

ALCANCE DE ACREDITACIÓN

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

“INLASA, S.A”
Laboratorio de Ensayo

Contacto: Licda. Alba Bran de Avilés

Dirección: 29 calle 19-11, Zona 12, Colonia Santa Rosa II, ciudad de Guatemala, Guatemala.

Teléfonos: (502) 2476-1795/96

Registro de Acreditación: OGA-LE-008-05

Fecha Inicial de Acreditación: 2006-06-23

Fecha de Reevaluación: 2022-07-27

Fecha de Vigencia de la Acreditación: 2026-07-27

No. -1-	Ensayo -2-	Método de Ref. -3-	POE -4-	Ítem de ensayo -5-	Unidades -6-	Rango -7-
1	Recuento Aeróbico total	FDA BAM ch. 3 (Método Recuento Aeróbico en Placa convencional)	Procedimiento para el análisis de recuentos totales PC-MICRO-07	Alimentos congelados, refrigerados, precocidos y preparados.	UFC/g	1 a 150 por dilución utilizada
2	Recuento Aeróbico total	Compendium Methods ch.8 (recuento en placa de aerobios mesófilos) sección 8.72 (vertido en placa); sección 8.73 (método de esparcido); sección 8.82 (método de membrana rehidratable)	Procedimiento para el análisis de recuentos totales PC-MICRO-07	Carne de res cruda, carne de res cocida rodajeada, carne de pollo cruda, productos de huevo líquidos pasteurizados, deshidratados y congelados; productos lácteos pasteurizados, líquidos, deshidratados (en polvo); pescado y camarón crudo; frutas y vegetales congelados y deshidratados; gomas comestible, especias, edulcorantes y almidones, cereales en grano no procesados; cereales de desayuno; productos de confitería (chocolate y marshmallows), nueces (frescas y en cascara), mantequillas y pastas de nueces, semillas y leguminosas; agua embotellada (con tratamiento bactericida u osmosis inversa, agua mineral sin tratamiento bactericida). Hielo, hielo comestible. Alimentos congelados, refrigerados, precocidos y preparados. Productos secos instantáneos, productos secos que requieren calor antes de consumir, caseína.	UFC/g	1 a 150 por dilución utilizada

No. -1-	Ensayo -2-	Método de Ref. -3-	POE -4-	Ítem de ensayo -5-	Unidades -6-	Rango -7-
3	Recuento Aeróbico total	Compendium Methods ch. 3, sección 3.81 (método de hisopado)	Procedimiento para el análisis de recuentos totales PC-MICRO-07	Manos y superficies	UFC/mano	1 a 150 por dilución utilizada
4	Recuento Aeróbico total	Compendium Methods ch. 3, sección 3.82 (método de esponja)	Procedimiento para el análisis de recuentos totales PC-MICRO-07	Superficies	UFC/superficie; UFC/10cm ²	1 a 150 por dilución utilizada
5	Recuento de Coliformes Totales (Petrifilm 3M®)	Compendium Methods Ch. 9, sección 9.751; AOAC 991.14	Procedimiento para el análisis de recuento de coliformes totales, fecales y <i>E. coli</i> PC-MICRO-08	Alimentos	UFC/g	1 a 150 por dilución utilizada
6	Recuento de Coliformes Totales (Petrifilm 3M®)	Compendium Methods ch. 3, sección 3.81 (método de hisopado)	Procedimiento para el análisis de recuento de coliformes totales, fecales y <i>E. coli</i> PC-MICRO-08	Manos	UFC/ manos	1 a 150 por dilución utilizada
7	Recuento de Coliformes Totales (Petrifilm 3M®)	Compendium Methods ch. 3, sección 3.82 (método de esponja)	Procedimiento para el análisis de recuento de coliformes totales, fecales y <i>E. coli</i> PC-MICRO-08	Superficies	UFC/superficie UFC/10cm ²	1 a 150 por dilución utilizada
8	Determinación de Coliformes y <i>E. coli</i> (Vertido en Placa)	Compendium Methods ch. 9, sección 9.73 (para coliformes no estresados o dañados); sección 9.74 (para coliformes estresados o dañados); sección 9.933 (<i>E. coli</i>)	Procedimiento para el análisis de recuento de coliformes totales, fecales y <i>E. coli</i> PC-MICRO-08	Alimentos	UFC/g	1 a 150 por dilución utilizada
9	Determinación de Coliformes y <i>E. coli</i> (Vertido en Placa)	Compendium Methods ch. 3, sección 3.81 (método de hisopado). Compendium Methods ch. 9, sección 9.73 (para coliformes no estresados o dañados); sección 9.74 (para coliformes estresados o dañados); sección 9.933 (<i>E. coli</i>)	Procedimiento para el análisis de recuento de coliformes totales, fecales y <i>E. coli</i> PC-MICRO-08	Manos	UFC/mano	1 a 150 por dilución utilizada

No. -1-	Ensayo -2-	Método de Ref. -3-	POE -4-	Ítem de ensayo -5-	Unidades -6-	Rango -7-
10	Determinación de Coliformes y <i>E. coli</i> (Vertido en Placa)	Compendium Methods ch. 3, sección 3.81 (método de hisopado). Compendium Methods ch. 9, sección 9.73 (para coliformes no estresados o dañados); sección 9.74 (para coliformes estresados o dañados); sección 9.933 (<i>E. coli</i>)	Procedimiento para el análisis de recuento de coliformes totales, fecales y <i>E. coli</i> PC-MICRO-08	Superficie	UFC/ superficie UFC/10cm ²	1 a 150 por dilución utilizada
11	Recuento de Coliformes Totales (Número Más Probable)	Compendium Methods Ch. 9, sección 9.71 y 9.72	Procedimiento para el análisis de recuento de coliformes totales, fecales y <i>E. coli</i> PC-MICRO-08	Alimentos	NMP/g	<3 a >1100 NMP
12	Recuento de Coliformes Totales (Número Más Probable)	FDA BAM ch. 4 (I) y/o SMWW 9221 B	Procedimiento para el análisis de recuento de coliformes totales, fecales y <i>E. coli</i> PC-MICRO-08	Agua potable (para beber), Agua no potable (agua para otros usos, no para beber), Agua residual, Agua salada, Aguas salobres, Lodos, Sedimentos y Fangos	NMP/100m L	<1.1 a >23 NMP
13	Recuento de Coliformes Fecales (Número Más Probable)	Compendium Methods Ch. 9, sección 9.71 y 9.72	Procedimiento para el análisis de recuento de coliformes totales, fecales y <i>E. coli</i> PC-MICRO-08	Alimentos	<3 a >1100 NMP	<3 a >1100 NMP
14	Recuento de Coliformes Fecales (Número Más Probable)	FDA BAM ch. 4 (I) y/o SMWW 9221 E	Procedimiento para el análisis de recuento de coliformes totales, fecales y <i>E. coli</i> PC-MICRO-08	Agua potable (para beber), Agua no potable (agua para otros usos, no para beber), Agua residual, Agua salada, Aguas salobres, Lodos, Sedimentos y Fangos	NMP/100m L	< 1.1 a > 23 NMP
15	Cuantificación <i>E. coli</i> (Petrifilm 3M®)	Compendium Methods Ch. 9, sección 9.935; AOAC 991.14	Procedimiento para el análisis de recuento de coliformes totales, fecales y <i>E. coli</i> PC-MICRO-08	Alimentos	UFC/g	1 a 150 por dilución utilizada

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 -2-	Método de Ref. -3-	POE -4-	Ítem de ensayo -5-	Unidades -6-	Rango -7-
16	Cuantificación <i>E. coli</i> (Petrifilm 3M®).	Compendium Methods ch. 3, sección 3.81 (método de hisopado). Compendium Methods ch. 9, sección 9.935	Procedimiento para el análisis de recuento de coliformes totales, fecales y <i>E. coli</i> PC-MICRO-08	Manos	UFC/manos	1 a 150 por dilución utilizada
17	Cuantificación <i>E. coli</i> (Petrifilm 3M®)	Compendium Methods ch. 3, sección 3.81 (método de hisopado). Compendium Methods ch. 9, sección 9.935	Procedimiento para el análisis de recuento de coliformes totales, fecales y <i>E. coli</i> PC-MICRO-08	Superficies	UFC/ superficie UFC/10cm2	1 a 150 por dilución utilizada,
18	Cuantificación <i>E. coli</i> (Petrifilm 3M®)	Compendium Methods Ch. 9, sección 9.935; AOAC 998.08	Procedimiento para el análisis de recuento de coliformes totales, fecales y <i>E. coli</i> PC-MICRO-08	Pollo, Carne y Mariscos	UFC/g	1 a 150 por dilución utilizada
19	Detección de <i>E. coli</i>	Compendium Methods ch. 9, sección 9.933	Procedimiento para el análisis de recuento de coliformes totales, fecales y <i>E. coli</i> PC-MICRO-08	Alimentos	Ausencia/ presencia	Presente - Ausente/ 25g
20	Detección de <i>E. coli</i>	Compendium Methods ch. 3 sección 3.81 (método de hisopado)., Compendium Methods ch. 9, sección 9.933	Procedimiento para el análisis de recuento de coliformes totales, fecales y <i>E. coli</i> PC-MICRO-08	Manos	Ausencia/ presencia	Presente - Ausente/ manos
21	Detección de <i>E. coli</i>	Compendium Methods ch. 3 sección 3.81 (método de hisopado). Compendium Methods ch. 9, sección 9.933	Procedimiento para el análisis de recuento de coliformes totales, fecales y <i>E. coli</i> PC-MICRO-08	Superficies	Ausencia/ presencia	Presente - Ausente/ superficie
22	Detección de <i>E. coli</i>	SMWW 9221 B	Procedimiento para el análisis de recuento de coliformes totales, fecales y <i>E. coli</i> PC-MICRO-08	Agua potable (para beber), Agua no potable (agua para otros usos, no para beber), Agua residual, Agua salada, Aguas salobres, Lodos, Sedimentos y Fangos	Ausencia/ presencia	Ausente/ 100mL

No. -1-	Ensayo -2-	Método de Ref. -3-	POE -4-	Ítem de ensayo -5-	Unidades -6-	Rango -7-
23	Cuantificación de <i>E. coli</i> por filtración por membrana EPA Method 1603	EPA Method 1603	Procedimiento para el método 1603: <i>Escherichia coli</i> (<i>E. coli</i>) en agua por filtración por membrana utilizando agar modificado de <i>Escherichia coli</i> de membrana-termotolerante (mTEC modificado) PC-MICRO-17	Aguas naturales y aguas residuales tratadas.	UFC/100 mL	1 a 150 por dilución utilizada
24	<i>Salmonella</i> spp.	BAM cap.5	Procedimiento para la detección de <i>Salmonella</i> spp. PC-MICRO-02	Huevos, leche descremada, productos a base de huevo, ensaladas preparadas, frutas y vegetales frescos, congelados o deshidratados, nueces, especias, dulces, carnes, sustitutos de carne, jugo de naranja, hojas verdes y hierbas.	Presencia/Ausencia	Presente - Ausente/ 25 g
25	<i>Salmonella</i> spp.	BAM cap.5	Procedimiento para la detección de <i>Salmonella</i> spp. PC-MICRO-02	Superficies	Presencia/Ausencia	Presente - Ausente/ superficie
26	<i>Salmonella</i> spp (ELFA VIDAS)	AOAC 2011.03 (Método VIDAS)	Procedimiento para la detección de <i>Salmonella</i> spp. PC-MICRO-02	Alimentos, huevo y productos de huevo, huevo líquido, productos lácteos, helado, vegetales, espinaca, espinaca fresca, pescado, camarón, nueces y productos de nueces, mantequilla de maní, carne y productos cárnicos, pavo, cerdo, carne de res, salchichas de cerdo, pollo leche, leche entera, pecanas, productos de panadería, mezcla para pasteles, granos, pasta seca, especias y condimentos, pimienta negra, leche en polvo (deshidratada), yema de huevo en polvo (deshidratada), granos de cacao y productos de grano de cacao, chocolate, frutas y productos de frutas, jugos de frutas, jugo de naranja, alimentos para mascotas, agua.	Presencia/Ausencia	Presente - Ausente/ 25 g
27	<i>Salmonella</i> spp. (ELFA VIDAS)	AFNOR NF BIO-12/16-09/05	Procedimiento para la detección de <i>Salmonella</i> spp. PC-MICRO-02	Superficies	Presencia/Ausencia	Presente - Ausente/ superficie

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 -2-	Método de Ref. -3-	POE -4-	Ítem de ensayo -5-	Unidades -6-	Rango -7-
28	<i>Salmonella</i> spp. (PCR)	AOAC 2003.09	Procedimiento para la detección de <i>Salmonella</i> spp. PC-MICRO-02	Salchichas, carne de res, carne de res molida cruda, pollo, pollo molido crudo, pescado, pescado crudo y pescado congelado, tilapia congelada cruda, jugos de fruta, jugo de naranja, queso, queso mozzarella.	Presencia / Ausencia	Presente - Ausente/ 25g
29	<i>Salmonella</i> spp. (PCR)	BAX System AOAC 2011.03	Procedimiento para la detección de <i>Salmonella</i> spp. PC-MICRO-02	Frutas y vegetales, lácteos, chocolate, productos de panadería, pasta, carne y aves de corral, huevo líquido, mantequilla de maní, brotes de alfalfa, pescado crudo congelado, chocolate con leche, leche en polvo sin grasa, pimienta negra, natillas, 2% de leche, comida preparada fría, pescado cocido, gambas, macarrones, masa de pizza, guisantes congelados, alimentos secos para mascotas, harina de proteína de soya. Superficies (Esponja)	Presencia/ Ausencia	Presente - Ausente/ 25g Presente - Ausente/ superficie
30	<i>Listeria monocytogenes</i>	BAM Cap. 10	Procedimiento para el aislamiento de <i>Listeria monocytogenes</i> PC-MICRO-03	Alimentos	Presencia/ Ausencia	Presente - Ausente/ 25 g
31	<i>Listeria monocytogenes</i>	BAM Cap. 10	Procedimiento para el aislamiento de <i>Listeria monocytogenes</i> PC-MICRO-03	Superficies	Presencia/ Ausencia	Presente- Ausente/ superficie
32	<i>Listeria monocytogenes</i> (Método VIDAS)	AOAC 2004.02	Procedimiento para el aislamiento de <i>Listeria monocytogenes</i> PC-MICRO-03	Carne, productos cárnicos, pollo, pollo crudo, carne procesada, pollo procesado, productos lácteos, vegetales, carne cruda y pescado.	Presencia/ Ausencia	Presente - Ausente/ 25 g
33	<i>Listeria monocytogenes</i> (Método VIDAS)	AOAC 2004.02 (AFNOR NF Bio12/11-03/04)	Procedimiento para el aislamiento de <i>Listeria monocytogenes</i> PC-MICRO-03	Superficies	Presencia/ Ausencia	Presente- Ausente/ superficie
34	Actividad antimicrobiana en productos germicidas (Poder bactericida)	NMX-BB-040- SCFI-1999	Instructivo de análisis para la determinación de actividad antimicrobiana en germicidas IT-MICRO-048	Desinfectantes líquidos o diluibles	% de reducción en 30 segundos	0-100 %

No. -1-	Ensayo -2-	Método de Ref. -3-	POE -4-	Ítem de ensayo -5-	Unidades -6-	Rango -7-
35	Actividad de agua	AquaLab 4TE Modo Sensor de rocío	Procedimiento para la determinación de la actividad de agua con AquaLab 4TE PC-CROMA-08	Productos con actividad de agua dentro del rango analítico y sin componentes volátiles (< 1 %) o con procesos de respiración activa	aW	0.030-1.000
36	Determinación de Coliformes Totales y <i>E. coli</i> en agua por método de Colilert Quanti-Tray 2000	SMWW 9223B	Instructivo para la determinación de coliformes totales y <i>Escherichia coli</i> en agua por método de Colilert. PC-MICRO-035	Muestras de Agua	NMP/100mL	<1 hasta 2419.6 NMP/100mL
37	Residuos de plaguicidas clorados, fosforados y piretroides.	PLTM Capitulo 3, (31) AOAC International, 1998	Determinación de residuos de plaguicidas en aguas. PC-CROMA-07	Agua	µg/L	Desde 0.01
38	Determinación de multiresiduos de plaguicidas organofosforados, organoclorados y piretroides	Pesticide Analytical Manual, Transmittal No. 2000-1 (10/1999) from FDA 2905a (6/92) Sección 302, método 1 para alimentos no grasos; sección 303, método 2 para alimentos no grasos; sección 304, método para alimentos grasos	Procedimiento para el análisis de muestras para residuos de plaguicidas. PC-CROMA-01	Alimentos no grasos y alimentos grasos.	mg/Kg	0.008 a 10 mg/Kg
39	Perfil de Ácidos Grasos (incluye grasa saturada, monoinsaturada, poliinsaturada, grasa trans, omega 3 y omega 6)	AOAC 969.33, AOAC 996.06	Determinación de perfil de ácidos grasos incluyendo ácidos grasos cis y trans. PC-CROMA-03	Alimentos, Grasas y Aceites	g/ 100 gramos de grasa	0.01%-100%
40	Determinación de multiresiduos de plaguicidas, organoclorados, organofosforados y piretroides	Quechers AOAC 2007.1	Análisis de multiresiduos de plaguicidas por método de extracción de Quechers. PC-CROMA-02	Alimentos, Frutas y productos de frutas, vegetales, otros alimentos y piensos.	mg/Kg	1 a 10 mg/Kg

No. -1-	Ensayo -2-	Método de Ref. -3-	POE -4-	Ítem de ensayo -5-	Unidades -6-	Rango -7-
41	Residuos de plaguicidas clorados	Pesticide Analytical Manual, Transmittal No. 2000-1 (10/1999) from FDA 2905a (6/92) sección 304, método para alimentos grasos Quechers AOAC 2007.1	Análisis de multiresiduos de plaguicidas por método de extracción de Quechers. PC-CROMA-02	Tejido de camarón crudo y concentrados de animales	mg/Kg	0.002 – 0.15 mg/Kg
42	Cloro residual libre	SQ 1.00599.0001	Determinación del contenido de cloro libre y total en aguas PC-FQ-027	Agua de piscinas, agua potable, aguas residuales y soluciones desinfectantes.	mg/L	0.010 – 6.00 mg/L
43	Cloruro	AQ 1.11106.0001	Determinación del contenido de cloruros en aguas PC-FQ-028	Aguas subterráneas y superficiales, agua de mar, agua de acuicultura, aguas potables y minerales, aguas de adición, aguas industriales y residuales, agua de calderas, agua de alimentación de calderas, agua de refrigeración, agua de piscinas.	mg/L	2 – 200 mg/L
44	Dureza Total	EAA SMWW 2340B	Determinación de metales por espectrometría de absorción y emisión atómica en alimentos, bebidas, agua natural, potable y residual. PC-AA-01	Aguas subterráneas, potables y superficiales, de manantial y de pozo, aguas minerales, aguas residuales e industriales.	mg/L	Según cantidad de Ca y Mg.
45	Sulfato	SQ 1.14548.0001	Determinación del contenido de sulfatos en aguas PC-FQ-036	Aguas subterráneas, potables y superficiales, de manantial y de pozo, aguas minerales, aguas residuales e industriales.	mg/L	5 – 250 mg/L
46	Calcio	EAA SMWW 3111D	Determinación de metales por espectrometría de absorción y emisión atómica en alimentos, bebidas, agua natural, potable y residual. PC-AA-01	Aguas subterráneas, potables y superficiales, de manantial y de pozo, aguas minerales, aguas residuales e industriales.	mg/L	1.87mg/L

No. -1-	Ensayo -2-	Método de Ref. -3-	POE -4-	Ítem de ensayo -5-	Unidades -6-	Rango -7-
47	Zinc	EAA SMWW 3111C	Determinación de metales por espectrometría de absorción y emisión atómica en alimentos, bebidas, agua natural, potable y residual. PC-AA-01	Aguas subterráneas, potables y superficiales, de manantial y de pozo, aguas minerales, aguas residuales e industriales.	mg/L	0.15mg/L
48	Cobre	EAA SMWW 3111C	Determinación de metales por espectrometría de absorción y emisión atómica en alimentos, bebidas, agua natural, potable y residual. PC-AA-01	Aguas subterráneas, potables y superficiales, de manantial y de pozo, aguas minerales, aguas residuales e industriales.	mg/L	0.21mg/L
49	Magnesio	EAA SMWW 3111D	Determinación de metales por espectrometría de absorción y emisión atómica en alimentos, bebidas, agua natural, potable y residual. PC-AA-01	Aguas subterráneas, potables y superficiales, de manantial y de pozo, aguas minerales, aguas residuales e industriales.	mg/L	2.33mg/L
50	Cadmio	EAA SMWW 3113B	Instructivo para análisis de Plomo, cadmio, hierro y cobre en Agua y alimentos por Espectrofotometría de absorción Atómica utilizando llama y horno de grafito. IT-AA-01	Aguas subterráneas, potables y superficiales, de manantial y de pozo, aguas minerales, aguas residuales e industriales.	mg/L	0.00127 mg/L
51	Cromo Total	EAA SMWW 3113B	Instructivo para análisis de Plomo, cadmio, hierro y cobre en Agua y alimentos por Espectrofotometría de absorción Atómica utilizando llama y horno de grafito. IT-AA-01	Aguas subterráneas, potables y superficiales, de manantial y de pozo, aguas minerales, aguas residuales e industriales.	mg/L	0.0086 mg/L

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 -2-	Método de Ref. -3-	POE -4-	Ítem de ensayo -5-	Unidades -6-	Rango -7-
52	Plomo	EAA SMWW 3113B	Instructivo para análisis de Plomo, cadmio, hierro y cobre en Agua y alimentos por Espectrofotometría de absorción Atómica utilizando llama y horno de grafito. IT-AA-01	Aguas subterráneas, potables y superficiales, de manantial y de pozo, aguas minerales, aguas residuales e industriales.	mg/L	0.00261 mg/L
53	Hierro	EAA SMWW 3111C	Determinación de metales por espectrometría de absorción y emisión atómica en alimentos, bebidas, agua natural, potable y residual. PC-AA-01	Aguas subterráneas, potables y superficiales, de manantial y de pozo, aguas minerales, aguas residuales e industriales.	mg/L	0.3483 mg/L
54	Manganeso	EAA SMWW 3111C	Determinación de metales por espectrometría de absorción y emisión atómica en alimentos, bebidas, agua natural, potable y residual. PC-AA-01	Aguas subterráneas, potables y superficiales, de manantial y de pozo, aguas minerales, aguas residuales e industriales.	mg/L	0.1238 mg/L
55	Nitratos	SQ 1.14773.0001	Determinación del contenido de nitratos en aguas. PC-FQ-032	Aguas subterráneas, potables y superficiales, de manantial y de pozo, aguas minerales, aguas residuales e industriales.	mg/L	0.9 – 88.5 mg/L
56	Nitritos	SQ 1.14547.0001	Determinación del contenido de nitritos en aguas PC-FQ-033	Aguas subterráneas, potables y superficiales, agua de mar, aguas residuales, Alimentos.	mg/L	0.03 – 2.30 mg/L
57	Sodio	EAA SMWW 3111C	Determinación de metales por espectrometría de absorción y emisión atómica en alimentos, bebidas, agua natural, potable y residual. PC-AA-01	Aguas subterráneas, potables y superficiales, de manantial y de pozo, aguas minerales, aguas residuales e industriales.	mg/L	0.8mg/L

No. -1-	Ensayo -2-	Método de Ref. -3-	POE -4-	Ítem de ensayo -5-	Unidades -6-	Rango -7-
58	Potasio	EA SMWW 3111B	Determinación de metales por espectrometría de absorción y emisión atómica en alimentos, bebidas, agua natural, potable y residual. PC-AA-01	Aguas subterráneas, potables y superficiales, de manantial y de pozo, aguas minerales, aguas residuales e industriales.	mg/L	0.2mg/L
59	Humedad	Methods of Analysis for Nutrition Labeling AOAC 1993 ch. 23. Numerales: 925.23 (A), 925.10, 930.15, 931.04, 948.12, 941.08, 920.151, 927.05, 925.30, 952.08	Determinación del contenido de humedad en alimentos PC-FQ-19	Leche, Harinas, Cereales, Productos cárnicos, Alimentos para animales, Productos de cacao, Quesos, Helados, Mermeladas, Productos secos, Leche evaporada, Huevos, Mariscos.	g/100 gramos	1.33 (0.01% - 100%)
60	Cenizas	Methods of Analysis for Nutrition Labeling AOAC 1993 ch. 10. Numerales: 940.26 (A), 920.153, 925.51 (A), 950.14 (A), 920.100 (A), 972.15, 945.18, 930.22, 935.42, 945.46, 920.117, 930.30, 920.108, 920.115 (E), 938.08, 923.03, 935.39 (B), 941.12, 950.49.	Determinación del contenido de cenizas en alimentos PC-FQ-09	Frutas y productos de frutas, Productos cárnicos, Vegetales enlatados, Bebidas no alcohólicas, Té, Productos de cacao, Cereales, Alimento para animales, Pan, Quesos, Leche, Mantequilla, Leche evaporada, Crema, Leche condensada, Mariscos, Harinas, Productos de panadería, Especies, Nueces y Productos de nueces.	g/100 gramos	1.14 (0.01% - 100%)
61	Proteína	Methods of Analysis for Nutrition Labeling AOAC 1993 ch. 28. Numerales: 981.10, 976.05, 920.152, 992.15, 939.02, 991.20, 920.87, 945.18 (B), 950.36, 930.25, 930.33, 930.29	Determinación del contenido de proteínas en alimentos PC-FQ-21	Carne, Alimento para animales, Productos de frutas, Carne y otros productos cárnicos, Leche y Leche chocolatada, Harinas, Cereales, Productos de panadería, Pastas, Helado y postres, Leche evaporada.	g/100 gramos	1.68 (0.01% - 100%)
62	Grasas	Methods of Analysis for Nutrition Labeling AOAC 1993 ch. 18. Numerales: 960.39, 985.15, 920.39 (B), 945.18 (A), 945.38 (F), 933.05, 905.02, 938.06, 920.111, 989.04, 952.06, 945.48, 932.06, 948.15, 986.25, 925.32, 948.22, 950.54, 963.15, 920.177.	Determinación del contenido de grasa en alimentos PC-FQ-10	Carne y productos cárnicos, Carne y Productos de pollo, Alimentos para animales, Cereales, Granos, Queso, Leche, Mantequilla, Crema, Leche cruda, Helados y postres congelados, Leche evaporada, Leche en polvo, Mariscos, Leche (formula infantil), Huevos, Nueces y productos de nuez, Productos secos, Productos de cacao, Productos de repostería.	g/100 gramos	1.61 (0.01% - 100%)

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 -2-	Método de Ref. -3-	POE -4-	Ítem de ensayo -5-	Unidades -6-	Rango -7-
63	Mercurio	AAGHVP SMWW 3112B	Determinación de mercurio total por espectrometría de absorción atómica acoplada a generados de hidruros (vapor frío) en alimentos, bebidas, agua natural, potable y residual. PC-AA-03	Aguas subterráneas, potables y superficiales, de manantial y de pozo, aguas minerales, aguas residuales e industriales.	µg/Kg	0.3483
64	Mercurio	EPA 7473	Determinación de mercurio total por espectrometría de absorción atómica acoplada a generados de hidruros (vapor frío) en alimentos, bebidas, agua natural, potable y residual. PC-AA-03	Sólidos, muestras acuosas y soluciones digeridas.	µg/Kg	20 µg/L, 25 µg/Kg
65	Fibra dietética	Methods of Analysis for Nutrition Labeling AOAC 1993 ch. 16 (AOAC 985.29)	Determinación del contenido de fibra dietética en alimentos. PC-CROMA-06	Alimentos	%	Desde 0.1%
66	Aflatoxinas	ELISA	Procedimiento para el análisis de aflatoxinas (ELISA) PC-CROMA-05	Cebada, maíz, harina de maíz, harina de gluten de maíz, mezcla de maíz /soya, semilla de algodón, harina de semilla de algodón, granos secos de destilería, maíz molido, mijo, maní, alimento para mascotas, palomitas de maíz, arroz, harina de soya, nuez de nogal y trigo.	µg/Kg	5 –50µg/Kg
67	Aflatoxinas	ELISA	Procedimiento para el análisis de aflatoxinas (ELISA) PC-CROMA-05	Tejidos Animales	µg/Kg	5 –50µg/Kg
68	Mohos	BAM capítulo 18 (Técnica de dilución en placa)	Enumeración de mohos y levaduras en alimentos por el método de dispersión en placa y petrifilm™ PC-MICRO-13	Alimentos y materia prima (con excepción de alimentos que se pueden manipular con fórceps)	UFC/g	1 a 150 por dilución utilizada

No. -1-	Ensayo -2-	Método de Ref. -3-	POE -4-	Ítem de ensayo -5-	Unidades -6-	Rango -7-
69	Levaduras	BAM capítulo 18 (Técnica de dilución en placa)	ENUMERACIÓN DE MOHOS Y LEVADURAS EN ALIMENTOS POR EL MÉTODO DE DISPERSIÓN EN PLACA Y PETRIFILM™ PC-MICRO-13	Alimentos y materia prima (con excepción de alimentos que se pueden manipular con fórceps)	UFC/g	1 a 150 por dilución utilizada
70	Screening Plaguicidas Análisis de multiresiduos de plaguicidas por método de extracción Quechers	AOAC 2007.01 Journal of AOAC INTERNATIONAL Vol. 100, No.3, 2017.	Análisis de multiresiduos de plaguicidas por método de extracción de Quechers. PC-CROMA-02	Alimentos, Frutas y productos de frutas, vegetales, otros alimentos y piensos.	mg/kg	Desde 0.01 mg/kg
71	<i>Staphylococcus aureus</i>	BAM capítulo 12 (Método de recuento directo en placa)	DETERMINACIÓN DE <i>Staphylococcus aureus</i> POR EL MÉTODO DE RECUENTO EN PLACA PC-MICRO-01	Alimentos no procesados con recuento mayor a 100 células/g	UFC/g	1 a 200 por dilución utilizada
72	Análisis de bifenilos policlorinados (PCBs) en líquidos aislantes por cromatografía de gases	ASTM Estandar D4059-00 (2010). Standard Test Method for Analysis of Polychlorinated Biphenyls in insulating Liquids by Gas Chromatography	Procedimiento para el análisis de bifenilos policlorados en líquidos aislantes por cromatografía de gases. PC-CROMA-09	Aceite mineral o Dieléctrico	mg/kg	10 mg/kg a 200 mg/kg

Fecha de actualización: 2022-07-29

Más información:

Oficina Guatemalteca de Acreditación

Sistema Nacional de Calidad

Ministerio de Economía

PBX (502) 2247-2600

www.oga.org.gt

info-oga@mineco.gob.gt

Info@oga.org.gt