



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

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

Organismo de Inspección Tipo “A”

En su sede ubicada en: Calle Las Grullas N°1121 – Segundo Piso, distrito de Santa Anita, provincia y departamento de Lima

Con base en la norma

NTP-ISO/IEC 17020:2012 Evaluación de la conformidad. Requisitos para el funcionamiento de diferentes tipos de organismos que realizan la inspección.

Facultándolo a emitir Informes y Certificados de Inspección con Símbolo de Acreditación. En el alcance de la acreditación otorgada que se detalla en el DA-acr-06P-12F que forma parte integral del presente certificado llevando el mismo número de registro indicado líneas abajo.

Fecha de Acreditación: 20 de julio de 2023

Fecha de Vencimiento: 19 de julio de 2026



Firmado digitalmente por AGUILAR
RODRIGUEZ Lidia Patricia FAU
20600283015 soft
Fecha: 2023-07-31 18:13:38
Motivo: Soy el Autor del Documento

LIDIA PATRICIA AGUILAR RODRÍGUEZ

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

Fecha de emisión: 31 de julio de 2023



Cedula N°: 220-2023-INACAL/DA
Contrato de Acreditación N°040-2023/INACAL-DA
Registro N°: OI- 098

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 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).

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

Registro N° : 01 – 098

Norma evaluada : NTP-ISO/IEC 17020:2012

Fecha de la última actualización del alcance : 2024-04-29

Fecha de acreditación : 2023-07-20

Fecha de vencimiento acreditación : 2026-07-19

Ubicaciones (sedes) cubiertas por la acreditación:

Dirección	Persona autorizada para firmar los Certificados/ Informes de Inspección	Cargo
Calle Las Grullas N°1121 – Segundo Piso, distrito de Santa Anita – Lima	<u>Juan Alessandro Ynocente Regalado</u> Bryan Ivan Morán Sanguinetti	<u>Jefe de Inspecciones</u> Inspector

Actividades acreditadas como Organismo de Inspección Tipo “A”¹

SECTOR: 10 INDUSTRIA DE LA ALIMENTACIÓN

Nº	Producto / Proceso / Servicio/Instalación a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento Normativo
01	<ul style="list-style-type: none"> -Mezclas en seco que requieren cocción (pudines, flanes, otros). -Harinas y sémolas. -Féculas y almidones. -Fideos o pastas desecadas con o sin relleno (incluye fideos a base de verduras, al huevo, otros). -Azúcar rubia doméstica, chancaca. -Chocolate de leche, blanco, para taza, de cobertura con o sin relleno (bombones, tejas y chocotejas) y chocolate sucedáneo. -Turrón blando o duro de confitería, barras de cereales. -Producto cocido de consumo directo, como extruidos, expandidos, hojuela instantánea, otros. -Carnes secas, seco-saladas (charqui, chalona, cecina). -Huevos con cáscara. -Frutas y hortalizas frescas (sin ningún tratamiento) -Frutas y hortalizas desecadas, deshidratadas o liofilizadas. -Frutos secos (dátiles, tamarindo, otros) y semillas (castañas, maní, pecanas, nuez, almendras, otros). -Alimentos de baja acidez, de pH > 4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente (de origen animal, leche UHT, leche evaporada; algunos vegetales, guisados, sopas). 	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	<p>SGI-PR-27 Procedimiento general de inspección</p> <p>SGI-IN-03 Inspección y/o muestreo de lotes</p>	<p>*R.M. N° 591-2008-MINSA NTS N° 071-MINSA/DM “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”. Criterios: 6.2 (ítems: IV.4, V.2, V.3, V.6, VI.2, VII.1, VII.4, IX.5, X.8, XII.1, XIV.1, XIV.3, XIV.5, XIX.1)</p>

¹ Un organismo de Inspección Tipo “A”, es aquel independiente de las partes involucradas, es decir que no está relacionado con el diseño, fabricación, suministro, instalación, compra, propiedad, uso o mantenimiento de los ítems inspeccionados.

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN ORGANISMOS DE INSPECCIÓN

02	Productos de galletería	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	SGI-PR-27 Procedimiento general de inspección SGI-IN-03 Inspección y/o muestreo de lotes	<p>*R.M. N°1020-2010/MINSA NTS N°088-MINSA/DIGESA-V.01 “Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería”. Ítem 6.1.3 literal b)</p> <p>*R.M. N°225-2016/MINSA “Modifican Norma Sanitaria para la Fabricación, Elaboración y Expendio de Productos de Panificación, Galletería y Pastelería”. Ítem 6.1.3 literal b)</p>
----	-------------------------	---	---	--

SUBSECTOR: 10.8 FABRICACIÓN DE OTROS PRODUCTOS ALIMENTICIOS				
Nº	Producto / Proceso / Servicio/Instalación a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento Normativo
01	Alimentos a base de granos y otros destinados a Programas sociales de alimentación	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	SGI-PR-27 Procedimiento General de Inspección SGI-IN-03 Inspección y/o Muestreo de Lotes	<p>R.M. N° 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”. Criterio: IX.3</p> <p>R.M. N° 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”. Criterio: IX.4</p> <p>R.M. N° 451-2006/MINSA “Norma Sanitaria para la Fabricación de Alimentos a base de granos y otros, destinados a Programas Sociales de Alimentación” Art. 9, b. Productos crudos, deshidratados y precocidos que requieren cocción, como harinas, hojuelas, otros similares. Criterio: Art. 10, d.</p>
02	Granos secos	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	SGI-PR-27 Procedimiento General de Inspección SGI-IN-03 Inspección y/o Muestreo de Lotes	<p>R.M. N° 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”. Criterios: 6.2 (ítem: V.1)</p>

SUBSECTOR: 10.2 PROCESADO Y CONSERVACIÓN DE PESCADOS, CRUSTÁCEOS Y MOLUSCOS				
Nº	Producto / Proceso / Servicio/Instalación a inspeccionar	Actividad de Inspección	Método/ Procedimiento de Inspección	Documento Normativo
01	Productos Hidrobiológicos en Conserva	Inspección de lotes por muestreo (Características microbiológicas)	SGI-PR-27 Procedimiento General de Inspección SGI-IN-10 Inspección y/o Muestreo de Lotes de Productos Hidrobiológicos en Conservas	<p>R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación”. Ítems: 1.2.8 Esterilidad Comercial</p> <p>R.M. N° 591-2008-MINSA “Norma Sanitaria que establece los Criterios Microbiológicos de Calidad Sanitaria e Inocuidad para los Alimentos y Bebidas de Consumo Humano”. Criterio: XIX.1 Alimentos de baja acidez de pH>4.6 procesados térmicamente y empacados en envases sellados herméticamente.</p>
		Inspección de Lotes por muestreo (Características físico-químico)	SGI-PR-27 Procedimiento General de Inspección SGI-IN-10 Inspección y/o Muestreo de Lotes de Productos Hidrobiológicos en Conservas	<p>SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010 “Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola”. Ítem: 5.4.1 Tabla 15. Contenidos máximos permitidos de metales pesados en productos pesqueros y acuícolas de consumo humano directo, 5.6.9.1.5 Histamina, 5.6.9.1.6 Estaño.</p> <p>R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación”. <u>Perú y otros países:</u> 1.2.9.1 Histamina 1.2.9.2 Estaño 1.3.2.1 Metales pesados (con excepción de la Tabla N°07 1.3.2.3 Dioxinas y PCBs</p> <p>R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación”. <u>Unión Europea:</u> 2.2.1 Metales Pesados 2.2.2 Dioxina, PCBs similares a Dioxinas y PCB 2.4 Histamina</p>

		<p>Inspección de Lotes por muestreo (Características Físico-Sensoriales)</p>	<p>SGI-PR-27 Procedimiento General de Inspección</p> <p>SGI-IN-10 Inspección y/o Muestreo de Lotes de Productos Hidrobiológicos en Conservas</p>	<p>R.D.E. N° 057-2016-SANIPES-DE “Indicadores sanitarios y de inocuidad para los productos pesqueros y acuícolas para mercado nacional y de exportación”.</p> <p>1.2.2 Exámenes sensoriales 1.2.6 Requisitos para la evaluación del doble cierre en envases de hojalata 1.2.7 Requisitos para la determinación de vacío</p> <p>NTP 204.007:2021 “Pescados, Mariscos y Productos Derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales”.</p> <p>Ítems: 4.1.1, 4.1.8, 4.1.9, 4.1.10, 4.1.11</p> <p>SGC-MAI/SANIPES Rev. 02, Abril 2010 “Manual: Indicadores o criterios de seguridad alimentaria e higiene para alimentos y piensos de origen pesquero y acuícola”.</p> <p>Ítem: 5.6.9.1, 5.6.9.1.2, 5.6.9.1.3</p> <p>NTP 204.007:2021 “Pescados, Mariscos y Productos Derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales”.</p> <p>Ítems: 4.1.1, 4.1.8, 4.1.9, 4.1.10, 4.1.11</p>
--	--	--	--	---