

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

**LABORATORIO CERTIPEZ E.I.R.L.  
(SEDE CHIMBOTE)**

Ubicado en : Programa de Vivienda Buenos Aires 2da Etapa Parcelación  
Semirústica Mz. F Lote 10A-1 Nuevo Chimbote - Santa – Ancash.  
Proceso : Actualización por cambio de forma<sup>1</sup>  
Expediente N° : 00084-2026-DA-E  
Informe Ejecutivo N° : 075-2026-DA  
Vigencia de la Acreditación : 2022-04-14 al 2026-04-13  
Acreditado con la Norma : NTP-ISO/IEC 17025:2017  
Código de Registro : LE – 058  
Fecha de Actualización : 2026-02-28<sup>2</sup>

**Laboratorio : FISICO - ORGANOLEPTICO**

**Campo de Prueba : SENSORIALES**

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
1	ANÁLISIS FÍSICOS	NTP 205.011 numerales 5.2.1 a 5.2.4	2023	ARROZ. Arroz elaborado. Requisitos
Producto(s):				ARROZ
2	CIERRE DOBLE	NCh2701.Of2002 Parte 5.1 Mediciones externas y Parte 5.2.1 Método del Desgarro	2002	Envases metálicos para conservas - Cierre doble - Requisitos y métodos de ensayo
Producto(s):				CONSERVAS EN ENVASES METÁLICOS
3	DETERMINACIÓN DE PARÁSITOS	AOAC 985.12, 22nd Ed.	2023	Parasites in Fish Muscle
Producto(s):				MÚSCULO DE PESCADO
4	DOBLE CIERRE	NTP 204.063: 2013 (Revisada el 2018) Excepto	2013	CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Envases metálicos para conservas. Doble cierre. Requisitos y

<sup>1</sup> La actualización se encuentra en negrita y subrayado, surte efecto a partir del 20-01-2026.

<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**

		numeral 6.2.2.		métodos de ensayo.
Producto(s):		CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS EN ENVASE DE HOJALATA		
5	EVALUACIÓN SENSORIAL ORGANOLÉPTICO	NTP ISO 4121 (Revisada el 2025)	2008	ANÁLISIS SENSORIAL. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas
Producto(s):		ACEITE VEGETAL ACEITUNA DE MESA ALMIDÓN DE MAÍZ (MAICENA) ALMIDÓN DE YUCA AZÚCAR RUBIA BARRA DE CEREALES Y/O LEGUMINOSAS CARNE SECA O DESHIDRATADA SIN HUESO CEREAL EXPANDIDO / EXTRUIDO CHOCOLATE PARA TAZA CONSERVA DE BOFE DE RES CONSERVA DE CARNE DE AVES CONSERVA DE CARNE DE CERDO CONSERVA DE CARNE DE RES CONSERVA DE HÍGADO DE POLLO CONSERVA DE MOLLEJITA CONSERVA DE SANGRECITA FÉCULA DE PAPA FIDEOS O PASTAS GALLETAS GRANOS DE CEREALES Y MENESTRAS HARINAS DE FRUTAS HARINAS EXTRUIDAS HARINAS PRECOCIDAS HOJUELAS DE CEREALES HUEVO DE GALLINA HUEVO SANCOCHADO LECHE CON CEREALES		

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

				LECHE ENRIQUECIDA
				LECHE EVAPORADA
				LECHE FERMENTADA TRATADA TÉRMICAMENTE
				MANTEQUILLA
				MEZCLA DE HARINA DE MANÍ TOSTADO Y MAÍZ AMARILLO
				MOTE
				NÉCTAR DE FRUTA
				PAPA SECA
				PESCADO CONGELADO
				PRODUCTOS DE PANADERÍA
				QUEQUE
				QUESOS MADURADOS
				SAL DE CONSUMO HUMANO
				SÉMOLA DE CEREALES
				TRIGO
6	EVALUACIÓN SENSORIAL Y FÍSICA DE ANCHOVETA O SARDINA PERUANA EN CONSERVA	NTP 204.054:2011 Numeral 8 excepto 8.6 (Revisada el 2025)	2011	CONSERVAS DE PRODUCTOS PESQUEROS. Anchoveta o sardina peruana en conserva. Requisitos.
Producto(s):				CONSERVAS DE ANCHOVETA O SARDINA PERUANA
7	EXAMEN SENSORIAL Y FÍSICO Y DETERMINACIÓN DE PESO NETO	NTP CODEX CXS 36:2020 Numeral 7.3.1, Numeral 7.6 y Anexo A, excepto ítem 6	2020	Pescado No Eviscerados y Eviscerados Congelados Rápidamente.
Producto(s):				PESCADO CONGELADO ENTEROS Y EVISCERADOS
8	FÍSICO-ORGANOLÉPTICO	NTP 204.007:2021	2021	PESCADOS, MARISCOS Y PRODUCTOS DERIVADOS. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayo físicos y sensoriales
Producto(s):				CONSERVAS DE MARISCOS
				CONSERVAS DE PESCADO
				CONSERVAS DE PRODUCTOS DERIVADOS
9	PESO BRUTO	NTP 204.007:2021. Numeral 4.1.5.2.1 – Validado (aplicado fuera del alcance)	2021	Pescados, mariscos y productos derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales.

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

Producto(s):		CONSERVAS DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL		
10	PESO ESCURRIDO	NTP 204.007:2021. Numeral 4.1.5.2.4 – Validado (aplicado fuera del alcance)	2021	Pescados, mariscos y productos derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales
Producto(s):		CONSERVAS DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL		
11	PESO NETO	NTP 204.007:2021. Numeral 4.1.5.2.3 – Validado (aplicado fuera del alcance)	2021	Pescados, mariscos y productos derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales.
Producto(s):		CONSERVAS DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL		
12	PESO TARA	NTP 204.007:2021. Numeral 4.1.5.2.2 – Validado (aplicado fuera del alcance)	2021	Pescados, mariscos y productos derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales.
Producto(s):		CONSERVAS DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL		
13	VACÍO	NTP 204.007:2021. Numeral 4.1.3 – Validado (aplicado fuera del alcance)	2021	Pescados, mariscos y productos derivados. Conservas de productos de la pesca en envases de hojalata. Métodos de ensayos físicos y sensoriales.
Producto(s):		CONSERVAS DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL		

Laboratorio : FISCOQUIMICA

Campo de Prueba : QUÍMICAS

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
14	ACIDEZ	ISO/TS 11869:IDF /RM 150:2012	2012	Fermented milks. Determination of titratable acidity. Potentiometric method.
Producto(s):		LECHE FERMENTADA (YOGURT)		
15	ACIDEZ	NTP 202.116:2008 (Revisada el 2018)	2008	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche cruda. Determinación de acidez de la leche. Método volumétrico
Producto(s):		LECHE CRUDA LECHE UHT		
16	ACIDEZ	NTP 202.188 (revisada el 2025)	2008	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Leche saborizada. Determinación de la acidez mediante el método del punto final potenciométrico.
Producto(s):		LECHE SABORIZADA		
17	ACIDEZ	NTP 203.070:1977 (revisada el 2017)	1977	Productos elaborados a partir de frutas y otros vegetales. Determinación de la acidez.

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

Producto(s):		ACEITUNAS EN SALMUERA		
18	ACIDEZ	NTP 205.039: 2022	2022	CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS. HARINAS. Determinación de la acidez titulable
Producto(s):		HARINAS DE ORIGEN VEGETAL		
19	ACIDEZ	NTP 206.008 (Revisada el 2021)	1976	Productos de Panadería. Determinación del porcentaje de Acidez titulable
Producto(s):		PRODUCTOS DE PANADERÍA		
20	ACIDEZ	NTP 206.013:1981 (revisada el 2021)	1981	BIZCOCHOS, GALLETAS, PASTAS Y FIDEOS. Determinación de la acidez
Producto(s):		BIZCOCHOS		
Producto(s):		FIDEOS		
Producto(s):		GALLETAS		
21	ACIDEZ	NTP 209.266:2012 (revisada el 2021).	2012	ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA. Determinación de acidez. Método volumétrico
Producto(s):		CEREAL EXPANDIDO / EXTRUIDO		
Producto(s):		MEZCLA FORTIFICADA		
22	ACIDEZ LIBRE	NTP 209.005:1968 (Revisada el 2016)	1968	ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES. Método para la determinación de la acidez libre
Producto(s):		ACEITES MARINOS		
Producto(s):		ACEITES VEGETALES		
23	ALCALINIDAD	NTP 205.070:2016 (revisada el 2024)	2016	CEREALES. Mote. Determinación de la alcalinidad.
Producto(s):		MOTE		
24	BROMATOS	AOAC 956.03 (A), 22nd Ed.	2023	Bromates and Iodates in White and Whole Wheat Flour
Producto(s):		HARINA DE TRIGO		
25	BROMATOS	AOAC 956.03 (A), 22nd Ed (Validado - aplicado fuera del alcance)	2023	Bromates and Iodates in White and Whole Wheat Flour
Producto(s):		PRODUCTOS DE PANADERÍA		
26	CADMIO	NCh 2638.Of 2001 (Validado - Modificado)	2001	Productos hidrobiológicos - Determinación de cadmio - Método espectrofotométrico de absorción atómica por llama.
Producto(s):		PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS EN CONSERVAS		

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

27	CENIZA	FAO. FOOD AND NUTRITION PAPER	1986	FAO. FOOD AND NUTRITION PAPER. Total Ash. Vol. 14/7. Pág. 228
Producto(s):				<input type="text" value="CONSERVAS DE PESCADO"/> <input type="text" value="PESCADO CONGELADO"/> <input type="text" value="PESCADO FRESCO"/>
28	CENIZA	NTE INEN 520:2013	2013	HARINAS DE ORIGEN VEGETAL. Determinación de la ceniza.
Producto(s):				<input type="text" value="HARINAS DE ORIGEN VEGETAL"/>
29	CENIZA	NTP 204.022:1982 (Revisada el 2025)	1982	HARINA DE PESCADO. Determinación de cenizas
Producto(s):				<input type="text" value="HARINA DE PESCADO"/>
30	CENIZA	NTP 205.004	2022	CEREALES Y LEGUMINOSAS. Determinación de cenizas.
Producto(s):				<input type="text" value="CEREALES Y MENESTRAS"/> <input type="text" value="GRANOS ANDINOS"/> <input type="text" value="MOTE"/>
31	CENIZA	NTP 205.068	2023	SÉMOLA DE CEREALES. Determinación de cenizas.
Producto(s):				<input type="text" value="SÉMOLA DE CEREALES"/>
32	CENIZA	NTP 206.007 (Revisada el 2016)	1976	Productos de Panadería. Determinación del porcentaje de Ceniza
Producto(s):				<input type="text" value="PRODUCTOS DE PANADERÍA"/>
33	CENIZA	NTP 206.012:2018	2018	BIZCOCHOS Y PASTAS O FIDEOS. Determinación de cenizas
Producto(s):				<input type="text" value="BIZCOCHOS"/> <input type="text" value="FIDEOS"/>
34	CENIZA	NTP 209.265:2013 (Revisada el 2023)	2013	ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA. Determinación de cenizas. Método gravimétrico
Producto(s):				<input type="text" value="MEZCLA FORTIFICADA"/>
35	CENIZAS CONDUCTIMÉTRICAS	NTP 207.008-2: 2010 (revisada el 2023)	2010	AZÚCAR. Determinación de cenizas conductimétricas. Parte 2: Azúcar rubia ( industrial /doméstica /granel), jugo, jarabe, miel y melaza.
Producto(s):				<input type="text" value="AZÚCAR RUBIA"/>
36	ESTAÑO	NOM 117-SSA1-1994. ítems 7.2 y 9	1994	Método de prueba para la determinación de cadmio, arsénico, plomo, estaño, cobre, fierro, zinc y mercurio en alimentos, agua potable y agua purificada por espectrometría de

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

				absorción atómica.
Producto(s):				PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS EN CONSERVAS
37	EXTRACTO SECO MAGRO DE CACAO	NTP 208.028	2019	CACAO Y CHOCOLATE. Licor o pasta de cacao y chocolates. Determinación de sólidos no grasos.
Producto(s):				CHOCOLATE PARA TAZA
38	GRASA	FAO. FOOD AND NUTRITION PAPER	1986	FAO. FOOD AND NUTRITION PAPER. Crude Fat. Vol. 14/7. Pág. 212
Producto(s):				CONSERVAS DE PESCADO
Producto(s):				HARINA DE PESCADO
39	GRASA	NTP 206.017 (Revisada el 2021)	1981	GALLETAS. Determinación del porcentaje de grasa
Producto(s):				GALLETAS
40	GRASA LIBRE	NTP-ISO 1444: 2005 (revisada el 2020)	2005	Carne y productos carnicos. Determinación del contenido de grasa libre.
Producto(s):				CONSERVAS DE PRODUCTOS CÁRNICOS
41	HISTAMINA	NCh 2637. Of 2001	2001	Productos hidrobiológicos - Determinación de Histamina y otras Aminas Biogénas - Método HPLC con detector UV
Producto(s):				HARINA DE PESCADO
Producto(s):				PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS CONGELADOS
Producto(s):				PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS EN CONSERVAS
Producto(s):				PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS SALADOS
42	HUMEDAD	FAO. FOOD AND NUTRITION PAPER	1986	FAO. FOOD AND NUTRITION PAPER. Moisture. Vol. 14/7. Pág. 205
Producto(s):				CONSERVAS DE PESCADO
Producto(s):				PESCADO CONGELADO
Producto(s):				PESCADO FRESCO
43	HUMEDAD	NTP 205.002:2021	2021	CEREALES Y LEGUMBRES. Determinación del contenido de humedad. Método de rutina.
Producto(s):				CEREALES Y MENESTRAS
Producto(s):				GRANOS ANDINOS
Producto(s):				HOJUELAS DE CEREALES
Producto(s):				MOTE
Producto(s):				SÉMOLA DE CEREALES

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

44	HUMEDAD	NTP 205.002:2021. Validado ( aplicado fuera del alcance)	2022	CEREALES Y LEGUMBRES. Determinación del contenido de humedad. Método de rutina.
Producto(s):				PAPA SECA
45	HUMEDAD	NTP 205.037:2022	2022	CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS. HARINAS. Determinación del contenido de humedad.
Producto(s):				HARINAS DE ORIGEN VEGETAL
46	HUMEDAD	NTP 206.011:2018	2018	BIZCOCHOS, GALLETAS Y PASTAS O FIDEOS. Determinación de humedad
Producto(s):				BIZCOCHOS
Producto(s):				FIDEOS
Producto(s):				GALLETAS
47	HUMEDAD	NTP 207.005:2018 (revisada el 2023)	2018	AZÚCAR. Determinación de humedad en azúcar por pérdida en el secado.
Producto(s):				AZÚCAR
48	HUMEDAD	NTP 209.017 : 1991 (revisada el 2025). Ítem. 8.3.	1991	SAL PARA CONSUMO HUMANO. Métodos de ensayo.
Producto(s):				SAL DE CONSUMO HUMANO
49	HUMEDAD	NTP 209.067:1974 (revisada el 2018)	1974	ALMIDONES Y FÉCULAS. Determinación de la humedad.
Producto(s):				FÉCULAS
50	HUMEDAD	NTP 209.264:2018 (revisada el 2023)	2018	ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA. Determinación de humedad. Método gravimétrico
Producto(s):				CEREAL EXPANDIDO / EXTRUIDO
Producto(s):				MEZCLA FORTIFICADA
51	HUMEDAD Y MATERIA VOLÁTIL	NTP 209.004 (Revisada el 2016)	1968	ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES. Método de determinación del contenido de humedad y materias volátiles
Producto(s):				ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES
52	HUMEDAD Y MATERIA VOLÁTIL	NTP-ISO 6496. Ítems 8.1.2, 8.2 (Revisada el 2022)	2011	ALIMENTOS PARA ANIMALES. Determinación del contenido de humedad y de otra materia volátil
Producto(s):				HARINA DE PESCADO
53	ÍNDICE DE PERÓXIDO	NTP 206.016 (Revisada el 2025)	1981	GALLETAS. Determinación de peróxidos

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

Producto(s):		GALLETAS		
54	ÍNDICE DE PERÓXIDO	NTP 209.006:1968 (revisada el 2016)	1968	ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES. Método de determinación del índice de peróxido.
Producto(s):		ACEITES Y GRASAS COMESTIBLES MANTEQUILLA		
55	MANTECA DE CACAO	NTP 208.016:2021	2021	CACAO Y CHOCOLATE. Grasa en productos del cacao. Método de extracción por Soxhlet.
Producto(s):		CHOCOLATE PARA TAZA		
56	MERCURIO	NCh 2667.Of 2001	2001	Productos hidrobiológicos - Determinación de mercurio - Método espectrofotométrico de absorción atómica por generación de vapor frío.
Producto(s):		PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS EN CONSERVAS		
57	pH	AOAC 981.12, 22nd Ed. Excepto ítem G(a)	2023	pH Acidified Foods.
Producto(s):		ACEITUNAS EN SALMUERA		
58	pH	NTP 209.069 :1974 (revisada el 2018)	1974	ALMIDONES Y FÉCULAS. Determinación del pH. Método potenciométrico.
Producto(s):		FÉCULAS		
59	pH	NTP-ISO 2917:2005 (Revisada el 2020)	2005	Carne y productos cárnicos. Medición de pH. Método de referencia
Producto(s):		CONSERVAS DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL		
60	PLOMO	NCh 2751.Of 2003	2003	Productos Hidrobiológicos - Determinación de plomo mediante espectrofotometría de absorción atómica.
Producto(s):		PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS EN CONSERVAS		
61	PROTEÍNA	AOAC 984.13, 22nd Ed.	2023	Protein (Crude) in Animal Feed and Pet Food.
Producto(s):		CONSERVAS DE PESCADO HARINA DE PESCADO PESCADO CONGELADO PESCADO FRESCO		
62	PROTEÍNA	NTP 201.021:2002 (Revisada el 2022)	2002	CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS. Determinación del contenido de proteínas.
Producto(s):		CONSERVAS DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL		
63	PROTEÍNA	NTP 202.119 Excepto ítem 5.2	2025	LECHE Y PRODUCTOS LACTEOS. Determinación de nitrógeno (total) en leche. Metodo de kjeldahl.

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

Producto(s):		LECHE CON CEREALES LECHE CRUDA LECHE ENRIQUECIDA LECHE EVAPORADA LECHE UHT		
64	PROTEÍNA	NTP 205.005:2018	2018	CEREALES Y MENESTRAS. Cereales. Determinación de proteínas totales (método de Kjeldahl)
Producto(s):		CEREALES Y MENESTRAS HOJUELAS DE CEREALES		
65	PROTEÍNA	NTP 205.005:2018 - Validado (Aplicado fuera del alcance)	2018	CEREALES Y MENESTRAS. Cereales. Determinación de proteínas totales (método de Kjeldahl).
Producto(s):		FIDEOS		
66	PROTEÍNA	NTP 209.262:2013 (Revisada el 2023)	2013	ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA. Determinación de proteína. Método Kjeldahl
Producto(s):		MEZCLA FORTIFICADA		
67	SAPONINAS	NTP 011.460:2016	2016	GRANOS ANDINOS. Quinoa. Determinación del contenido de saponina por el método de la espuma
Producto(s):		QUINUA		
68	SÓLIDOS TOTALES	NTP 202.118:1998 (Revisada el 2021). Ítem 3.1	1998	LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS. Leche cruda. Determinación de solidos totales
Producto(s):		LECHE EVAPORADA		
69	TURBIDEZ	NTP 209.405:2006 (revisada el 2024) - Validado (Aplicado fuera del alcance)	2006	ESPÁRRAGO EN CONSERVA. Determinación de la turbidez en líquido de gobierno. (Turbidímetro Kertes)z)
Producto(s):		CONSERVAS DE PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL		

Laboratorio : MICROBIOLÓGICO

Campo de Prueba : MICROBIOLÓGICAS

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
70	BACILLUS CEREUS (PRESUNTIVO)	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Método 1, Pág. 2da Ed. 285-286. Reimpresión 2000.	1983	Bacillus cereus. Recuento de presuntos Bacillus cereus.

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

Producto(s):		GRANOS DE CERALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS) PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA		
71	CONTROL DE ESTERILIDAD COMERCIAL	NTP 204.009. Ítems 1 al 10, excepto A7 (Revisada el 2020).	1986	CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICOS. Control de esterilidad. Método de ensayo.
Producto(s):		CONSERVAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO		
72	CONTROL DE ESTERILIDAD COMERCIAL	NTP 204.009 ítems 1 al 9 (Revisada el 2020)	1986	CONSERVAS DE PRODUCTOS DE LA PESCA EN ENVASES HERMÉTICOS. Control de Esterilidad. Método de ensayo.
Producto(s):		CONSERVAS DE ALIMENTOS DE ORIGEN HIDROBIOLÓGICO		
73	DETECCIÓN DE SALMONELLA (SALMONELLA sp).	ISO 6579-1:2017. Excepto ítems 9.3.3; 9.4.3 y anexo D / DAM 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 temperatures, amendment to the status of Annex D, and correction of the composition of MSVR and SC.
Producto(s):		CHOCOLATES FIDEOS HARINAS HOJUELAS HUEVOS CON CÁSCARA		
74	ENUMERACIÓN DE COLIFORMES	ISO 4832:2006	2006	Microbiology of food and animal feeding stuffs -- Horizontal method for the enumeration of coliforms -- Colony count technique
Producto(s):		ALIMENTOS ELABORADOS GRANOS DE CERALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS)		
75	ENUMERACIÓN DE ESCHERICHIA COLI (NMP)	ISO 16649-3 : 2015 , (Corrected version 2016-12-15).	2015	Microbiology of the food chain - Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli - Part 3: Detection and most probable number technique using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl-β-D-glucuronide)
Producto(s):		CHOCOLATE PESCADO		
76	ENUMERACIÓN DE ESCHERICHIA COLI (UFC)	ISO 16649-2	2001	Microbiology of food and animal feeding stuffs — Horizontal method for the enumeration of beta-glucuronidase-positive Escherichia coli — Part 2: Colony-count technique at 44

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

				degrees C using 5-bromo-4-chloro-3-indolyl beta-D-glucuronide.
Producto(s):				CHOCOLATES
77	ENUMERACIÓN DE MICROORGANISMOS A 30° C (AEROBIOS MESÓFILOS)	ISO 4833-1:2013 / Amd 1: 2022	2013	Microbiology of the food chain -- Horizontal method for the enumeration of microorganisms -- Part 1: Colony count at 30 degrees C by the pour plate technique./ Amendment 1: Clarification of scope.
Producto(s):				ALIMENTOS ELABORADOS AZÚCARES Y CHANCACA FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y OTROS VEGETALES HARINAS HOJUELAS HUEVOS CON CÁSCARA MOLUSCOS BIVALVOS Y CEFALÓPODOS PESCADO
78	ESTERILIDAD COMERCIAL	AOAC 972.44, 22nd Ed.	2023	Microbiological Method.
Producto(s):				ALIMENTOS DE BAJA ACIDEZ EN ENVASES SELLADOS HERMÉTICAMENTE
79	MOHOS Y LEVADURAS	ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. ICMSF Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. 2da Ed. 1983. Pág. 165-167. Reimpresión 2000.	1983	Recuentos de mohos y levaduras. Método de recuento de mohos y levaduras por siembra en placa en todo el medio.
Producto(s):				FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y OTROS VEGETALES GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS) PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA
80	NUMERACION DE ENTEROBACTERIACEAS (ENTEROBACTERIAS)	Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Pág.149-150. 2da Ed. Reimpresión 2000.	1983	Enterobacteriaceae. Recuento por siembra en placa.
Producto(s):				AZÚCARES Y CHANCACA

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

81	NUMERACIÓN DE LEVADURAS	ICMSF. Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Pág.165-167. 2da Ed. Reimpresión 2000.	1983	Recuento de mohos y levaduras. Método de recuento de levaduras por siembra en placa en todo el medio.
Producto(s):				AZÚCARES Y CHANCACA
82	NUMERACIÓN DE MOHOS	ICMSF. Microorganismos de los Alimentos. Su significado y métodos de enumeración. Pág.165-167. 2da Ed., Reimpresión 2000.	1983	Recuento de mohos y levaduras. Método de recuento de mohos por siembra en placa en todo el medio
Producto(s):				AZÚCARES Y CHANCACA
83	STAPHYLOCOCCUS AUREUS COAGULASA POSITIVO	ISO 6888-1:2021 /Amd 1:2023	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. /AMENDMENT 1.
Producto(s):				ALIMENTOS ELABORADOS
				GRANOS DE CEREALES, LEGUMINOSAS, QUENOPODIACEAS Y DERIVADOS (HARINAS Y OTROS)
				MOLUSCOS BIVALVOS Y CEFALÓPODOS
				PESCADO
				PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETTERÍA