



ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO

INSPECCIONES Y LABORATORIOS S.A.C. – INSYLAB

EMPRESA :INSPECCIONES Y LABORATORIOS S.A.C. - INSYLAB **SEDE** :LIMA
Código de Acreditación : :153 **Fecha de Actualización** :2020-07-11
Total de Registros :12
Laboratorio : MICROBIOLOGÍA
Campo de Prueba : MICROBIOLÓGICAS

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
1	DETECCIÓN DE LISTERIA MONOCYTOGENES	ISO 11290-1:2017 (Excepto 9.5.3)	2017	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes and of Listeria spp. - Part 1: Detection method
Producto(s):				CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y OTROS VEGETALES PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS CRUDOS Y PROCESADOS PRODUCTOS LÁCTEOS
2	DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP.	ISO 6579-1:2017	2017	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of Salmonella spp.
Producto(s):				ALIMENTOS ELABORADOS CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y OTROS VEGETALES GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS) HUEVOS Y OVOPRODUCTOS LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS PRODUCTOS COCIDOS DE CONSUMO DIRECTO, COMO EXTRUIDOS, EXPANDIDOS, HOJUELAS INSTANTANEAS, OTROS

			PRODUCTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTANEA COMO ENRIQUECIDOS LACTEOS, SUSTITUTOS LACTEOS, MEZCLAS FORTIFICADAS, OTROS. PRODUCTOS CRUDOS DESHIDRATADOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN COMO HOJUELAS, HARINAS Y OTROS. PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS CRUDOS Y PROCESADOS	
3	DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP.	ISO 6579-1:2017 // RM No 461-2007 MINSA (Incluye MUESTREO)	2017	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of Salmonella spp. // Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
			Producto(s): SUPERFICIES INERTES (REGULARES E IRREGULARES) SUPERFICIES VIVAS: MANOS DE MANIPULADORES CON O SIN GUANTES	
4	ESTERILIDAD COMERCIAL	Bacteriological Analytical Manual Chapter 21A. A-F (Excepto D4, D5b, detección de toxina, E2)	2001	Examination of Canned Foods
			Producto(s): CONSERVAS	
5	NUMERACIÓN DE COLIFORMES	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y metodos de enumeracion. Pág. 131-134 2da Ed. Reimpresión 2000	1983	Bacterias coliformes. Recuento de coliformes: técnica del Número Más Probable (NMP). Método 1 (Norteamericano)
			Producto(s): PRODUCTOS COCIDOS DE CONSUMO DIRECTO, COMO EXTRUIDOS, EXPANDIDOS, HOJUELAS INSTANTANEAS, OTROS PRODUCTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTANEA COMO ENRIQUECIDOS LACTEOS, SUSTITUTOS LACTEOS, MEZCLAS FORTIFICADAS, OTROS. PRODUCTOS CRUDOS DESHIDRATADOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN COMO HOJUELAS, HARINAS Y OTROS. PRODUCTOS LÁCTEOS	
6	NUMERACIÓN DE ESCHERICHIA COLI	ISO 16649-3:2015	2015	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli- Part 3: Detection and most probable number technique using 5- bromo-4-chloro- 3- indolyl-β-D-glucuronide
			Producto(s): ALIMENTOS ELABORADOS FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y OTROS VEGETALES PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS CRUDOS Y PROCESADOS PRODUCTOS LÁCTEOS	
7	RECuento DE AEROBIOS MESÓFILOS	UNE-EN ISO 4833-1:2014	2014	Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para el recuento de microorganismos. Part. 1: Recuento de colonias a 30°C mediante técnica de siembra en profundidad. (ISO 4833-1:2013)
			Producto(s): ALIMENTOS ELABORADOS CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y OTROS VEGETALES	

			<div>HUEVOS Y OVOPRODUCTOS</div> <div>LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS</div> <div>PRODUCTOS COCIDOS DE CONSUMO DIRECTO, COMO EXTRUIDOS, EXPANDIDOS, HOJUELAS INSTANTANEAS, OTROS</div> <div>PRODUCTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTANEA COMO ENRIQUECIDOS LACTEOS, SUSTITUTOS LACTEOS, MEZCLAS FORTIFICADAS, OTROS.</div> <div>PRODUCTOS CRUDOS DESHIDRATADOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN COMO HOJUELAS, HARINAS Y OTROS.</div> <div>PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS CRUDOS Y PROCESADOS</div>	
8	RECuento DE COLIFORMES	ISO 4832:2006 // RM No 461-2007 MINSA (Incluye MUESTREO)	2006	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coliforms - Colony-count technique // Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
			<div>Producto(s):</div> <div>SUPERFICIES INERTES (REGULARES E IRREGULARES)</div> <div>SUPERFICIES VIVAS: MANOS DE MANIPULADORES CON O SIN GUANTES</div>	
9	RECuento DE LEVADURAS	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y metodos de enumeracion. Pág. 165-167 2da Ed. Reimpresión 2000	1983	Recuentos de mohos y levaduras. Método de recuento de mohos y levaduras por siembra en placa en todo el medio
			<div>Producto(s):</div> <div>FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y OTROS VEGETALES</div> <div>LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS</div> <div>PRODUCTOS COCIDOS DE CONSUMO DIRECTO, COMO EXTRUIDOS, EXPANDIDOS, HOJUELAS INSTANTANEAS, OTROS</div> <div>PRODUCTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTANEA COMO ENRIQUECIDOS LACTEOS, SUSTITUTOS LACTEOS, MEZCLAS FORTIFICADAS, OTROS.</div> <div>PRODUCTOS CRUDOS DESHIDRATADOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN COMO HOJUELAS, HARINAS Y OTROS.</div>	
10	RECuento DE MOHOS	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y metodos de enumeracion. Pág. 165-167 2da Ed. Reimpresión 2000	1983	Recuentos de mohos y levaduras. Método de recuento de mohos y levaduras por siembra en placa en todo el medio
			<div>Producto(s):</div> <div>FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y OTROS VEGETALES</div> <div>GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS)</div> <div>HUEVOS Y OVOPRODUCTOS</div> <div>LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS</div> <div>PRODUCTOS COCIDOS DE CONSUMO DIRECTO, COMO EXTRUIDOS, EXPANDIDOS, HOJUELAS INSTANTANEAS, OTROS</div> <div>PRODUCTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTANEA COMO ENRIQUECIDOS LACTEOS, SUSTITUTOS LACTEOS, MEZCLAS FORTIFICADAS, OTROS.</div> <div>PRODUCTOS CRUDOS DESHIDRATADOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN COMO HOJUELAS, HARINAS Y OTROS.</div> <div>PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA</div>	

11	RECuento DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA	ISO 6888-1:1999/AMD 1:2003/AMD 2: 2018. (Excepto 9.5.3)	1999	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) - Part 1: Technique using Baird-Parker agar medium - Amendment 1. Inclusion of precision data - Amendment 2. Inclusion of an alternative confirmation test using RPFA stab method
Producto(s):				ALIMENTOS ELABORADOS
				CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS
				GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS)
				LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS
				PRODUCTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTANEA COMO ENRIQUECIDOS LACTEOS, SUSTITUTOS LACTEOS, MEZCLAS FORTIFICADAS, OTROS.
				PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA
				PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS CRUDOS Y PROCESADOS
12	RECuento DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA	ISO 6888-1:1999/AMD 1:2003/AMD 2: 2018. (Excepto 9.5.3) // RM No 461-2007 MINSA (Incluye MUESTREO)	1999	Microbiology of food and animal feeding stuffs - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) - Part 1: Technique using Baird-Parker agar medium - Amendment 1. Inclusion of precision data - Amendment 2. Inclusion of an alternative confirmation test using RPFA stab method // Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
Producto(s):				SUPERFICIES VIVAS: MANOS DE MANIPULADORES CON O SIN GUANTES

[VOLVER AL INICIO](#)