

ALCANCE DE ACREDITACIÓN

CONFORME A LA NTG/ISO/IEC 17025:2017

DSG Laboratorio
Calidad e Inocuidad, S.A.
LABORATORIO DE ENSAYO

Contacto: Ing. Juan Carlos González Soto
Dirección: 31 ave. 0-56 zona 7 Utatlán I. Ciudad de Guatemala
Teléfonos: (+502) 2441 4918

Registro de acreditación: OGA-LE-086-18
Fecha de evaluación inicial/última reevaluación: 2023-03-27
Acreditado desde: 2019-08-28
Fecha de próxima reevaluación: 2027-03-27

No.	Ensayo	Método de referencia	POE	Ítem de ensayo	Unidades	Rango	Estatus
1	Recuento Aeróbico Total – Método Petrifilm	AOAC 990.12	IMI008	Alimentos	UFC/g; UFC/mL	<10 UFC en 25g o 25mL	Vigente
2	Recuento de Coliformes Totales – Método Petrifilm	AOAC 991.14	IMI009	Alimentos	UFC/g; UFC/mL	<10 UFC en 25g o 25mL	Vigente
3	Recuento de Coliformes Totales – Método Petrifilm	AOAC 991.14	IMI013	Manos	UFC/mano	<1 UFC/mano	Vigente
4	Recuento de Coliformes Totales – Método Petrifilm	AOAC 991.14	IMI013	Superficies	UFC/ Superficie; UFC/50 cm ²	<1 UFC/ superficie o 50 cm ²	Vigente
5	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> – Método Petrifilm	AOAC 991.14	IMI009	Alimentos	UFC/g; UFC/mL	<10 UFC en 25g o 25mL	Vigente
6	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> – Método Petrifilm	AOAC 991.14	IMI013	Manos	UFC/mano	<1 UFC/mano	Vigente
7	Recuento de <i>Escherichia Coli</i> – Método Petrifilm	AOAC 991.14	IMI013	Superficies	UFC/ Superficie; UFC/50 cm ²	<1 UFC/ superficie o 50 cm ²	Vigente
8	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> – Método Petrifilm	AOAC 2003.11	IMI005	Alimentos	UFC/g; UFC/mL	<10 UFC en 25g o 25mL	Vigente
9	Salmonella spp	ISO 6579:2017	IMI006	Alimentos	Presencia/ Ausencia en 25g	NA	Vigente

10	Detección de Coliformes Totales – Método Readycult	Readycult Coliforms 100	IMI004	Agua Potable	Presencia/ Ausencia en 100 mL	NA	Vigente
11	Detección de <i>Escherichia Coli</i> – Método Readycult	Readycult Coliforms 100	IMI004	Agua Potable	Presencia/ Ausencia en 100 mL	NA	Vigente
12	Listeria <i>monocytogenes</i>	CHROMagar Listeria Method	IMI015	Alimentos y materias primas	Presencia/ Ausencia en 25g	NA	Vigente
13	Humedad	Proceso de determinación de humedad MA 50.X2. A	IFQ003	Harinas, granos y cereales	%	0.50 – 30 %	Vigente
14	Proteína Cruda – Método Kjeldahl Boric Acid Modification	AACC Method 46-12.01	IFQ004	Harinas, granos y cereales	%	0.5 – 50 %	Vigente
15	Ceniza	IFQ006 Basado en AACC Method 08-01.01	IFQ006	Harinas, granos y cereales	%	0.10 – 20 %	Vigente

-ÚLTIMA LÍNEA-

Fecha de actualización: 2024-06-28

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