



ALCANCE DE ACREDITACIÓN

**Laboratorio DE PASTEURIZADORA QUITO
S.A.**

Pedro Pinto E4-197 y Av. Napo
• Teléfono: 02 265 1880 • E-mail: lguerrero@pqsa.ec
Quito - Ecuador

**Sector
Ensayos**

Certificado de Acreditación N°: **SAE LEN 17-007**

Actualización N°: **01**

Resolución N°: **SAE-ACR-0199-2017**

Vigencia a partir de: **2017-10-17**

Acreditación Inicial: **2017-10-17**

Responsable(s) Técnico(s): **Quim. Alim. Walter Xavier Torres Narváez**

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 fisicoquímicos y microbiológicos en leche cruda.

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO
Leche cruda	Grasa, Espectroscopia IR, (2,68 a 4,68) %	MFQ-01. Método de Referencia: AOAC 19th Ed, 1996 972.16
Leche cruda	Proteína, Espectroscopia IR, (3,03% a 3,42) %	MFQ-01. Método de Referencia: AOAC 19th Ed, 1996 972.16
Leche cruda	Sólidos Totales, Espectroscopia IR, (11,50% a 13,53) %	MFQ-01. Método de Referencia: AOAC 19th Ed, 1996 972.16
Leche cruda	Células Somáticas, Citometría de Flujo, (188 000 a 755000) CCS/ml	MFQ-02. Método de Referencia: AOAC 8th Ed, 1979 (1997) 978.26

Control de Cambios en Alcance

Fecha	Modificaciones
2017-10-17	Inicial, Otorgar la acreditación.