



EJERCICIOS DE INTERCOMPARACIÓN **2026-2027**

**Real,
como tu trabajo**

www.ptgsd.com
www.bioser.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 2. Marzo 2026

©Gold Standard Diagnostics Madrid PTS S.L.

Gold Standard Diagnostics Madrid PTS SL se encuentra acreditado como Proveedor de Ensayos de Intercomparación, por ENAC según Expediente 06/PPI11, y por IAS, según expediente PTP-103. Puede consultar el alcance en las páginas web de ENAC (<http://www.enac.es>) e IAS (<https://www.iasonline.org>) o en la página web: www.ptgsc.com.

Los parámetros/rondas marcadas con * no se encuentran amparados por la acreditación de ENAC ni IAS. Los parámetros/rondas marcadas con (1), solo se encuentran amparados por la acreditación de IAS. Los parámetros marcados con (2) son nuevos parámetros incluidos en el alcance flexible de ENAC. Para mas información sobre la gestión de las nuevas combinaciones matriz/parámetro consulte el documento de "Condiciones generales programas de intercomparación proveedor PTGSD", así como la LEABA en vigor, disponible 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

PTGSD 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 PTGSD 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 PTGSD 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 PTGSD 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 GSD?



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 2025 contamos con más de 80.000 inscripciones, 1381 ejercicios en abierto y 688 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)



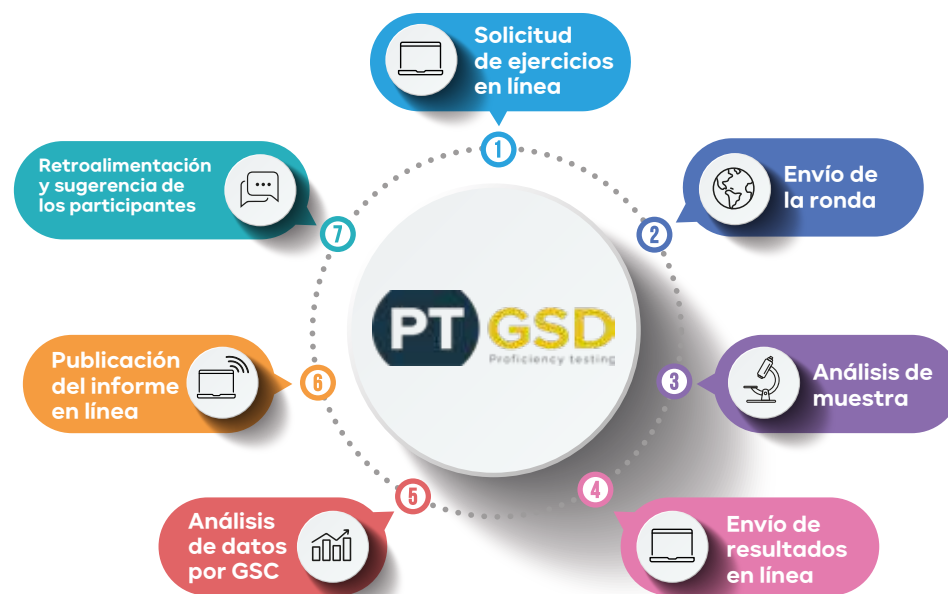
Reducir los riesgos de incumplimientos o reporte de resultados incorrectos



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?



SECTOR MEDIO AMBIENTAL



Parámetros Físico-Químicos

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Aguas de consumo humano y continentales	GSCA-1	Agua de consumo (2026/2027)	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 (2026/2027)	Color verdadero / Turbidez / Conductividad a 20 °C / pH / Residuos secos a 180 °C / Dureza / Alcalinidad / Calcio / Magnesio / Carbonatos / Bicarbonatos / Índice de Langelier / Sodio / Potasio / Nitratos / Nitritos / Cloruros / Sulfatos / Cianuros
	GSCA-3	Agua continental tratada (2026/2027)	Cloro libre / Cloro residual total / 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 (2026/2027)	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 (2026/2027)	Cadmio / Manganeseo / Níquel / Plomo / Zinc / Aluminio / Cromo total / Cobre / Hierro / Mercurio
	GSCMAC-2	Aguas de consumo (2026/2027)	Arsénico / Antimonio / Boro / Selenio / Cadmio / Manganeseo / Plomo / Aluminio / Hierro / Mercurio
Aguas de consumo humano y continentales	GSCOC-1	Agua de consumo (2026/2027)	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 (2026/2027)	Compuestos Orgánicos Cloroformo / Bromodichlorometano / Dibromoclorometano / Bromoformo / Suma de trihalometanos / Fenol / Pentaclorofenol / Nonilfenol técnico / Bisfenol A / Tetrachloroeteno / Tricloroeteno / Suma de Tetrachloroeteno y Tricloroeteno / 1,2-Diclorometano / Acilamida(1) / PFAS (PFOA, PFOS, PFNA, PFHxS)*
Aguas de elevada salinidad	GSCAS	Aguas de elevada salinidad (2026/2027)	Nitratos / Nitritos / Fosfatos / Amonio / pH / Conductividad a 20 °C / Sílice / Boro / Cloruros / Fluoruros / Sulfatos / Cobre / Mercurio / Plomo / Arsénico / Hierro / Níquel / Nitrógeno Kjeldhal / Fósforo total / Salinidad / Recuento de Escherichia coli / Recuento de enterococos intestinales

Parámetros Físico-Químicos

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Aguas residuales	GSCAR-1	Aguas residuales (2026/2027)	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
	GSCAR-2	Aguas residuales (2026/2027)	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 alta salinidad)
	GSCAR-3	Aguas residuales (2026/2027)	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
	GSCAR-4	Aguas residuales (2026/2027)	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 (2026/2027)	Rto. de microorganismos aerobios a 36° C / Rto. de microorganismos aerobios a 22° C / Rto. de coliformes / Rto. de Escherichia coli / Rto. de enterococos intestinales / Rto. de Clostridium perfringens
	GSCWM-2	Agua continental (2026/2027)	Rto. de microorganismos aerobios a 36° C / Rto. de microorganismos aerobios a 22° C / Rto. de coliformes / Rto. de Escherichia coli / Rto. de enterococos intestinales / Rto. de Clostridium perfringens
	GSCWM-3	Agua de piscina (2026/2027)	Rto. aerobios a 36 °C / Rto. Escherichia coli / Rto. Pseudomonas aeruginosa / Detec. Salmonella spp / Rto. Staphylococcus aureus (2) / Rto. de coliformes fecales(2)
	GSCLEG-1	Agua de consumo (2026/2027)	Recuento de Legionella spp por cultivo Recuento de Legionella spp / Identificación de L. pneumophila Sg- 1 / Identificación de L. pneumophila Sg- 2-15
	GSCLEG-2	Agua continental tratada (2026/2027)	Recuento de Legionella spp 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(2)	Hisopo (2026-2027)	Detección de Legionella spp / Identificación de L. pneumophila Sg- 1 / Identificación de L. pneumophila Sg- 2-15
	GSCCOLIF-1	Agua consumo/residual (2026/2027)	Recuento 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) Panga cruda (2027)	Gamba cocida (2026) Panga cruda (2027)	Gamba cocida (2026) Panga cruda (2027)	Bacalao crudo (2026) Salmón ahumado (2027)	Bacalao crudo (2026) Salmón ahumado (2027)								
Prod. lácteo	MIA 3	Helado (2026) Nata líquida (2027)			Helado (2026) Nata líquida (2027)		Helado (2026) Nata líquida (2027)	Helado (2026) Nata líquida (2027)						
	MIA 8													
	MIA 12	Leche pasteurizada (2026) Batido de cacao (2027)		Nata líquida (2026) Queso de Untar (2027)		Nata líquida (2026) Queso de Untar (2027)			Leche pasteurizada (2026) Batido de cacao (2027)					
Plato preparado	MIA 19	Ensaladilla rusa (2026) Macarrones carbonara (2027)					Ensaladilla rusa (2026) Macarrones carbonara (2027)	Mortadela (2026) Jamón cocido (2027)	Ensaladilla rusa (2026) Macarrones carbonara (2027)					
	MIA 9									Garbanzos en conserva (2026) Puré frutas infantil (2027) Triturado infantil (potito) (2026) Arroz cocido (2027)	Garbanzos en conserva (2026) Puré frutas infantil (2027) Triturado infantil (potito) (2026) Arroz cocido (2027)			
Prod. cárnico	MIA 4		Filete de pollo (2026) Carne cruda vacuno (2027)	Filete de pollo (2026) Carne cruda vacuno (2027)	Carne picada (2026) Paté de ave (2027)	Carne picada (2026) Paté de ave (2027)								
	MIA 13		Salchicha (2026) Mortadela (2027)		Salchicha (2026) Mortadela (2027)		Salchicha (2026) Mortadela (2027)		Salchicha (2026) Mortadela (2027)			Salchicha (2026) Mortadela (2027)	Salchicha (2026) Mortadela (2027)	
	MIA 14													Pollo (2026-2027)
	MIA 16													
	MIA 18													
	MIA 22					Producto cárnico crudo (2026-2027)								
	MIA 5													
Prod. horto-frutícola	MIA 7		Macedonia de frutas (2026) Calabacin (2027)	Macedonia de frutas (2026) Calabacin (2027)	Macedonia de frutas (2026) Calabacin (2027)	Coliflor (2026) Ensalada verde (2027)			Coliflor (2026) Ensalada verde (2027)					
	MIA 17													
Alimentos	MIA 6													
Prod. pastelería	MIA 10					Bollo de crema (2026) Cupcake (2027)	Bollo de crema (2026) Cupcake (2027)							
Alimen. animal	MIA 11		Pienso (2026-2027)	Pienso (2026-2027)	Pienso (2026-2027)		Pienso (2026-2027)							
Baja actividad agua	MIA 15	Cereales de desayuno (2026) Pan tostado (2027)	Cereales de desayuno (2026) Pan tostado (2027)				Cereales de desayuno (2026) Pan tostado (2027)			Cereales de desayuno (2026) Pan tostado (2027)				
Zumos	MIA 21				Zumos (2026-2027)		Zumos (2026-2027)		Zumos (2026-2027)					

Microbiología de la cadena alimentaria

		RECuento						DETECCIÓN										IDENTIFIcACIÓN
MATRIZ	EJERCICIO	Pseudomonas spp.	Microorganismos psicrófilos	Levaduras (Brettanomyces)	Bacterias ácido acéticas	Bacterias acidúricas	Brochothrix thermosphacta	Salmonella spp.	Shigella spp.	Listeria monocytogenes	Campylobacter spp.	Toxina estafilocócica	Cronobacter spp.	Enterobacterias	Escherichia coli	Escherichia coli O157	Escherichia coli (STEC)	Serogrupo (O26, O45, O103, O104, H4, O111, O121, O145, O157, H7)
Prod. de la pesca	MIA 1							Bacalao crudo (2026) Salmón ahumado (2027)										
Prod. lácteo	MIA 3																	
	MIA 8												Leche en polvo para lactantes (2026–2027)	Leche en polvo para lactantes (2026–2027)				
	MIA 12							Nata líquida (2026) Queso de untar (2027)		Leche pasteurizada (2026) Batido de cacao (2027)								
Plato preparado	MIA 19		Mortadela (2026) Jamón cocido (2027)							Ensaladilla rusa (2026) Macarrones carbonara (2027)								
	MIA 9																	
Prod. cárnico	MIA 4							Carne picada (2026) Paté de ave (2027)		Filete pollo (2026) Carne de vacuno cruda (2027)								
	MIA 13																	
	MIA 14										Pollo (2026–2027)							
	MIA 16	Carne de pollo / bovino (2026) Carne de pollo / bovino (2027)																
	MIA 18							Carne cerdo (2026) Carne vacuno (2027)		Carne cerdo (2026) Carne vacuno (2027)							Carne cerdo (2026) Carne vacuno (2027)	Carne cerdo (2026) Carne vacuno (2027)
	MIA 22						Producto cárnico (2026– 2027)											
	MIA 5															Harburguesa cruda (2026) Salchicha (2027)		
Prod. hortofrutícola	MIA 7							Coliflor (2026) Ensalada verde (2027)		Macedonia de frutas (2026) Calabacín (2027)						Pepino (2026) Ensalada verde (2027)		
	MIA 17							Ensalada verde (2026) Espinacas (2027)		Ensalada verde (2026) Espinacas (2027)							Ensalada verde (2026) Espinacas (2027)	Ensalada verde (2026) Espinacas (2027)
Alimentos	MIA 6											Queso curado y atún (2026) Queso curado y mozzarella fresca (2027)						
Prod. pastelería	MIA 10							Bollo de crema (2026) Cupcake (2027)							Bollo de crema (2026) Cupcake (2027)			
Alimen. animal	MIA 11							Pienso (2026–2027)		Pienso (2026–2027)								
Baja actividad agua	MIA 15																	
Zumos	MIA 21					Zumos (2026–2027)												
Alimentos	MIA 2							Alimentos (2026): Producto cárnico: Carne cruda Producto de la pesca: Salmón ahumado Plato preparado: Salsa mayonesa		Alimentos (2026): Producto cárnico: Carne cruda Producto de la pesca: Salmón ahumado Plato preparado: Salsa mayonesa								

Microbiología de la cadena alimentaria

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Microbiología de la cadena alimentaria	GSCMIA-1	Producto de la pesca: Bacalao crudo (2026) Gamba cocida (2026) Producto de la pesca: Panga cruda (2027) Salmón ahumado (2027)	Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Rto. Listeria monocytogenes / Detec. Salmonella spp. Rto. estafilococos coagulasa + / Rto. enterobacterias / Rto. Escherichia coli Rto. estafilococos coagulasa + / Rto. enterobacterias / Rto. Escherichia coli Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Rto. Listeria monocytogenes / Detec. Salmonella spp.
	GSCMIA-2	Alimentos (2026): Producto cárnico: Carne cruda Producto de la pesca: Salmón ahumado Plato preparado: Salsa mayonesa	Detec. Salmonella spp. Detección de Listeria monocytogenes N° de muestras: 3
	GSCMIA-3 (Ronda no patógenos)	Producto lácteo: Helado (2026) Nata líquida (2027)	Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Rto. estafilococos coagulasa + / Rto. mohos y levaduras / Rto. bacterias ácido lácticas
	GSCMIA-4	Producto cárnico: Carne picada (2026) Filete pollo (2026) Producto cárnico: Carne de vacuno cruda (2027) Paté de ave (2027)	Rto. de microorganismos aerobios mesófilos a 30° C / Detección de Salmonella spp. / Rto. de Listeria monocytogenes Rto. de Enterobacterias/ Detección de Listeria monocytogenes / Rto. de Escherichia coli Rto. de Enterobacterias / Detección de Listeria monocytogenes / Rto. de Escherichia coli Rto. de microorganismos aerobios mesófilos a 30° C / Detección de Salmonella spp. / Rto. de Listeria monocytogenes
	GSCMIA-5	Producto cárnico: Hamburguesa cruda (2026) Pepino (2026) Producto hortofrutícola: Salchicha de cerdo (2027) Ensalada verde (2027)	Detec. Escherichia coli O157 (No adecuado a métodos PCR para STEC) Detec. Escherichia coli O157 (No adecuado a métodos PCR para STEC)
	GSCMIA-6	Alimentos: Queso curado (2026) Atún (2026) Alimentos: Queso curado (2027) Mozzarella fresca (2027)	Detec. Toxina estafilocócica. Detec. Toxina estafilocócica.

Microbiología de la cadena alimentaria

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Microbiología de la cadena alimentaria	GSCMIA-7	Producto hortofrutícola: Coliflor (2026) Macedonia frutas (2026)	Rto. coliformes / Rto. Listeria monocytogenes / Detec. Salmonella spp. Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Rto. enterobacterias / Rto. Escherichia coli / Detec. Listeria monocytogenes
		Producto hortofrutícola: Ensalada verde (2027) Calabacín (2027)	Rto. coliformes / Rto. Listeria monocytogenes / Detec. Salmonella spp. Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Rto. enterobacterias / Rto. Escherichia coli / Detec. Listeria monocytogenes
	GSCMIA-8	Leche en polvo para lactantes (2026/2027)	Detec. Cronobacter spp. / Detec. Enterobacterias Nº de muestras: 2
	GSCMIA-9	Plato preparado: Alimento infantil (potito) (2026) Garbanzos enlatados (2026)	Rto. Clostridium perfringens / Rto. Bacillus cereus
		Plato preparado: Puré de frutas destinado a consumo infantil (2027) Arroz cocido (2027)	Rto. Clostridium perfringens / Rto. Bacillus cereus
	GSCMIA-10	Producto de pastelería: Bollo de crema (2026)	Detec. Escherichia coli / Detec. Salmonella spp. / Rto. Listeria monocytogenes / Rto. mohos y levaduras
		Producto de repostería: Cupcake (2027)	Detec. Escherichia coli / Detec. Salmonella spp. / Rto. Listeria monocytogenes / Rto. mohos y levaduras
	GSCMIA-11	Producto para la alimentación animal (2026/2027)	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) Leche pasteurizada (2026)	Rto. Escherichia coli / Rto. Listeria monocytogenes / Detec. Salmonella spp. Rto. coliformes / Rto. estafilococos coagulasa + / Detec. Listeria monocytogenes
		Producto lácteo: Queso para untar (2027) Batido de cacao (2027)	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) Mortadela (2027)	Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Rto. coliformes / Rto. enterobacterias / Rto. mohos y levaduras / Rto. bacterias anaerobias sulfito reductores / Rto. Clostridium sulfito reductores

Microbiología de la cadena alimentaria

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Microbiología de la cadena alimentaria	GSCMIA-14	Producto cárnico: Pollo (2026/2027)	Recuento Campylobacter spp. / Detec. Campylobacter spp. Nº de muestras: 2
	GSCMIA-15 (Ronda no patógenos)	Productos con baja actividad de agua: Cereales de desayuno (2026) Pan tostado (2027)	Rto. enterobacterias / Rto. estafilococos coagulasa + / Rto. Clostridium perfringens / Rto. mohos y levaduras
	GSCMIA-16	Producto cárnico: Carne pollo (2026/2027) Producto cárnico: Carne vacuno (2026/2027)	Recuento Pseudomonas spp. Nº de muestras: 2
	GSCMIA-17	Producto hortícola: Ensalada verde (2026) Espinaca (2027)	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) Carne de vacuno (2027)	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) Mortadela (2026) Plato preparado: Macarrones carbonara (2027) Jamón cocido (2027)	Rto. coliformes / Rto. estafilococos coagulasa+ / Rto. mohos y levaduras / Detec. Listeria monocytogenes Rto. bacterias ácido lácticas / Rto. microorganismos psicrótrofos Rto. coliformes / Rto. estafilococos coagulasa+ / Rto. mohos y levaduras / Detec. Listeria monocytogenes Rto. bacterias ácido lácticas / Rto. microorganismos psicrótrofos
	GSCMIA-21	Zumos (2026/2027)	Rto. aerobios mesófilos a 30 °C / Rto. Bacterias acidúricas / Rto. mohos y levaduras / Rto. Coliformes
	GSCMIA-22	Producto cárnico: Carnico crudo (2026/2027)	Rto. Listeria monocytogenes / Rto. Brochothrix thermosphacta(2)
	GSCCHOC-2	Chocolate (2026/2027)	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 (2026/2027)	Detección de Salmonella spp. / Detección de Listeria monocytogenes / Detección de Listeria spp. 2 muestras: una por parámetro
	GSCMAS-2	Placa de contacto 55 mm Ø TSA/PCA (2026/2027)	Recuento de microorganismos aerobios.
		Placa de contacto 55 mm Ø VRBG (2026/2027)	Recuento de enterobacterias totales.
		Placa de contacto 55 mm Ø Rosa de bengala (2026/2027)	Recuento de mohos y levaduras
	GSCMAS-3	Hisopo (2026/2027)	Recuento de microorganismos aerobios / Recuento de enterobacterias totales. 2 muestras: una por parámetro
	GSCMAS-4	Hisopo (2026/2027)	Detección de Salmonella spp / Detección de enterobacterias / Detección de Listeria monocytogenes / Detección de Listeria spp. 3 muestras: una por parámetro
	GSCMAS-5	Placa de contacto 55 mm Ø TSA/PCA (2026/2027)	Recuento de microorganismos aerobios.
		Placa de contacto 55 mm Ø VRBG (2026/2027)	Recuento de enterobacterias totales.
		Placa de contacto 55 mm Ø Rosa de bengala (2026/2027)	Recuento de mohos y levaduras
	GSCMAS-6	Esponja abrasiva (2026/2027)	Recuento de microorganismos aerobios / Recuento de enterobacterias / Recuento de Escherichia coli 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) Sandía (2027)	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 2027: Abamectina (suma de Avermetina B1a, Avermetina B1b y el isómero delta-8,9 de Avermetina B1a) / Acetamiprid / Acrinatrina / Alacloro / Azoxistrobina / Deltametrina (cis-deltametrina) / Difenconazol / Etefón / Spinosad / Spiromesifeno / Fosetilo-Aluminio (suma de fosetilo, ácido fosfónico y sus sales) / Glifosato / Lambda - Cihalotrina / Metalaxilo y Metalaxilo-M / Piriproxifeno / Propamocarb / Propazina / Tiacloprid
	GSCRES-2	Pasta de aceituna (2026/2027)	2026: Acetamiprid / Ciflutrin / Cipermetrina / Clorfeninfos / Clorpirifos / Clorpirifos metílico / Deltametrina / Diazinón / Lambda cihalotrin / Malatión / Metidatión / Permetrina / Triadimefón / Trifluralina / Vinclozolina / Etión / Fentión / Aldicarb / Benomilo / Diclorvos 2027: Benalaxil, Boscalid, Bromopropilato, Carbaryl, Cloridazona, Cipermetrina, Diurón, Fenitrothion, Fluzurón, Imazalil, Kresoxim-metilo, Linurón, Lindano, Metomilo, Oxamil, Propamocarb, Prometrina, Simazina, Tetradifón, Tiacloprid
	GSCRES-3(2)	Producto de producción: Cereal (2026) Leche (2027)	2026: Acetamiprid / Benalaxil / Bromopropilato / Carbaryl / Cipermetrina / Clorpirifos / Clorpirifos-metilo / Etión / Kresoxim-Metilo / Diurón / Linurón / Metidatión / Metomilo / Pirimicarb / Propamocarb / Prometrina / Simazina / Tetradifón / Tiacloprid / Vinclozolin / Hidrazida maleica 2027: Abamectina (suma de avermectina b1a, avermectina b1b y isómero delta-8,9 de avermectina b1a, expresado como avermectina b1a) / Atrazina / Azadirachtina / Azoxistrobina / Cyazofamid / Clorpirifos / Deltametrina (cis-deltametrina) / Diniconazol (suma de isómeros) / Diflufenican / Spiromesifén / Espinosad (suma de espinosina a y espinosina d) / Etefón / Fluopiram / Fluxapirósad / Fosetil de aluminio (suma de fosetil, ácido fosfónico y sus sales) / Glifosato / Lambda-cihalotrina (incluyendo gamma-cihalotrina) (suma de isómeros r y s, e isómeros sy y r) / Metalaxil y Metalaxil-m (metalaxil incluyendo otras mezclas de isómeros constituyentes como metalaxil-m [suma de isómeros]) / Quintozene (suma de quintozene y pentacloranilina expresada como quintozene) / Oxyfluorfen / Piriproxifen
	GSCRES-4	Tomate (2026)	Acetamiprid / Benalaxil / Bromopropilato / Carbaril / Cipermetrina / Clorpirifos / Clorpirifos-metil / Etión / Kresoxim-Metil / Diurón / Linuron / Metidatión / Metomilo / Pirimicarb / Propamocarb / Prometrina / Simazina / Tetradifon / Tiacloprid / Vinclozolina / Clorato/ Perclorato/ Cloruro de benalconio/ Cloruro de didecildimetilamonio

Residuos de plaguicidas en productos agroalimentarios

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Residuos en productos agroalimentarios	GSCRES-5	Producto hortícola Aguacate (2026) Calabacín (2027)	2026: Abamectina / Acetamiprid / Acrinatrina / Azadiractina / Azoxistrobina / Deltametrina / Difenconazol / Espiromesifeno / Fluopiram / Fluxapirosad / Lambda-Cihalotrina / Metalaxilo / Pentacloroanilina / Piriproxifeno / Propamocarb / Tiacloprid / Spinosad / Glifosato / Fosetil de aluminio (suma de fosetil, ácido fosfónico y sus sales) / Etefón 2027: Alacloro / Aminocarb / Atrazina / Azoxistrobina / Benomyl / Boscalid / Dieldrin / Ditiocarbamatos totales / Endosulfan alfa / Endosulfan beta / Endosulfan sulfato / Fluopyran / Fosetil de aluminio / Glifosato / Heptacloro / Landrin / Malation / Metiocarb / Propiconazol / Propoxur / Tebuconazol

Tenga en cuenta que el alcance de acreditación hace posible la inclusión de otros parámetros o productos que puedan ser de su interés, en ese caso puede contactar con nosotros en el correo ptgsc@gscsal.com.

Contaminantes en productos alimentarios

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Contaminantes Inorgánicos	GSCMPA-1	Producto de la pesca y derivados: Atún (2026) Salmón ahumado (2027)	Arsénico / Estaño / Cadmio / Plomo / Cobre / Manganeso / Hierro / Zinc / Mercurio / Níquel
	GSCMPA-2	Producto vegetal: Brócoli (2026) Comida para bebés a base de vegetales (2027)	Arsénico / Estaño / Cadmio / Plomo / Cobre / Hierro / Zinc / Mercurio / Selenio / Cromo / Níquel / Manganeso
	GSCMPA-3	Producto de la pesca y derivados: Atún (2026) Sardina (2027)	Mercurio y Metilmercurio(2)
	GSCMPA-4	Fórmula infantil	Aluminio, Antimonio, Cadmio, Cromo, Yodo, Plomo, Molibdeno, Níquel, Selenio, Estaño, Arsénico, Arsénico (inorgánico), Mercurio, Cobre, Zinc
	GSCNI	Verduras: Repollo (2026) Lechuga (2027)	Nitratos

Contaminantes en productos alimentarios

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Contaminantes del procesado	GSCPC-1	Leche en polvo (2026/2027)	Melamina Nº de muestras: 2
	GSCPC-2	Café y fórmula infantil (2026) Pan tostado y cereales infantiles(2027)	Acrilamida Nº de muestras: 2
	GSCPC-3	Aceite vegetal (Oliva) (2026/2027)	Suma de 3-monocloropropanodiol (3-MCPD) y ésteres de 3-MCPD de ácidos grasos, expresada como 3-MCPD. Ésteres glicídlicos de ácidos grasos (expresado como glicidol). Nº de muestras: 2
	GSCPC-4	Alimentos: Carne ahumada (2026) Salmón ahumado (2027)	HAPs Benzo (a) pireno / Benzo (b) fluoranteno / Benzo (a) antraceno / Criseno / Suma HAP
	GSCPC-5	Alimentos: Especia en polvo (2026) Cereales infantiles (2027)	HAPs Benzo (a) pireno / Benzo (b) fluoranteno / Benzo (a) antraceno / Criseno / Suma HAP
	GSCPC-6	Alimentos: Patatas fritas (2026)	Acrilamida

Micotoxinas en alimentos

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Micotoxinas	GSCTOX-1	Compota (2026) Zumo de manzana (2027)	Patulina
	GSCTOX-2	Cereales desayuno Corn flakes (2026) Cacahuete (2027)	Aflatoxina B1, B2, G1, G2 y suma
	GSCTOX-3	Zumo de manzana	Patulina

Micotoxinas en alimentos

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Micotoxinas	GSCTOX-4	Harina maíz (2026) Cereales desayuno de maíz (2027)	Fumonisina B1, B2 y suma / Deoxinivalenol
	GSCTOX-5	Galleta (2026) Harina maíz (2027)	Fumonisina B1, B2 y suma / Zearalenona
	GSCTOX-6	Cereales desayuno Corn flakes (2026) Harina de maíz (2027)	T2, HT2 y suma / 15 acetyl Deoxinivalenol
	GSCTOX-7	Leche y queso fresco (2026/2027)	Aflatoxina M1 Nº de muestras: 2
	GSCTOX-8	Café soluble (2026) Vino (2027)	Ocratoxina A Nº de muestras: 2
	GSCTOX-9	Cacahuete	Aflatoxina B1 B2 GI G2 y suma / Ocratoxina A
	GSCTOX-10	Ciruelas pasas	Aflatoxina B1 B2 GI G2 y suma / Ocratoxina A
	GSCTOX-11	Pimentón	Aflatoxina B1 B2 GI G2 y suma / Ocratoxina A
	GSCTOX-12	Pienso seco	Aflatoxina B1 / Deoxinivalenol / Zearalenona / Ocratoxina A / Fumonisina B1, B2 y suma / T2, HT2 y suma

Residuos de medicamentos veterinarios

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Residuos medicamentos	GSCBTAG-1	Pienso (2026/2027)	Screening y cuantificación (Brombuterol, Clenbuterol, Clenciclohexerol, Clenpenterol (Metilclenbuterol), Clenproperol, Mabuterol, Mapenterol, Ractopamina, Salbutamol, Tulobuterol, Zilpaterol, Cimaterol, Cimbuterol, Hidroximetilclenbuterol , Isoxsuprina, Terbutalina)
	GSCBTAG-2	Hígado (2026/2027)	Screening y cuantificación (Brombuterol, Clenbuterol, Clenciclohexerol, Clenpenterol (Metilclenbuterol), Clenproperol, Mabuterol, Mapenterol, Ractopamina, Salbutamol, Tulobuterol, Zilpaterol, Cimaterol, Cimbuterol, Hidroximetilclenbuterol , Isoxsuprina, Terbutalina)

Residuos de medicamentos veterinarios

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Residuos medicamentos	GSCCORT	Hígado de bovino (2026/2027)	Screening y cuantificación (Betametasona, Dexametasona, Metilprednisolona, Prednisolona, Beclometasona, Flumetasona, Triamcinolona)
	GSCANT-1	Leche (2026/2027)	Screening y cuantificación Tetraciclinas / Sulfonamidas / Quinolonas / Beta-lactámicos
	GSCANT-2	Músculo (2026/2027)	Screening y cuantificación Tetraciclinas / Sulfonamidas / Quinolonas / Beta-lactámicos
	GSCCLOR-1	Leche (2026) Leche de bovino (2027)	Screening y cuantificación Cloranfenicol
	GSCCLOR-2	Músculo de bovino (2026/2027)	Screening y cuantificación Cloranfenicol

Alérgenos y conservantes

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Alérgenos y conservantes	GSCCA-1	Producto de la pesca: Gamba (2026) Surimi (2027)	Metabisulfito sódico (Dióxido de azufre)
	GSCCA-2	Cabello de ángel (2026) Guisantes en conserva (2027)	Metabisulfito sódico (Dióxido de azufre)
	GSCHIS	Producto de la pesca: Atún (2026) Pez espada (2027)	Histamina
	GSCGLU-1	Preparado cárnico: Salami (2026) Salchicha estilo Frankfurt (2027)	Gluten (Detección y cuantificación) Nº de muestras: 2
	GSCGLU-2	Producto de derivados de cereales: Bizcocho (2026) Pan rallado (2027)	Gluten (Detección y cuantificación) Nº de muestras: 2

Alérgenos y conservantes

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Alérgenos y conservantes	GSCALER-1	Jamón cocido (2026) Cereal desayuno (2027)	Proteína de leche (1), mostaza*, proteína de soja (1) 2 muestras, mas una muestra testigo de matriz neutra
	GSCALER-2	Jamón cocido (2026) Galleta (2027)	Huevo(1), cacahuete, avellana(1), nuez(1) 2 muestras, mas una muestra testigo de matriz neutra
	GSCALER-3	Bizcocho(2026)	Almendra (1), Pistacho*, Sesamo* 2 muestras, mas una muestra testigo de matriz neutra
	GSCALER-4	Salsa de tomate (2026)	Glutén, Apio,* Altramuz* 2 muestras, mas una muestra testigo de matriz neutra

La convocatoria de estas rondas está sujeta a contar con al menos 20 participantes.

Aceites de oliva y aceituna

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Aceites de oliva	OLIVEOIL-1	Aceite oliva (2026/2027)	Parámetros calidad: Acidez / Índice de peróxidos / K270 / K268 / K232 / ΔK / Esteres etílicos / Humedad / Impurezas Nº de muestras: 2
	OLIVEOIL-2	Aceite oliva (2026/2027)	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 (2026/2027)	Contaminantes. 2026: Arsénico / Plomo / Cadmio / Mercurio / Hierro / HPAs (benzo (a) pireno, benzo (a) antraceno, benzo (b) fluoranteno, criseno) / Investigación de 11 pesticidas, y si están presentes, su cuantificación: (Acetamiprid, Clorpirifos, Clorpirifos-metil, Etión, Fentoato, Propamocarb, Propoxur/Deltametrina/ Acrinatrina/ Oxifluorfen, Abamectina) 2027: Arsénico / Plomo / Cadmio / Hierro / Mercurio / HPAs (benzo (a) pireno, benzo (a) antraceno, benzo (b) fluoranteno, criseno) / Investigación de 7 pesticidas, y si están presentes, su cuantificación: (Azoxistrobina / Carbaril / Ciazofamida / Diflufenican / Oxifluofen / Pirimicarb / Propoxur / Simazina / Tiabendazol)
	OLIVEOIL-4	Aceite oliva (2026/2027)	Valoración organoléptica: Valoración organoléptica del aceite de oliva. Nº de muestras: 3
Rendimiento graso en aceitunas	GSCRGA	Aceitunas (2026/2027)	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	GSCHONEY	Castaño (2026) Miel de romero (2027)	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*
	GSCCER	Pasta alimenticia-cereales: Pasta fresca (2026) Pan tostado (2027)	Ceniza a 550°C / Grasa / Grasa saturada / Hidratados / Humedad / Proteína (N% x 6.25) / Sodio / Valor energético / Sal / Fibra dietética
	GSCNU	Plato preparado: Ensalada de arroz (2026) Galleta de chocolate (2027)	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
	GSCMEAT	Producto Cárnico: Jamón serrano (2026) Chorizo (2027)	Humedad / Grasa / Grasa saturada / Proteína / Fósforo total / Ceniza / Sodio / Nitratos / Nitritos / Azúcares totales / Hidratos de carbono / Hidroxiprolina / pH / Valor energético / Actividad del agua / Sal / Perfil de ácidos grasos (ácido palmítico, ácido palmitoleico, ácido esteárico, ácido vaccénico, ácido oleico, ácido linoleico, ácido linolénico), ácido graso saturado, ácido graso monoinsaturado, ácido graso poliinsaturado
	GSCWEIGHT	Conserva: Sardinas en aceite (2026) Guisantes en conserva (2027)	Peso Bruto / Peso Neto / Peso escurrido
	GSCVI	Vinagre: Vinagre Balsámico (2026) Vinagre vino de Jerez (2027)	Acidez total / Extracto seco / Ceniza / Alcohol residual / Densidad relativa / Metanol / Sulfatos / Sulfuroso total / Acetoína (1) / Azúcares totales (1) / Ácido cítrico (1) / Cloruros
	GSCCHOC-1	Chocolate (2026) Chocolate negro (2027)	Humedad / Grasa bruta / Grasa saturada / Ceniza / Proteína / Carbohidratos totales / Azúcares totales / Sal / Sodio / Energía / Fibra dietética / Ácido butírico* / Teobromina*

BEBIDAS

Vinos

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Vinos parámetros de calidad	GSCWINE-1	Vino tinto (2026/2027)	Contenido alcohólico en volumen / Acidez total / Acidez volátil / Metanol / pH / Azúcares reductores / Glucosa / Fructosa / Masa volumétrica a 20°C / Extracto seco / Índice de Folin-ciocalteu / Sulfuroso total / Sulfuroso libre / Ácido glucónico / Ácido L-málico / Ácido cítrico / Glicerina / Ácido sorbico / Hierro / Cobre / Calcio / Potasio
	GSCWINE-2	Vino blanco (2026/2027)	
	GSCWINE-3	Vino generoso (2026/2027)	

Otras bebidas

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Otras bebidas	GSCJUICE	Zumos: Zummo piña (2026) Zummo naranja (2027)	Acidez total / Grados brix a 20°C / Azúcares totales / Densidad / Glucosa / Sacarosa / Fructosa / Anhídrido sulfuroso / Turbidez(2)/ Vitamina C*/ Ácido Benzoico*/ Ácido cítrico*/ Aspartamo*/ pH(2)/ Cenizas (2)/ Fibra dietética (2)
	GSCSPIRIT	Bebidas espirituosas (Tipo Brandy) (2026/2027)	Grado alcohólico volumétrico / Azúcares reducidos / Densidad relativa / Azúcares totales / Acidez volátil / Sustancias volátiles / Metanol / Acetal / Etanol / Acetato de etilo / Butanol-2 / Propanol-1 / Isobutanol / Butanol-1 / 2+3 metil Butanol-1 / Furfural / Acidez total(1) / Ftalatos (DNBP, BBP, DEHP, DINP Y DIDP)(1)
	GSCSD-1*	Bebida refrescante: Agua de Tónica (2026) Bebida de cola (2027)	Grados brix a 20°C / Acidez total / Turbidez / Densidad relativa / CO2 / Oxígeno disuelto / Ácido sórbico / Azúcares totales

Otras bebidas

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Otras bebidas	GSCSD-2*	Bebida refrescante: Agua de Tónica (2026/2027)	Ácido Benzoico / Quinina / Acesulfame K / Aspartame
	GSCSD-3*	Bebida refrescante: Bebida energética (2026/2027)	Taurina / Ácido ciclamico / Sacarina / Cafeína / Aspartame
	GSCBEER*	Cerveza: Shandy (2026) Larger (2027)	Grado alcohólico volumétrico / Acidez total / Densidad relativa a 20°C / Color ECB / Turbidez / CO2 / 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 (2026/2027)	Grasa / Proteína / Lactosa / Cenizas / Urea / Extracto seco total / fosfatasa alcalina(2)
	GSCRM-2	Leche cruda de oveja (2026/2027)	Grasa / Proteína / Lactosa / Cenizas / Extracto seco total / fosfatasa alcalina(2)
	GSCUHT	Leche de vaca UHT (2026/2027)	Grasa / Proteína / Lactosa / Cenizas / Acidez / Extracto seco total / fosfatasa alcalina(2)
Crioscopia	GSCCRI-1	Leche cruda de vaca (2026/2027)	Punto crioscópico (m°C) por crioscopia / Punto crioscópico (m°C) por IR
	GSCCRI-2	Leche cruda de oveja (2026/2027)	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 (2026/2027)	Células somáticas: Recuento de Células Somáticas Nº de muestras: 3 (Se distribuyen muestras de distintas concentraciones pertenecientes a distintas especies)
	GSCGT	Leche cruda (2026/2027)	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
		Bizcocho (2027)	Detección y Cuantificación: t-NOS / p-35s / pat / tE9 / Soja RR / MON 810 / Ga21 /DAS-44406/ masa de soja endógena

Adulteración de especies

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Adulteración de especies	GSCSPC-1*	Producto Cárnico: Carne picada (2026/2027)	Identificación especies; porcina, ave, bovino, ovino, equino.
	GSCSPC-2*	Producto lácteo: Queso (2026/2027)	Identificación especies; bovino, caprino, ovino.

Parásitos

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Parásitos	GSCTRICH	Carne de cerdo (2026/2027)	Detección de larvas de Trichina Nº de muestras: 2
	GSCANI(1)	Carne de pescado (2026/2027)	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 (2026/2027)	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) Hoja de olivo (2027) Hoja de vid (2027)	Nitrógeno Kjeldahl / Fósforo total / Boro / Potasio / Hierro / Cobre / Zinc / Calcio / Manganeso / Magnesio Nº de muestras: 2

Suelos agrícolas y lodos

CIRCUITO	CÓDIGO RONDA	MATRIZ	PARÁMETROS
Suelos agrícolas	GSCSU*	Suelo agrícola (2026/2027)	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
Lodos	GSCSLU	Lodos (2026/2027)	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 + NH ₄) /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 Cerdos de Engorde (2026)	Humedad, Proteína bruta (Nx6,25), Grasa bruta sin hidrólisis previa, Fibra Bruta, Cenizas y Almidón, FAD, FND
		M2: Cebada (2026)	Humedad, Proteína bruta (Nx6,25), Grasa bruta sin hidrólisis previa, Fibra Bruta, Cenizas, Almidón
		M1: Pienso para pollos (2027)	Humedad, Proteína Cruda (Nx6.25), Grasa Cruda sin hidrólisis previa, Fibra Cruda, Ceniza y Almidón, FAD, FND
		M2: Trigo (2027)	Humedad, Proteína bruta (Nx6,25), Grasa bruta sin hidrólisis previa, Fibra Bruta, Cenizas, Almidón



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) Leche solar (2027)	Rto. bacterias aerobias mesófilas / Rto. de mohos y levaduras / Detec. Escherichia coli / Detec. Candida albicans / Detec. Staphylococcus aureus / Detec. Pseudomonas aeruginosa

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





■ PRECIOS 2026-2027

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** - **www.bioser.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.

