

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO

LABORATORIO LOUIS PASTEUR S.R.L.

Ubicado en : Urb. Velasco Astete D-18 -B, Wanchaq, Cusco – Cusco.
Proceso : Ampliación
Expediente N° : 00253-2024-DA-E
Informe Ejecutivo N° : 0172-2025-DA
Vigencia de la Acreditación : Del 2023-05-23 al 2027-05-22
Acreditado con la Norma : NTP-ISO/IEC 17025:2017
Código de Registro : LE – 042
Fecha de Actualización : 2025-04-22¹

Laboratorio : ANALISIS MICROBIOLOGICO
Campo de Prueba : MICROBIOLOGICAS(Incluye MUESTREO)

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
1	COLIFORMES FECALES (NMP)	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 E-124 th Ed	2023	Multiple tube fermentation technique for Members of the Coliform Group Fecal Coliform Procedure Thermotolerant Coliform Test (EC Medium)
Producto(s):		AGUA RESIDUAL DOMÉSTICA		
		AGUA RESIDUAL MUNICIPAL		
		AGUA SUPERFICIAL		
2	COLIFORMES TOTALES (NMP)	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 B 24th Ed	2023	Multiple tube-Fermentation Technique for Members of the Coliform Group Standard Total Coliform Fermentation Technique
Producto(s):		AGUA RESIDUAL DOMÉSTICA		
		AGUA RESIDUAL MUNICIPAL		
		AGUA SUPERFICIAL		
3	DETECCIÓN DE SALMONELLA	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de numeración. Pág. 172-178 2da Ed. Vol.1, Parte II. Reimpresión 2000	2000	Salmonelas. Aislamiento de Salmonelas
Producto(s):		SUPERFICIE INERTE IRREGULAR		
		SUPERFICIE INERTE REGULAR		
		SUPERFICIES VIVAS		
4	NUMERACIÓN DE COLIFORMES	AOAC991.14 22nd Ed.Chapter 17 Subchapter 3-17.3.04	2023	Coliform and Escherichia coli Counts in foods. Dry Rehydratable Film. (Petrifilm™ E. coli/Coliform Count Plate™, Petrifilm™ and Coliform Count

¹ 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

				Plate™) Methods
Producto(s):				SUPERFICIE INERTE IRREGULAR SUPERFICIE INERTE REGULAR SUPERFICIES VIVAS
5	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	AOAC 975.55 22nd Ed. Chapter 17 Subchapter 5-17.5.02	2023	Staphylococcus in Foods. Surface Plating Method for Isolation and Enumeration
Producto(s):				SUPERFICIES VIVAS

Laboratorio : ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Campo de Prueba : MICROBIOLÓGICAS (Incluye MUESTREO en AGUA POTABLE, AGUA RESIDUAL INDUSTRIAL y ALIMENTOS PREPARADOS)

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
6	COLIFORMES FECALIS (NMP)	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 E-1, 24th Ed.	2023	Multiple Tube fermentation technique for Members of the Coliform Group. Fecal Coliform Procedure. Thermotolerant Coliform Test (EC Medium)
Producto(s):				AGUA DE MANANTIAL AGUA POTABLE AGUA RESIDUAL INDUSTRIAL
7	COLIFORMES TOTALES (NMP)	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 B, 24th Ed.	2023	Multiple-Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Standard Total Coliform Fermentation Technique
Producto(s):				AGUA DE MANANTIAL AGUA POTABLE AGUA RESIDUAL INDUSTRIAL
8	DETECCIÓN DE SALMONELLA	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Pág. 172-178 2da Ed. Vol. 1, Parte II, Reimpresión 2000.	1983	Salmonelas. Aislamiento de Salmonelas
Producto(s):				ALIMENTOS PREPARADOS CEREALES Y DERIVADOS LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS
9	NUMERACIÓN DE AEROBIOS MESÓFILOS	AOAC 990.12, 22nd Ed. Chapter 17 Subchapter 2- 17.2.07	2023	Aerobic Plate Count in Foods. Aerobic Count Plate, Dry Rehydratable Film, (Petrifilm™ Aerobic Count Plate) Method
Producto(s):				ALIMENTOS PREPARADOS CEREALES Y DERIVADOS
10	NUMERACIÓN DE COLIFORMES Y ESCHERICHIA COLI	AOAC 991.14 22nd Ed. Chapter 17 Subchapter 3- 17.3.04	2023	Coliform and Escherichia coli Counts in Foods. Dry Rehydratable Film. (Petrifilm™ E. coli/Coliform Count Plate™, Petrifilm™, and Coliform Count Plate™) Methods

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO

Producto(s):		ALIMENTOS PREPARADOS		
		CEREALES Y DERIVADOS		
11	NUMERACIÓN DE ESCHERICHIA COLI	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Pág. 132-134, 138, 139-142 2da Ed. Vol. 1, Reimpresión 2000	1983	Bacterias coliformes. Recuento de coliformes: técnica del Número Más Probable (NMP). Método 1 (Norteamericano). Determinación de organismos coliformes de origen fecal. Método 1 (Norteamericano). Pruebas de identificación de organismos coliformes: IMVIC
Producto(s):		ALIMENTOS PREPARADOS		
12	NUMERACIÓN DE MICROORGANISMOS AEROBIOS MESÓFILOS	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Método 1, Pág. 120-124 2da Ed. Vol. 1, Parte II Reimpresión 2000	1983	Enumeración de microorganismos aerobios mesófilos: Método 1 (Recuento estándar en placa, recuento en placa por siembra en todo el medio o recuento en placa de microorganismos aerobios)
Producto(s):		ALIMENTOS PREPARADOS		
		CEREALES Y DERIVADOS		
		LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		
13	NUMERACIÓN DE MOHOS Y LEVADURAS	AOAC 997.02 22nd Ed. Chapter 17 Subchapter 2- 17.2.09	2023	Yeast and Mold Counts in Foods. Dry Rehydratable Film Method. Petrifilm™
Producto(s):		CEREALES Y DERIVADOS		
14	RECuento DE BACTERIAS HETEROTROFAS	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9215 B, 24th Ed.	2023	Heterotrophic Plate Count. Pour Plate Procedure
Producto(s):		AGUA POTABLE		
		AGUAS SUPERFICIALES		
15	RECuento DE COLIFORMES (NMP)	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Método 1, Pág. 132-134 2da Ed. Vol. 1, Parte II Reimpresión 2000	1983	Bacterias coliformes. Recuento de coliformes: técnica del Número Más Probable (NMP). Método 1 (Norteamericano)
Producto(s):		CEREALES Y DERIVADOS		
		LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		
16	RECuento DE MOHOS Y LEVADURAS	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Pág. 166-167 2da Ed. Vol. 1, Parte II. Reimpresión 2000	1983	Recuentos de mohos y levaduras. Método de Recuento de Levaduras y Mohos por siembra en placa en todo el medio.
Producto(s):		CEREALES Y DERIVADOS		
		LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS		
17	RECuento DE PRESUNTOS BACILLUS CEREUS	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Pág. 285-286 2da Ed. Vol. 1, Parte II Reimpresión 2000	1983	Bacillus cereus. Recuento de presuntos Bacillus cereus

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO

Producto(s):		CEREALES Y DERIVADOS
18	STAPHYLOCOCCUS AUREUS	AOAC 975.55 22nd Ed. Chapter 17 Subchapter 5-17.5.02
2023	Staphylococcus aureus in Foods. Surface Plating Method for Isolation and Enumeration	
Producto(s):		ALIMENTOS PREPARADOS
		LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

Laboratorio : QUIMICO
Campo de Prueba : QUÍMICAS (Incluye MUESTREO)

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
19	PH (CAMPO)	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 4500-H+B, 24th Ed.	2023	pH. Electrometric Method
Producto(s):				AGUAS POTABLES
				AGUAS RESIDUALES
20	TEMPERATURA (CAMPO)	SMEWW-APHA-AWWA-WEF.Part 2550 B.24th Edition.	2023	Temperature Laboratory and Field Methods
Producto(s):				AGUA POTABLE
				AGUA RESIDUAL

Laboratorio : QUÍMICO
Campo de Prueba : QUÍMICAS

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
21	ACEITES Y GRASAS	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 5520 D, 24th Ed. (Incluye MUESTREO)	2023	Oil and Grease. Soxhlet Extraction Method.
Producto(s):				AGUA RESIDUAL
22	CENIZA	NTP 206.012. 2da edición	2018	BIZCOCHOS Y PASTAS O FIDEOS. Determinación de cenizas
Producto(s):				BIZCOCHOS
23	CENIZA	NTP 209.265:2013 (revisada el 2023)	2013	ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA. Determinación de cenizas. Método gravimétrico.
Producto(s):				ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA
				ENRIQUECIDO LÁCTEO
				MEZCLA FORTIFICADA
24	DEMANDA BIOQUÍMICA DE OXÍGENO (DBO5)	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 5210 B, 24th Ed. (Incluye MUESTREO).	2023	Biochemical Oxygen Demand (BOD). 5-Day BOD Test

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO

Producto(s):		AGUA RESIDUAL	
25	DEMANDA QUÍMICA DE OXÍGENO	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 5220 C, 24th Ed. (Incluye MUESTREO)	2023
		Chemical Oxygen Demand (COD). Closed Reflux, Titrimetric Method	
Producto(s):		AGUA RESIDUAL	
26	GRASA	NTP 209.263:2018 (revisada el 2023)	2018
		ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA. Determinación de grasa. Método gravimétrico.	
Producto(s):		ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA ENRIQUECIDO LÁCTEO MEZCLA FORTIFICADA	
27	HUMEDAD	NTP 205.002. 2da edición	2021
		CEREALES Y LEGUMBRES. Determinación del contenido de humedad. Método de rutina	
Producto(s):		CEREALES Y MENESTRAS	
28	HUMEDAD	NTP 206.011. 2da edición	2018
		BIZCOCHOS, GALLETAS Y PASTAS O FIDEOS. Determinación de humedad	
Producto(s):		BIZCOCHOS	
29	HUMEDAD	NTP 209.264:2018 (revisada el 2023)	2018
		ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA. Determinación de humedad. Método gravimétrico.	
Producto(s):		ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA ENRIQUECIDO LÁCTEO MEZCLA FORTIFICADA	
30	pH	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 4500-H+ B, 24th Ed. (Incluye MUESTREO)	2023
		pH. Electrometric Method	
Producto(s):		AGUA POTABLE AGUA RESIDUAL	
31	PROTEÍNAS	NTP 209.262:2013 (revisada el 2023)	2013
		ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA. Determinación de proteínas. Método Kjeldahl.	
Producto(s):		ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA ENRIQUECIDO LÁCTEO MEZCLA FORTIFICADA	
32	SÓLIDOS TOTALES EN SUSPENSIÓN	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 2540 D, 24th Ed. (Incluye MUESTREO)	2023
		Solids. Total Suspended Solids Dried from 103 to 105°C	
Producto(s):		AGUA RESIDUAL	