

*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](http://www.eca.or.cr)

---

**MSc. Maritza Madriz Picado**  
**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. <sup>1</sup>**

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 <b>Técnica específica empleada:</b> DMC PT-09-009 (antes DMC PT-08-010) Rev. 10 del 20 de Octubre	5 tazas de café verde, tostado y molido a una concentración por taza individual de: 14 g de café/ 200 ml de agua.	Fijo Laboratorio  Raúl H. Melo  Calle Rafael Damirón esquina Jimenez Moya, Santo Domingo, Distrito Nacional, República Dominicana.	Panel de Análisis Sensorial.

<sup>1</sup> Insertar el Alcance de acreditación aprobado por la Comisión de Acreditación.

Ensayo Físico	Café verde (Ampliación 01)	Tamaño del grano	2010 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".	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	Cantidad de defectos por muestras de 350 g de café verde.	Laboratorio Raúl H. Melo.	Puesto: Analista Físico

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

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



**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

<b>Fecha</b>	<b>Modificación</b>
<b>05.04.2016</b>	Se actualiza referencia del alcance ECA-MP-P09-F01 V03
<b>05.03.2015</b>	Se actualiza la referencia del alcance ECA-MP-P09-F01 V02
<b>04.09.2014</b>	Se actualiza la referencia del alcance ECA-MP-P09-F01 V01
<b>06.03.2014</b>	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.
<b>06.03.2014</b>	Fechas de ampliación: LE-086-A01: 19.06.2012 LE-086- A02: 24.07.2012
<b>02.07.2013</b>	Se actualiza la presentación del alcance de acreditación versión 08.

**Ampliar esta tabla de ser necesario**

**Reevaluaciones:**

<b>Número de reevaluaciones</b>	<b>Fecha</b>
<b>Reevaluación 01</b>	<b>NA</b>

**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](http://www.eca.or.cr)

Ampliaciones:

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

---

**MSc. Maritza Madriz Picado**  
**Gerente**  
**Ente Costarricense de Acreditación**