

ALCANCE DE ACREDITACIÓN

Laboratorio del Centro de Servicios para el
Control de Calidad (CESECCA),
Universidad Laica Eloy Alfaro
de Manabí

Cdla. Universitaria Vía Manta-San Mateo
• Teléfono: 05 2613151 • E-mail: cesecca@uleam.edu.ec
Manta - Ecuador

Sector
Ensayos

Certificado de Acreditación N°: **OAE LE C 08-004**
Actualización N°: **13**
Resolución N°: **SAE-ACR-0131-2017**
Vigencia a partir de: **2017-06-23**
Acreditación Inicial: **2008-06-04**
Responsable(s) Técnico(s): **Ing. Amado Alcívar**

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 MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Productos del mar	Materia Grasa, Gravimetría, (1 a 15) %	PEE/CESECCA/QC/04 Método de Referencia AOAC, Ed 20. 2016 2003.06
	Nitrógeno Básico Volátil, Kjeldahl, (15 a 300) mg/100g	PEE/CESECCA/QC/05 Método de Referencia NTE INEN 182, 1975-04 Diario Oficial CEN° 2074/2005
	Proteína, Kjeldahl, (5 a 25) %	PEE/CESECCA/QC/15 Método de Referencia AOAC, Ed 20. 2016 2001.11 NTE INEN 465:1980
	pH, Electrometría, (4 a 7) unidades de pH	PEE/CESECCA/QC/01 Método de Referencia NTE INEN 181:1991

	Cloruro de Sodio, Volumetría, (0,35 a 3,5) %	PEE/CESECCA/QC/02 Método de Referencia NTE INEN 181: 1991 AOAC, Ed 20. 2016 A1.11, 941.18
	Histamina, Fluorometría, (1 a 10) mg/100 g	PEE/CESECCA/CR/01 Método de Referencia AOAC, Ed 20. 2016 977.13
	Cenizas, Gravimetría, (0,5 a 35)%	PEE/CESECCA/QC/09 Métodos de Referencia: AOAC, Ed 20. 2016 938.08; 900.02 NTE INEN 467:1980 AACC 08-12,Ed. 1999
	Humedad, Gravimetría, (60 a 80) %	PEE/CESECCA/QC/12 Método de Referencia AOAC, Ed 20. 2016 934.01 Instrucciones del Analizador de Humedad MA30

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Harinas	Cenizas, Gravimetría, (0,5 a 50)%	PEE/CESECCA/QC/09 Métodos de Referencia: AOAC, Ed 20. 2016 938.08; 900.02 NTE INEN467:1980 AACC08-12,Ed. 1999
	Humedad, Gravimetría, (7 a 15)%	PEE/CESECCA/QC/12 Método de Referencia AOAC, Ed 20. 2016 934.01 Instrucciones del Analizador de Humedad MA30
	Proteína, Kjeldahl, (25 a 80) %	PEE/CESECCA/QC/15 Método de Referencia AOAC, Ed 20. 2016 2001.11 NTE INEN 465: 1980

CATEGORIA: 0. Ensayos en el laboratorio permanente

CAMPO DE ENSAYO: Ensayos microbiológicos en Alimentos

PRODUCTOO MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Carnes, Pescado, Productos del mar y Harinas	Aerobios, Recuento en Placa, >10 UFC/g	PEE/CESECCA/MI/19 Método de Referencia FDA/CFSAN/BAM Cap3, 2006
	Salmonella (Detectado/No Detectado) 25 g	PEE/CESECCA/MI/04 Método de Referencia FDA/CFSAN/BAM Cap 5, 2006
Carnes, Productos de Mar y Harinas	Coliformes Totales, Petrifilm, >15 UFC /g	PEE/CESECCA/MI/10 Método de Referencia AOAC, Ed 20. 2016 991.14
Carnes, Productos de Mar	Escherichia Coli, Petrifilm, >15 UFC /g	PEE/CESECCA/MI/02 Método de Referencia AOAC, Ed 20. 2016 998.08

CATEGORIA: 0. Ensayos en el laboratorio permanente

CAMPO DE ENSAYO: Ensayos Físico Químicos: Aguas

PRODUCTOO MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Agua de Consumo Agua Natural	pH, Electrometría (4 a 10) unidades de pH	PEE/CESECCA/QC/16 Método de Referencia Standard Method Ed. 22 4500H*B
	Conductividad, Electrometría 84 uS/cm a 12 mS/cm	PEE/CESECCA/QC/17 Método de Referencia Standard Method Ed. 22 2510 B

Control de Cambios en Alcance

Fecha	Modificaciones
2016-04-04	Vigilancia 3, Mantener la acreditación
2017-06-23	Reevaluación, Renovar la acreditación Ampliación de Alcance, Otorgar la Acreditación