Alcance de la Acreditación de Ensayos No. LE-067

Otorgado a:

ECOLOVA S. de R.L. de C.V. (OEC)[1]

Área	Artículo, materiales, productos a ensayar, muestreo.	Nombre del ensayo específico o propiedades medidas	Especificación, referencia al método y técnica usada.	Ámbito de trabajo	Instalaciones	Personal que realiza el ensayo
Ensayo Microbiológico	Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, , cereales y granos. Productos de confitería, de panadería y repostería.	Recuento Total Bacteriano en alimentos	Compendium of Methods for the Examination of Foods 4 ed. Método 4.51 Vaciado en Placa	≥ 10 hasta 10^6 UFC/mL (con dilución)	Ecolova San Pedro Sula Bo. Suyapa, 14 ave. 4 y 5 calle S.O. Edificio Rivera, 2do. Nivel.	Puesto: Analista Microbiología Título: Dra. en Microbiología Puesto: Técnico Microbiología Título: Perito Mercantil/Bachiller en Computación

Ensayo Microbiológico	Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos. Productos de confitería, de panadería y reposterìa.	Determinación de *Escherichia coli* en en alimentos por la técnica de Tubos Múltiples.	Compendium of Methods for the Examination of Foods 4th. Ed. Método 8.931 Número más Probable (NMP)	≥ 3,0 a 1 100 NMP/g	Ecolova San Pedro Sula Bo. Suyapa, 14 ave. 4 y 5 calle S.O. Edificio Rivera, 2do. Nivel.	Puesto: Analista Microbiología Título: Dra. en Microbiología Puesto: Técnico Microbiología Título: Perito Mercantil/Bachiller en Computación

Ensayo Microbiológico	Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos. Productos de confitería, de panadería y repostería.	Recuento de *Staphylococcus aureus* en alimentos	Compendium of Methods for the Examination of Foods, 4th Ed., método 39.53/55 Método de Extensión en Superficie	≥ 10 a 10^6 UFC/g (con dilución)	Ecolova San Pedro Sula Bo. Suyapa, 14 ave. 4 y 5 calle S.O. Edificio Rivera, 2do. Nivel.	Puesto: Analista Microbiología Título: Dra. en Microbiología Puesto: Técnico Microbiología Título: Perito Mercantil/Bachiller en Computación
Ensayo Fisicoquímico	Alimentos Jugos Naturales.	Determinación Potenciométrica del pH en jugos naturales	AOAC 981.12	0 a 14 unidades de pH	Ecolova San Pedro Sula Bo. Suyapa, 14 ave. 4 y 5 calle S.O. Edificio Rivera, 2do. Nivel.	Puesto: Analista Químico Título: Lic. en Química (pasante, 98%)

Muestreo	Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos. Productos de confitería, de panadería y repostería.	Instructivo de Muestreo para Alimentos	Compendium of Methods for the Examination of Foods, 4th Ed.	N/A	N/A	Puesto: Analista Microbiología Título: Dra. en Microbiología Puesto: Técnico Microbiología Título: Perito Mercantil/Bachiller en Computación

Acreditado a partir del 10 de noviembre del 2009.

Vigencia por tiempo indefinido, y está sujeta a las evaluaciones anuales de seguimiento, reevaluación cada 4 años hasta un máximo de 4 años y tres meses; establecidos de acuerdo a los procedimientos de evaluación y acreditación del ECA. **Para mayor información sobre la condición de acreditación informarse en www.eca.or.cr**

Ampliaciones:
No aplican

Licda. Maritza Madriz Picado
Gerente
Ente Costarricense de Acreditación - ECA