

ALCANCE DE ACREDITACIÓN

**PARA LAS ÁREAS DE: LABORATORIO DE CALIBRACIÓN, DE ENSAYO,
ANÁLISIS CLÍNICO**

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

MATRIZ GUAYAQUIL: Julian Coronel 905 y Esmeraldas • 04 3727440 ext 8012/8002/8005 •
mercedes.perdomo@controlsanitario.gob.ec
Guayaquil - Ecuador

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

Fecha de acreditación inicial: 28/2/2014

ACREDITACIÓN NÚMERO: SAE LEN 14-003
MANTENER LA ACREDITACIÓN
OFICINA CRÍTICA: NA

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 equivalente a la Norma ISO/IEC 17025:2017, para las siguientes actividades:

Matriz Guayaquil

Localización: Julián Coronel 905 y Esmeraldas. Guayaquil, Ecuador

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
Carne y productos cárnicos	Nitritos, Espectrofotometría UvVis, (5,00 a 240,00) mg/kg	EP 5.4.1-ABRG.51 NTE INEN- ISO 2918:2013
Leche	Sólidos Totales, Gravimetría, (9,04 a 11,50) g%	EP 5.4.1-ABRG.42 NTE INEN- 14

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
Formas farmacéuticas líquidas: jarabes, suspensiones, inyectables	pH, electrometría, (3,5 a 10,0) unidades de pH	EP 5.4.1 AAFQG.06 Basado en USP 42 NF 37 .

Unidad técnica Quito

Localización: Iquique N14-285 y Yaguachi, Quito, Ecuador

Sector: Ensayos

Categoría: 0. Ensayos en laboratorio permanente

Campo de Ensayo: Análisis físico-químico 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 942.15; 21Th Ed. 2019
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-ISO 2446:2013
Yogurt	Grasa, Método Gerber, (0,2 a 3,1) %	EP 5.4.1.27 NTE INEN-ISO 2446:2013
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

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO (Método interno y método de referencia)
Carne y productos cárnicos	pH, Electrometría, (4,0 a 10,0) unidades de pH	EP 5.4.1.8 NTE INEN 783:1985-05
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 921.08; 21Th Ed. 2019 NTE INEN 42:73:08
Cereales	Humedad, Gravimetría, (2,97 a 15,49) %	EP 5.4.1.11 AOAC 925.10; 21Th Ed. 2019
Leche	Índice crioscópico, crioscopía (-600 a -501) m°C	EP 5.4.1.4 AOAC 990.22; 21Th Ed. 2019
Cereales	Cenizas, Gravimetría (0.60 a 1.55)%	EP 5.4.1.16 NTE INEN 520:2013
Refrescos y gaseosas	Acidez, volumetría, (0,19 a 0,48) %	EP 5.4.1.23 NTE INEN-ISO 750:2013
Leche con ingredientes y leches larga vida	pH, electrometría, (5,45 a 6,73) unidades de pH	NTE INEN-ISO 10523:2008
Refrescos y gaseosas	pH, electrometría, (2,70 a 3,65) unidades de pH	EP 5.4.1.22 NTE INEN 1087:1984 NTE INEN ISO 1842:2013
Leche y Yogurt	Proteína, Kjeldahl, (1,55 a 4,52) %	EP 5.4.1.2 AOAC 991.20; 21Th Ed. 2019

Categoría: 0. Ensayos en el laboratorio permanente.

Campo de ensayo: Análisis Físico – químico 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 ISO 10523-2014
Agua de consumo	Nitritos, espectrofotometría (0.2 a 3.5) mg/l	EP 5.4.1.12 Estándar Methods 4500 NO2 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)
-------------------------------	--------------------------	--

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO (Método interno y método de referencia)
Alimentos	Aerobios mesófilos, Petrifilm, ≥ 30 ufc/g o ufc/ml	E.P 5.4.1.5 AOAC 990.12; 21Th Ed. 2019
Alimentos	Coliformes y E. Coli, Petrifilm, ≥ 20 ufc/g o ufc/ml	E.P 5.4.1.1 AOAC 991.14; 21Th Ed. 2019
Alimentos	Salmonella, (Ausencia - Presencia) / 25 g	EP 5.4.1.38 AOAC 967.25 / 978.24; 21Th Ed. 2019
Alimentos	Staphylococcus aureus, Petrifilm, ≥ 20 ufc/g o ufc/ml	E.P 5.4.1.7 AOAC 2003.07; 21Th Ed. 2019
Cereales Jugo de frutas	Mohos y levaduras, Petrifilm, ≥ 10 upml/g o upml/ ml	E.P 5.4.1.6 AOAC 997.02; 21Th Ed. 2019
Cereales	Bacillus cereus, Recuento en placa, ≥ 30 ufc/g o ufc/ml	E.P 5.4.1.36 AOAC 980.31 / 983.26; 21Th Ed. 2019
Alimentos	Enterobacterias Recuento Estándar en placa (REP) Petrifilm ≥ 30 ufc/g o ufc/ml	EP 5.4.1.41 AOAC 2003.01; 21Th Ed. 2019
Alimentos	Investigación de Listeria monocytógenas, Ausencia - Presencia / 25 g	EP 5.4.1.40 NTE INEN ISO 11290-1:2018
Cereales, fruta procesada y productos lácteos	Levaduras ≥ 10 upl/g o upl/ml	EP 5.4.1 AOAC 997.02; 21Th Ed. 2019

SUSPENSION LA ACREDITACIÓN

Sector: Ensayos

Categoría: 0. Ensayos en laboratorio permanente

Campo de Ensayo: Análisis físico-químico en alimentos

PRODUCTO O MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO, TÉCNICA Y RANGOS	MÉTODO DE ENSAYO (Método interno y método de referencia)
Conservas, vegetales, frutas procesadas	Sólidos solubles, Refractometría (3 a 65) %	EP 5.4.1.33 NTE INEN ISO 2173:2013
Refrescos y bebidas carbonatas	Sólidos Solubles, Refractometría, (5,22 a 57,44) %	EP 5.4.1.33 NTE INEN 1083:1984. NTE INEN ISO 2173:2013

Sector: Ensayos

Categoría: 0. Ensayos en el 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 E. coli, Número más probable, ≥ 1,1 NMP / 100 ml	EP 5.4.1.35 Standard Methods 23 Ed., 2017, 9221C