

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO

**CERTIFICACIONES E INSPECCIONES TÉCNICAS
CONSULTORES S.A.C. - CERTECC S.A.C.**

Ubicado en : Av. Ayacucho s/n, Urb. Patibamba Baja, Abancay, Apurímac
 Proceso : Actualización de forma¹
 Expediente N° : 00290-2023-DA-E
 Informe Ejecutivo N° : 365-2023-DA
 Vigencia de la Acreditación : 2022-07-15 al 2025-07-14
 Acreditado con la Norma : NTP-ISO/IEC 17025:2017
 Código de Registro : LE - 185
 Fecha de Actualización : 2025-06-03²

Laboratorio : FISCOQUÍMICA
 Campo de Prueba : FISCOQUÍMICA

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
1	DETERMINACIÓN DE ACIDEZ LIBRE	NTP 209.005:1968 (Revisada el 2016)	1968	ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES. Método para la Determinación de Acidez Libre. 1ª Edición.
Producto(s): ACEITES VEGETALES				
2	DETERMINACIÓN DE HUMEDAD	NTP 205.002:2021	2021	CEREALES Y LEGUMBRES. Determinación del contenido de Humedad. Método de rutina. 2ª Edición.
Producto(s): GRANOS SECOS (CEREALES, LEGUMINOSAS Y QUENOPODIACEAS) HOJUELAS PRECOCIDAS Y CRUDAS, Y/O FORTIFICADAS				
3	DETERMINACIÓN DE HUMEDAD	NTP 205.037:2022	2022	CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS. HARINAS. Determinación del Contenido de Humedad. 2ª Edición.
Producto(s): HARINAS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, DE GRANO, GRANOS ANDINOS, TUBÉRCULOS Y RAÍCES ALIMENTICIAS SÉMOLA DE CEREALES				
4	DETERMINACIÓN DE HUMEDAD	NTP 206.011:2018 (Excepto 6.2)	2018	Bizcochos, Galletas y Pastas o Fideos. Determinación de Humedad. 2ª Edición.
Producto(s): FIDEOS O PASTAS DESECADAS, SIN RELLENO PRODUCTOS DE GALLETERÍA, SIN RELLENO				
5	DETERMINACIÓN DE HUMEDAD	NTP 207.005:2018 (revisada el 2023)	2018	AZUCAR. Determinación de Humedad en Azúcar por Pérdida en el secado. 6ª Edición.
Producto(s): AZÚCAR				

¹ La ampliación se encuentra en negrita y subrayada.

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 éste plazo no se aceptarán observaciones.



ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO

				PANELA
6	DETERMINACIÓN DE HUMEDAD	NTP 208.008:2022. Excepto 4.2, 4.3, 4.4, 4.5.	2022	CONFITERÍA. Determinación de humedad. 3ª Edición.
				Producto(s): BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS
7	DETERMINACIÓN DE HUMEDAD	NTP 209.264:2018 (revisada el 2023)	2018	Alimentos Cocidos de Reconstitución Instantánea. Determinación de Humedad. Método Gravimétrico. 3ª Edición.
				Producto(s): PRODUCTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA (ENRIQUECIDOS LÁCTEOS, SUSTITUTOS LÁCTEOS, MEZCLAS FORTIFICADAS, OTROS)

Laboratorio : MICROBIOLOGÍA
 Campo de Prueba : MICROBIOLÓGICAS

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
8	DETECCIÓN DE SALMONELLA spp.	ISO 6579-1:2017 / Amd. 1:2020 (Excepto 9.3.3; 9.4.3 y Anexo D)	2020	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of Salmonella -- Part 1: Detection of Salmonella spp./Amendment 1: Broader range of incubation temperatures, amendment to the status of Annex D, and correction of the composition of MSVR and SC
				Producto(s): BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS FIDEOS SIN RELLENO PRODUCTOS COCIDOS DE CONSUMO DIRECTO, COMO EXTRUIDOS, EXPANDIDOS, HOJUELA INSTANTANEA, OTRO. PRODUCTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA COMO ENRIQUECIDOS LÁCTEOS, SUSTITUTOS LÁCTEOS, MEZCLAS FORTIFICADAS, OTROS. PRODUCTOS CRUDOS DESHIDRATADOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN COMO HOJUELAS, HARINAS Y OTROS.
9	NUMERACIÓN DE COLIFORMES TOTALES	ISO 4832:2006	2006	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coliforms -- Colony-count technique
				Producto(s): FIDEOS SIN RELLENO MEZCLAS EN SECO QUE REQUIEREN COCCIÓN (MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO) PRODUCTOS COCIDOS DE CONSUMO DIRECTO, COMO EXTRUIDOS, EXPANDIDOS, HOJUELA INSTANTANEA, OTRO. PRODUCTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA COMO ENRIQUECIDOS LÁCTEOS, SUSTITUTOS LÁCTEOS, MEZCLAS FORTIFICADAS, OTROS. PRODUCTOS CRUDOS DESHIDRATADOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN COMO HOJUELAS, HARINAS Y OTROS.
10	RECuento DE AEROBIOS MESÓFILOS	FDA /BAM Online 8th Ed. Rev. A/1998. January 2001. Chapter 3, Item A a la D	2001	Aerobic Plate Count. Conventional Plate Count Method

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO

				<p>AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA</p> <p>MEZCLAS EN SECO QUE REQUIEREN COCCIÓN (MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO)</p> <p>PRODUCTOS COCIDOS DE CONSUMO DIRECTO, COMO EXTRUIDOS, EXPANDIDOS, HOJUELA INSTANTANEA, OTRO.</p> <p>PRODUCTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA COMO ENRIQUECIDOS LÁCTEOS, SUSTITUTOS LÁCTEOS, MEZCLAS FORTIFICADAS, OTROS.</p> <p>PRODUCTOS CRUDOS DESHIDRATADOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN COMO HOJUELAS, HARINAS Y OTROS.</p>
11	RECUENTO DE BACILLUS CEREUS	FDA/BAM Online 8th Ed. Rev. A / 1998. October 2020. Chapter 14 Items: A,B,C, D, F, G	2020	Bacillus cereus. Recuento de presuntos Bacillus cereus/Confirmation of B. cereus
				<p>BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS</p> <p>PRODUCTOS COCIDOS DE CONSUMO DIRECTO, COMO EXTRUIDOS, EXPANDIDOS, HOJUELA INSTANTANEA, OTRO.</p> <p>PRODUCTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA COMO ENRIQUECIDOS LÁCTEOS, SUSTITUTOS LÁCTEOS, MEZCLAS FORTIFICADAS, OTROS.</p> <p>PRODUCTOS CRUDOS DESHIDRATADOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN COMO HOJUELAS, HARINAS Y OTROS.</p> <p>PRODUCTOS DE GALLETTERÍA</p>
12	RECUENTO DE ENTEROBACTERIACEAE	ISO 21528-2:2017	2017	Microbiology of the food chain -- Horizontal methods for the detection and enumeration of Enterobacteriaceae -- Part 2: Colony-count technique
				<p>Producto(s): AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA</p>
13	RECUENTO DE ESCHERICHIA COLI	AOAC 991.14 Chapter 17, Subchapter 3: 17.3.04 - 22nd Ed.	2023	Coliform and Escherichia coli Counts in Foods. Dry Rehydratable Film (Petrifilm E. coli/Coliform Count Plate and Petrifilm Coliform Count Plate Method)
				<p>Producto(s): SNACK DE PRODUCTOS NATURALES</p>
14	RECUENTO DE LEVADURAS	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Pág. 165-167 2da Ed. Reimpresión 2000	1983	Método de Recuento de Levaduras y Mohos por siembra en placa en todo el medio
				<p>AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA</p> <p>PRODUCTOS COCIDOS DE CONSUMO DIRECTO, COMO EXTRUIDOS, EXPANDIDOS, HOJUELA INSTANTANEA, OTRO.</p> <p>PRODUCTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA COMO ENRIQUECIDOS LÁCTEOS, SUSTITUTOS LÁCTEOS, MEZCLAS FORTIFICADAS, OTROS.</p> <p>PRODUCTOS CRUDOS DESHIDRATADOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN COMO HOJUELAS, HARINAS Y OTROS.</p>



ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO

SNACK DE PRODUCTOS NATURALES				
15	RECuento DE MOHOS	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Pág. 165-167 2da Ed. Reimpresión 2000	1983	Método de Recuento de Levaduras y Mohos por siembra en placa en todo el medio
AZÚCAR RUBIA DOMÉSTICA BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS FIDEOS SIN RELLENO GRANOS SECOS PRODUCTOS COCIDOS DE CONSUMO DIRECTO, COMO EXTRUIDOS, EXPANDIDOS, HOJUELA INSTANTÁNEA, OTRO. PRODUCTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA COMO ENRIQUECIDOS LÁCTEOS, SUSTITUTOS LÁCTEOS, MEZCLAS FORTIFICADAS, OTROS. PRODUCTOS CRUDOS DESHIDRATADOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN COMO HOJUELAS, HARINAS Y OTROS. PRODUCTOS DE GALLETERÍA SNACK DE PRODUCTOS NATURALES				
16	RECuento DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVA	ISO 6888-1:2021. (Excepto 9.4.3) / Amd.1: 2023(E)	2021	Microbiology of the food chain – Horizontal method for the enumeration of coagulase-positive staphylococci (Staphylococcus aureus and other species) – Part 1: Method using Baird-Parker agar medium / Amd.1: 2023(E)
BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS FIDEOS SIN RELLENO MEZCLAS EN SECO QUE REQUIEREN COCCIÓN (MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO) PRODUCTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA COMO ENRIQUECIDOS LÁCTEOS, SUSTITUTOS LÁCTEOS, MEZCLAS FORTIFICADAS, OTROS.				

Laboratorio : SENSORIAL
 Campo de Prueba : SENSORIALES

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
17	ANÁLISIS SENSORIAL	NTP ISO 4121:2008 (REV 2019) Parte 6.3.2	2008	Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas. 1ª Edición
ACEITES VEGETALES AZUCARES Y PANELA BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS CARNE SECA O DESHIDRATADA				



ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO

	CHOCOLATE
	FIDEOS O PASTAS DESECADAS, SIN RELLENO
	GRANOS SECOS (CEREALES, LEGUMINOSAS Y QUENOPODIACEAS)
	HARINAS Y DERIVADOS (EXTRUÍDAS, PRECOCIDAS Y CRUDAS)
	HOJUELAS PRECOCIDAS Y CRUDAS, Y/O FORTIFICADAS
	MEZCLA EN POLVO A BASE DE HUEVO
	PRODUCTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA (ENRIQUECIDOS LÁCTEOS, SUSTITUTOS LÁCTEOS, MEZCLAS FORTIFICADAS, OTROS)
	PRODUCTOS DE GALLETTERÍA, SIN RELLENO
	PRODUCTOS INSTANTÁNEOS EXTRUÍDOS O EXPANDIDOS PROTEINIZADOS O NO, QUE NO REQUIEREN COCCIÓN.
	SNACK DE PRODUCTOS NATURALES
	TUBÉRCULOS PROCESADOS