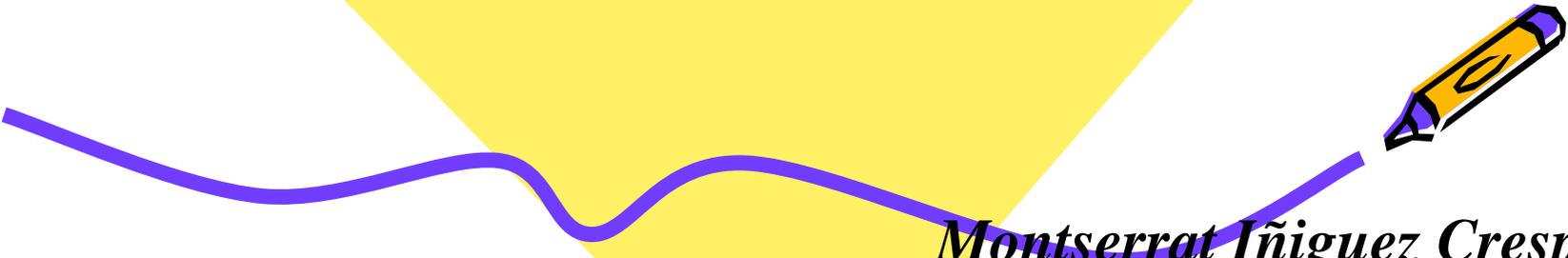


Controlar los resultados

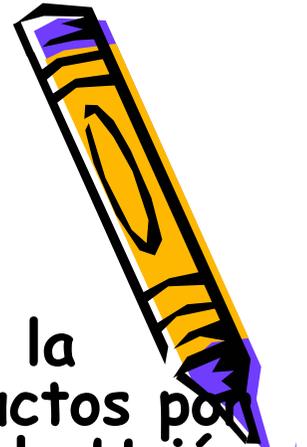
(Curso de verano Universidad Palma de Mallorca)



*Montserrat Iñiguez Crespo
Estación Enológica de Haro
La Rioja ----- España*

Aseguramiento de la Calidad de los ensayos

- La Unión Europea considera de vital importancia la confianza en los ensayos realizados en los productos por los laboratorios nacionales y de otros países de la Unión. Esta confianza se unifica con la implantación de Sistemas de Calidad definidos en las Normas EN ISO 9.001 y EN ISO 17.025. Los Laboratorios de Ensayo que implantan estas Normas son reconocidos y acreditados en España por la Entidad Nacional de Acreditación (ENAC), que como miembro de la European Cooperation for Accreditation (EA), tiene reconocimiento internacional. Los Laboratorios acreditados garantizan a los compradores, a los usuarios y a los consumidores, que la calidad y la seguridad de sus ensayos y servicios, es evaluada por organismos competentes y perfectamente calificados



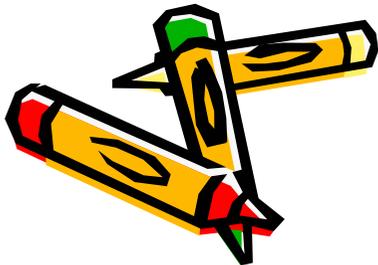
ACREDITACIÓN: GARANTÍA DE LA COMPETENCIA TÉCNICA

La Acreditación concedida por un organismo de acreditación reconocido se constituye, con base en prácticas internacionales, en la forma más efectiva de demostrar la competencia técnica del laboratorio, mostrando evidencias de la credibilidad de los servicios que realiza y eliminando la necesidad de múltiples evaluaciones realizadas por sus clientes.

BENEFICIOS DE LA ACREDITACIÓN

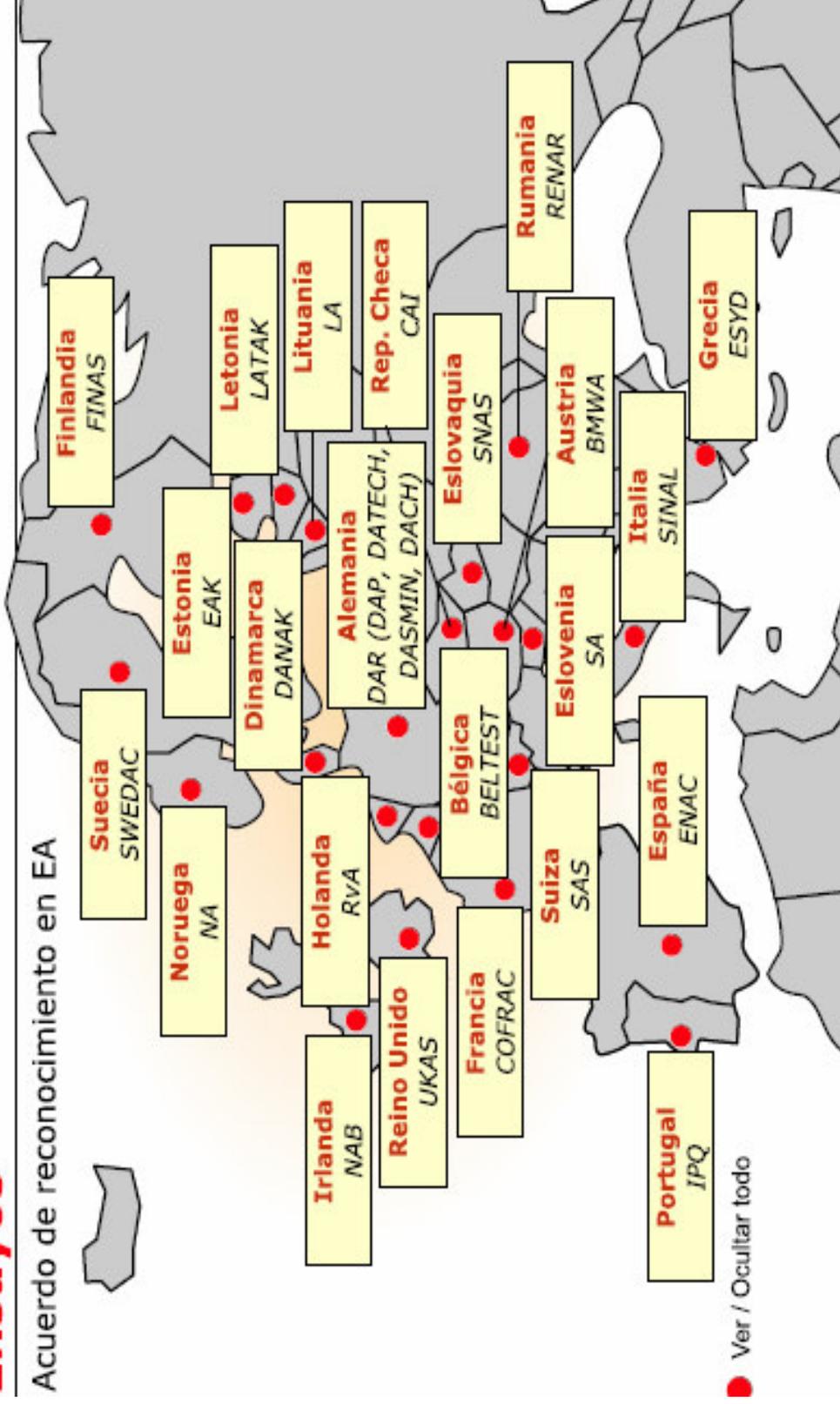
Nuevas oportunidades de mercado, reservado solo para aquellos laboratorios que consiguen demostrar su competencia técnica.
Aumento de la confianza de los clientes en los resultados de los ensayos y calibraciones.

Para obtener la acreditación, el laboratorio debe operar conforme a criterios para la acreditación, los cuales están basados en los requisitos establecidos en la Norma Internacional ISO/IEC 17025

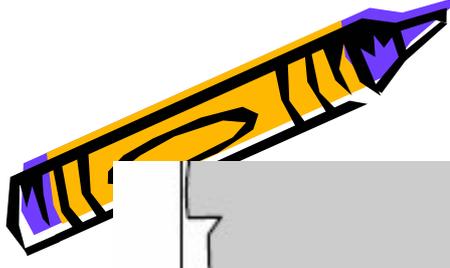
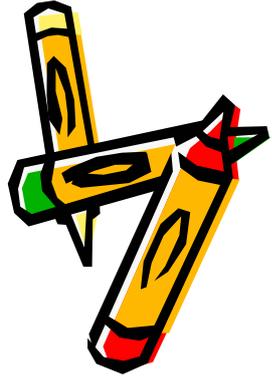


Ensayos

Acuerdo de reconocimiento en EA

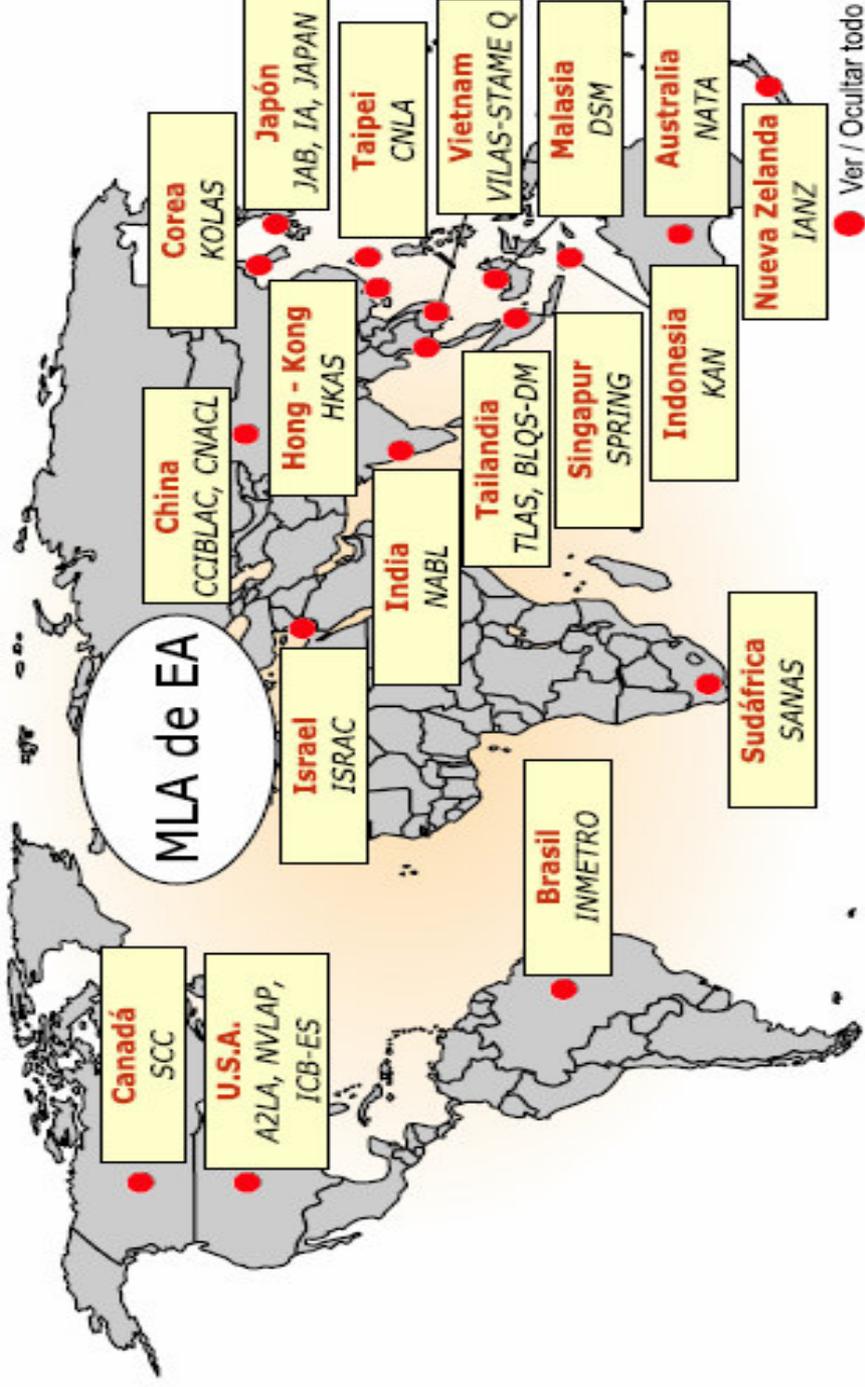


● Ver / Ocultar todo

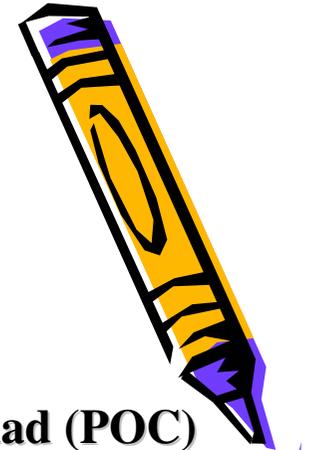


Ensayos

Acuerdos de reconocimiento en ILAC



Metodología



Documentos

Manual de Calidad

Procedimientos Operativos de Calidad (POC)

Procedimientos Normalizados de Trabajo (PNT)



Implantación

Implantación

Formación

Puesta en marcha

*Auditoría
interna*

Auditoría interna

Auditoría

Acciones correctoras

Acreditación

Envío documentos ENAC

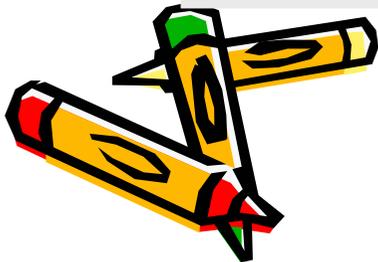
Revisión documentación MC y POC

Revisión técnica PNT

Auditoría externa ENAC

Trazabilidad

Acciones correctoras





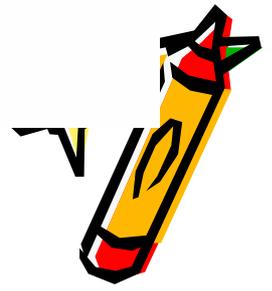
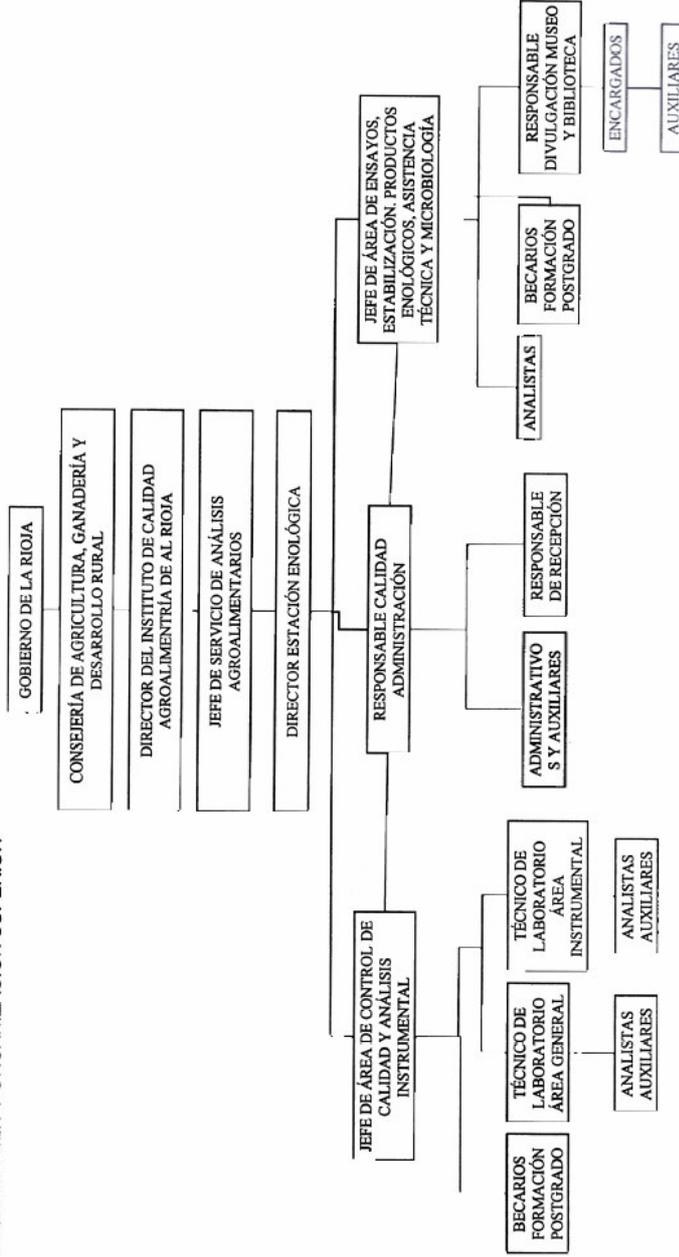
ESTACIÓN ENOLÓGICA DE HARO

Documento: MANUAL DE CALIDAD

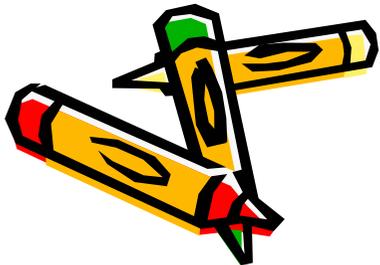
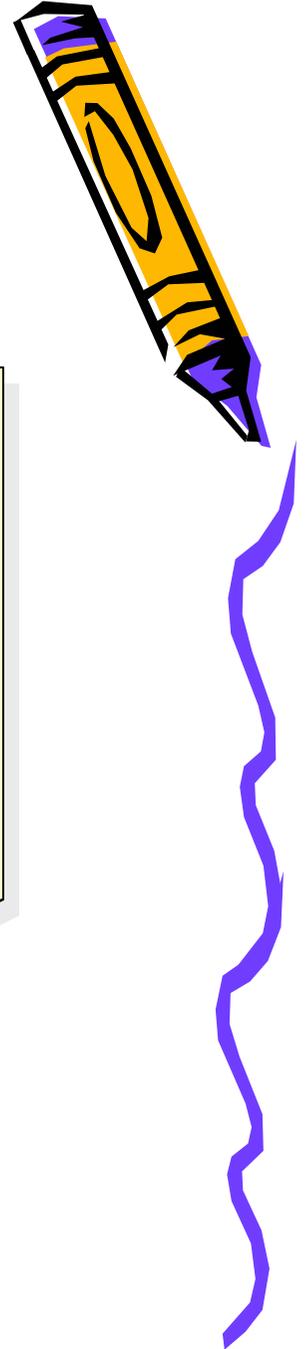
Título: DESCRIPCIÓN DEL LABORATORIO

Código: CAPÍTULO 2	Edición: 6	Fecha de Aprobación: 01/07/2002	Página: HOJA 8 DE 8
--------------------	------------	---------------------------------	---------------------

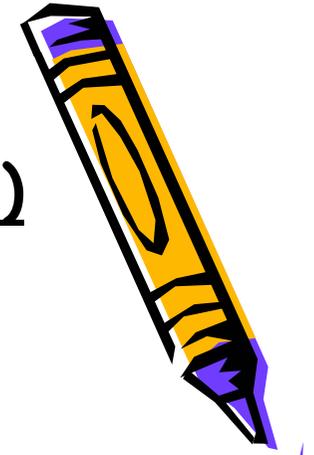
Anexi 1 ORGANIGRAMA EEH Y ORGANIZACIÓN SUPERIOR



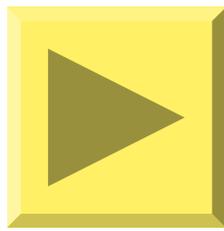
Oferta de trabajo del Laboratorio



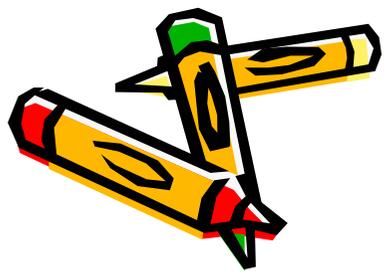
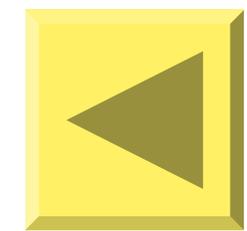
Procedimiento Normalizado de Trabajo (PNT)



Método de Análisis de Colorantes artificiales ácidos



Método de Análisis de Acidez Total y pH

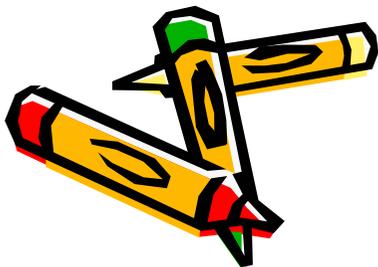
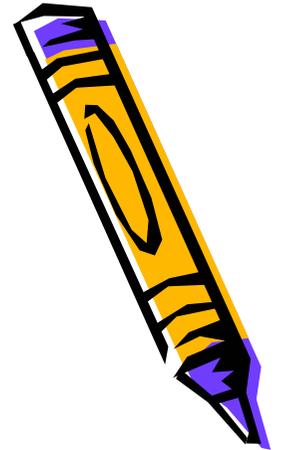


Evaluación de Calidad

*Calibración y Validación
de los Métodos Analíticos*

*Mantenimiento y Verificación
de los Equipos*

*Evaluación de la calidad
de los
ensayos analíticos*



Calibración y Validación de los Métodos Analíticos



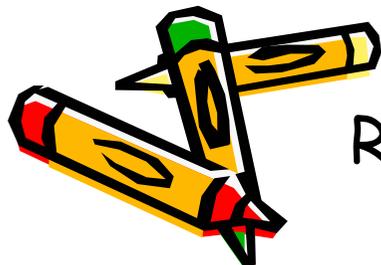
Analizadores de Flujo segmentado

Azúcares reductores y/o Glucosa
fructosa.

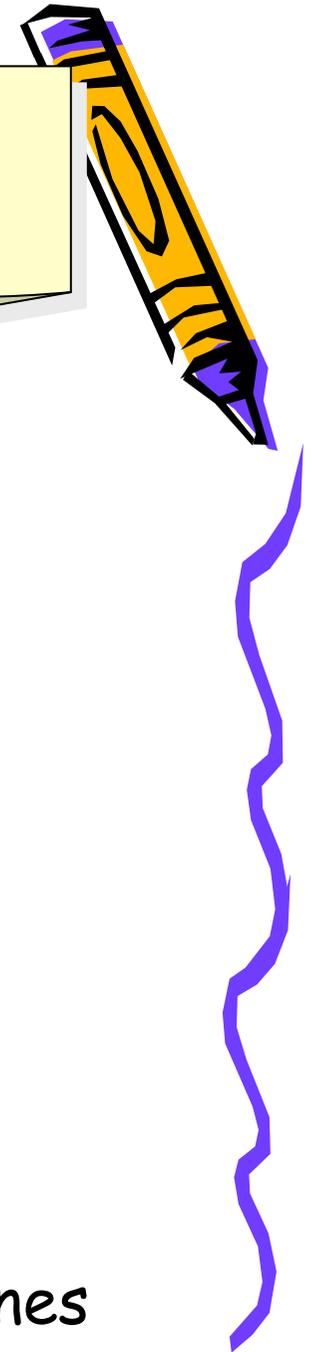
Acidez Volátil,

Sulfuroso Libre y Total.

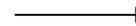
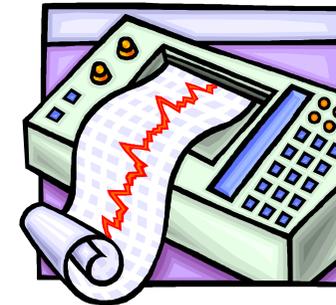
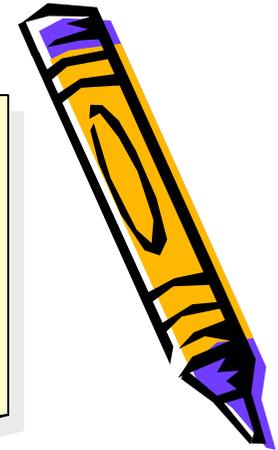
Ácido Málico, Ácido Cítrico



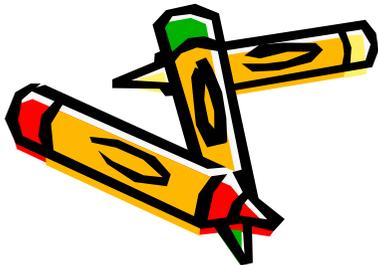
Registro anual de calibraciones y validaciones



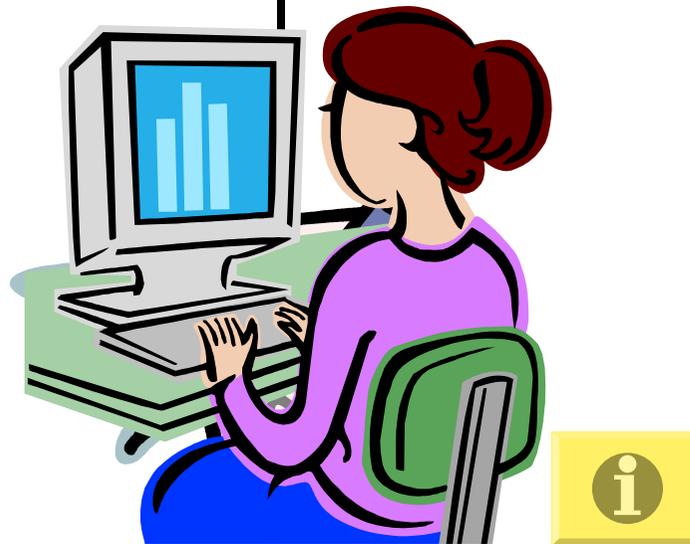
Mantenimiento y Verificación de los Equipos



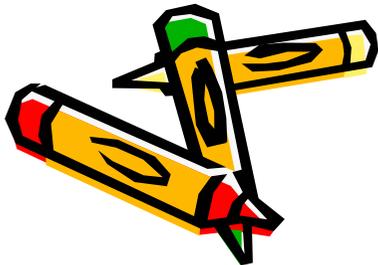
Registro periódico de los controles



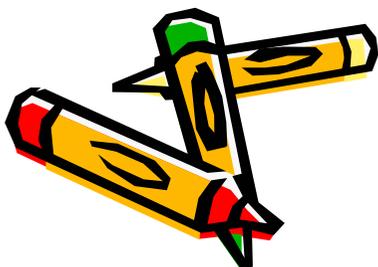
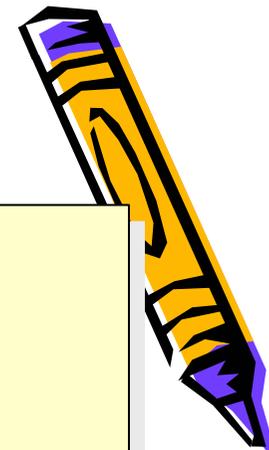
Evaluación de la calidad diaria de los ensayos analíticos



Registro diario de los controles



*Evaluación de la calidad de los
ensayos analíticos
Ejercicios de inter comparación*



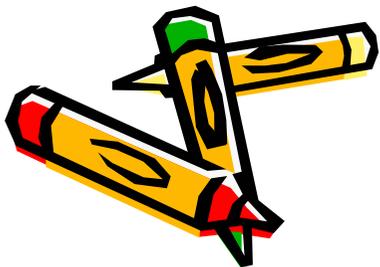
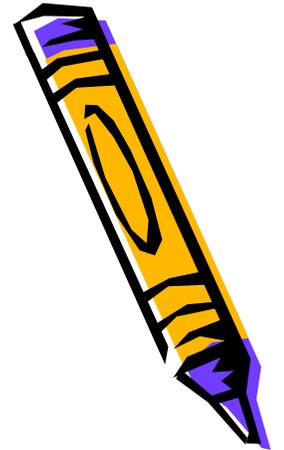


ESTACIÓN ENOLÓGICA DE HARO	LISTADO DE INCERTIDUMBRES
Formato POC-06/07 Ed. 7 Página 1 de 6 Fecha.: 30/05/2002	

CÓDIGO	ENSAYO	MÉTODO	RANGO	INCERTIDUMBRE	TOLERANCIA
REGICEE	GRADO ALCOHÓLICO	OFICIAL	10%- 20%	± 0.18	<0.2
Q-01	GRADO ALCOHÓLICO	NIR	10% - 15%	±0.19	<0.2
Q-02	ACIDEZ VOLÁTIL	AUTOANALIZADOR. FCSA	0,1-0.3 g/l	± 0.02	<0.05
			0.3-0.6 g/l	± 0.04	<0.1
			0.6-1.0 g/l	± 0.10	<0.2
REGICEE	SULFUROSO LIBRE	OFICIAL	2,0-40 mg/l	± 2	<9
Q-03	SULFUROSO LIBRE	AUTOANALIZADOR. FCSA	5,0-15 mg/l	± 6	<9
			15-50 mg/l	±4	<9
REGICEE	SULFUROSO TOTAL	OFICIAL	30-180 mg/l	± 3	<19
Q-04	SULFUROSO TOTAL	AUTOANALIZADOR. FCSA	5,0-50,0 mg/l	±12	<19
			50-200 mg/l	± 15	<19
			200-250 mg/l	± 14	<19



ALCANCE



Informe de Ensayo

Pág. 1 / 1

www.larhja.org



Gobierno de La Rioja

Agricultura y Desarrollo Económico

Breton de los Herreros, 4
20200 Haro, La Rioja
Teléfono: 941 310 547
Fax: 941 311 600
E-mail: estaenci@arioja.org

Estación Enológica

0404260

INFORME DE ENSAYO

Cliente : CONSEJO REGULADOR DE LA D.O. CALIFICADA RIOJA NIF : Q-26710034 Domicilio : C/ ESTAMBRERA, 52 Población : 26003 LOGROÑO T. Análisis : INFORMATIVO Muestra de : TINTO GENERICO 2003	Núm.Boletín: 48833 Reg. Salida: 4002434 Nº Muestra: 0404260 Registro muestra : 08/06/2004 Inicio análisis : 17/06/2004 Finalización análisis : 21/06/2004 Expediente : E 1784
En : BODEGAS HERMANOS PECIÑA, S.L.	

Otros datos : SEÑORIO P. PECIÑA

Ac Nombre Determinación	Resultado	Método
INTENSIDAD DE COLOR	6.776	Q-12 Espectrofotometría UV-VIS
ABSORBANCIA 420 nm	2.821	Q-12 Espectrofotometría UV-VIS
ABSORBANCIA 520 nm	3.231	Q-12 Espectrofotometría UV-VIS
ABSORBANCIA 620 nm	0.724	Q-12 Espectrofotometría UV-VIS
ACIDEZ TOTAL	5.3 g de ácido tartárico/l	Q-06 Potenciometría Automática
ACIDEZ VOLÁTIL	0.72 g de ácido acético/l	Q-02 Autoanalizador FCSA
pH	3.59	Q-06 Potenciometría Automática
ÁCIDO MÁLICO	0.49 g/l	Q-13 Autoanalizador FCSA
SULFUROSO LIBRE	30 mg/l	Q-03 Autoanalizador FCSA
SULFUROSO TOTAL	76 mg/l	Q-04 Autoanalizador FCSA
* INDICE DE POLIFENOLES TOTALES	43.4	Q-22 Espectrofotometría(280nm)
EXTRACTO SECO	26.51 g/l	Cálculo Densimétrico
GRADO ALCOHÓLICO ADQUIRIDO	13.07 %	Q-01 Infrarrojo Cercano (NIR)
MASA VOLÚMICA	0.9914	Q-24 Densímetro Electrónico
DENSIDAD RELATIVA	0.9932 g/cm ³	Q-21 Densímetro Electrónico
AZÚCARES REDUCTORES	1.7 g/l	Q-05 Autoanalizador FCSA

La muestra fue facilitada por el propio cliente. El análisis sólo da fe de la muestra recibida. En exportación será el contenido de una botella. Este boletín no se puede reproducir parcialmente sin la aprobación por escrito de la entidad emisora.

(*) Las determinaciones indicadas no están acreditadas por ENAC/Nº 183/LE407

La incertidumbre de las determinaciones analíticas acreditadas, están calculadas y a disposición de la persona u organismo que lo solicite. (L.D.= Limite de Detección)

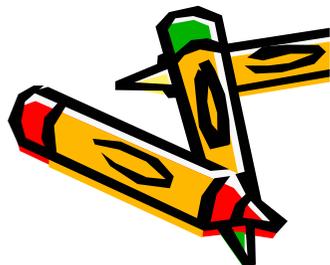
Tasas: 12.95 € SIN TASAS HARO, 21 de Junio de 2004

Jefe de Servicio

Fdo.: José Antonio García Morras

El Jefe de Área

Fdo.: Montserrat Íñiguez Crespo



Acreditación



Otorga la presente
ACREDITACION
a la entidad técnica

ESTACIÓN ENOLÓGICA DE HARO

Según criterios recogidos en la norma EN 45001 y en la Guía ISO 25,
para la realización de ENSAYOS de:

Productos alimenticios

Definidos en el Anexo Técnico adjunto.

Acreditación n.º: 183/LE407
Fecha de entrada en vigor: 01/10/99

La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra.

En Madrid, a 1 de octubre de 1999

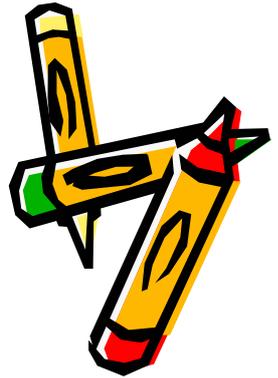
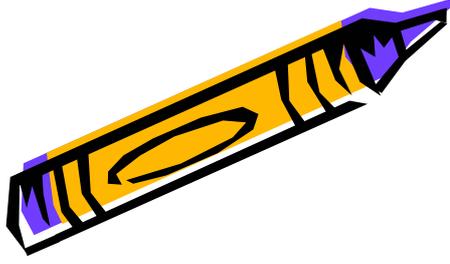
El Presidente



D. Antonio Muñoz Muñoz

El presente documento no tiene validez sin su anexo técnico correspondiente, cuyo número coincide con el de la acreditación. Dicho anexo técnico puede ser revisado por ENIAC en caso necesario.

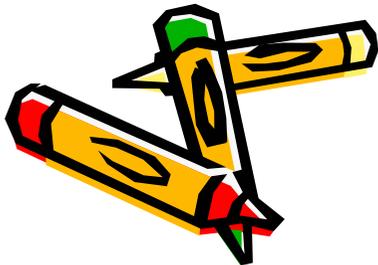
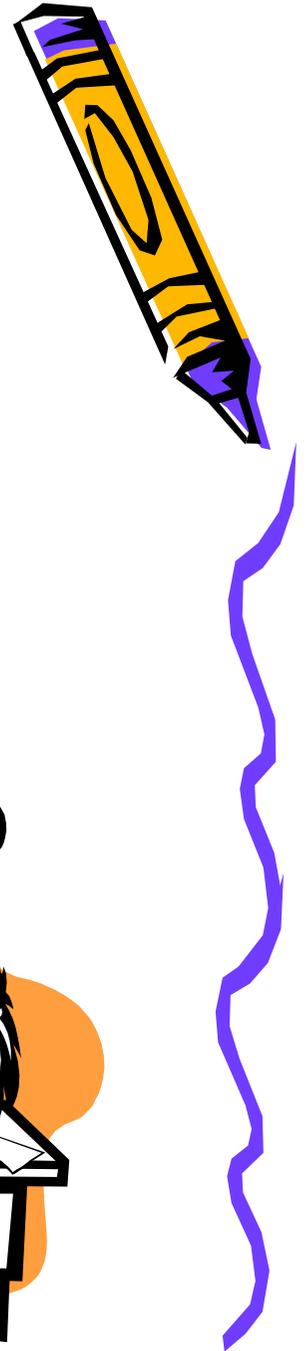
Ref.: CLE/695



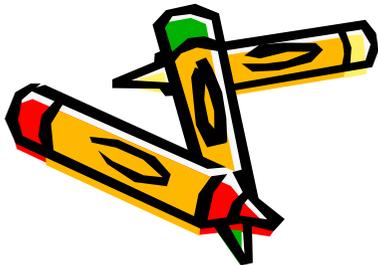
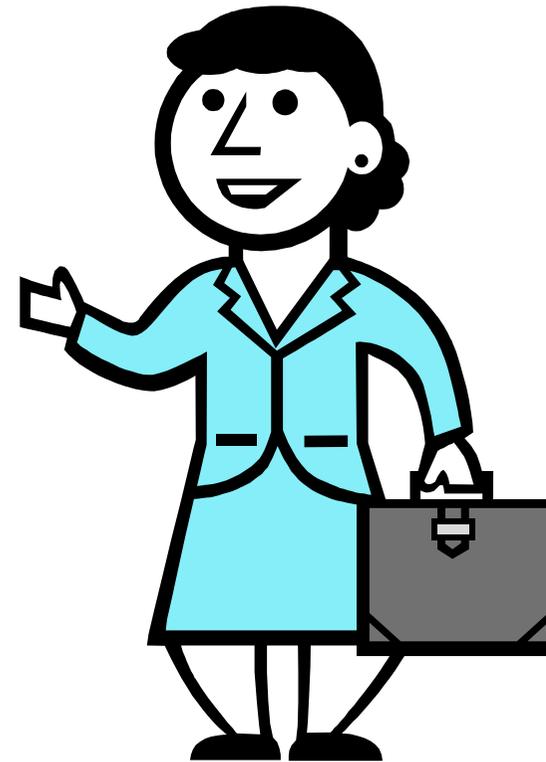
ESPERO NO HABEROS LIADO



NI ABURRIDO



GRACIAS



Montserrat Iñiguez Crespo
Estación Enológica de Haro
Haro La Rioja
España