



OGA-FAC-088  
R09 / 2024-05-27  
Revisado por: Grupo de Trabajo  
Aprobado por: Jefe de la OGA

## ALCANCE DE ACREDITACION CONFORME A LA NTG/ISO/IEC 17025:2017

### AgroBioTek Laboratorios Guatemala Sociedad Anonima

AgroBioTek Laboratorios Guatemala Sociedad Anonima  
LABORATORIO DE ENSAYO

Contacto: Luis Fernando Ruiz Quiroa

Dirección: 3ra Calle 4-13 Zona 10

Teléfonos: 41498187

Registro de acreditación: OGA-LE-119-24  
 Fecha de evaluación inicial/última reevaluación: 2024-11-20  
 Acreditado desde: 2025-11-13  
 Fecha de próxima reevaluación: 2029-11-13

No.	Ensayo	Método de referencia	POE	Ítem de ensayo	Unidades	Rango	Estatus
1	Recuento de Coliformes Totales y Escherichia coli en aguas	Colilert (Guía Técnica)	LAB-PT-05 Enumeración de coliformes totales y Escherichia coli en aguas (método tecnología de sustrato definido)	Agua de río, nacimiento, pozo, grifo.	NMP/100 mL	1 NMP/100 ml a >2419.2NMP/10 ml	Vigente



OGA-FAC-088  
R09 / 2024-05-27  
Revisado por: Grupo de Trabajo  
Aprobado por: Jefe de la OGA

2	Recuento total de bacterias aerobias mesófilas	Compact Dry TC (Guía Técnica )	LAB-PT-04 Recuento total de bacterias aerobias mesófilas Compact Dry TC	Carnes crudas y procesadas, alimentos como materias primas, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, productos lácteos, cereales y granos. Alimentos listos para consumo que no requieren manipulación posterior (Ensaladas preparadas, bocadillos, pan, platos de comida, salsa entre otros)	UFC/g ó mL	10 a $10^8$ UFC/g ó mL (con dilución)	Vigente
3	Recuento de Coliformes Totales y Escherichia coli	Compact Dry EC (Guía Técnica )	LAB-PT-03 Recuento de Coliformes Totales y Escherichia coli Compact Dry EC	Carnes crudas y procesadas, alimentos como materias primas, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, productos lácteos, cereales y granos. Alimentos listos para consumo que no requieren manipulación posterior (Ensaladas preparadas, bocadillos, pan, salsas, platos de comida entre otros)	UFC/g ó mL	10 a $10^8$ UFC/g ó mL (con dilución)	Vigente

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin previa autorización de la autoridad competente de la OGA.  
Cualquier copia fuera del servidor de la OGA o descargada de la página web es una copia no controlada.



OGA-FAC-088

R09 / 2024-05-27

Revisado por: Grupo de Trabajo

Aprobado por: Jefe de la OGA

4	Detección de Salmonella spp.	RapidChek SELECTSalmonella Test (Guía Técnica )	LAB-PT-01 Investigación de Salmonella spp.	Alimentos congelados, líquidos o semi líquidos no viscosos o con una viscosidad similar a la leche, alimentos secos	Presencia/Ausencia en 25g	Presencia/Ausencia en 25g	Vigente
---	------------------------------	---	--	---	---------------------------	---------------------------	---------

**-ÚLTIMA LÍNEA-****Fecha de actualización:** 13/11/2025**Más información:****Oficina Guatemalteca de Acreditación**

Sistema Nacional de Calidad

Ministerio de Economía

PBX (502) 2247-2600

[www.oga.org.gt](http://www.oga.org.gt)[info-oga@mineco.gob.gt](mailto:info-oga@mineco.gob.gt)[info@oga.org.gt](mailto:info@oga.org.gt)

Prohibida la reproducción total o parcial de este documento sin previa autorización de la autoridad competente de la OGA.

Cualquier copia fuera del servidor de la OGA o descargada de la página web es una copia no controlada.