

AGRORUM S.A.C.

Ubicado en : Calle Enrique Encinas Franco 284 - 3er piso, Urb. Santa Catalina, distrito de La Victoria, provincia y departamento de Lima

Proceso : Precisión de Alcance

Expediente N° : N.A.

Informe Ejecutivo N° : N.A.

Vigencia de la Acreditación : 2024-08-23 al 2027-08-22

Acreditado con la Norma : NTP-ISO/IEC 17025:2017

Código de Registro : LE - 240

Fecha de Actualización : 2025-06-13¹

Laboratorio : AGRORUM S.A.C.
Campo de Prueba : BIOLÓGICAS

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
1	DETECCIÓN Y ENUMERACIÓN DE E. COLI	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9222 B followed by Part 9222 I. 24th Edition. 2023.	2023	9222 B - Standard Total Coliform Membrane Filter Procedure using Endo Media, followed by 9222 I - Partitioning E. coli from MF Total Coliforms using NA-MUG agar
				Producto(s):
				AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO
				AGUA SUBTERRÁNEA
				AGUA SUPERFICIAL
2	ENUMERACIÓN DE COLIFORMES	FDA/BAM Online 8th Ed. Rev. A/1998. October 2020. Chapter 4. Item G.	2020	Enumeration of Escherichia coli and the Coliform Bacteria. Solid medium method - Coliforms
				Producto(s):
				ALIMENTOS ELABORADOS
				FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y VEGETALES
				GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIÁCEAS
				HUEVOS Y OVOPRODUCTOS
3	ENUMERACIÓN DE COLIFORMES	FDA/BAM Online 8th Ed. Rev. A/1998. October 2020. Chapter 4. Item G. // RM N° 461-2007 MINSA(Incluye MUESTREO)	2020	Enumeration of Escherichia coli and the Coliform Bacteria. Solid medium method - Coliforms // Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
				Producto(s):
				SUPERFICIES INERTES (REGULARES E IRREGULARES)
				SUPERFICIES VIVAS: MANOS DE MANIPULADORES CON O SIN GUANTES

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 este plazo no se aceptarán observaciones.

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO

4	ENUMERACIÓN DE ESCHERICHIA COLI	FDA/BAM Online 8th Ed. Rev. A/1998. October 2020. Chapter 4. Item G.	2020	Enumeration of Escherichia coli and the Coliform Bacteria. Solid medium method - Coliforms
				ALIMENTOS ELABORADOS
Producto(s):				FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y VEGETALES
				GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIÁCEAS
5	HETERÓTROFOS (CONTEO EN PLACA)	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9215 B, 24th Edition. 2023.	2023	Heterotrophic Plate Count. Pour Plate Procedure, 35 °C/48 h, APC
				AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO
Producto(s):				AGUA SUBTERRÁNEA
				AGUA SUPERFICIAL
6	NUMERACIÓN DE COLIFORMES TERMOTOLERANTES (FECALES)	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 E1, 24th Edition. 2023.	2023	Multiple-Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Thermotolerant (Fecal) Coliform Procedure. Thermotolerant Coliform Test (EC Medium)
				AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO
				AGUA RESIDUAL DOMÉSTICA
Producto(s):				AGUA RESIDUAL INDUSTRIAL
				AGUA SUBTERRÁNEA
				AGUA SUPERFICIAL
7	NUMERACIÓN DE COLIFORMES TOTALES	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 B (Except item 1. Samples). 24th Edition. 2023.	2023	Multiple-Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Standard Total Coliform Fermentation Technique
				AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO
				AGUA RESIDUAL DOMÉSTICA
Producto(s):				AGUA RESIDUAL INDUSTRIAL
				AGUA SUBTERRÁNEA
				AGUA SUPERFICIAL
8	NUMERACIÓN DE ESCHERICHIA COLI	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 F1, 24th Edition. 2023.	2023	Multiple-Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Escherichia coli Procedure Using Fluorogenic Substrate. 1. Escherichia coli Test (EC-MUG Medium)
				AGUA PARA USO Y CONSUMO HUMANO
				AGUA RESIDUAL DOMÉSTICA
Producto(s):				AGUA RESIDUAL INDUSTRIAL
				AGUA SUBTERRÁNEA

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO

				AGUA SUPERFICIAL
9	RECUENTO DE AEROBIOS MESÓFILOS	ICMSF. 2da Edición. Pág. 120-124. 1983. Reimpresión 2000 (Ed. Acribia)	1983	Microorganismos de los Alimentos 1. Enumeración de microorganismos aerobios mesófilos. Métodos de recuento en placa. Método 1.
				ALIMENTOS ELABORADOS
				CRUSTÁCEOS PROCESADOS
				FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y VEGETALES
		Producto(s):		GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIÁCEAS
				HUEVOS Y OVOPRODUCTOS
				MOLUSCOS BIVALVOS PROCESADOS
				PESCADOS PROCESADOS
10	RECUENTO DE ENTEROBACTERIAS	UNE-EN ISO 21528-2:2018	2018	Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para la detección y el recuento de Enterobacteriaceae. Part 2: Técnica para el recuento de colonias. (ISO 21528-2:2017, Versión corregida 2018-06-01)
				Producto(s): HARINA DE PESCADO
				HARINA DE POTA
11	RECUENTO DE ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVOS	UNE-EN ISO 6888-1:2022 (Excepto 9.4.2) /Amd.1:2023 E	2022	Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para el recuento de estafilococos coagulasa positivos (Staphylococcus aureus y otras especies). Parte 1: Método que utiliza un medio de agar Baird-Parker (ISO 6888-1:2021) / Amendment 1
				Producto(s): ALIMENTOS ELABORADOS
				CRUSTÁCEOS PROCESADOS
				MOLUSCOS BIVALVOS PROCESADOS
				PESCADOS PROCESADOS
12	RECUENTO DE ESTAFILOCOCOS COAGULASA POSITIVOS	UNE-EN ISO 6888-1:2022 (Excepto 9.4.2) /Amd.1:2023 E // RM N° 461-2007 MINSA(Incluye MUESTREO)	2022	Microbiología de la cadena alimentaria. Método horizontal para el recuento de estafilococos coagulasa positivos (Staphylococcus aureus y otras especies). Parte 1: Método que utiliza un medio de agar Baird-Parker (ISO 6888-1:2021). / Amendment 1 // Gufa Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
				Producto(s): SUPERFICIES VIVAS: MANOS DE MANIPULADORES CON O SIN GUANTES
13	RECUENTO DE MOHOS Y LEVADURAS	ICMSF. 2da Edición. Pág. 165-167. 1983. Reimpresión 2000 (Ed. Acribia)	1983	Microorganismos de los Alimentos 1. Recuento de Mohos y Levaduras. Método de recuento de Levaduras y Mohos por siembra en Placa en todo Medio.
				Producto(s): FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y VEGETALES
				GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIÁCEAS
14	SALMONELLA (DETECCIÓN)	ISO-6579-1:2017(Excepto ítem 9.3.3; 9.4.3; Anexo D) /Amd.1:2020.	2017	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



ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO

				temperatures, amendment to the status of Annex D, and correction of the composition of MRSV and SC
			Producto(s):	ALIMENTOS ELABORADOS
				CRUSTÁCEOS PROCESADOS
				FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y VEGETALES
				GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIÁCEAS
				HARINA DE PESCADO
				HARINA DE POTA
				HUEVOS Y OVOPRODUCTOS
				MOLUSCOS BIVALVOS PROCESADOS
				PESCADOS PROCESADOS
15	SALMONELLA (DETECCIÓN)	ISO-6579-1:2017(Excepto ítem 9.3.3; 9.4.3; Anexo D) /Amd.1:2020 // RM N° 461-2007 MINSA(Incluye MUESTREO)	2017	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 MRSV and SC // Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
			Producto(s):	SUPERFICIES INERTES (REGULARES E IRREGULARES)
				SUPERFICIES VIVAS: MANOS DE MANIPULADORES CON O SIN GUANTES