



El Instituto Nacional de Normalización, INN, certifica que:

**UNIVERSIDAD DE LA FRONTERA**  
**INSTITUTO DE AGROINDUSTRIA**  
**LABORATORIO DE ENSAYOS**

ubicado en Av. Francisco Salazar N°1145, Temuco

ha renovado su acreditación en el Sistema Nacional de Acreditación del INN, como

**Laboratorio de ensayo**  
**según NCh-ISO/IEC 17025:2017**

en el área Química para alimentos, con el alcance indicado en anexo.

**Primera acreditación:** Desde el 6 de enero de 2011

**Vigencia de la Acreditación:** hasta el 6 de enero de 2022

Santiago de Chile, 25 de mayo de 2021

Este Certificado tiene firma electrónica. Ver última página de este documento.  
Para una adecuada visualización del documento en formato PDF o para su impresión, se recomienda abrirlo utilizando un navegador.

**Eduardo Ceballos Osorio**  
Jefe de División Acreditación

**Sergio Toro Galleguillos**  
Director Ejecutivo



**ACREDITACION LE 898**

**ALCANCE DE LA ACREDITACION DEL INSTITUTO DE AGROINDUSTRIA DE LA UNIVERSIDAD DE LA FRONTERA, TEMUCO, COMO LABORATORIO DE ENSAYO**

**AREA : QUIMICA PARA ALIMENTOS**

<b>Ensayo</b>	<b>Norma/Especificación</b>	<b>Producto a que se aplica</b>
Cenizas totales	ME-711.02-011, ISP 2014, Versión 2 Determinación de cenizas totales en Alimentos. Método gravimétrico	Harinas, leches, pan cereales, formulas infantiles, granos y alimentos en general.
Extracto etéreo	NCh485.Of88	Granos o semillas oleaginosas
Humedad	ME-711.02-023, ISP 2015, versión 3 Determinación de humedad en alimentos Método de estufa universal y/o estufa de vacío	Azúcar, jarabes y melazas, productos de confitería, polvos de gelatina para postre, cacao y sus productos, trigo, harina de trigo, harina de soya, macarrones, ñoquis y otras masas. Leche en polvo, cereal. Todo tipo de pan que no tenga fruta
Materia grasa	IT.LBA 02 v1 Determinación de materia grasa por método de hidrólisis ácida. Basado en: Procedimiento para determinar materia grasa previa hidrólisis ácida – Soxhlet en alimentos. Método gravimétrico Código PTR-711.02-035 ISP 2009	Productos cárnicos, cereales, granos de semilla, productos deshidratados, platos preparados
Proteína	IT.LBA 01 v.2 Determinación de proteína Basado en: Procedimiento determinación de proteínas. Método Kjeldhal-equipos automático Código ME-711.02-173,ISP 2014	Alimentos infantiles, platos preparados, farináceos, productos cárnicos, granos, cereales
Sodio	IT.LBA 04v.3 Determinación de sodio Basado en: Determinación de sodio, potasio y calcio en alimento. Método espectrofotometría de absorción atómica de llama. Método AOAC 985.35 Código ME-711.02-012, ISP 2015	Productos cárnicos, alimentos infantiles, granos, frutos deshidratados, alimentos en conserva

RESERVADO CABECERA FIRMA DIGITAL

RESERVADO PARA FIRMA ELECTRONICA - SIGN

RESERVADO PARA FIRMA ELECTRONICA - SIGN