

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

**AGROINDUSTRIAL DEL PERÚ  
S.A.C. - Sede Arequipa**

Ubicado en : Km 912, Carretera Panamericana Villa El Pedregal, Distrito de Majes,  
Provincia de Caylloma, Arequipa.  
Proceso : Actualización de forma<sup>1</sup>  
Expediente N° : 0370-2022-DA-E y 0371-2022-DA-E  
Informe Ejecutivo N° : 0004-2023-DA y 0005-2023-DA  
Vigencia de la Acreditación : Del 2021-12-30 al 2025-12-29  
Acreditado con la Norma : NTP-ISO/IEC 17025:2017  
Código de Registro : LE – 085  
Fecha de Actualización : 2023-01-10<sup>2</sup>

Laboratorio : FÍSICOQUÍMICA  
Campo de Prueba : FÍSICO QUÍMICAS

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
1	DETERMINACION DE GRASA Y PROTEINA POR ESPECTROMETRIA INFRARROJO MEDIO - MILKOSCAN	AGMQ00059	2022	DETERMINACION DE GRASA Y PROTEINA POR ESPECTROMETRIA INFRARROJO MEDIO - MILKOSCAN
Producto(s): LECHE CRUDA				
2	DETERMINACIÓN DE LA DENSIDAD, MÉTODO DEL LACTODENSIMETRO	NTP 202.008-1998 (revisada el 2020)	1998	Leche y productos lácteos. Leche cruda. Método de ensayo de determinación de la densidad relativa. Método usual. Determinación de la densidad Método del Lactodensímetro.
Producto(s): LECHE CRUDA				
3	DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA	ISO 19662	2018	Leche - Determinacion del contenido de grasa - Acido butirometrico (Metodo de Gerber)
Producto(s): LECHE CRUDA				
4	DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE NITRÓGENO	ISO 8968-3	2004	Leche - Determinacion del contenido de nitrogeno Parte 3: Metodo de digestion en bloque (metodo de rutina semi-micro rápido)
Producto(s): LECHE CRUDA				
5	ENUMERACIÓN DE CELULAS SOMÁTICAS	ISO 13366-2	2006	Leche Enumeracion de celulas somaticas - Guia sobre el funcionamiento de contadores fluoro-opto electronicos

<sup>1</sup> Los métodos actualizados se encuentran subrayados y en negrita.

<sup>2</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**

Producto(s): LECHE CRUDA				
6	ESTABILIDAD DE LA LECHE CRUDA POR EL MÉTODO DEL ALCOHOL	NTP 202.030-1998 (revisada el 2018)	1998	Leche cruda. Ensayos prelimares: Ebullición; Alcohol y Alizarol; Estabilidad de la leche cruda por el método el alcohol.
Producto(s): LECHE CRUDA				
7	PUNTO DE CONGELAMIENTO	AGMQ10009 -Versión01 (Válido)	2017	Determinación del Punto de congelamiento. Método Infrarrojo.
Producto(s): LECHE CRUDA				
8	PUNTO DE CONGELAMIENTO	ISO 5764:2009 (IDF 108:2009)	2009	Milk -- Determination of freezing point - Thermistor cryoscope method (Reference method)
Producto(s): LECHE CRUDA				
9	REDUCTASA O ENSAYO DE AZUL DE METILENO	NTP 202.014:2004 (Revisada el 2018)	2004	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche cruda. Ensayo de reductasa o ensayo de azul de metileno.
Producto(s): LECHE CRUDA				
10	SÓLIDOS TOTALES	AGMQ10007 (Versión 01). (Validado)	2014	Determinación de sólidos totales. Método infrarrojo.
Producto(s): LECHE CRUDA				
11	SÓLIDOS TOTALES	ISO 6731/IDF21	2010	Milk, cream and evaporated milk -- Determination of total solids content (Reference method)
Producto(s): LECHE CRUDA				

Laboratorio : MICROBIOLOGÍA

Campo de Prueba : MICROBIOLÓGICAS

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
12	RECUESTO DE AEROBIOS MESÓFILOS	AOAC 986.33, <b>21st</b> Ed.	<b>2019</b>	Bacterial and coliform counts in milk. Dry rehydratable film methods (petrifilm™ aerobic count plate and petrifilm™ coliform count plate™)
Producto(s): LECHE CRUDA				
13	RECUESTO DE AEROBIOS MESÓFILOS	NMX-F-705. COFOCALEC	<b>2020</b>	Determinación de la cuenta total bacteriana en leche cruda por citometría de flujo - Bactoscan.
Producto(s): LECHE CRUDA				