

# Certificado



**INACAL**  
Instituto Nacional  
de Calidad  
Acreditación

La Dirección de Acreditación del Instituto Nacional de Calidad – INACAL, en el marco de la Ley N° 30224, **OTORGA** el presente certificado de Renovación de la Acreditación a:

## **INSPECCIONES Y LABORATORIOS S.A.C. – INSYLAB S.A.C**

### **Laboratorio de Ensayo**

En su sede ubicada en: Calle las Grullas 1121, Urb. Santa Anita, distrito de Santa Anita, provincia de Lima y departamento de Lima.

Con base en la norma

### **NTP- ISO/IEC 17025:2017 Requisitos Generales para la Competencia de los Laboratorios de Ensayo y Calibración**

Facultándolo a emitir Informes de Ensayo con Símbolo de Acreditación. En el alcance de la acreditación otorgada que se detalla en el DA-acr-06P-21F que forma parte integral del presente certificado llevando el mismo número del registro indicado líneas abajo.

Fecha de Renovación: 27 de julio de 2023

Fecha de Vencimiento: 26 de julio de 2027



Firmado digitalmente por AGUILAR  
RODRIGUEZ Lidia Patricia FAU 20600283015  
soft  
Fecha: 2023-08-29 16:38:22  
Motivo: Soy el Autor del Documento

**PATRICIA AGUILAR RODRÍGUEZ**

Directora (d.t.), Dirección de Acreditación – INACAL

Fecha de emisión: 15 de agosto de 2023



Cedula N° 0241-2023-INACAL/DA  
Contrato N° : 024-2020/INACAL-DA  
Adenda N°02 del Contrato 024-2020/INACAL-DA  
Registro N° : LE-153

*El presente certificado tiene validez con su correspondiente Alcance de Acreditación y cédula de notificación dado que el alcance puede estar sujeto a ampliaciones, reducciones, actualizaciones y suspensiones temporales. El alcance y vigencia debe confirmarse en la página web [www.inacal.gob.pe/acreditacion/categoria/acreditados](http://www.inacal.gob.pe/acreditacion/categoria/acreditados) y/o a través del código QR al momento de hacer uso del presente certificado.*

*La Dirección de Acreditación del INACAL es firmante del Acuerdo de Reconocimiento Multilateral (MLA) de Inter American Accreditation Cooperation (IAAC) e International Accreditation Forum (IAF) y del Acuerdo de Reconocimiento Mutuo con la International Laboratory Accreditation Cooperation (ILAC).*

**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO**

**INSPECCIONES Y LABORATORIOS  
S.A.C. - INSYLAB**

Ubicado en : Calle las Grullas 1121, Urb. Santa Anita, distrito de Santa Anita -  
Lima  
Proceso : Actualización de forma  
Expediente N° : 00441-2023-DA-E  
Informe Ejecutivo N° : 537-2023-DA  
Vigencia de la Acreditación : 2023-07-27 al 2027-07-26  
Acreditado con la Norma : NTP-ISO/IEC 17025:2017  
Código de Registro : LE – 153  
Fecha de Actualización : 2023-12-14<sup>1</sup>

Laboratorio : FISICOQUIMICO  
Campo de Prueba : FISICOQUÍMICA

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
1	DETERMINACIÓN DE HUMEDAD	SGI-PR-29 (Validado - Modificado)	2022	DETERMINACION DE HUMEDAD (METODO RAPIDO DE LA BALANZA)
Producto(s):				
ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA (HOJUELAS INSTANTÁNEAS, HARINAS EXTRUIDAS Y/O FORTIFICADAS, ENRIQUECIDOS LÁCTEOS)				
AZUCARES Y PANELA				
BARRAS DE CEREALES				
BIZCOCHOS, GALLETAS Y FIDEOS				
CAFÉ TOSTADO MOLIDO				
CEREALES Y MENESTRAS (ARROZ, GRANOS Y LEGUMINOSAS)				
CEREALES y PRODUCTOS DERIVADOS(CEREALES EXPANDIDOS, EXTRUIDOS, SEMOLA DE CEREALES, HOJUELAS PRECOCIDAS Y MAIZ TOSTADO)				
FÉCULAS Y ALMIDONES				
HARINA DE PLATANO				

<sup>1</sup> Es responsabilidad del laboratorio la revisión del presente alcance. En caso existan observaciones a dicho alcance, el laboratorio deberá informarlo al INACAL, con el debido sustento, en un plazo no mayor a 05 días útiles (contados a partir de recibido el presente documento), cumplido éste plazo no se aceptarán observaciones.

**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO**

HARINAS (HARINAS DE CEREALES, HARINAS DE LEGUMINOSAS, HARINAS DE GRANOS, HARINAS DE TUBÉRCULOS Y RAÍCES ALIMENTICIAS)
PRODUCTOS LIOFILIZADOS (PRODUCTOS DESHIDRATADOS Y MEZCLAS EN SECO)

Laboratorio : MICROBIOLOGÍA  
 Campo de Prueba : MICROBIOLÓGICAS

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título								
2	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): <table border="1" style="width: 100%;"> <tr><td>CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS</td></tr> <tr><td>FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS SEMIPROCESADAS(lavadas, desinfectadas, peladas, cortadas y/o precocidas) REFRIGERADAS Y/O CONGELADAS.</td></tr> <tr><td>HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS</td></tr> <tr><td>PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS CRUDOS Y PROCESADOS</td></tr> <tr><td>PRODUCTOS LÁCTEOS</td></tr> </table>					CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS	FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS SEMIPROCESADAS(lavadas, desinfectadas, peladas, cortadas y/o precocidas) REFRIGERADAS Y/O CONGELADAS.	HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS	PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS CRUDOS Y PROCESADOS	PRODUCTOS LÁCTEOS			
CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS												
FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS SEMIPROCESADAS(lavadas, desinfectadas, peladas, cortadas y/o precocidas) REFRIGERADAS Y/O CONGELADAS.												
HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS												
PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS CRUDOS Y PROCESADOS												
PRODUCTOS LÁCTEOS												
3	DETECCIÓN DE SALMONELLA spp.	ISO 6579-1:2017 / Amd.1:2020 (Excepto 9.3.3; 9.4.3 y Anexo D)	2017	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella - Part 1: Detection of Salmonella spp. / Amendment 1: Broader range of incubation temperatures, amendment to the status of Annex D, and correction of the composition of MSRV and SC								
Producto(s): <table border="1" style="width: 100%;"> <tr><td>ALIMENTOS ELABORADOS</td></tr> <tr><td>CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS</td></tr> <tr><td>ESPECIAS, CONDIMENTOS Y SALSAS</td></tr> <tr><td>FRUTAS Y HORTALIZAS DESECADAS, DESHIDRATADAS O LIOFILIZADAS</td></tr> <tr><td>FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS SEMIPROCESADAS(lavadas, desinfectadas, peladas, cortadas y/o precocidas) REFRIGERADAS Y/O CONGELADAS.</td></tr> <tr><td>FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (SIN NINGÚN TRATAMIENTO)</td></tr> <tr><td>GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEOS y DERIVADOS (HARINAS): harinas y sémolas. Féculas y almidones. Pastas y masas frescas y/o precocidas sin relleno refrigeradas o congeladas (panes, precocidos, masas para wantan, para lasaña, fideos chinos, prepizzas, masas crudas).Pastas y masas frescas y/o precocidas con relleno refrigeradas o congeladas (wantan, lasaña, ravioles, canelones, pizzas, minpao). Fideos o pastas desecadas con o sin relleno (incluye fideos a base de verduras, al huevo).</td></tr> <tr><td>GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEOS y DERIVADOS (HARINAS): Productos instantáneos extruidos o expandidos proteinizados o no y hojuelas a base de granos (gramíneas, quenopodiáceas y leguminosas) que no requieren cocción. Hojuelas a base de granos (gramíneas, quenopodiáceas y leguminosas) que requieren cocción.</td></tr> </table>					ALIMENTOS ELABORADOS	CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS	ESPECIAS, CONDIMENTOS Y SALSAS	FRUTAS Y HORTALIZAS DESECADAS, DESHIDRATADAS O LIOFILIZADAS	FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS SEMIPROCESADAS(lavadas, desinfectadas, peladas, cortadas y/o precocidas) REFRIGERADAS Y/O CONGELADAS.	FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (SIN NINGÚN TRATAMIENTO)	GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEOS y DERIVADOS (HARINAS): harinas y sémolas. Féculas y almidones. Pastas y masas frescas y/o precocidas sin relleno refrigeradas o congeladas (panes, precocidos, masas para wantan, para lasaña, fideos chinos, prepizzas, masas crudas).Pastas y masas frescas y/o precocidas con relleno refrigeradas o congeladas (wantan, lasaña, ravioles, canelones, pizzas, minpao). Fideos o pastas desecadas con o sin relleno (incluye fideos a base de verduras, al huevo).	GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEOS y DERIVADOS (HARINAS): Productos instantáneos extruidos o expandidos proteinizados o no y hojuelas a base de granos (gramíneas, quenopodiáceas y leguminosas) que no requieren cocción. Hojuelas a base de granos (gramíneas, quenopodiáceas y leguminosas) que requieren cocción.
ALIMENTOS ELABORADOS												
CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS												
ESPECIAS, CONDIMENTOS Y SALSAS												
FRUTAS Y HORTALIZAS DESECADAS, DESHIDRATADAS O LIOFILIZADAS												
FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS SEMIPROCESADAS(lavadas, desinfectadas, peladas, cortadas y/o precocidas) REFRIGERADAS Y/O CONGELADAS.												
FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (SIN NINGÚN TRATAMIENTO)												
GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEOS y DERIVADOS (HARINAS): harinas y sémolas. Féculas y almidones. Pastas y masas frescas y/o precocidas sin relleno refrigeradas o congeladas (panes, precocidos, masas para wantan, para lasaña, fideos chinos, prepizzas, masas crudas).Pastas y masas frescas y/o precocidas con relleno refrigeradas o congeladas (wantan, lasaña, ravioles, canelones, pizzas, minpao). Fideos o pastas desecadas con o sin relleno (incluye fideos a base de verduras, al huevo).												
GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEOS y DERIVADOS (HARINAS): Productos instantáneos extruidos o expandidos proteinizados o no y hojuelas a base de granos (gramíneas, quenopodiáceas y leguminosas) que no requieren cocción. Hojuelas a base de granos (gramíneas, quenopodiáceas y leguminosas) que requieren cocción.												

**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO**

				HARINA DE PESCADO
				HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS
				HUEVOS Y OVOPRODUCTOS
				LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS
				PRODUCTOS COCIDOS de CONSUMO DIRECTO, COMO EXTRUIDOS, EXPANDIDOS, HOJUELAS INSTANTÁNEAS
				PRODUCTOS COCIDOS DE RECONSTITUCION INSTANTANEA COMO ENRIQUECIDOS LÁCTEOS, SUSTITUTOS LÁCTEOS, MEZCLAS FORTIFICADAS
				PRODUCTOS CRUDOS, DESHIDRATADOS y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN, COMO HOJUELAS, HARINAS
				PRODUCTOS DE CONFITERÍA
				PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETTERÍA
				PRODUCTOS DESHIDRATADOS: LIOFILIZADOS O CONCENTRADOS Y MEZCLAS
				PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS CRUDOS Y PROCESADOS
4	DETECCIÓN DE SALMONELLA spp.	ISO 6579-1:2017 / Amd.1:2020 (Excepto 9.3.3; 9.4.3 y Anexo D) // 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. / Amendment 1: Broader range of incubation temperatures, amendment to the status of Annex D, and correction of the composition of MSRv and SC // 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
5	ESTERILIDAD COMERCIAL	AOAC Official Method 972.44, 21st Edition	2019	Sterility (Commercial) of foods (Canned, low acid)
				Producto(s): CONSERVAS ALIMENTOS DE BAJA ACIDEZ
6	ESTERILIDAD COMERCIAL	Bacteriological Analytical Manual Chapter 21A. A-F (Excepto D4, D5b, detección de toxina, E2)	2001	Examination of Canned Foods
				Producto(s): CONSERVAS
7	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): ALIMENTOS ELABORADOS BEBIDAS ESPECIAS, CONDIMENTOS Y SALSAS GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEOS y DERIVADOS (HARINAS): Fideos o pastas desecadas con o sin relleno (incluye fideos a base de verduras, al huevo). Productos instantáneos extruidos o <u>expandidos</u> <u>proteinizados o no</u> y <u>hojuelas a base de granos</u>

**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO**

				(gramíneas, quenopodiáceas y leguminosas) que no requieren cocción. Hojuelas a base de granos (gramíneas, quenopodiáceas y leguminosas) que requieren cocción.
				HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS
				HUEVOS Y OVOPRODUCTOS
				LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS
				PRODUCTOS COCIDOS de CONSUMO DIRECTO, COMO EXTRUIDOS, EXPANDIDOS, HOJUELAS INSTANTÁNEAS
				PRODUCTOS COCIDOS DE RECONSTITUCION INSTANTANEA COMO ENRIQUECIDOS LÁCTEOS, SUSTITUTOS LÁCTEOS, MEZCLAS FORTIFICADAS
				PRODUCTOS CRUDOS, DESHIDRATADOS y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN, COMO HOJUELAS, HARINAS
				PRODUCTOS DESHIDRATADOS: LIOFILIZADOS O CONCENTRADOS Y MEZCLAS
				PRODUCTOS GRASOS
8	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
				ALIMENTOS ELABORADOS
				CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS
				ESPECIAS Y CONDIMENTOS DESHIDRATADOS
				FRUTAS Y HORTALIZAS DESECADAS, DESHIDRATADAS O LIOFILIZADAS
				FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS SEMIPROCESADAS(lavadas, desinfectadas, peladas, cortadas y/o precocidas) REFRIGERADAS Y/O CONGELADAS.
				FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS (SIN NINGÚN TRATAMIENTO)
				FRUTOS SECOS (DATILES, TAMARINDO) Y SEMILLAS (CASTAÑAS, MANI, PECANAS, NUEZ, ALMENDRAS)
				GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEOS y DERIVADOS (HARINAS): harinas y sémolas. Féculas y almidones. Pastas y masas frescas y/o precocidas con relleno refrigeradas o congeladas (wantan, lasaña, ravioles, canelones, pizzas, minpao).
				PRODUCTOS DE CONFITERÍA
				PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA
				PRODUCTOS DESHIDRATADOS: LIOFILIZADOS O CONCENTRADOS Y MEZCLAS
				PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS CRUDOS Y PROCESADOS
				PRODUCTOS LÁCTEOS
9	RECuento DE AEROBIOS MESÓFILOS	UNE-EN ISO 4833-1:2014/A1:2022	2014	Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para el recuento de microorganismos. Parte 1: Recuento de colonias a 30°C mediante técnica de siembra en profundidad. Modificación 1: Clarificación del objeto y campo de aplicación (ISO 4833-1:2013/Amd 1: 2022)
				Producto(s): ALIMENTOS ELABORADOS

**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO**

		AZUCAR REFINADA DOMESTICA, BLANCO DIRECTO, EN POLVO, AZUCARES LIQUIDOS, JARABES, DEXTROSA Y FRUCTUOSA	
		AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA, CHANCACA	
		BEBIDAS	
		CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS	
		ESPECIAS, CONDIMENTOS Y SALSAS	
		FRUTAS Y HORTALIZAS FRESCAS SEMIPROCESADAS(lavadas, desinfectadas, peladas, cortadas y/o precocidas) REFRIGERADAS Y/O CONGELADAS.	
		HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS	
		HOJUELAS A BASE DE GRANOS (GRAMÍNEAS, QUENOPODIACEAS Y LEGUMINOSAS) QUE REQUIEREN COCCIÓN	
		HUEVOS Y OVOPRODUCTOS	
		JARABE DE MAPLE, DE MAIZ , DE FRUTAS, ALGARROBINA Y EDULCORANTE	
		LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	
		MIELES Y JALEAS.	
		PRODUCTOS COCIDOS de CONSUMO DIRECTO, COMO EXTRUIDOS, EXPANDIDOS, HOJUELAS INSTANTÁNEAS	
		PRODUCTOS COCIDOS DE RECONSTITUCION INSTANTANEA COMO ENRIQUECIDOS LÁCTEOS, SUSTITUTOS LÁCTEOS, MEZCLAS FORTIFICADAS	
		PRODUCTOS CRUDOS, DESHIDRATADOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN, COMO HOJUELAS, HARINAS	
		PRODUCTOS DE CONFITERÍA	
		PRODUCTOS DESHIDRATADOS: LIOFILIZADOS O CONCENTRADOS Y MEZCLAS	
		PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS CRUDOS Y PROCESADOS	
		PRODUCTOS INSTATANEOS,EXTRUÍDOS, O EXPANDIDOS PROTEINIZADOS O NO Y HOJUELAS A BASE DE GRANOS (GRAMINEAS,QUENOPODIACEAS Y LEGUMINOSAS) QUE NO REQUIEREN COCCIÓN	
		PRODUCTOS RELACIONADOS A LA MIEL (POLEN, POLIMIEL, PROPOLIO)	
10	RECUENTO DE BACILLUS CEREUS	ICMSEF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y metodos de enumeracion. Pág. 285-286 2da Ed. Reimpresión 2000/ FDA/BAM Online 8th Ed. Rev.A /1998. January 2001- Chapter 14,F,-G ; October 2020 (1983/2020)	1983
			Bacillus cereus. Recuento de presuntos B. cereus. Confirmación de B. cereus
		Producto(s):	GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEOS y DERIVADOS (HARINAS): Productos instantáneos extruidos o expandidos proteinizados o no y hojuelas a base de granos (gramíneas, quenopodiáceas y leguminosas) que no requieren cocción. Hojuelas a base de granos (gramíneas, quenopodiáceas y leguminosas) que requieren cocción.

**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO**

				GRANOS DE CEREALES LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEOS y DERIVADOS (HARINAS): harinas y sémolas. Féculas y almidones. Pastas y masas frescas y/o precocidas sin relleno refrigeradas o congeladas (panes, precocidos, masas para wantan, para lasaña, fideos chinos, prepizzas, masas crudas). Pastas y masas frescas y/o precocidas con relleno refrigeradas o congeladas (wantan, lasaña, ravioles, canelones, pizzas, minpao). PRODUCTOS COCIDOS de CONSUMO DIRECTO, COMO EXTRUIDOS, EXPANDIDOS, HOJUELAS INSTANTÁNEAS PRODUCTOS COCIDOS DE RECONSTITUCION INSTANTANEA COMO ENRIQUECIDOS LÁCTEOS, SUSTITUTOS LÁCTEOS, MEZCLAS FORTIFICADAS PRODUCTOS CRUDOS, DESHIDRATADOS y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN, COMO HOJUELAS, HARINAS PRODUCTOS DE CONFITERÍA PRODUCTOS DE GALLETTERÍA PRODUCTOS DESHIDRATADOS: LIOFILIZADOS O CONCENTRADOS Y MEZCLAS
11	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.
		Producto(s):		SUPERFICIES INERTES (REGULARES E IRREGULARES) SUPERFICIES VIVAS: MANOS DE MANIPULADORES CON O SIN GUANTES
12	RECUENTO DE ENTEROBACTERIACEAE	ISO 21528-2:2017	2017	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae - Part 2: Colony -count technique
		Producto(s):		AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA, CHANCACA HARINA DE PESCADO JARABE DE MAPLE, DE MAIZ , DE FRUTAS, ALGARROBINA Y EDULCORANTE PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS SALADOS PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS SECO - SALADO PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS SECOS
13	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
		Producto(s):		AZUCAR REFINADA DOMESTICA, BLANCO DIRECTO, EN POLVO, AZUCARES LIQUIDOS, JARABES, DEXTROSA Y FRUCTUOSA AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA, CHANCACA BEBIDAS ESPECIAS, CONDIMENTOS Y SALSAS FRUTAS Y HORTALIZAS DESECADAS, DESHIDRATADAS O LIOFILIZADAS

**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO**

				FRUTAS Y HORTALIZAS EN VINAGRETA, ACEITE, SALMUERA O FERMENTADAS
				FRUTOS SECOS (DATILES, TAMARINDO) Y SEMILLAS (CASTAÑAS, MANI, PECANAS, NUEZ, ALMENDRAS)
				HARINA DE PESCADO
				LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS
				MERMELADAS Y JALEAS
				PRODUCTOS COCIDOS de CONSUMO DIRECTO, COMO EXTRUIDOS, EXPANDIDOS, HOJUELAS INSTANTÁNEAS
				PRODUCTOS COCIDOS DE RECONSTITUCION INSTANTANEA COMO ENRIQUECIDOS LÁCTEOS, SUSTITUTOS LÁCTEOS, MEZCLAS FORTIFICADAS
				PRODUCTOS CRUDOS, DESHIDRATADOS y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN, COMO HOJUELAS, HARINAS
14	RECUESTO 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
				AZUCAR REFINADA DOMESTICA, BLANCO DIRECTO, EN POLVO, AZUCARES LIQUIDOS, JARABES, DEXTROSA Y FRUCTUOSA
				AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA, CHANCACA
				BEBIDAS
				ESPECIAS, CONDIMENTOS Y SALSAS
				ESTIMULANTES Y FRUITIVOS
				FRUTAS Y HORTALIZAS DESECADAS, DESHIDRATADAS O LIOFILIZADAS
				FRUTOS SECOS (DATILES, TAMARINDO) Y SEMILLAS (CASTAÑAS, MANI, PECANAS, NUEZ, ALMENDRAS)
				GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEOS y DERIVADOS (HARINAS): Productos instantáneos extruidos o expandidos proteinizados o no y hojuelas a base de granos (gramíneas, quenopodiáceas y leguminosas) que no requieren cocción. Hojuelas a base de granos (gramíneas, quenopodiáceas y leguminosas) que requieren cocción.
			Producto(s):	GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEOS y DERIVADOS (HARINAS): harinas y sémolas. Granos secos. Féculas y almidones. Pastas y masas frescas y/o precocidas sin relleno refrigeradas o congeladas (panes, precocidos, masas para wantan, para lasaña, fideos chinos, prepizzas, masas crudas). Pastas y masas frescas y/o precocidas con relleno refrigeradas o congeladas (wantan, lasaña, ravioles, canelones, pizzas, minpao). Fideos o pastas desecadas con o sin relleno (incluye fideos a base de verduras, al huevo).
				HARINA DE PESCADO
				HUEVOS Y OVOPRODUCTOS
				JARABE DE MAPLE, DE MAIZ , DE FRUTAS, ALGARROBINA Y EDULCORANTE
				LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO**

				MERMELADAS Y JALEAS MIELES Y JALEAS. PRODUCTOS COCIDOS de CONSUMO DIRECTO, COMO EXTRUIDOS, EXPANDIDOS, HOJUELAS INSTANTÁNEAS PRODUCTOS COCIDOS DE RECONSTITUCION INSTANTANEA COMO ENRIQUECIDOS LÁCTEOS, SUSTITUTOS LÁCTEOS, MEZCLAS FORTIFICADAS PRODUCTOS CRUDOS, DESHIDRATADOS y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN, COMO HOJUELAS, HARINAS PRODUCTOS DE CONFITERÍA PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETTERÍA PRODUCTOS GRASOS PRODUCTOS RELACIONADOS A LA MIEL (POLEN, POLIMIEL, PROPOLIO)
15	RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA	ISO 6888-1:2021 /AMD 1:2023 (Excepto 9.4.3)	2023	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) - Part 1: Method using Baird-Parker agar médium - <b>Amendment 1</b>
				ALIMENTOS ELABORADOS CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS ESPECIAS, CONDIMENTOS Y SALSAS GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEOS y DERIVADOS (HARINAS): Pastas y masas frescas y/o precocidas sin relleno refrigeradas o congeladas (panes, precocidos, masas para wantan, para lasaña, para fideos chinos, prepizzas, masas crudas). Pastas y masas frescas y/o precocidas con relleno refrigeradas o congeladas (wantan, lasaña, ravioles, canelones, pizzas, minpao). Fideos o pastas desecadas con o sin relleno (incluye fideos a base de verduras, al huevo). Producto(s): HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS PRODUCTOS COCIDOS DE RECONSTITUCION INSTANTANEA COMO ENRIQUECIDOS LÁCTEOS, SUSTITUTOS LÁCTEOS, MEZCLAS FORTIFICADAS PRODUCTOS DE CONFITERÍA PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETTERÍA PRODUCTOS DESHIDRATADOS: LIOFILIZADOS O CONCENTRADOS Y MEZCLAS PRODUCTOS GRASOS PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS CRUDOS Y PROCESADOS
16	RECUENTO DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA	ISO 6888-1:2021 /AMD 1:2023 (Excepto 9.4.3) // RM No 461-2007 MINSÁ (Incluye MUESTREO)	2023	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) - Part 1: Method using Baird-Parker agar médium // Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas. <b>Amendment 1</b>

**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO**

				Producto(s):	SUPERFICIES VIVAS: MANOS DE MANIPULADORES CON O SIN GUANTES
17	RECuento DE HETEROTROFOS EN PLACA	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9215 B, 24th Ed. Rev. 2023	2023	Heterotrophic Plate Count (PCA-48h-35°C). Pour Plate Procedure.	
				Producto(s):	AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO
					AGUA DE PROCESO
18	NUMERACIÓN DE COLIFORMES TOTALES	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 B, ítem 2-4, 24th Ed. 2023	2023	Multiple-Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Standard Total Coliform Fermentation Technique.	
				Producto(s):	AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO
					AGUA DE PROCESO
					AGUA NATURALES
19	NUMERACIÓN DE COLIFORMES TERMOTOLERANTES (FECALES)	SMEWW-APHA- AWWA-WEF Part 9221 F.2, 24th Ed. 2023	2023	Multiple-Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Escherichia coli Procedure Using Fluorogenic Substrate. Simultaneous Determination of Thermotolerant Coliforms and E. coli.	
				Producto(s):	AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO
					AGUA DE PROCESO
					AGUA NATURALES
20	NUMERACIÓN DE E. COLI	SMEWW-APHA- AWWA-WEF Part 9221 F.2, 24th Ed. 2023.	2023	Multiple-Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Escherichia coli Procedure Using Fluorogenic Substrate. Simultaneous Determination of Thermotolerant Coliforms and E. coli	
				Producto(s):	AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO
					AGUA DE PROCESO
					AGUA NATURALES
21	DETECCIÓN Y ENUMERACIÓN DE PSEUDOMONA AERUGINOSA	ISO 16266	2006	Water quality detection and enumeration of pseudomonas aeruginosa Method by membrane filtration	
				Producto(s):	AGUA ENVASADA