

ALCANCE DE ACREDITACIÓN

LABORATORIO DE ENSAYO

LABORATORIO DE ALIMENTOS PROCESADOS DE LA AGENCIA DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA-ARCSA

MATRIZ GUAYAQUIL: Julian Coronel 905 y Esmeraldas • Telefono: 04 3727440 ext 8012/8002/8005 • e-mail: piedad.abad@controlsanitario.gob.ec
Guayaquil - Ecuador

UNIDAD TÉCNICA QUITO: Iquique N14-285 y Yaguachi • Telefono: 04 3727440 ext 8093 • e-mail: bertha.perez@controlsanitario.gob.ec
Quito - Ecuador

Responsable Técnico: Lissete Cecilia Jiménez Coronel (GYE)
Bertha Alicia Pérez Meneses (UIO)

Certificado de Acreditación N°: SAE LEN 14-003

Expediente N°: OAE LE 14-002

Revisión N°: 06

Acreditación Inicial/Renovación:: 2017-10-17

Vigencia hasta: 2022-10-16

CONTROL DE CAMBIOS EN EL ALCANCE

FECHA	MODIFICACIONES O CAMBIOS	NUMERO DE RESOLUCIÓN
2017-10-17	Guayaquil: Renovar la acreditación	N/A
2018-07-30	Quito: Levantar la suspensión, Ampliar el alcance de acreditación	SAE ACR 0158-2018
2019-03-26	Guayaquil: Ampliar el alcance de acreditación	SAE-ACR-0072-2019
2019-06-14	Guayaquil: Vigilancia 1, Mantener la Acreditación	SAE-ACR-0178-2019
2019-08-07	Quito, Vigilancia 1, Mantener la Acreditación	SAE-ACR-0223-2019
2021-02-23	Quito y Guayaquil, Vigilancia 2: Mantener la acreditación	SAE-ACR-0035-2021
2021-02-23	Quito, Vigilancia 2: Levantar suspensión	SAE-ACR-0035-2021

ANEXO I ALCANCE DE ACREDITACIÓN

PARA LAS ÁREAS DE: LABORATORIO DE ENSAYO

LABORATORIO DE ALIMENTOS PROCESADOS DE LA AGENCIA DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA-ARCSA

MATRIZ GUAYAQUIL: Julian Coronel 905 y Esmeraldas • Telefono: 04 3727440 ext 8012/8002/8005 • e-mail: piedad.abad@controlsanitario.gob.ec
Guayaquil - Ecuador

UNIDAD TÉCNICA QUITO: Iquique N14-285 y Yaguachi • Telefono: 04 3727440 ext 8093 • e-mail: bertha.perez@controlsanitario.gob.ec
Quito - Ecuador

PARA ENSAYOS

Está acreditado por el Servicio de Acreditación Ecuatoriano (SAE) de acuerdo con los requerimientos establecidos en la Norma NTE INEN ISO/IEC 17025:2018 "Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración", Criterios Específicos para la acreditación de laboratorios que realizan ensayos. (CR GA01), Guías y Políticas del SAE en su edición vigente, para las siguientes actividades:

Mantenimiento de la acreditación

Guayaquil

Sector: Ensayos

Categoría: 0. Ensayos en laboratorio permanente

Campo de Ensayo: Análisis físico-químicos en alimentos

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO (Método interno y método de referencia)
Queso	Humedad, Gravimetría, 14,74 – 61,77 %	EP. 5.4.1. ABRG.06 AOAC. Ed.21.2019 948.12
Cereales y Derivados	Humedad, Gravimetría, 2,49 – 25,80 %	EP 5.4.1. ABRG. 05 AOAC. Ed.21. 2019 925.10

Categoría: 0. Ensayos en laboratorio permanente

Campo de Ensayo: Análisis físico-químicos en aguas

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO (Método interno y método de referencia)
Agua de consumo	pH, Electrometría 4,0 - 10,0 unidades de pH	EP 5.4.1. ABRG.02 Standard Methods, Ed. 23. 2017 4500 H+B

Categoría: 0. Ensayos en laboratorio permanente

Campo de Ensayo: Análisis físico-químicos en medicamentos

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO (Método interno y método de referencia)
Tabletas y cápsulas	Disolución de Cetirizina, Cromatografía líquida de alta eficiencia, 5 - 10 mg	EP 5.4.1. AAFQG.59 USP 41 NF 36

Quito

Sector: Ensayos

Categoría: 0. Ensayos en laboratorio permanente

Campo de Ensayo: Análisis físico-químicos en alimentos

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO (Método interno y método de referencia)
Harina de origen vegetal	Acidez, Volumetría, (0,05 a 0,30) %	EP 5.4.1.19 NTE INEN 521 1980-12
Jugos, pulpas, néctares y bebida de fruta	Acidez, Volumetría, (0,30 a 5,50) %	EP 5.4.1.23 AOAC, Ed. 21. 2019 942.15
Leche en polvo	Acidez, Volumetría, (0,5 a 2,00) %	EP 5.4.1.18 NTE INEN 303 1977-06 Manual de Análisis Físico Químico de alimentos MSP Chile
Leche	Grasa, Método Gerber, (0,1 a 3,6) %	EP 5.4.1.26 NTE INEN 012 1973-06
Yogurt	Grasa, Método Gerber, (0,2 a 3,1) %	EP 5.4.1.27 NTE INEN 012 1973-06
Queso	Humedad, Gravimetría, (11,0 a 60,0) %	EP 5.4.1.9 NTE INEN 063:1973-10
Carne y productos cárnicos	Humedad, Gravimetría, (30 a 75) %	EP 5.4.1.10 NTE INEN 777:1985-05
	pH, Electrometría, (4,0 a 10,0) unidades de pH	EP 5.4.1.8 NTE INEN 783:1985-05

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO (Método interno y método de referencia)
Café Soluble, Café Tostado y molido, té y tisanas.	Humedad, Gravimetría, (1,70 a 10,83) %	EP 5.4.1.13 NTE INEN 1114 1984-04
Aceites vegetales comestibles y mantecas	Índice de Refracción, Refractometría, Aceites (25° C), 1,3325 a 1,4710 Mantecas (40° C), 1,3305 a 1,4604	EP 5.4.1.14 AOAC, Ed. 21. 2019 921.08 NTE INEN 42:73:08
Conservas, vegetales, frutas procesadas	Sólidos solubles, Refractometría (3 a 65) %	EP 5.4.1.33 NTE INEN 380 1985-12
Cereales	Humedad, Gravimetría, (2,97 a 15,49) %	EP 5.4.1.11 AOAC, Ed. 21. 2019 925.10
Leche	Índice crioscópico, crioscopía (-600 a -501) m°C	EP 5.4.1.4 AOAC edición 21- 2019 990.22
Cereales	Cenizas, Gravimetría (0.60 a 1.55)%	EP 5.4.1.16 NTE INEN 520:2013

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 (Método interno y método de referencia)
Agua de consumo	pH, electrometría (4,0 a 10,0) unidades de pH	EP 5.4.1.3 NTE INEN 973 1983-03
	Nitritos, espectrofotometría (0.2 a 3.5) mg/l	EP 5.4.1.12 Estándar Methods 4500 NO ₂ B Ed. 23

CATEGORÍA: 0. Ensayos en el laboratorio permanente.

CAMPO DE ENSAYO: Análisis microbiológicos en alimentos

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO (Método interno y método de referencia)
Alimentos	<i>Aerobios mesófilos</i> , Petrifilm, ≥30 ufc/g o ufc/ml	E.P 5.4.1.5 AOAC. Ed. 21. 2019 990.12
	<i>Coliformes y E. Coli</i> , Petrifilm, ≥ 20 ufc/g o ufc/ml	E.P 5.4.1.1 AOAC. Ed. 21. 2019 991.14
	<i>Salmonella</i> , (Ausencia - Presencia) / 25 g	EP 5.4.1.38 AOAC. Ed. 21. 2019 967.25/978.24
	<i>Staphylococcus aureus</i> , Petrifilm, ≥ 20 ufc/g o ufc/ml	E.P 5.4.1.7 AOAC. Ed. 21. 2019 2003.07
Cereales Jugo de frutas	<i>Mohos y levaduras</i> , Petrifilm, ≥ 10 upml/g o upml/ ml	E.P 5.4.1.6 AOAC. Ed. 21. 2019 997.02
Cereales	<i>Bacillus cereus</i> , Recuento en placa, ≥ 7 ufc/g o ufc/ml	E.P 5.4.1.36 AOAC, Ed.21. 2019 980.31 / 983.26
Alimentos	Enterobacterias Recuento Estándar en placa (REP) Petrifilm ≥ 30 ufc/g o ufc/ml	EP 5.4.1.41 AOAC. Ed. 21, 2019 2003.01
	Investigación de <i>Listeria monocytógenes</i> , Ausencia - Presencia / 25 g	EP 5.4.1.40 ISO 11290-1:2018

Categoría: 0. Ensayos en laboratorio permanente
Campo de Ensayo: Análisis microbiológicos en aguas

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO (Método interno y método de referencia)
Agua de consumo	Coliformes totales y <i>E. coli</i> , Número más probable, ≥ 1,1 NMP / 100 ml	EP 5.4.1.35 Standard Methods Ed. 23, 2017, 9221C

Levantamiento de suspensión:

Quito

Categoría: 0. Ensayos en laboratorio permanente
Campo de Ensayo: Análisis microbiológicos en alimentos

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO (Método interno y método de referencia)
Alimentos	<i>Salmonella</i> , (Ausencia o Presencia) / 25 g	EP 5.4.1.38 AOAC, Ed.21.2019 967.251978.24
	Investigación de <i>Listeria monocytógenas</i> , Ausencia - Presencia / 25 g	EP 5.4.1.40 ISO 11290-1:2017
Cereales	<i>Bacillus cereus</i> , Recuento en placa, ≥ 7 UFC/g o UFC/ ml	E.P 5.4.1.36 AOAC, Ed.21.2019 980.31/ 983.26

Categoría: 0. Ensayos en laboratorio permanente
Campo de Ensayo: Análisis microbiológicos en aguas

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO (Método interno y método de referencia)
Agua de consumo	Coliformes totales y <i>E. coli</i> , Número más probable, ≥ 1,1 NMP / 100 ml	EP 5.4.1.35 Standard Methods Ed. 23, 2017, 9221C