

**ALCANCE DE ACREDITACIÓN**

**CONFORME A LA NORMA COGUANOR NTG ISO/IEC 17025:2017**

**“Desarrollo de Soluciones Globales”**  
**Laboratorio de Ensayo**

**Contacto:** Ing. Juan Carlos González  
**Dirección:** 31 av. 0-56 zona 7 Uatlán 1  
**Teléfonos:** (502) 2441-4918

**Registro de Acreditación:** OGA-LE-086-18  
**Fecha Inicial de Acreditación:** 2019-08-28  
**Fecha de Reevaluación:** NA  
**Fecha de Vigencia de la Acreditación:** 2023-08-28

<b>No. -1-</b>	<b>Ensayo / Calibración -2-</b>	<b>Método de Ref. -3-</b>	<b>POE -4-</b>	<b>Item de ensayo/ Calibración/ -5-</b>	<b>Unidades -6-</b>	<b>Rango -7-</b>
1	Recuento Aeróbico Total – Método Petrifilm	AOAC 990.12	IMI008	Harinas, cereales, productos del mar, especies, carne de aves de corral, vegetales.	UFC/g; UFC/mL	<10 en 25g o 25mL hasta la cantidad contenida en la muestra
2	Recuento de Coliformes Totales – Método Petrifilm	AOAC 991.14	IMI009	Carne de aves de corral, hongos, carnes rojas, salsas, harinas.	UFC/g; UFC/mL	<10 en 25g o 25mL hasta la cantidad contenida en la muestra
3	Recuento de Coliformes Totales – Método Petrifilm	AOAC 991.14	IMI013	Manos	UFC/mano	<1 en 5mL, hasta la cantidad contenida en la muestra
4	Recuento de Coliformes Totales – Método Petrifilm	AOAC 991.14	IMI013	Superficies	UFC/Superficie	<1 en 5mL, hasta la cantidad contenida en la muestra
5	Recuento de Escherichia Coli – Método Petrifilm	AOAC 991.14	IMI009	Carne de aves de corral, hongos, carnes rojas, salsas, harinas.	UFC/g; UFC/mL	<10 en 25g o 25mL hasta la cantidad contenida en la muestra
6	Recuento de Escherichia Coli – Método Petrifilm	AOAC 991.14	IMI013	Manos	UFC/mano	<1 en 5mL, hasta la cantidad contenida en la muestra

Prohibida la reproducción parcial o total de este documento sin previa autorización de la autoridad competente de la OGA.  
 Todo documento impreso del sistema de calidad, tiene calidad de copia no controlada

No. -1-	Ensayo / Calibración -2-	Método de Ref. -3-	POE -4-	Item de ensayo/ Calibración/ -5-	Unidades -6-	Rango -7-
7	Recuento de Escherichia Coli – Método Petrifilm	AOAC 991.14	IMI013	Superficies	UFC/Superficie	<1 en 5mL, hasta la cantidad contenida en la muestra
8	Recuento de Staphylococcus aureus – Método Petrifilm	AOAC 2003.11	IMI005	Embutidos, carne de aves de corral, productos del mar.	UFC/g; UFC/mL	<10 en 25g o 25mL hasta la cantidad contenida en la muestra
9	Salmonella spp	ISO 6579:2017	IMI006	Productos cárnicos, productos lácteos, productos del mar, vegetales, productos con huevo, harina.	Presencia / Ausencia	NA
10	Detección de Coliformes Totales – Método ReadyCult	ReadyCult Coliforms 100	IMI004	Agua Potable	Presencia / Ausencia	NA
11	Detección de Escherichia coli – Método ReadyCult	ReadyCult Coliforms 100	IMI004	Agua Potable	Presencia / Ausencia	NA

**Ampliación:**

**Fecha de Ampliación: 2022-03-30**

No. -1-	Ensayo / Calibración -2-	Método de Ref. -3-	POE -4-	Item de ensayo/ Calibración/ -5-	Unidades -6-	Rango -7-
1	Listeria monocytogenes	CHROMagar Listeria Method	IMI015 Identificación de Listeria monocytogenes por método Chromoagar	Alimentos	Ausencia / Presencia en 25g	NA

**Actualizado: 2022-03-30**

**-ULTIMA LÍNEA-**