

*Laboratorio de Ensayo Acreditado –
N° LE-086*



El Ente Costarricense de Acreditación, en virtud de la autoridad que le otorga la ley 8279, declara que el

Laboratorio Raúl H. Melo.

Ubicado en las instalaciones indicadas en el alcance de acreditación
Ha cumplido con el procedimiento de evaluación y acreditación,
además de los requisitos correspondientes,

Conforme con la Norma INTE-ISO/IEC 17025:2005 Evaluación de la conformidad —Requisitos generales para la competencia de laboratorios de ensayo y calibración, tal como se indica en el Alcance de la acreditación adjunto, equivalente a la Norma ISO/IEC 17025:2005, Laboratorios de Ensayo y Calibración, tal como se indica en el Alcance de la acreditación adjunto*

**Acreditación inicial otorgada el 08 de Febrero del
2011**

Vigencia por tiempo indefinido y está sujeta a las evaluaciones de seguimiento y reevaluación establecidos de acuerdo a los procedimientos del ECA y su reglamento de estructura interna y funcionamiento.

Para mayor información sobre la condición de acreditación informarse en
www.eca.or.cr

Ing. Fernando Vázquez Dovale
Gerente

Ente Costarricense de Acreditación

*El presente certificado tiene validez con su correspondiente alcance de la acreditación



Alcance de Acreditación de Laboratorios de Ensayo No LE-086, LE-086-A01, LE-086-A02.

Otorgado al: Laboratorio Raúl H. Melo. ¹

Conforme a los criterios de la norma INTE-ISO/IEC 17025:2005 Requisitos generales para la competencia de laboratorios de ensayo y calibración, equivalente a la Norma ISO/IEC 17025:2005 y los documentos del ECA para el proceso de evaluación y acreditación

Área	Artículo, materiales o productos a ensayar	Nombre del ensayo específico o propiedades medidas	Especificación, referencia al método y técnica usada	Ámbito de trabajo	Instalaciones	Personal que realiza el ensayo
Ensayo sensorial	Café verde (Otorgamiento Original)	Análisis sensorial a café verde	Especificación, referencia al método: NTC 4883: 2000 ANÁLISIS SENSORIAL. CAFÉ. Metodología para Análisis Sensorial Cuantitativo y Descriptivo del Café. Protocolo de catación SCAA: 2009 Técnica específica empleada: DMC PT-09-009 (antes DMC PT-08-010) Rev. 10 del 20 de Octubre 2010	5 tazas de café verde, tostado y molido a una concentración por taza individual de: 14 g de café / 200 mL de agua.	Laboratorio Raúl H. Melo Calle Rafael Damirón esquina Jimenez Moya, Santo Domingo, Distrito Nacional, República Dominicana. Fijo	Panel de Análisis Sensorial.

¹ Insertar el Alcance de acreditación aprobado por la Comisión de Acreditación.

Ensayo Físico	Café verde (Ampliación 01)	Tamaño del grano	Especificación, referencia al método: INTE/ISO 4150:2011 MOD Café verde-Granulometría-Análisis de tamaño- Tamizado Manual y Mecánico. Técnica específica empleada: DMC PT-09-035 "Granulometría de café verde". Sólo incluye el método mecánico.	Tamaño del grano por muestras de 350 g de café verde.	Laboratorio Raúl H. Melo. Calle Rafael Damirón esquina Jiménez Moya, Santo Domingo, Distrito Nacional, República Dominicana. Fijo	Puesto: Analista Físico Título: Licenciada Química. Puesto: Encargada del Laboratorio Título: Licenciada en Bioanálisis. Puesto: Auxiliares del laboratorio
Ensayo Físico	Café verde (Ampliación 01)	Densidad aparente	Especificación, referencia al método: INTE/ISO 6669:2011 MOD Café verde-Determinación de la densidad a granel por caída libre de los granos enteros. Técnica específica empleada: DMC PT-09-033 "Café Verde-Determinación de la masa de densidad por el método de caída libre.	1. Densidad aparente por muestras de 1 500 g de café verde.	Laboratorio Raúl H. Melo. Calle Rafael Damirón esquina Jiménez Moya, Santo Domingo, Distrito Nacional, República Dominicana Fijo	Puesto: Analista Físico Título: Licenciada Química. Puesto: Encargada del Laboratorio Título: Licenciada en Bioanálisis. Puesto: Auxiliares del laboratorio
Ensayo Físico	Café verde (Ampliación 01)	Cantidad de defectos	Especificación, referencia al método: INTE/ISO 4149: 2011 MOD. Café verde. Examen olfativo y visual. Determinación de materia extraña	Cantidad de defectos por muestras de 350 g de café verde.	Laboratorio Raúl H. Melo. Calle Rafael Damirón esquina Jiménez Moya, Santo	Puesto: Analista Físico Título: Licenciada Química. Puesto:

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN Y CERTIFICADO DE ACREDITACIÓN

Código N° :
ECA-MP-P09-F01

Páginas:
4 de 6

Fecha emisión:
07.08.2015

Versión:
03

Fecha de entrada en vigencia:
07.08.2015

			Tabla de clasificación de defectos de la SCAA. Técnica específica empleada: DMC PT-09-006 "Café verde- Examen olfativo y visual y determinación de la materia extraña y defectos.		Domingo, Distrito Nacional, República Dominicana Fijo	Encargada del Laboratorio Título: Licenciada en Bioanálisis. Puesto: Auxiliares del laboratorio
Ensayo Físico	Café verde (Ampliación 02)	Porcentaje de humedad	Especificación, referencia al método: INTE/ISO 6673: 2011. Café verde. Determinación de la pérdida de masa a 105 °C DMC PT-09-008 "Café Verde determinación de la pérdida de masa a 105 °C" Técnica específica empleada: DMC PT-09-007 "Análisis de humedad"	Porcentaje de humedad muestras de 142 g de café verde.	Laboratorio Raúl H. Melo. Calle Rafael Damirón esquina Jiménez Moya, Santo Domingo, Distrito Nacional, República Dominicana. Fijo	Puesto: Analista Físico Título: Licenciada Química. Puesto: Encargada del Laboratorio Título: Licenciada en Bioanálisis. Puesto: Auxiliares del laboratorio.



ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN Y CERTIFICADO DE ACREDITACIÓN

Código N° :
ECA-MP-P09-F01

Páginas:
5 de 6

Fecha emisión:
07.08.2015

Versión:
03

Fecha de entrada en vigencia:
07.08.2015

Fecha	Modificación
18.06.2018	Se modifica el alcance según cambios correspondientes a la última evaluación.
05.04.2016	Se actualiza referencia del alcance ECA-MP-P09-F01 V03
05.03.2015	Se actualiza la referencia del alcance ECA-MP-P09-F01 V02
04.09.2014	Se actualiza la referencia del alcance ECA-MP-P09-F01 V01
06.03.2014	Para el ensayo de análisis sensorial a café verde, se actualiza la técnica específica empleada y el personal que realiza el ensayo. Para los ensayos de: Tamaño del grano en café verde. Densidad aparente en café verde. Cantidad de defecto en café verde. Porcentaje de Humedad en café verde. Se actualiza la especificación al método utilizado.
06.03.2014	Fechas de ampliación: LE-086-A01: 19.06.2012 LE-086- A02: 24.07.2012
02.07.2013	Se actualiza la presentación del alcance de acreditación versión 08.

Ampliar esta tabla de ser necesario

Reevaluaciones:

Número de reevaluaciones	Fecha
Reevaluación 01	NA

Ampliar esta tabla de ser necesario



ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN Y CERTIFICADO DE
ACREDITACIÓN

Código N° :
ECA-MP-P09-F01

Páginas:
6 de 6

Fecha emisión:
07.08.2015

Versión:
03

Fecha de entrada en vigencia:
07.08.2015

Acreditado a partir del 08 de Febrero del 2011.

Vigencia por tiempo indefinido, y está sujeta a las evaluaciones de seguimiento y reevaluación establecidos de acuerdo a los procedimientos del ECA y su reglamento de estructura interna y funcionamiento.

Para mayor información sobre la condición de acreditación informarse en
www.eca.or.cr

Ampliaciones:
Ver alcance de acreditación original y cuadro de modificación de alcance.

Ing. Fernando Vázquez Dovale
Gerente
Ente Costarricense de Acreditación