

ALCANCE DE ACREDITACIÓN

Laboratorio SEIDLaboratory CIA. LTDA

Melchor Toaza, Lote 2 entre Avenida del Maestro y Nazareno
• Teléfono: 247 6314 • E-mail: directordecualidad@seidlaboratory.com
Quito - Ecuador

**Sector
Ensayos**

Certificado de Acreditación N°: OAE LE 1C 05-001
Actualización N°: 11
Resolución N°: SAE-ACR-0059-2017
Vigencia a partir de: 2017-03-13
Acreditación Inicial: 2005-02-02
Responsable(s) Técnico(s): Dra. Mayra Vinuesa.

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
Azúcares y jarabes	Humedad, Gravimetría, (0,4 a 31) %	SEMM-FQ Humedad Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 925.45 ^a
	Cenizas, Gravimetría, (0,15 a 2) %	SEMM-FQ Ceniza Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 900.02
	Azúcares invertidos, Volumetría, (2 a 81) %	SEMM-FQ Azúcares Invertidos Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 923.09C
	Azúcares Totales, Volumetría, (2 a 81) %	SEMM-FQ Azúcares Invertidos Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 923.09C
Bebidas gaseosas	pH, Electrometría, (2,0 a 6,0) unidades de pH	SEMM-FQ pH Método de referencia: INEN 1087:84

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Bebidas gaseosas	Acidez Titulable, Volumetría, (0,10 a 1) %	SEMM-FQ Acidez (bebidas gaseosas) Método de referencia: INEN 1091:83
Goma de mascar	Goma Base Residual, Gravimetría, (5 a 38) %	SEMM-FQ Goma residual base Método de referencia: INEN 2 218:00
Cereales y derivados (Harinas)	Humedad, Gravimetría, (1,5 a 21) %	SEMM-FQ Humedad Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 925.10
Cereales y derivados (Harinas)	Cenizas, Gravimetría, (0,5 a 4) %	SEMM-FQ Ceniza Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 923.03
	Grasa, Gravimetría, (0,5 a 30) %	SEMM-FQ Grasa Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 922.06
	pH, Electrometría, (5,0 a 9,0) unidades de pH	SEMM-FQ pH Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 943.02
	Proteína, Kjeldahl, (2 a 50) %	SEMM-FQ Proteína Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 2001.11
Granos y derivados	Humedad, Gravimetría, (1,5 a 21) %	SEMM-FQ Humedad Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 925.09
	Cenizas, Gravimetría, (0,5 a 4) %	SEMM-FQ Ceniza Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 923.03
	Grasa, Gravimetría, (0,5 a 30) %	SEMM-FQ Grasa Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 920.39
	Proteína, Kjeldahl, (2 a 50) %	SEMM-FQ Proteína Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 2001.11

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Fideos	pH, Electrometría, (5,0 a 8,0) unidades de pH	SEMM-FQ pH Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 940.23
	Cenizas, Gravimetría, (0,5 a 5) %	SEMM-FQ Ceniza Método de referencia: AOAC, Ed. 19. 2012 925.11 ^a
	Proteína, Kjeldahl, (7 a 20) %	SEMM-FQ Proteína Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 2001.11
Fideos	Acidez Titulable, Volumetría, (0,02 a 1) %	SEMM-FQ Acidez titulable Método de referencia: INEN 521:80
Leche	Acidez, Volumetría, (0,1 a 1) %	SEMM-FQ Acidez Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 947.05
	Cenizas, Gravimetría, (0,10 a 1) %	SEMM-FQ Ceniza Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 945.46
	Nitrógeno Total, Kjeldahl, (0,06 a 0,71) % Proteína, (0,38 a 4,53) %	SEMM-FQ Nitrógeno total Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 991.20
Leche en polvo	Humedad, Gravimetría, (1 a 6) %	SEMM-FQ Humedad Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 927.05
	Proteína, Kjeldahl, (10 a 30) %	SEMM-FQ Proteína Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 930.29
	Cenizas, Gravimetría, (2 a 9) %	SEMM-FQ Ceniza Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2012 930.30
Crema de leche	Cenizas, Gravimetría, (0,1 a 2) %	SEMM-FQ Ceniza Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2012 920.108

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Mantequilla	Humedad, Gravimetría, (8 a 20) %	SEMM-FQ Humedad Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2012 920.116
Helado de leche	Acidez, Volumetría, (0,10 a 1) %	SEMM-FQ Acidez Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2012 947.05
Queso	Humedad, Gravimetría, (20 a 81) %	SEMM-FQ Humedad Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2012 948.12
	Cenizas, Gravimetría, (0,5 a 5) %	SEMM-FQ Ceniza Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2012 935.42
Queso	Nitrógeno Total, Kjeldahl, (1,5 a 7) % Proteína, (9,57 a 44,66) %	SEMM-FQ Nitrógeno Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2012 920.123
	Grasa, Gravimetría, (3 a 34) %	SEMM-FQ Grasa Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2012 933.05
Carne y productos cárnicos	Humedad, Gravimetría, (20 a 78) %	SEMM-FQ Humedad Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2012 950.46
	Grasa, Gravimetría, (0,35 a 58) %	SEMM-FQ Grasa Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2012 991.36
	Ceniza, Gravimetría, (1 a 6) %	SEMM-FQ Ceniza Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2012 920.153
	Nitrógeno Total en carne, Kjeldahl, (1 a 6,5) % Proteína, (6,25 a 41) %	SEMM-FQ Nitrógeno Método de referencia AOAC, Ed. 20. 2012 928.08

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Pescado y productos marinos	Nitrógeno Total, Kjeldahl, (1 a 4) % Proteína, (6,25 a 25) %	SEMM-FQ Nitrógeno Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 940.25
	Cenizas, Gravimetría, (0,5 a 7) %	SEMM-FQ Ceniza Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 938.08
Conservas vegetales, Jugos, pulpas	pH, Electrometría, (3,0 a 7,0) unidades de pH	SEMM-FQ pH Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 981.12
	Acidez, Volumetría, (0,20 a 10) %	SEMM-FQ Acidez Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 950.15
Conservas vegetales, Jugos, pulpas	Sólidos solubles, Refractometría, (0,2 a 80) %	SEMM-FQ sólidos solubles Método de referencia: INEN 380:85
Alimento animal	Humedad, Gravimetría (2 a 72) %	SEMM-FQ Humedad Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 934.01
	Ceniza, Gravimetría, (0,5 a 30) %	SEMM-FQ Ceniza Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 942.05
	Proteína, Kjeldahl, (2 a 90) %	SEMM-FQ Proteína Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 2001.11
	Grasa, Gravimetría, (1,5 a 34) %	SEMM-FQ Grasa Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 920.39
Cereales y productos derivados, Jugos y productos derivados	Vitamina C, Volumetría, (5 a 130) mg/100 g	SEVITC04 Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 967.21
Carnes y derivados, cereales y derivados, jugos y derivados, leche y derivados	Vitamina A, Cromatografía HPLC, (200 a 3 150) UI/100 g	SEMM-FQ Vitamina A Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 2001. 13, 992 03, 992.04; 992 06.

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Cereales	Fibra dietaria, Gravimetría, (1 a 14) %	SEMM-FQ Fibra Dietaria Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 985 29

CAMPO DE ENSAYO: Análisis Microbiológicos en alimentos

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Alimentos	<i>Bacillus cereus</i> , Recuento en placa, >10 ufc/g	SEMM-MB <i>Bacillus cereus</i> Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012. 980.31
	<i>Listeria monocytogenes</i> , Recuento en placa, >10 ufc/g	SEMM-MB <i>Listeria monocytogenes</i> Método de referencia: ISO 11290-2; AOAC, Ed. 20. 2012 997.03
	<i>Staphylococcus aureus</i> , Recuento en placa, > 10 ufc/g	SEMM-MB <i>Staphylococcus aureus</i> Método de referencia: INEN 1529-14:98
	<i>Microorganismos Coliformes</i> , Fermentación en tubo, > 3 NMP/g	SEMM-MB Coliformes Totales NMP Método de referencia: INEN 1529-6:90
	<i>Coliformes Fecales y E. Coli</i> , Fermentación en tubo, > 3 NMP/g	SEMM-MB Coliformes fecales y <i>E. Coli</i> Método de referencia: INEN 1529-8:90
	<i>Mohos y Levaduras Viables</i> , Recuento en placa, > 10 ufc/g	SEMM-MB Mohos y levaduras Método de referencia: INEN 1529-10:94 AOAC, Ed. 20. 2012 997.02
	<i>Recuento de Aerobios</i> , Recuento en placa, > 10 ufc/g	SEMM-MB Aerobios mesófilos Método de referencia: AOAC, Ed. 19, 2012 990.12
	<i>Coliformes y E. Coli</i> , Recuento en placa >10 ufc/g	SEMM-MB Coliformes y <i>E. Coli</i> Método de referencia: AOAC, Ed. 19, 2012 991,14
	<i>Salmonella</i> ,	SEMM-MB <i>Salmonella</i> Método de referencia:

Alimentos	Presencia / Ausencia	FDA/CFSAN BAM:Cap.V, 2005 AOAC, Ed. 20. 2012 967.25, 967.26, 967.27
	<i>Aerobios mesófilos</i> , Recuento en placa, > 10 ufc/g	SEMM-MB Aerobios Mesofilos Método de referencia: INEN 1529-5:06
	<i>Mohos y levaduras</i> , Recuento en placa, > 10 ufc/g	SEMM-MB Mohos y Levaduras Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 997,02
	<i>Enterobacterias</i> , Petrifilm, > 10 ufc /g	SEMM-MB Enterobacterias Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 2003.01
	<i>Clostridium perfringes</i> , Recuento en placa, > 10 ufc /g	SEMM-MB Clostridium perfringes Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 976.30
	<i>Anaerobios</i> , Recuento en placa, > 10 ufc /g	SEMM-MB Anaerobios Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 976.30
	<i>Salmonella</i> , Método inmuno-enzimático, equipo VIDAS, Ausencia/Presencia	SEMM-MB Salmonella Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 2011. 03
	<i>Listeria</i> , Método inmuno- enzimático, equipo VIDAS, Ausencia/Presencia	SEMM-MB Listeria Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 2010.02
Productos lácteos, Carne y Productos Cárnicos, Pescado y Productos Marinos	<i>Staphylococcus aureus</i> , Petrifilm, > 10 ufc/g	SEMM-MB Staphylococcus Aureus Método de referencia: AOAC, Ed 19. 2012 2003,08, 2003.07, 2003.11
Alimento animal	<i>Aerobios mesófilos</i> , Recuento en placa, >10 ufc/g	SEMM-MB Recuento de aerobios mesofilos Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 966.23
	<i>Levaduras y mohos</i> , Recuento en placa, >10 ufc/g	SEMM-MB Mohos y levaduras Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 997,02
	<i>Coliformes y E. Coli</i> , Recuento en placa, > 10 ufc/g	SEMM-MB Coliformes y E.Coli Método de referencia: AOAC, Ed. 20. 2012 989.10

CAMPO DE ENSAYO: Análisis físico-químicos de aguas

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Agua potable	pH, Electrometría, (5,0 a 8,0) unidades de pH	SEMM-FQ pH agua Método de referencia: INEN 973:83
	Alcalinidad, Volumetría, (10 a 2 000) mg/l	SEMM-FQ Alcalinidad en Agua Método de referencia: Standard Methods, Ed. 22. 2012 2540C

CAMPO DE ENSAYO: Análisis microbiológico en aguas

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Agua potable	<i>Mohos y levaduras viables</i> , Recuento en placa, >10 ufc/g	SEMM-MB Mohos y levaduras Método de referencia: INEN 1529-10:94
	<i>Aerobios mesófilos</i> , Recuento en placa, > 10 ufc/g	SEMM-MB Aerobios Mesófilos Método de referencia: INEN 1529-5:06
	<i>Coliformes</i> , Fermentación en tubo > 1,1 NMP/100 ml	SEMM-MB Coliformes totales Método de referencia: INEN 1529-6:90
	<i>Coliformes Fecales y E. Coli</i> , Fermentación en tubo, > 1,1 NMP/100 ml	SEMM-MB Coliformes fecales y E.Coli Método de referencia: INEN 1529-8:90

CAMPO DE ENSAYO: Análisis microbiológicos en cosméticos

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Cosméticos	<i>Aerobios</i> , Recuento en placa, > 10 ufc /g	SEMM-MB Recuento total aerobios Método de referencia: USP 37:2014
	<i>Coliformes</i> , Recuento en placa, > 10 ufc /g	SEMM-MB Recuento total coliformes Método de referencia: USP 37:2014

	Mohos y levaduras, Recuento en placa, > 10 ufc /g	SEMM-MB Recuento de mohos y levaduras Método de referencia: USP 37:2014
	<i>Pseudomonas</i> , Recuento en placa, > 10 ufc /g	SEMM-MB Recuento de pseudomonas Método de referencia: USP 37:2014
	<i>Pseudomonas</i> , Ausencia/presencia	SEMM-MB <i>Pseudomonas</i> Método de referencia: USP 37:2014
	<i>Staphylococcus aureus</i> , Recuento en placa, > 10 ufc /g	SEMM-MB <i>S Aureus</i> cuantitativo Método de referencia: USP 37:2014
	<i>Staphylococcus aureus</i> , Ausencia/presencia	SEMM-MB <i>S Aureus</i> cualitativo Método de referencia: USP 37:2014
	<i>E-coli</i> , Recuento en placa, > 10 ufc /g	SEMM-MB <i>E Coli</i> cuantitativo Método de referencia: USP 37:2014
	<i>E. coli</i> , Ausencia/presencia	SEMM-MB <i>E Coli</i> cualitativo Método de referencia: USP 37:2014

CATEGORÍA: 0. Ensayos en el laboratorio permanente

CAMPO DE ENSAYO: Análisis Físico – químicos en aguas

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Aguas naturales y residuales	pH, Electrometría, (4 a 10) Unidades de pH	SEM-AB-pH Método de referencia: Estándar Métodos 4500-H+B Ed. 22:2012.
Aguas residuales	Color, Espectrofotometría, (5 a 100) UC	SEM-AB-Color Método de referencia: Estándar Métodos 2120 C Ed. 22:2012.
	Demanda Química de Oxígeno, Espectrofotometría (20 a 1500) mg/l	SEM-AB-DQO Método de referencia: Estándar Métodos 5220 D Ed. 22:2012.

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
	Aceites y grasas, Gravimetría, (20 a 2000) mg/l	SEM-AB-ACGR Método de referencia: Estándar Métodos 5520 B Ed. 22:2012.
	Sólidos Totales, Gravimetría (100 a 40000) mg/l	SEM-AB-ST Método de referencia: Estándar Métodos 2540 C Ed. 22:2012.
	Conductividad, Electrometría, (100 a 10000) uS/cm	SEM-AB-CO Método de referencia: Estándar Métodos 2510 B Ed. 22:2012.
Aguas naturales	Detergentes, Espectrofotometría, (0,125 a 75) mg/l	SEM-AB-DET Método de referencia: Estándar Métodos 5540 C Ed. 22:2012.

Control de Cambios en Alcance

Fecha	Modificaciones
2016-05-16	Vigilancia 2, Mantener la Acreditación.
2017-03-13	Vigilancia 3, Mantener la Acreditación.