



INFORMACIÓN DEL LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO

TRÁMITE	DTA-TRAM-174
NOMBRE DEL ORGANISMO	Laboratorio de Control de Alimentos – Instituto Nacional de Laboratorios de Salud (INLASA)
TIPO DE ORGANISMO	Laboratorio de ensayo
NORMA DE APLICACIÓN	NB/ISO/IEC 17025:2018
NIT	1001419025
DIRECCIÓN	Pasaje Rafael Zubieta N° 1889, lado Hospital del Niño, zona Miraflores.
CIUDAD/LOCALIDAD	La Paz
DEPARTAMENTO	La Paz
PAÍS	Bolivia
TELÉFONO	2226048
E-MAIL	monisilber@hotmail.com
CÓDIGO ACREDITACIÓN	DTA-CET-076
FECHA DE ACREDITACIÓN INICIAL	2017-03-13
CICLO DE LA ACREDITACIÓN	2023-03-13 al 2026-03-12

ALCANCE DE ACREDITACIÓN

Anexo 6 que reemplaza al anexo 5 del 31 de octubre de 2022

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 yodo	Sal de mesa	Volumetría	3,82 mg/kg a 102,17 mg/kg	LCA-NAS-P-01 NB 328001:2005
02	Determinación de nitrito de sodio	Embutidos (salchichas)	Espectrofotometría	4,46 mg/kg a 225,00 mg/kg	LCA-TA-P-01 NB 310001:2005
03	Determinación de proteína	Cereales y derivados – quínoa y derivados.	Volumetría (Kjeldahl)	1,50 g/100 g a 53,00 g/100 g	LCA-QA-P-01 ISO 20483:2013
04	Determinación de grado alcohólico	Vinos	Gravimetría	* 0,38 ml/100 ml a 15,00 ml/100 ml	LCA-QA-P-02 NB 322003:2004
05	Determinación de acidez total	Vinos	Volumetría	** 0,3 g/l a 10,0 g/l	LCA-QA-P-03 NB 322004:2004
06	Determinación de anhídrido sulfuroso total	Vinos	Volumetría	21 mg/l a 305 mg/l	LCA-QA-P-04 NB 322006:2004
07	Detección de salmonella spp.	Carne	Horizontal para la detección	Ausencia o Presencia	LCA-MA-P-01 ISO 6579-1:2017



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





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
08	Determinación de hierro	Harinas y cereales	Espectrofotometría por absorción atómica	7,54 mg/kg a 766,00 mg/kg	LCA-NAS-P-02 AOAC 985.35:2016
09	Determinación de vitamina A (Palmitato o Acetato de retinol)	Aceite vegetal comestible	Cromatografía líquida en alta resolución (HPLC)	*** 3,98 µg/g a 34,37 µg/g (13,26 UI/g a 114,56 UI/g)	LCA-NAS-P-03 NB 34045:2005

mg/kg representa mg de analito/kg de muestra

mg/l representa mg de analito/l de muestra

UI/g representa Unidades Internacionales/g de muestra

(*) Grado alcohólico para vinos expresada como ml de etanol/100 ml de muestra

(**) Acidez total para vinos expresada como g de ácido tartárico/l de muestra

(***) Vitamina A expresada como µg de retinol/g de muestra

PERSONAL

Nombre	Ensayo
Juan Carlos Chura Mamani	01, 08, 09
Norma Lipacho Zambrana	01, 08, 09
Lenny Reyes Rivas	02
Fabian Mercado Aliaga	02
Erika Montaña Rivero	02
Deydi Laura Vásquez	03, 04, 05, 06
Claudia Zenteno San Miguel	03, 04, 05, 06
Maruja Arminda Vidaurre Cornejo	03
Daysi Montiveros Zapata	07
Maireni Mercado Cayo	07
Alba Aquino Nieto	07
Mónica Silberstein Morales	08
Faviola Vidal Velásquez	09
Firma de Informe	
Mónica Silberstein Morales	
Faviola Vidal Velásquez	
Maireni Mercado Cayo	
Lenny Reyes Rivas	
Claudia Zenteno San Miguel	
Norma Lipacho Zambrana	

EMISIÓN DEL ANEXO

RESPONSABLE	Ing. Hortencia Dávila Gonzales
CARGO	Directora Técnica de Acreditación
FECHA	10 de marzo de 2023
FIRMA	





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"

