

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO

**AGROINDUSTRIAL DEL PERÚ S.A.C.
- Sede La Libertad (Trujillo)**

Ubicado en : Nro. S/n fnd. Fundo Larrea, distrito de Moche, provincia de Trujillo,
departamento de La Libertad
Proceso : Ampliación¹
Expediente N° : 00373-2022-DA-E
Informe Ejecutivo N° : 494-2023-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 : 2023-12-18²

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 (revisión 2020)	2020	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Determinación de la densidad relativa en leche. Método usual.
Producto(s):				
LECHE CRUDA				
3	DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE GRASA	ISO 19662	2018	Leche - Determinación del contenido de grasa - Acido butirometrico (Metodo de Gerber)
Producto(s):				
LECHE CRUDA				
4	DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE NITRÓGENO	ISO 8968-3 (Incluye muestreo)	2004	Leche - Determinación del contenido de nitrógeno Parte 3: Metodo de digestión en bloque (metodo de rutina semi-micro rápido)
Producto(s):				
LECHE CRUDA				
5	DETERMINACIÓN DEL PUNTO DE CONGELAMIENTO	<u>AGMQ10009 (Validado) // ISO 707:2008 (Incluye MUESTREO)</u>	<u>2022</u>	<u>Determinación del Punto de Congelamiento Método Infrarrojo // Milk and milk products - Guidance on sampling</u>

¹ La ampliación se encuentra subrayado y en negrita.

² 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 este plazo no se aceptarán observaciones.

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO

Producto(s):				LECHE CRUDA
6	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
7	ESTABILIDAD DE LA LECHE CRUDA POR EL MÉTODO DEL ALCOHOL	NTP 202.030:1998, item 3.2	2018	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche cruda. Ensayos preliminares: Ebullición, Alcohol y Alizarol
Producto(s):				LECHE CRUDA
8	PUNTO DE CONGELAMIENTO	ISO 5764/IDF 108	2009	Leche-Determinación del punto de congelación-Método del crioscopio Termistor (Método de Referencia)
Producto(s):				LECHE CRUDA
9	SÓLIDOS TOTALES	AGMQ10007 - Versión 01	2014	Determinación de sólidos totales. Método infrarrojo (Válido)
Producto(s):				LECHE CRUDA
10	SÓLIDOS TOTALES	ISO 6731/IDF21	2010	Leche, Nata y Leche evaporada- Determinación del contenido de sólidos totales (Método de referencia)
Producto(s):				LECHE CRUDA

Laboratorio : MICROBIOLOGÍA
Campo de Prueba : MICROBIOLÓGICAS

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
11	DETERMINACION DE LA CUENTA TOTAL BACTERIANA POR CITOMETRIA DE FLUJO - BATOSCAN	NMX-F-705-COFOCALEC	2020	Sistema Producto Leche - Alimentos - Lácteos. Determinación de la cuenta total bacteriana en leche cruda por citometría de flujo - método de prueba
Producto(s):				LECHE CRUDA
12	RECUESTO DE AEROBIOS MESÓFILOS	AOAC 986.33 - 2016:20th Edición	2016	Bacterial and Coliform Counts in Milk. Dry Rehydratable Film Methods (Petrifilm Aerobic Count plate)
Producto(s):				LECHE CRUDA