



ALCANCE DE ACREDITACIÓN

**Laboratorio de Alimentos Procesados de
la Agencia de Regulación, Control y
Vigilancia Sanitaria - ARCSA**

Iquique N14-285 y Yaguachi,
• Teléfono: 2503211 • E-mail: mayra.llaguno@controlsanitario.gob.ec
Quito - Ecuador

Julian Coronel 905 y Esmeraldas,
• Teléfono: 04 2282281 • E-mail: yuricel.tamayo@controlsanitario.gob.ec
Guayaquil - Ecuador

**Sector
Ensayos**

Certificado de Acreditación Nº: Quito : OAE LE C 08-007
Guayaquil: OAE LE 1C 04-001

Actualización Nº: 05

Resolución Nº: SAE-ACR-0054-2016

Vigencia a partir de: 2016-11-21

Acreditación Inicial: Quito : 2008-09-23

Guayaquil: 2004-07-01

Responsable(s) Técnico(s): Quito: Dra. Mayra Cristina Llaguno Mosquero

Guayaquil: QF. Rosa María Chalén Yépez

Está acreditado por el Servicio de Acreditación Ecuatoriano (SAE) de acuerdo con los requerimientos establecidos en la Norma NTE INEN ISO/IEC 17025:2006 "Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración", los Criterios Generales de Acreditación para laboratorios de ensayo y calibración (CR GA01), Guías y Políticas del SAE en su edición vigente, para las siguientes actividades:

QUITO

CATEGORÍA: 0. Ensayos en el laboratorio permanente.

CAMPO DE ENSAYO: Análisis Físico - Químicos en alimentos

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Harinas de origen vegetal	Humedad, Gravimetría, (6 a 16) %	EP 5.4.1.11 Método de referencia: AOAC, Ed. 19. 2012 925.10
	Acidez, Volumetría, (0,05 a 0,30) %	EP 5.4.1.19 Método de referencia: NTE INEN 521 1980-12

Jugos, pulpas, néctares y bebida de fruta	Acidez, Volumetría, (0,30 a 5,50) %	EP 5.4.1.23 Método de referencia: AOAC, Ed. 19. 2012 942.15
Leche en polvo	Acidez, Volumetría, (0,5 a 2,00) %	EP 5.4.1.18 Método de referencia: NTE INEN 303 1977-06 Manual de Análisis Físico Químico de alimentos MSP Chile
Leche y Yogur	Grasa, Método Gerber, (0,1 a 3,6) %	EP 5.4.1.26 / 27 Método de referencia: NTE INEN 012 1973-06
	Proteína, Kjeldahl, (1,0 a 3,5) %	EP 5.4.1.2 Método de referencia: AOAC, Ed. 19. 2012 991.20
Queso	Humedad, Gravimetría, (11,0 a 60,0) %	EP 5.4.1.9 Método de referencia: NTE INEN 63:1973
Carne y productos cárnicos	Humedad, Gravimetría, (30 a 75) %	EP 5.4.1.10 Método de referencia: NTE INEN 777:1985-05
	pH, Electrometría, (4,0 a 10,0) unidades de pH	EP 5.4.1.8 Método de referencia: NTE INEN 783:1985-05
Café Soluble, Café Tostado y molido, té y tisanas.	Humedad, Gravimetría, (3,6 a 10,0) %	EP 5.4.1.13 Método de referencia: NTE INEN 1114 1984-04
Postre de Gelatina	pH, Electrometría, (3,0 a 10,0) unidades de pH	EP 5.4.1.28 Método de referencia: NTE INEN 1519:1986-10
Aceites vegetales comestibles y mantecas	Índice de Refracción, Refractometría, Aceites (25° C), 1,3325 a 1,4770 Mantecas (40° C), 1,3305 a 1,4590	EP 5.4.1.14 Método de referencia: AOAC, Ed. 19. 2012 921.08 NTE INEN 42:73:08
Conservas, vegetales, frutas procesadas	Sólidos solubles, Refractometría (3 a 65) %	EP 5.4.1.33 Método de referencia: NTE INEN 380 1985-12

CATEGORÍA: 0. Ensayos en el laboratorio permanente.

CAMPO DE ENSAYO: Análisis Físico – químicos en aguas.

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Agua de consumo	pH, electrometría (4,0 a 10,0) unidades de pH	EP 5.4.1.3 Método de referencia: NTE INEN 973 1983-03

CATEGORÍA: 0. Ensayos en el laboratorio permanente.

CAMPO DE ENSAYO: Análisis microbiológicos en alimentos

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Alimentos	<i>Aerobios mesófilos</i> , Petrifilm, ≥7 UFC/g o UFC/ml	E.P 5.4.1.5 Método de Referencia AOAC, Ed. 19. 2012 990.12
	<i>Coliformes y E. Coli</i> , Petrifilm, ≥ 5 UFC/g o UFC/ml	E.P 5.4.1.1 Método de Referencia AOAC, Ed. 19. 2012 991.14
	<i>Salmonella</i> , (Ausencia ó Presencia) / 25 g	EP 5.4.1.38 Método de referencia: AOAC, Ed. 19. 2012 995.20/AOAC 978.24
	<i>Staphylococcus aureus</i> , Petrifilm, ≥ 5 UFC/g o UFC/ml	E.P 5.4.1.7 Método de Referencia AOAC, Ed. 19. 2012 2003.07, 2003.08, 2003.11
Cereales Jugo de frutas	<i>Mohos y levaduras</i> , Petrifilm, ≥ 5 upml/g o upml/ ml	E.P 5.4.1.6 Método de Referencia AOAC, Ed. 19. 2012 997.02
Alimentos con alto contenido de almidón	<i>Bacillus cereus</i> , Recuento en placa, ≥ 7 UFC/g o UFC/ ml	E.P 5.4.1.36 Método de Referencia AOAC, Ed. 19. 2012 980.31 / 983.26

CATEGORÍA: 0. Ensayos en el laboratorio permanente.

CAMPO DE ENSAYO: Ensayos microbiológicos en alimentos

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Agua de consumo	<i>Coliformes totales y E Coli</i> , Número más probable, ≥ 1,8 NMP / 100 ml	EP 5.4.1.35 Método de referencia AOAC, Ed. 19. 2012 991.15

GUAYAQUIL

CATEGORÍA: 0. Ensayos en el laboratorio permanente.

CAMPO DE ENSAYO: Análisis Físico - químicos en alimentos

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Queso	Humedad, Gravimetría, (11 a 52) %	EP 5.4.1. ABRG. 06 Método de referencia: AOAC, Ed.19. 2012 948.12
Cereales y Derivados	Humedad, Gravimetría, (2 a 13) %	EP 5.4.1. ABRG. 05 Método de referencia: AOAC, Ed.19. 2012 925.10

CATEGORÍA: 0. Ensayos en el laboratorio permanente.

CAMPO DE ENSAYO: Análisis Físico - químicos en aguas

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Agua de consumo Agua natural	pH, Electrometría, (4 a 10) unidades de pH	EP 5.4.1. ABRG.02 Método de referencia: Standard Methods, Ed.22, 2012 4500 – H+B

Control de Cambios en Alcance

Fecha	Modificaciones
2015-08-31	Vigilancia 2 + Evaluación Extraordinaria, Mantener la acreditación. Retirar el análisis de Proteína, Kjeldahl en leche en polvo
2016-11-21	Vigilancia 3, Mantener la Acreditación