

ALCANCE DE ACREDITACIÓN

**Laboratorio de Control y Análisis de
Alimentos – LACONAL, Universidad Técnica
de Ambato, Facultad de Ciencia e Ingeniería
de Alimentos**

Av. Los Chasquis y Río Payamino, Campus Huachi
• Teléfono: 032400987 • E-mail: giovannyefreire@uta.edu.ec
Ambato - Ecuador

**Sector
Ensayos**

Certificado de Acreditación Nº: OAE LE C 10-008
Actualización Nº: 08
Resolución Nº: SAE-ACR-0143-2017
Vigencia a partir de: 2017-08-01
Acreditación Inicial: 2010-04-28
Responsable(s) Técnico(s): Ing. Gabriela Flores

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: Análisis Físico – Químicos en Alimentos

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Cereales y derivados	Cenizas, Gravimetría (0,4 a 7,0)%	PE01-5.4-FQ Método de referencia: AOAC Ed20, 2016 923.03
	Proteína, Kjeldahl (7 a 45)%	PE03-5.4-FQ Método de referencia: AOAC Ed20, 2016 2001.11
	Humedad, Gravimetría (2 a 14)%	PE02-5.4-FQ Método de referencia: AOAC Ed20, 2016 925.10
	Grasa, Gravimetría (8,11 a 18,2)%	PE13-5.4-FQ Método de referencia: AOAC Ed20, 2016 2003.06

Carne y Productos Cárnicos	Cenizas, Gravimetría (1,47 a 8,0)%	PE09-5.4-FQ Método de referencia: AOAC Ed20, 2016 923.03
	Proteína, Kjeldahl (13,5 a 37,5)%	PE11-5.4-FQ Método de referencia: AOAC Ed20, 2016 2001.11
	Humedad. Gravimetría (35 a 74)%	PE02-5.4-FQ Método de referencia: AOAC Ed20, 2016 925.10
	Grasa. Gravimetría (8 a 21)%	PE04-5.4-FQ Método de referencia: AOAC Ed20, 2016 991.36
Alimentos para animales	Cenizas, Gravimetría, (2,4 a 8)%	PE14-5.4-FQ Método de referencia: AOAC Ed20, 2016 923.03
	Proteína, Kjeldahl, (15,2 a 47,0)%	PE16-5.4-FQ Método de referencia: AOAC Ed20, 2016 2001.11
	Humedad, Gravimetría, (8,7 a 74,9)%	PE15-5.4-FQ Método de referencia: AOAC Ed20, 2016 925.10
	Grasa, Gravimetría, (3,3 a 10)%	PE17-5.4-FQ Método de referencia: AOAC Ed20, 2016 2003.06

CATEGORÍA: 0. Ensayo en Laboratorio.

CAMPO DE ENSAYO: Ensayo Microbilógicos en alimentos

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Alimentos	Aerobios Mesófilos Totales, Petrifilm, > 50 UFC / g ó ml	PE03-5.4 MB Método de referencia: AOAC, Ed20, 2016 990.12
	Mohos y Levaduras, Petrifilm, > 10 UFC / g ó ml	PE02-5.4 MB Método de referencia: AOAC, Ed20, 2016 997.02

	Mohos y Levaduras, Recuento en Placa, > 10 UFC / g ó ml	PE07-5.4 MB Método de referencia: INEN 1529-10; 1998
	Enterobacterias, Petrifilm, >10 UFC / g ó ml	PE04-5.4 MB Método de referencia: AOAC, Ed20, 2016 2003.01

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Alimentos	Recuento de Coliformes Totales y E. coli, Compact dry, > 10 UFC / g ó ml	PE01-5.4 MB Método de referencia: AOAC RI: 110402
	Detección de Salmonella Presencia/Ausencia	PE08-5.4 MB Método de referencia: AOAC 2014.01

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
Harina de pescado	Cenizas, Gravimetría, (12 a 30)%	PE01-5.4-FQ Método de referencia: AOAC Ed20, 2016 923.03
	Proteína, Kjeldahl, (34 a 76)%	PE03-5.4-FQ Método de referencia: AOAC Ed19, 2016 2001.11
	Humedad, Gravimetría, (6,64 a 10,3)%	PE10-5.4-FQ Método de referencia: AOAC Ed19, 2016 925.10
	Grasa, Gravimetría, (4,67 a 10,3)%	PE12-5.4-FQ Método de referencia: AOAC Ed20, 2016 2003.06
Leche en Polvo y Fórmulas Derivadas	Cenizas, Gravimetría, (2,30 a 8,00)%	PE05-5.4-FQ Método de referencia: AOAC Ed20, 2016 930.30

La versión aprobada y más reciente de este documento puede ser revisada en la página web www.acreditacion.gob.ec

Leche en Polvo y Fórmulas Derivadas	Proteína, Kjeldahl, (10,8 a 35,0)%	PE07-5.4-FQ Método de referencia: AOAC Ed20, 2016 2001.11
	Humedad, Gravimetría, (2,00 a 4,80)%	PE06-5.4-FQ Método de referencia: AOAC Ed20, 2016 927.05
	Grasa, Gravimetría, (19,00 a 27,0)%	PE08-5.4-FQ Método de referencia: AOAC Ed20, 2016 2003.06

SUSPENDIDO DESDE EL 01 DE AGOSTO DE 2017	PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
	Alimentos	Aerobios Mesófilos Totales, Recuento en Placa, > 50 UFC / g ó ml	PE06-5.4 MB Método de referencia: INEN 1529-5;2006

Control de Cambios en Alcance

Fecha	Modificaciones
2016-02-25	Vigilancia 1: <ul style="list-style-type: none"> Mantener la Acreditación Amonestar al laboratorio por la demora de los cierres durante el proceso de Vigilancia 1. Suspender la acreditación para el Análisis Físico – Químicos en Alimentos (Harina de pescado, Leche en Polvo y Fórmulas Derivadas)
2017-05-18	Vigilancia 2: <ul style="list-style-type: none"> Mantener la Acreditación Ampliar la Acreditación Levantar la suspensión de la acreditación para el Análisis Físico – Químicos en Alimentos (Harina de pescado, Leche en Polvo y Fórmulas Derivadas) No otorgar la Acreditación
2017-08-01	Suspensión Voluntaria del ensayo de Aerobios Mesófilos Totales por el método de Recuento en placa