



ALCANCE DE ACREDITACIÓN

**Avilés y Vélez “AVVE” Laboratorios de
Análisis de Alimentos S.A.**

Parque Industrial California 1, Edificio Comercial 3, local Nro. 4 A,
Km 11 ½ Vía a Daule, Guayaquil-Ecuador
• Teléfono: 04 2103206 ext.106 • E-mail:
margot.aviles@laboratoriosavve.com
Guayaquil - Ecuador

**Sector
Ensayos**

Certificado de Acreditación Nº: OAE LE 1C 05-004
Actualización Nº: 10
Resolución Nº: SAE-ACR-0111-2017
Vigencia a partir de: 2017-05-09
Acreditación Inicial: 2005-09-26
Responsable(s) Técnico(s): Dra. Margot Vélez de Avilés

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:

CATEGORÍA: 0. Ensayos en el laboratorio permanente

CAMPO DE ENSAYO: Ensayos Físico – Químicos en alimentos

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Leche	Sólidos totales, Gravimetría, (6,0 a 22) %	MMQ 81 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 990.20
	Sólidos no grasos, Gravimetría, (2,5 a 11) %	MMQ 82 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 990.21
	Acidez como ácido láctico, Volumetría, (0,04 a 2,0) %	MMQ 37 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 947.05
	Proteína, Kjeldahl, (3,0 a 9,0) %	MMQ 29 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 991.20
	Grasa, Gravimetría, (0,1 a 13,0) %	MMQ 20 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 989.05

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Queso	Cenizas, Gravimetría, (2,9 a 5,0) %	MMQ 83 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 935.42
	Proteína, Kjeldahl, (11 a 23) %	MMQ 33 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 920.123
	Grasa, Gravimetría, (16 a 68) % (base seca)	MMQ 24 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 933.05
Mantequilla	Humedad, Gravimetría, (12 a 16) %	MMQ 09 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 920.116

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Leche en polvo	Humedad, Gravimetría, (1,0 a 4,0) %	MMQ 08 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 927.05
	Acidez como ácido láctico, Volumetría, (0,04 a 2,0) %	MMQ 95 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 947.05
	Cenizas, Gravimetría, (3,0 a 6,5) %	MMQ 16 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 930.30
	Grasa, Gravimetría, (1,5 a 30) %	MMQ 23 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 932.06
	Proteína, Kjeldahl, (13 a 30) %	MMQ 31 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 930.29
Yogur	Grasa, Gravimetría, (0,1 a 5,0) %	MMQ 25 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 952.06

	Acidez en ácido láctico, Volumetría, (0,04 a 2,0) %	MMQ 96 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 947.05
	Proteína, Kjeldahl, (3,0 a 6,0) %	MMQ 32 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 991.20
Helados de crema	Sólidos Totales, Gravimetría, (27 a 67) %	MMQ 13 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 941.08
	Proteína, Kjeldahl, (2,5 a 6,0) %	MMQ 32 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 930.33 A
Crema de leche	Grasa, Gravimetría, (19 a 55) %	MMQ 26 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 920.111

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Carne	Humedad, Gravimetría, (37 a 86) %	MMQ 03 Método de referencia AOAC Ed 19TH 2012 950.46B
	Grasa (Cruda), Gravimetría, (3,5 a 14) %	MMQ 70 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 960.39B
	Proteína, Kjeldahl, (2,5 a 36) %	MMQ 64 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 928.08
	pH, Electrometría, (5,0 a 7,0) unidades de pH	MMQ 99 Método de Referencia INEN NTE ISO 2917:2013
Productos de mar en conserva	Peso Drenado, Gravimetría, (5,0 a 75) %	MMQ 106 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 977.12

Aceites y Grasas	Humedad y materia volátil, Gravimetría, (0,01 a 0,70) %	MMQ 07 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 926.12
	Ácidos grasos Libres en aceites crudos y refinados, Volumetría, (0,03 a 5,2) %	MMQ 39 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 940.28
	Índice de Peróxido, Volumetría, (0,2 a 7,2) mEq/l	MMQ 75 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 965.33
Azúcares	Humedad, Gravimetría (0,01 a 2,5) %	MMQ 01 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 925.45B
Harinas	Sólidos (totales) y humedad, Gravimetría, (3,0 a 15) %	MMQ 05 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 925.10
	Cenizas, Gravimetría, (0,5 a 7,0) %	MMQ 15 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 923.03

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Harinas	Grasa (cruda) o extracto etéreo, Gravimetría, (1,9 a 17) %	MMQ 19 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 922.06
	Proteína (Total), Kjeldahl, (5,0 a 16) %	MMQ 61 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 920.87
	Acidez Titulable, Volumetría, (0,04 a 2,0) %	MMQ 115 Método de Referencia INEN NTE 0521: 2013
Granos	Humedad, Gravimetría, (7,0 a 16) %	MMQ 06 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 945.38B

Bebidas no alcohólicas	Acidez Total, volumetría (0,04 a 2,0) %	MMQ 36 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 950.15
Alimentos	Ac. Benzoico, Ensayo Cualitativo Positivo/Negativo	MMQ 121 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 910.02
	Colorantes Artificiales Positivo/Negativo	MMQ 123 Método de Referencia INEN NTE 1097: 2013
Sal	Humedad, Gravimetría (0,3 a 4,0) %	MMQ 136 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 925.55B
Alimentos de animales	Pérdida en secado (Humedad), Gravimetría (4,0 a 40) %	MMQ 10 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 930.15
	Grasa (cruda) extracto etéreo, Gravimetría (3,5 a 14) %	MMQ 27 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 920.39
	Cenizas, Gravimetría (5,0 a 70) %	MMQ 17 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 942.05
	Proteína Cruda, Kjeldahl (14 a 68) %	MMQ 141 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 954.01

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Espicias y Condimentos	Cenizas, Gravimetría (1,5 a 30) %	MMQ 18 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 941.12
Café Tostado	Cenizas, Gravimetría (2,6 a 5,0) %	MMQ 146 Método de Referencia AOAC Ed 19TH 2012 920.93 A

Productos Procesados de Cereales y Cacao exclusivos de NESTLE	Fibra Dietaria Total, Gravimetría, (0,7 a 3,1) g%	MMQ 110 Método de Referencia AOAC, Ed. 19TH, 2012 985.29, Modificado por NESTLE
---	--	--

CATEGORÍA: 0. Ensayos en el laboratorio permanente

CAMPO DE ENSAYO: Ensayos Físico – Químicos en aguas

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Aguas naturales Aguas de consumo	Alcalinidad, Volumetría, (2,5 a 600) mg/l	MMQ 149 Método de Referencia Standard Methods Ed. 22, 2012 2320 B
	pH, Electrometría, (4,0 a 7,0) unidades de pH	MMQ 148 Método de Referencia Standard Methods Ed. 22, 2012 4500 H+B
	Dureza Total, Volumetría, (2 a 1 250) mg/l	MMQ 152 Método de Referencia Standard Methods Ed. 22, 2012 2340 C
	Calcio, Volumetría, (1,5 a 500) mg/l	MMQ 153 Método de Referencia Standard Methods Ed. 22, 2012 2340 C
	Magnesio, Cálculo, (1 a 400) mg/l	MMQ 154 Método de Referencia Standard Methods Ed. 22, 2012 2340 C
	Cloruros, Volumetría, (1 a 1 000) mg/l	MMQ 155 Método de Referencia Standard Methods Ed. 22, 2012 4500-CI- B
Aguas naturales Aguas de consumo Aguas residuales	Demanda bioquímica de oxígeno (DBO ₅), Iodometría, (30,0 a 4 000) mg/l	MMQ 164 Método de Referencia Standard Methods, Ed. 22. 2012 5210B
	Demanda química de oxígeno (DQO), Fotometría, (25,0 a 4 500) mg/l	MMQ 165 Método de Referencia Standard Methods, Ed. 22. 2012 5220 D

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Aguas naturales Aguas de consumo	Metales, Espectrofotometría de absorción atómica de llama, Aire – Acetileno Cobre (Cu), (0,17 a 1,5) mg/l Níquel (Ni), (0,18 a 1,5) mg/l	MMQ AAS 11 Método de Referencia Standard Methods Ed. 22. 2012 3111B MMQ AAS 12 Método de Referencia Standard Methods Ed. 22. 2012 3111B

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
Alimentos	<i>Aerobios</i> Contaje, Recuento en placa, > 10 UFC/g	MME M 01 Método de Referencia AOAC Ed. 19TH 2012. 19966.23 FDA/CFSAN/BAM Cap 3 2005
	<i>Levaduras y mohos</i> , Petrifilm, > 10 UFC/g	MME M 05 Método de Referencia AOAC Ed. 19TH 2012 997.02
	<i>Coliformes y E.coli</i> , Petrifilm, > 10 UFC/g	MME M 03 Método de Referencia AOAC Ed. 19TH 2012 991.14
	<i>Salmonella</i> , Ausencia/Presencia	MME M 06 Método de Referencia AOAC Ed. 19TH 2012 967.26 FDA/CFSAN/BAM Cap 5 2005
	<i>Staphylococcus aureus</i> , Recuento en placa > 10 UFC/g	MME M 04 Método de Referencia AOAC Ed. 19TH 2012 975.55
Yogurt	<i>Listeria monocytogenes</i> , Hibridación, Ausencia / Presencia	MME M 20 Método de Referencia AOAC, Research Institute 120501
Alimentos	<i>Aerobiosmesófilos</i> , Petrifilm, > 10 UFC/g	MME M 25 Método de Referencia AOAC, Ed. 19TH 2012 990.12, 986.33

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Alimentos	<i>Aerobiosmesófilos</i> , Compact dry total count, > 10 UFC/g	MME M 26 Método de Referencia AOAC, Ed. 19TH 2012 PTM N° 010404
	<i>Staphylococcus aureus</i> , Petrifilm, > 10 UFC/g	MME M 27 Método de Referencia AOAC, Ed. 19TH 2012 2003.07, 2003.08, 2003.11
	<i>Staphylococcus aureus</i> , Compact dry X-SA, > 10 UFC/g	MME M 28 Método de Referencia AOAC, Ed. 19TH 2012 PTM N° 081001
	<i>Salmonella spp</i> , Detección molecular, Ausencia/Presencia	MME M 29 Método de Referencia AOAC, Ed. 19TH 2012 PTM N° 031208

Control de Cambios en Alcance

Fecha	Modificaciones
2016-02-25	Vigilancia 2, Mantener la acreditación. (Resolución SAE DE 16-130)
2017-05-09	Vigilancia 3, Mantener la acreditación.