

**ALCANCE DE ACREDITACIÓN**

**ECUACHEMLAB Laboratorio Químico y  
Microbiológico del Ecuador CIA. LTDA.**

*Pasaje sin nombre N63-62 y Simón Bolívar. La Armenia I. Sector Puente  
9 vía Valle de los Chillos*

• Teléfono: **02 3614718** • E-mail: [bladyacosta@gmail.com](mailto:bladyacosta@gmail.com)  
Quito - Ecuador

**Sector  
Ensayos**

**Certificado de Acreditación N°:** **SAE-LEN-17-001**

**Actualización N°:** **01**

**Resolución N°:** **SAE-ACR-0037-2017**

**Vigencia a partir de:** **2017-02-14**

**Acreditación Inicial:** **2017-02-14**

**Responsable(s) Técnico(s):** Área Físico-Químico: Quim. Tania Adelaida Bastidas Bastidas  
Área Microbiología: Quim. Segundo Guillermo PUSDÁ Chulde

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:

**CATEGORIA: 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
Cereales y derivados	Humedad, Gravimétrico (2,0 a 26,0) %	PA-FQ-113 Método de referencia <b>AOAC, Ed. 20. 2015</b> 925.10
	Ceniza, Gravimétrico, (0,37 a 5,35)%	PA-FQ-58 Método de referencia <b>AOAC, Ed. 20. 2015</b> 923.03
	Grasa, Gravimétrico (0,98 a 25,0)%	PA-FQ-105 Método de referencia <b>AOAC, Ed. 20. 2015</b> 2003.06
	Proteína, Volumétrico (7,0 a 34,0)%	PA-FQ-160 Método de referencia <b>AOAC, Ed. 20. 2015</b> 2001.11

Lácteos y derivados	Ceniza, Gravimétrico (0,77 a 5,72)%	PA-FQ-58 Método de referencia <b>AOAC, Ed. 20. 2015</b> 923.03
	Grasa, Gravimétrico (8,45 a 30,50)%	PA-FQ-105 Método de referencia <b>AOAC, Ed. 20. 2015</b> 2003.06
	Proteína, Volumétrico (3,00 a 24,00)%	PA-FQ-160 Método de referencia <b>AOAC, Ed. 20. 2015</b> 2001.11
Cárnicos y derivados	Humedad, Gravimétrico (18,00 a 70,00)%	PA-FQ-113 Método de referencia <b>AOAC, Ed. 20. 2015</b> 925.10
	Ceniza, Gravimétrico (1,53 a 7,70)%	PA-FQ-58 Método de referencia <b>AOAC, Ed. 20. 2015</b> 923.03
	Grasa, Gravimétrico (2,00 a 20,00)%	PA-FQ-105 Método de referencia <b>AOAC, Ed. 20. 2015</b> 2003.06
	Proteína, Volumétrico (9,00 a 23,00)%	PA-FQ-160 Método de referencia <b>AOAC, Ed. 20. 2015</b> 2001.11

**CATEGORIA: 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	Aerobios Totales, Petrifilm >10 UFC/g ó ml	PA-MB-18 Método de referencia <b>AOAC, Ed. 20. 2015</b> 990.12
	Mohos y levaduras, Petrifilm >10 UFC/g ó ml	PA-MB-31 Método de referencia <b>AOAC, Ed. 20. 2015</b> 997.02
	Enterobacterias, Petrifilm >10 UFC/g ó ml	PA-MB-23 Método de referencia <b>AOAC, Ed. 20. 2015</b> 2003.01

Control de Cambios en Alcance

Fecha	Modificaciones
2017-02-14	Inicial, Otorgar la Acreditación.

La versión aprobada y más reciente de este documento puede ser revisada en la página web [www.acreditacion.gob.ec](http://www.acreditacion.gob.ec)