

### INFORMACIÓN DEL LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO

<b>TRÁMITE</b>	DTA-TRAM-056
<b>NOMBRE DEL ORGANISMO</b>	Laboratorio Referencial del Oriente Boliviano LABROB de la Universidad Gabriel René Moreno
<b>TIPO DE ORGANISMO</b>	Laboratorio de ensayo
<b>NORMA DE APLICACIÓN</b>	NB/ISO/IEC 17025:2018
<b>NIT</b>	1028037020
<b>DIRECCIÓN</b>	Calle Venezuela N° 49
<b>CIUDAD/LOCALIDAD</b>	Santa Cruz de la Sierra
<b>DEPARTAMENTO</b>	Santa Cruz
<b>PAÍS</b>	Bolivia
<b>TELÉFONO</b>	3335306
<b>E-MAIL</b>	mroxanar12@hotmail.com; acissej_20@hotmail.com
<b>CÓDIGO ACREDITACIÓN</b>	DTA-CET-029
<b>FECHA DE ACREDITACIÓN INICIAL</b>	2009-05-26
<b>CICLO DE LA ACREDITACIÓN</b>	2021-05-26 al 2024-05-25

### ALCANCE DE ACREDITACIÓN

Anexo 15 que reemplaza al anexo 14 emitido 26 de marzo de 2023

**Tipo de ensayos:** Química analítica y microbiología en alimentos

Id	Ensayo	Sustancia, material, elemento o producto a ensayar	Técnica	Intervalo de medición	Método de ensayo o documento normativo
01	Determinación de humedad	Productos de panificación	Gravimetría	1,50 g/100 g a 43,06 g/100 g	ME-FQ-041 NB 074:2000
02	Determinación de cenizas	Harina de trigo y productos de panificación	Gravimetría	0,68 g/100 g a 4,14 g/100 g	ME-FQ-045 AOAC 923.03
03	Determinación de grasa	Productos de panificación	Gravimetría (Extracción soxhlet)	0,35 g/100 g a 27,00 g/100 g	ME-FQ-014 NB 103:1997
04	Recuento de enterobacterias	Alimentos	Recuento en placa	15 UFC/g a 150 UFC/g	ME-MB-015 AOAC 2003.01
05	Detección de salmonella spp.	Alimentos	Horizontal para la detección	Presencia o ausencia	ME-MB-018 ISO 6579-1:2017
06	Recuento de staphylococcus aureus	Alimentos	Recuento en placa	20 UFC/g a 200 UFC/g	ME-MB-017 AOAC 2003.07
07	Determinación de nitrógeno y proteína	Productos de panificación	Volumetría (Kjeldahl)	3,54 g/100 g a 14,29 g/100 g	ME-FQ-042 UNE-EN-ISO 20483:2014
08	Recuento de mohos y levaduras	Alimentos	Recuento en placa	15 UFC/g a 150 UFC/g	ME-MB-022 AOAC 2014.05
09	Recuento de bacterias aerobias	Alimentos	Recuento en placa	30 UFC/g a 300 UFC/g	ME-MB-027 AOAC 2015.13

ACREDITACIÓN

**Tipo de ensayos:** Química analítica y microbiología en alimentos

Id	Ensayo	Sustancia, material, elemento o producto a ensayar	Técnica	Intervalo de medición	Método de ensayo o documento normativo
10	Detección de salmonella spp	Alimentos	Detección molecular	Presencia o ausencia	ME-MB-020 AOAC PTM 061203-ANSR
11	Recuento rápido de coliformes	Alimentos	Recuento en placa	15 UFC/g a 150 UFC/g	ME-MB-028 AOAC 2018-13
12	Recuento rápido de escherichia coli	Alimentos	Recuento en placa	15 UFC/g a 150 UFC/g	ME-MB-028 AOAC 2018-13
13	Recuento de bacterias coliformes	Agua tratada (agua de consumo humano)	Filtración por membrana	15 UFC/100 ml a 150 UFC/100 ml	ME-MB-011 ISO 9308-1:2014
14	Recuento de escherichia coli	Agua tratada (agua de consumo humano)	Filtración por membrana	15 UFC/100 ml a 150 UFC/100 ml	ME-MB-011 ISO 9308-1:2014
15	Recuento de staphylococcus aureus	Alimentos	Recuento en placa	15 UFC/g a 150 UFC/g	ME-MB-031 AOAC PTM 081001
16	Recuento de Pseudomonas aeruginosa	Agua tratada (agua de consumo humano)	Filtración por membrana	15 UFC/100 ml a 150 UFC/100 ml	ME-MB-026 NB 31009

g/ 100 g, representa, g de analito /100 g de muestra

UFC/ 100 ml, representa, Unidades formadoras de colonias / 100 ml de muestra.

UFC/ g, representa, Unidades formadoras de colonias / g de muestra.

**PERSONAL**

Nombre	Ensayo
Rosmina Monasterio Egüez	01, 02, 03, 07
Carmen Mayser Alba	01, 02, 03, 07
Carol Vargas Acuña	01, 02, 03, 07
Aidee Rueda Sandoval	04, 05, 06, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16
María Luisa Villarroel Coronado	04, 05, 06, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16
Jenny Valverde Valverde	04, 05, 06, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16
Bianca Guadama Pinedo	04, 05, 06, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16
Blanca Isabel Cruz Tórrez	04, 05, 06, 08, 09, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16
Elizabeth Jarpa Catari	01, 02, 03, 07
<b>Firma de Informe</b>	
María Roxana Navarro Rodríguez	
Melissa Jessica Paniagua Gómez	

**EMISIÓN DEL ANEXO**

<b>RESPONSABLE</b>	Ing. Hortencia Dávila Gonzales
<b>CARGO</b>	Directora Técnica de Acreditación
<b>FECHA</b>	01 de agosto de 2023
<b>FIRMA</b>	



ACREDITACIÓN

	<b>DIRECCIÓN TÉCNICA DE ACREDITACIÓN</b>	
	<b>ANEXO AL CERTIFICADO DE ACREDITACIÓN</b>	<b>DTA-FOR-026 A</b> Página 3 de 3
Versión 12	Vigente desde: 2023-02-13	

**IMPORTANTE**

- Este alcance forma parte del Convenio/Compromiso de Acreditación, suscrito por el organismo acreditado ante la DTA, mismo que es responsable por el contenido técnico de este documento.
- El organismo acreditado sólo debe hacer referencia a la condición de acreditado y usar el símbolo de acreditación para las actividades que se consignan en este alcance. Cualquier uso del símbolo de acreditación debe realizarse en el marco de la reglamentación vigente del sistema de acreditación.
- Este alcance sólo puede reproducirse en su totalidad. Para reproducir fragmentos del mismo, debe obtenerse la aprobación escrita de la DTA.

**ACREDITACIÓN**



"La DTA se reserva el derecho de modificar el formato de este formulario sin previo aviso"

0000319