



Instituto
Nacional
de Tecnología
Industrial

INTI

Suma valor
a un país de ideas

REDELAC

RED DE LABORATORIOS LÁCTEOS

A R G E N T I N A



Catálogo Interlaboratorios 2do. SEMESTRE

2019





Determinación de la Composición de Ácidos Grasos

(Interlaboratorio con frecuencia bienal)

Matriz: Leche en Polvo

Ensayos: Determinación de ácidos grasos

Fecha: Próximo Interlaboratorio en 2020

IMPORTANTE:

- INTI-LÁCTEOS se reserva el derecho de reprogramar y/o cancelar cualquiera de los Ensayos de Aptitud aquí presentados, cuando razones técnicas u operativas así lo justifiquen.
- La realización de los PEAs se encuentra sujeta a la cantidad de laboratorios inscriptos.
- Cualquier modificación será informada oportunamente

Asociación a la RED

Deberá completar la planilla de Solicitud de Alta/Baja a la REDELAC, la planilla de Inscripción y abonar una cuota de \$ 6.600 o U\$S 290, por única vez en concepto de incorporación.

Se considera socio:

- 1) aquel que participa en las 12 rondas anuales del Control Mensual de Leche Cruda.
- 2) aquel que participa anualmente en las 2 rondas del Control Periódico de Leche en Polvo.
- 3) aquel que participa anualmente en las 2 rondas del Control Periódico de Quesos.

Los **socios** obtendrán un **10 % de descuento** en los Programas de Ensayos de Aptitud (Vitaminas - Minerales, Pesticidas, Dulce de Leche y Salmonella - Listeria)

REDELAC - www.redelac.gob.ar

Teléfonos: (+5411) 4724-6589 - 4724-6300 int. 6397/6089

Contacto: redelac@inti.gob.ar