

*Laboratorio de Ensayo Acreditado –
Nº LE-089*



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

**Laboratorio de Control de Alimentos del
Departamento de Vigilancia del Marco Normativo
de la Jefatura Regional del Distrito Central.**

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 14 de Junio 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. Eric Chaves Vega, MSc
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-089, LE-089-A01, LE-089-A02, LE-089-A03, LE-089-A04.

Otorgado al:
Laboratorio de Control de Alimentos del Departamento de Vigilancia del Marco Normativo de la Jefatura Regional del Distrito Central

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

Ensayos en laboratorio: **Laboratorio de Control de Alimentos del Departamento de Vigilancia del Marco Normativo de la Jefatura Regional del Distrito Central , LABCA**

Dirección: Honduras, 3er Piso Edificio Centro de Salud Alonzo Suazo Barrio Morazán, Tegucigalpa

Teléfono: (504) 2232-16-85 Ext 27

Matriz/Producto a ensayar	Código interno del laboratorio, analitos o propiedad medir y tratamiento de muestra	LD y LC o ámbito de trabajo, según corresponda	Referencia al método normalizado y técnica usada
Ensayos Microbiológicos:			
Carnes	I-ME-009: Enumeración de <i>Escherichia coli</i> y bacterias coliformes	(3 a 1 100) NMP/g	BAM ONLINE Febrero 2013 Capitulo N°4) / Método de Número más Probable
Alimentos (A1)	I-ME-010: Aislamiento y Enumeración de <i>Staphylococcus aureus</i>	(10 a 60 000) UFC/mL (10 a 60 000) UFC/g	BAM ONLINE Noviembre 2011 Capitulo N°12
Alimentos (A1)	I-ME-009: Enumeración de Bacterias Coliformes Totales	(3 a 1 100) NMP/g (3 a 1 100) NMP/mL	BAM ONLINE Febrero 2013 Capitulo N°4) / Método de Número más Probable
Alimentos (A1)	I-ME-009: Enumeración de Bacterias Coliformes Fecales/ Termotolerantes	(3 a 1 100) NMP/g (3 a 1 100) NMP/mL	BAM ONLINE Febrero 2013 Capitulo N°4) / Método de Número más Probable
Alimentos (A4)	I-ME-018: <i>Salmonella spp</i>	Presencia o ausencia en 25 g	BAM ONLINE Mayo del 2014 Capitulo N° 5)



ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN Y CERTIFICADO DE ACREDITACIÓN

Código N° :
ECA-MP-P09-F01

Páginas:
3 de 7

Fecha emisión:
07.08.2015

Versión:
03

Fecha de entrada en vigencia:
07.08.2015

Ensayos en laboratorio: **Laboratorio de Control de Alimentos del Departamento de Vigilancia del Marco Normativo de la Jefatura Regional del Distrito Central, LABCA**

Dirección: Honduras, 3er Piso Edificio Centro de Salud Alonzo Suazo Barrio Morazán, Tegucigalpa
Teléfono: (504) 2232-16-85 Ext 27

Matriz/Producto a ensayar	Código interno del laboratorio, analitos o propiedad medir y tratamiento de muestra	LD y LC o ámbito de trabajo, según corresponda	Referencia al método normalizado y técnica usada
Ensayos Cualitativos:			
Productos cárnicos (A2)	I-ME-076: Nitrito de sodio	Presencia (Positivo) / Asencia (Negativo)	Instituto Adolfo Lutz Patrones analítico del Instituto Adolfo Lutz v.1 Métodos Físicos y químicos para analizar los alimentos / Determinación Colorimétrica Cualitativa
Alimentos (A3)	I-ME-085: Almidón Cualitativo	Presencia (Positivo) / Asencia (Negativo)	AOAC: 920.44 Determinación Colorimétrica Cualitativa
Ensayos Físico-Químicos:			
Alimentos (A2)	I-ME-008: Humedad	Mín.: Fracción de masa 0,01 % Máx.: Fracción de masa 78,37 %	AOAC: 925.10 Gravimetría
Alimentos (A4)	I-ME-028: pH	4 a 10	AOAC: 981.12 / Potenciometría
Agua purificada envasada (A1)	I-ME-007: pH	6 a 8	SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 4500-H+B / Potenciometría
Vinos (A4)	I-ME-042: Extracto Seco	Mín: Fracción de masa 1,50 % Máx.: Fracción de masa 12,00 %	AOAC: 920.62 (b) / (Evaporación con horno convencional y gravimetría)

Ensayos en laboratorio: **Laboratorio de Control de Alimentos del Departamento de Vigilancia del Marco Normativo de la Jefatura Regional del Distrito Central, LABCA**

Dirección: Honduras, 3er Piso Edificio Centro de Salud Alonzo Suazo Barrio Morazán, Tegucigalpa
Teléfono: (504) 2232-16-85 Ext 27

Matriz/Producto a ensayar	Código interno del laboratorio, analitos o propiedad medir y tratamiento de muestra	LD y LC o ámbito de trabajo, según corresponda	Referencia al método normalizado y técnica usada
Ensayos Químicos:			
Productos cárnicos (A2)	I-ME-006: Nitrito de sodio (NaNO ₃)	(3,2 a 820,7) mg/kg	AOAC: 973.31/ Colorimetría
Alimentos (A3)	I-ME-085: Almidón Cuantitativo (Hidrólisis ácida directa)	Mín.: Fracción de masa 0,0 % Máx.: Fracción de masa 50,0 %	AOAC: 920.44 / Volumetría
Alimentos (A3)	I-ME-038: Nitrógeno y Proteínas (Digestión y destilación)	Mín: Fracción de masa 0,02 % Máx.: Fracción de masa 6,55 %	AOAC: 960.52 / Volumetría
Alimentos (A3)	I-ME-038: Proteínas (Digestión y destilación)	Mín.: Fracción de masa 0,17 %	AOAC: 960.52 / Volumetría

Esta publicación contiene el alcance que actualmente se encuentra **ACREDITADO** ante el ECA, para este Organismo de Evaluación de la Conformidad, únicamente para los ítems aquí descritos

		Máx.: Fracción de masa 41,82 %	
Alimentos (A4)	I-ME-023: Acidez	Mín.: Fracción de masa 0,01 % (sólidos y líquidos) Máx.: Fracción de masa 2,00 % (sólidos) Máx.: Fracción de masa en volumen 6,00 % (líquidos)	AOAC : 947.05 AOAC: 920.124 AOAC: 942.15 AOAC: 930.35 Volumetría
Alimentos (A3)	I-ME-027: Carbohidratos (Hidrólisis ácida directa)	Mín.: Fracción de masa 1,12 % Máx.: Fracción de masa 55,00 %	AOAC: 920.44 / Volumetría
Bebidas Alcohólicas Destiladas, Vinos y Cervezas (A4)	I-ME-053: Acidez total, acidez fija y acidez volátil (desgasificación, evaporación con baño de vapor)	Mín: Fracción de masa en volumen 0,003 % Máx.: Fracción de masa en volumen 1,000 %	AOAC: 945.08 AOAC: 950.07 AOAC: 962.12
Jugos, Néctares y Polvo para Preparar Bebidas (A4)	I-ME-087: Vitamina C	Mín: 0,80 mg/100 mL (Para jugos y néctares) Máx.: 18,33 mg/100 mL (Para jugos y néctares) Mín.: 0,80 mg/100 g (En polvo para preparar bebidas) Máx.: 425,54 mg/100 g (En polvo para preparar bebidas)	Métodos físico-químicos para análisis de Alimentos, del Instituto Adolfo Lutz. Edición IV, 2005. Método 364/IV, Capítulo XIX, pág. 666-668. Volumetría
Premezcla de azúcar	I-ME-012: Retinol en premezcla de vitamina A (A1)	(6,3 a 25,3) g/kg	Modificado a partir de: Documento CA-100C-1, Laboratorio de Composición de Alimentos, Instituto de Nutrición de Centroamérica y Panamá. Segunda Edición – Noviembre- 2011. Espectrofotométrica
Azúcar fortificada (A3)	I-ME-002: Retinol	(9,00 a 40,00) mg/kg	Modificado a partir de: Manual para el Monitoreo Interno de la Fortificación de Azúcar con Vitamina "A" (Aseguramiento de Calidad y Control de Calidad, AC/CC), Segunda edición– Noviembre- 2011. Espectrofotométrica
Azúcar fortificada(A3)	I-ME-003: Retinol Semi- cuantitativo	(0,00 a \geq 20) mg/kg	Modificado a partir de: Manual para el monitoreo interno de la fortificación de azúcar con vitamina "A", Aseguramiento de calidad y control de calidad, AC/CC, Segunda Edición, Noviembre- 2011 / Escala Colorimétrica
Sal no refinada (A4)	I-ME-004: Yodato de Potasio	Mín.: 0,00 mg/kg	Manual para el Monitoreo Interno de la Fortificación de Sal con

		Máx.: 130,70 mg/Kg	Yodo, INCAP. Segunda edición-2011. Documento BN, Anexo 1, pág.16-24. Volumetría
Alimentos (A3)	I-ME-032: Cloruros	Mín.: Fracción de masa 0,00 % Máx.: Fracción de masa 60,52%	SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 4500-Cl /potenciométrico y volumétrico
Alimentos (A3)	I-ME-032: Cloruro de Sodio	Mín.: Fracción de masa 0,00 % Máx.: Fracción de masa 99,80 %	SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 4500-Cl /potenciométrico y volumétrico
Aguas (A3)	I-ME-032: Cloruros	Mín.: 3,54 mg/L Máx.: < 250 mg/L	SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 4500-Cl /potenciométrico y volumétrico
Aguas (A3)	I-ME-032: Cloruro de Sodio	Mín.: 5,84 mg/L Máx.: < 410,85 mg/L	SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 4500-Cl /potenciométrico y volumétrico
Aguas	I-ME-029: Alcalinidad	Mín.:0,00 mg CaCO ₃ /L Máx.: < 150 mg CaCO ₃ /L	SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 2320 B/ Valoración. Manual de Métodos Analíticos para la Determinación de Parámetros Físicoquímicos Básicos en Aguas, 2013. Análisis volumétricos, Alcalinidad, pág.28. Potenciométrico y Valoración

Fecha	Modificación
07.08.2017	Se modifica el alcance debido a separación y mejoras en algunas líneas así como correcciones para aclarar el método empleado en algunos ensayos.
28.06.2017	Fechas de Ampliación: LE-089-A01: 25 de Febrero del 2014. LE-089-A02: 25 de Febrero del 2014. LE-089-A03: 10 de Marzo del 2015. LE-089-A04: 16 de Mayo del 2017.
12.06.2017	Se modifica alcance según ECA-MP-P04-I04.



ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN Y CERTIFICADO DE
ACREDITACIÓN

Código N° :
ECA-MP-P09-F01

Páginas:
6 de 7

Fecha emisión:
07.08.2015

Versión:
03

Fecha de entrada en vigencia:
07.08.2015

05.04.2016	Se actualiza referencia del alcance ECA-MP-P09-F01 V03.
25.03.2015	Se actualiza referencia del alcance ECA-MP-P09-F01 V02.
25.03.2015	Fecha de Ampliación: LE-089-A03: 10 de Marzo del 2015.
20.10.2014	Se actualiza referencia del alcance ECA-MP-P09-F01 V01.
09.07.2014	Se modifica la siguiente información para el alcance acreditado: – Ensayo premezcla de azúcar: nombre del ensayo y personal que realiza el ensayo. – Ensayo agua purificada envasada: nombre del ensayo, referencia al método, ámbito de trabajo e instalaciones. – Ensayos de alimentos (ampliación 01 y 02): referencia al método, ámbito de trabajo e instalaciones.
31.03.2014	Fechas de Ampliación: LE-089-A01: 25 de Febrero del 2014. LE-089-A02: 25 de Febrero del 2014.
31.03.2014	Se actualiza presentación del alcance, versión 09.

Ampliar esta tabla de ser necesario

Reevaluaciones:

Número de reevaluaciones	Fecha
Reevaluación 01	27.05.2015

Ampliar esta tabla de ser necesario



ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN Y CERTIFICADO DE
ACREDITACIÓN

Código N° :
ECA-MP-P09-F01

Páginas:
7 de 7

Fecha emisión:
07.08.2015

Versión:
03

Fecha de entrada en vigencia:
07.08.2015

Acreditado a partir del 14 de Junio 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. Eric Chaves Vega, MSc
Gerente
Ente Costarricense de Acreditación