

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 forma¹
Expediente N° : 00010-2026-DA-E
Informe Ejecutivo N° : 010-2026-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 : 2026-02-02²

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

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

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

		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. Anchoqueta 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 2019)	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		
		FIDEOS		
		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		
		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		
		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):				CONSERVAS DE PESCADO PESCADO CONGELADO PESCADO FRESCO
28	CENIZA	NTE INEN 520:2013	2013	HARINAS DE ORIGEN VEGETAL. Determinación de la ceniza.
Producto(s):				HARINAS DE ORIGEN VEGETAL
29	CENIZA	NTP 204.022:1982 (Revisada el 2025)	1982	HARINA DE PESCADO. Determinación de cenizas
Producto(s):				HARINA DE PESCADO
30	CENIZA	NTP 205.004	2022	CEREALES Y LEGUMINOSAS. Determinación de cenizas.
Producto(s):				CEREALES Y MENESTRAS GRANOS ANDINOS MOTE
31	CENIZA	NTP 205.068	2023	SÉMOLA DE CEREALES. Determinación de cenizas.
Producto(s):				SÉMOLA DE CEREALES
32	CENIZA	NTP 206.007 (Revisada el 2016)	1976	Productos de Panadería. Determinación del porcentaje de Ceniza
Producto(s):				PRODUCTOS DE PANADERÍA
33	CENIZA	NTP 206.012:2018	2018	BIZCOCHOS Y PASTAS O FIDEOS. Determinación de cenizas
Producto(s):				BIZCOCHOS FIDEOS
34	CENIZA	NTP 209.265:2013 (Revisada el 2023)	2013	ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA. Determinación de cenizas. Método gravimétrico
Producto(s):				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):				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
				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
				PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS CONGELADOS
				PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS EN CONSERVAS
				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
				PESCADO CONGELADO
				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
				GRANOS ANDINOS
				HOJUELAS DE CEREALES
				MOTE
				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
				FIDEOS
				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
				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. Método de kjeldahl.

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO

				LECHE CON CEREALES LECHE CRUDA LECHE ENRIQUECIDA LECHE EVAPORADA LECHE UHT
Producto(s):				
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. Quinua. 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 Kertesz)
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 CEREALES, 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 CEREALES, 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 GALLETERÍA