



Servicios Internacionales de Supervisión
CUBACONTROL S.A.

Cuando usted ha decidido utilizar los servicios de S.I.S. CUBACONTROL S.A., ha hecho una elección a la altura de sus intereses.

Laboratorio de Supervisión de la Calidad S.A (LSC), es la Unidad Empresarial de Base de la Empresa **Servicios Internacionales de Supervisión CUBACONTROL S.A.** que presta servicio de **Laboratorio Independiente**.

Asume la **Supervisión de la Calidad** en las operaciones comerciales, relacionadas con los embarques de productos importados o exportados, tanto en Cuba como en el exterior, a las órdenes de sus clientes.

El Laboratorio está certificado con un **Sistema de Calidad** que satisface los requisitos para los ensayos de calidad, contando con la acreditación de **18 ensayos Físicoquímicos y Microbiológicos**, con **Licencia para el Permiso de Seguridad Biológica para la Explotación del Laboratorio de Microbiología** desde el año 2012, y **Licencia Ambiental para el Manejo de Desechos Peligrosos** desde el año 2014, reconocidos ante el Órgano Nacional de Acreditación de la República de Cuba (ONARC), desde 1997 según la **Norma NCISO/IEC 17025**.

Cuenta con los siguientes recursos materiales:

- ✓ Espectrofotómetro en Infrarrojo Cercano
- ✓ Espectrofotómetro de Absorción Atómica
- ✓ Cromatógrafo Líquido de Alta Resolución
- ✓ Determinadores Rápidos
- ✓ Campanas de Extracción de Gases
- ✓ Flujos laminares y Cabinas de Bioseguridad
- ✓ Reactivos
- ✓ Misceláneas

Consta de dos Áreas Técnicas Principales:

1. Área de Alimentos

- ✓ *Aceites, Grasas y Productos Lácteos*: Los ensayos Físico-Químicos en productos lácteos incluyen: Humedad, Solubilidad, Acidez y Grasa. En el caso de los Aceites y Grasas, se emplean ensayos como el Peróxido y Color Lovibond.
- ✓ *Carnes, Frutas y Vegetales*: Con posibilidad de efectuar ensayos Físico-Químicos, a estos productos tanto en conservas, como congelados o preservados por otros medios, así como a confituras, cacao y otros relacionados.
- ✓ *Harinas, Granos, Especies y Condimentos*: En este Laboratorio se analiza una amplia gama de productos, entre ellos: piensos animales y sus materias primas, cereales y harinas para consumo humano, frijoles, café, cacao y todo tipo de condimentos. Son molidos o procesados, según el caso, para efectuar una gran diversidad de ensayos Físico-Químicos, entre los más relevantes: Humedad, Proteínas, Grasa, Fibra, Clasificación, Tamizado y Peso específico.
- ✓ *Sensorial*: En este local, concebido de acuerdo a las normas internacionales, se evalúan, por panelistas aptos y entrenados, los Caracteres Organolépticos de los alimentos, lo que en última instancia puede determinar la aceptación o rechazo de los consumidores.
- ✓ *Microbiología*: Prueba de esterilidad; Mesófilos aerobios totales Microorganismos patógenos.

2. Área Química

- ✓ *Productos Químicos y Fertilizantes*: Nitrógeno, Fósforo, Granulometría, Azufre, Potasio, y Humedad.
- ✓ *Bebidas*: Grado alcohólico, Acidez, y Ésteres.
- ✓ *Miel de Abejas*: Humedad, Hidroximetilfurfural y Color.
- ✓ *Azúcar (productos azucareros y sus derivados)*: Humedad, Polarización, Azúcares Reductores, y Sacarosa.
- ✓ *Cromatografía líquida de alta resolución (HPLC)*: Determinación de Micotoxinas, Aflatoxina y Zearalenona.
- ✓ *Espectrometría de Absorción Atómica Metales y contaminantes metálicos*: Plomo, Cadmio, Sodio, Potasio, Cobre, Calcio, Arsénico, y Mercurio.

Para nuestros Clientes tenemos una máxima

**IMPARCIALIDAD, SEGURIDAD Y
PROFESIONALIDAD**



Contáctenos en:

Email: ccontrol@cubacontrol.com.cu

Teléfono: 7855-5720

Dirección: Calle Conill No. 580 esq. A 26, Nuevo Vedado, Plaza de la Revolución, La Habana, Cuba