Clenciclohexerol, Clenpenterol (Metilclenbuterol), Clenproperol, Mabuterol, Mapenterol, Ractopamina, Salbutamol, Tulobuterol, Zilpaterol, Cimaterol, Cimbuterol, Hidroximetilclenbuterol , Isoxsuprina, Terbutalina)
	GSCCORT	Hígado de bovino	Screening y cuantificación (Betametasona, Dexametasona, Metilprednisolona, Prednisolona, Beclometasona, Flumetasona, Triamcinolona)
	GSCANT-1	Leche	Screening y cuantificación Tetraciclinas / Sulfonamidas / Quinolonas / Betalactamicos

Residuos de medicamentos veterinarios

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Residuos medicamentos	GSCANT-2	Músculo	Screening y cuantificación Tetraciclinas / Sulfonamidas / Quinolonas / Betalactámicos
	GSCCLOR-1	Leche de bovino	Screening y cuantificación Cloranfenicol
	GSCCLOR-2	Músculo de bovino	Screening y cuantificación Cloranfenicol

Alérgenos y conservantes

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Alérgenos y conservantes	GSCCA-1	Producto de la pesca: Gamba (2026)	Metabisulfito sódico (Dióxido de azufre)
	GSCCA-2	Cabello de ángel (2026)	Metabisulfito sódico (Dióxido de azufre)
	GSCBOR	Producto de la pesca: Carne cangrejo (2026)	Ácido bórico
	GSCHIS	Producto de la pesca: Atún (2026)	Histamina
	GSCGLU-1	Preparado cárnico: Salami (2026)	Gluten (Detección y cuantificación)
	GSCGLU-2	Producto de derivados de cereales: Bizcocho (2026)	Gluten (Detección y cuantificación)

Alérgenos y conservantes

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Alérgenos y conservantes	GSCALER-1*	Jamón cocido (2026)	Proteína de leche, Mostaza, Soja, Proteína
	GSCALER-2	Jamón cocido* (2026)	Huevo*, Cacahuete, Avellana*, Nuez*
	GSCALER-3*	Ensaladilla (2026)	Crustáceos, Pescado y Moluscos

Aceites de oliva y aceituna

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Aceites de oliva	OLIVEOIL-1	Aceite oliva (2026)	Parámetros calidad: Acidez / Índice de peróxidos / K270 / K268 / K232 / ΔK / Esteres etílicos / Humedad / Impurezas Nº de muestras: 2
	OLIVEOIL-2	Aceite oliva (2026)	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
	OLIVEOIL-3	Aceite oliva (2026)	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: 2025: (Clorpirifos / Clorpirifos-Metil / Diflufenican / Kresoxim-Metil / Oxifluorfen / Tebuconazol y Trifloxistrobina) 2026: (Acetamiprid / Clorpirifos / Clorpirifos-Metil / Etión / Fentoato / Propamocarb / Propoxur)
	OLIVEOIL-4	Aceite oliva (2026)	Aceite oliva: Valoración organoléptica: Valoración organoléptica del aceite de oliva. Nº de muestras: 3
Rendimiento graso en aceitunas	GSCRGA	Aceitunas (2026)	Grasa sobre sustancia húmeda / Grasa sobre sustancia seca / Humedad Nº de muestras: 2 (diferentes tipos de aceitunas)

Composición nutricional

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Composición nutricional en alimentos	GSC HONEY	Castaño (2026)	Acidez libre / Conductividad a 20°C / Actividad de la diastasa / Sacarosa / Fructosa / Glucosa / Hidroximetilfurfural / Humedad / Color* Nº granos de polen (Nectaríferas + poliníferas)* / 1 g miel % monofloralidad*
	GSC CER	Pasta alimenticia-cereales: Pasta fresca (2026)	Cenizas a 550°C / Grasa / Grasa saturada / Hidratos de carbono / Humedad / Proteína (N% x 6,25) / Sodio / Valor energético / Sal / Fibra alimentaria
	GSC NU	Plato preparado: Ensalada de arroz (2026)	Grasa bruta con hidrólisis previa / Grasa saturada / Cenizas / Proteína / Hidratos de carbono totales / Hidratos de carbono metabolizables / Azúcares totales / Fibra alimentaria / Sodio / Calcio / Fósforo total / Energía / Humedad
	GSC MEAT	Producto Cárnico: Jamón serrano (2026)	Humedad / Grasa / Grasa saturada / Proteína / Fósforo total / Cenizas / Sodio / Nitratos / Nitritos / Azúcares totales / Hidratos de carbono / Hidroxiprolina / pH / Valor energético / Actividad de agua / Sal
	GSC WEIGHT	Conserva: Sardinias en aceite (2026)	Peso Bruto / Peso Neto / Peso escurrido
	GSC VI	Vinagre: Vinagre Balsámico (2026)	Acidez total/Extracto seco/ Cenizas/Alcohol residual/ Densidad relativa/ Metanol/ Sulfatos/ Sulfuroso total/ Acetoína*/ Azucares totales*/ Acido citrico*/ Cloruros
	GSC CHOC-1	Chocolate	Humedad / Grasa bruta/ Grasa saturada/ Cenizas / Proteína / Hidratos de carbono totales/ Azúcares totales /Sal/ Sodio / Energía / Fibra alimentaria/ Ac Butírico*/ Teobromina*

BEBIDAS

Vinos

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Vinos parámetros de calidad	GSCWINE-1	Vino tinto (2026)	Grado alcohólico volumétrico / Acidez total / Acidez volátil / Metanol / pH / Azúcares reductores / Glucosa / Fructosa / Masa volúmica a 20°C / Extracto seco / Índice de Folin-ciocalteu / Sulfuroso total / Sulfuroso libre / Ácido glucónico / Ácido L-málico / Ácido cítrico / Glicerina / Ácido sórbico / Hierro / Cobre / Calcio / Potasio.
	GSCWINE-2	Vino blanco (2026)	
	GSCWINE-3	Vino generoso (2026)	

Otras bebidas

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Otras bebidas	GSCJUICE	Zumos: Zumo piña (2026)	Acidez total / Grados brix a 20°C / Azúcares totales / Densidad / Glucosa / Sacarosa / Fructosa / Anhídrido sulfuroso / Turbidez* / Vitamina C* / Acido Benzoico* / Ácido cítrico* / Aspartame*
	GSCSPIRIT	Bebidas espirituosas (Tipo Brandy) (2026)	Grado alcohólico volumétrico / Azúcares reductores / Densidad relativa / Azúcares totales / Acidez volátil / Sustancias volátiles / Metanol / Acetal / Etanal / Acetato de etil / Butanol-2 / Propanol-1 / Isobutanol / Butanol-1 / 2+3 metil Butanol-1 / Furfural / Acidez total* / Ftalatos* (DNBP, BBP, DEHP, DINP Y DIDP)*
	GSCSD-1*	Bebida refrescante: Agua de Tónica (2026)	Grados brix a 20°C / Acidez total / Turbidez / Densidad relativa / CO2 / Oxígeno disuelto / Acido sórbico / Azúcares totales

Otras bebidas

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Otras bebidas	GSCSD-2*	Bebida refrescante: Agua de Tónica (2026)	Ácido Benzoico / Quinina / Acesulfame K / Aspartame
	GSCSD-3*	Bebida refrescante: Bebida energética (2026)	Taurina / Ácido ciclamico / Sacarina / Cafeína / Aspartame
	GSCBEER*	Cerveza: Shandy (2026)	Grado alcohólico volumétrico / Acidez total / Densidad relativa a 20°C / Color ECB / Turbidez / CO ₂ / Oxígeno disuelto / Amargor / Ácido láctico / Ácido acético / Polifenoles / Azúcares totales / Extracto seco / pH

Sector lácteo

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Parámetros físico químicos	GSCRM-1	Leche cruda de vaca (2026)	Grasa / Proteína / Lactosa / Cenizas / Urea / Extracto seco total / fosfatasa alcalina*
	GSCRM-2	Leche cruda especies: Oveja (2026)	Grasa / Proteína / Lactosa / Cenizas / Extracto seco total / fosfatasa alcalina*
	GSCUHT	Leche de vaca UHT (2026)	Grasa / Proteína / Lactosa / Cenizas / Acidez / Extracto seco total / fosfatasa alcalina*
Crioscopia	GSCCRI-1	Leche cruda de vaca (2026)	Punto crioscópico (m°C) por crioscopia / Punto crioscópico (m°C) por IR
	GSCCRI-2	Leche cruda de Especies: Oveja (2026)	Punto crioscópico (m°C) por crioscopia / Punto crioscópico (m°C) por IR

Sector lácteo

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Microbiología y células somáticas	GSCCS	Leche cruda (2026)	Células somáticas: Recuento de Células Somáticas Nº de muestras: 3 (Se distribuyen muestras de distintas concentraciones pertenecientes a distintas especies)
	GSCGT	Leche cruda (2026)	Gérmenes totales: Rto. aerobios mesófilos a 30 °C, por métodos de microbiología clásica y Automáticos Nº de muestras: 3 (Se distribuyen muestras de distintas concentraciones pertenecientes a distintas especies)

Organismos Genéticamente Modificados

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
OGMs	GSCGMO	Mezcla de harinas (2026)	Detección y Cuantificación t-NOS / p-35s / pat / tE9 / Soja RR / MON 810 / Bt-11 / Bt-176 / NK.603 / masa de soja endógena*

Adulteración de especies

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Adulteración de especies	GSCSPC-1*	Producto Cárnico: Carne picada (2026)	Identificación especies; porcina, ave, bovino, ovino, equino
	GSCSPC-2*	Producto lácteo: Queso (2026)	Identificación especies; bovino, caprino, ovino.

Parásitos

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Parásitos	GSCTRICH	Carne de cerdo (2026)	Detección de larvas de Triquina Nº de muestras: 2
	GSCANI*	Carne de pescado (2026)	Detección de larvas de Anisakis Nº de muestras: 2

GSC TRICH: Debido a la estacionalidad que sufre este ensayo, LA FECHA DE ENTREGA DE MUESTRAS ES ORIENTATIVA, pudiendose ver modificada.

Cannabinoides

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Cannabinoides	GSCTHC*	Cáñamo industrial (2026)	THC/ THCA/ CBD / CBDA/ CBGA / CBG Nº de muestras: 2

Foliares

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Foliares	GSCFOL	Hoja de Olivo (2026) Hoja de Naranja (2026)	Nitrógeno Kjeldahl / Fósforo Total / Boro / Potasio / Hierro * / Cobre / Zinc / Calcio* / Manganeso* / Magnesio*

Suelos agrícolas y lodos

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Suelos agrícolas	GSCSU*	Suelo agrícola (2026)	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 / Ca2+ / Mg2+ / Na+ / K+ / Capacidad de intercambio catiónico / Nitrógeno total / Nitrógeno Kjeldahl / Carbonato cálcico / Textura / Caliza activa
Lodos	GSCSLU	Lodos (2026)	pH (1:5) sobre extracto acuoso Conductividad (1:5) a 25°C sobre extracto acuoso/Materia seca /Materia orgánica total /Materia orgánica resiliente (MOR)/ /Nitrógeno Total (Orgánico + NH4) /Fósforo total /Potasio total /Calcio total/Magnesio total /Hierro (mg/kg s.m.s)/Relación C/N

Pienso

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Pienso	GSC FEED 1 Se solicitan tanto parámetros por método tradicional como NIR	M1: Pienso para cerdo de engorde (2026) M2: Cebada (2026)	Humedad, Proteína bruta (Nx6,25), Grasa bruta sin hidrólisis previa, Fibra Bruta, Cenizas, FAD* y FND*



A close-up photograph of a white jar filled with a thick, creamy substance, likely a cosmetic product like cream or lotion. The jar is in the foreground, slightly out of focus. In the background, there is a purple flower with yellow stamens. The image is split diagonally by a red line, with the text on the red background.

Otros PRODUCTOS DE CONSUMO

Microbiología de otros productos de consumo

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Microbiología en productos cosméticos y de higiene personal	GSCCOSM	Producto cosmético: Crema de manos (2026)	Rto. bacterias aerobias mesófilas / Rto. de mohos y levaduras / Detec. Escherichia coli / Detec. Candida albicans / Detec. Staphylococcus aureus / Detec. Pseudomonas aeruginosa

GSC se reserva el derecho en casos excepcionales y por razones técnicas, de modificar algún parámetro, fecha de entrega o anulación de un ejercicio.





- Bulgaria
- República Checa
- Hungría
- Croacia
- Rumania
- Eslovaquia
- Austria
- Eslovenia
- Alemania
- Polonia
- Serbia

✉ diagnostics@noackgroup.com
Tel. +43 1 877 54 55

✉ info@saccosystem.com
Tel. +39 0318866611



- Bélgica
- Países Bajos
- Luxemburgo

✉ info@ledtechno.be
Tel. +32 11 363 353

✉ bioser@bioser.com
Tel. +34 93 226 44 77



- España



- Italia



GSC
Consultoría de calidad cercana



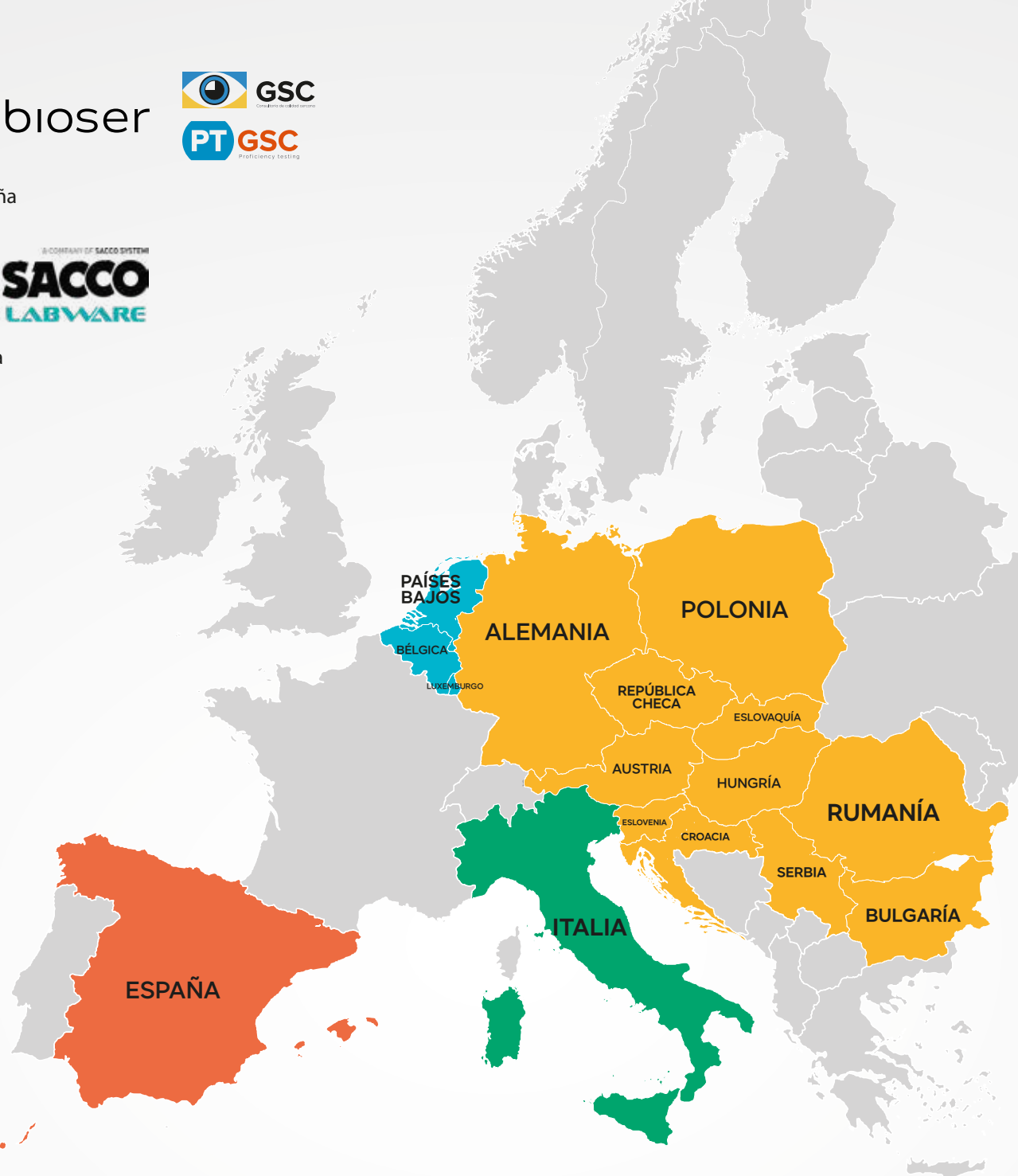
PRECIOS 2026

Contacte con su proveedor local para conocer los precios y políticas de descuento de aplicación.

Tenga en cuenta siempre la última revisión publicada de este documento que podrá encontrar en la página www.ptgsc.com. Para contactar directamente con el proveedor o para los laboratorios públicos españoles contacta con:

ptgsc@gscsal.com
tlf +34.915519252.

La inscripción se podrá realizar hasta aproximadamente dos semanas antes del inicio de los ensayos.



Tu consultora
cercana



T. +34 91 551 92 52

C/ Caridad 32 (LOCAL)
28007 Madrid

www.gscsal.com