

**ALCANCE DE ACREDITACIÓN**  
**COGUANOR NTG ISO/IEC 17 025:2005**

**LABORATORIO INLASA, S.A.**

**Contacto:** Licda. Alba Bran de Avilés

**Dirección:** 29 calle 19-11, Zona 12, Colonia Santa Rosa II, Guatemala, Ciudad

**Teléfonos:** (502) 2476-1795 / (502) 2476-0337 / (502) 2476-9349

**Código de Acreditación:** **OGA-LE-008-05**

**Fecha de Vigencia de la Acreditación:** **2010-06-20**

En reconocimiento al proceso de acreditación completado satisfactoriamente por el Laboratorio INLASA, S.A., la Oficina Guatemalteca de Acreditación, acredita los siguientes análisis:

<b>Parámetro</b>	<b>Método de Referencia</b>	<b>Item Ensayo</b>	<b>Unidades</b>	<b>Rango</b>
Salmonella	BAM Capítulo 5	Alimentos crudos, altamente contaminados y concentrados de animales	Negativo/ positivo	Presencia/ Ausencia
Metamidafos y Clorotalonil	Luke y Mills PAM Capítulo 3	Vegetales con menos del 2% de grasa y mas del 75% de humedad	mg/kg	0.008-10 mg/kg
Determinación de Coliformes Totales y <i>E.coli</i> en Agua por el método Colilert	SMWW 9223 Sustrato Enzimático Inserto Quanti Tray/ 2000	Muestras de agua	NMP/100ml	< 1 hasta >2419.6 NMP/100ml
Determinación de ácidos grasos Cis y Trans	AOAC 994.15 Edición 2000 Método Validado	Grasas y Aceites	g/100 gramos de grasa	Límite de detección: 0.2%

-ULTIMA LÍNEA-

**Más información:**

**Oficina Guatemalteca de Acreditación**

Sistema Nacional de Calidad

Ministerio de Economía

PBX (502) 2476-6784 al 87

[www.oga.org.gt](http://www.oga.org.gt)

[info-oga@mineco.gob.gt](mailto:info-oga@mineco.gob.gt)

2007-07-10