



SERVICIO DE ACREDITACIÓN ECUATORIANO - SAE

ALCANCE DE ACREDITACIÓN

LABORATORIO ASSAYLAB CIA. LTDA.

Av. Real Audiencia N66-97 y De Los Eucaliptos, 2do piso,,
• Teléfono: 2483333 • E-mail: : cenain@andinanet.net
Quito - Ecuador

**Sector
Ensayos**

Certificado de Acreditación N°: **OAE LE C 10-016**
Actualización N°: **07**
Resolución N°: **Nro. SAE-ACR-0141-2017**
Vigencia a partir de: **2017-07-28**
Acreditación Inicial: **2010-12-29**
Responsable(s) Técnico(s): **Quím. María Alexandra García Romero**

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	MÉTODOS DE ENSAYO
Carne, Productos cárnicos	Humedad, gravimetría, (37 a 76) g/100g	PEE/LC/02 Método de referencia AOAC, 39.1.02 Ed. 19, 2012 NTE INEN 777, 1985
	Cenizas, gravimetría, (0,5 a 5,0) g/100g	PEE/LC/01 Método de referencia AOAC, 32.1.05 Ed. 19, 2012 NTE INEN 786 1985
	Nitrógeno-Proteína, Kjeldahl Nitrógeno (1 a 5) g/100g Proteína, (6,3 a 31) g/100g	PEE/LC/03 Método de referencia AOAC, 39.1.15 Ed. 19, 2012 NTE INEN 781 1985

Granos, Cereales y derivados	Humedad, gravimetría, (2,4 a 74) g/100g	PEE/LC/05 Método de referencia NTE INEN 518 1980
	Cenizas, gravimetría, (0,1 a 14,5) g/100g	PEE/LC/04 Método de referencia NTE INEN 520 2013
	Nitrógeno-Proteína, Kjeldahl, Nitrógeno, (0,7 a 8,1) g/100g Proteína, (3,8 a 51) g/100g	PEE/LC/06 Método de referencia NTE INEN 519, 1980

Control de Cambios en Alcance

Fecha	Modificaciones
2017-07-28	Vigilancia 2, Mantener la acreditación.