

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, departamento de Arequipa
 Proceso : Reducción
 Expediente N° : 00213-2024-DA-E
 Informe Ejecutivo N° : 0337-2024-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 : 2024-07-13¹

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
Producto(s): LECHE CRUDA				

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

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 cryscope method (Reference method)
				Producto(s): LECHE CRUDA
9	SÓLIDOS TOTALES	AGMQ10007 (Versión 01). (Válido)	2014	Determinación de sólidos totales. Método infrarrojo.
				Producto(s): LECHE CRUDA
10	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
11	RECuento DE AEROBIOS MESÓFILOS	AOAC 986.33, 21st Ed.	2019	Bacterial and coliform counts in milk. Dry rehydratable film methods (petrifilm™ aerobic count plate and petrifilm™ coliform count plate™)
				Producto(s): LECHE CRUDA
12	RECuento DE AEROBIOS MESÓFILOS	NMX-F-705. COFOCALEC	2020	Determinación de la cuenta total bacteriana en leche cruda por citometría de flujo - Bactoscan.
				Producto(s): LECHE CRUDA