

COMPROMISO NÚMERO: 023/014

## ALCANCE DE ACREDITACIÓN

<b>CICLO DE ACREDITACIÓN</b>	02/12/2014 al 02/12/2018
<b>Nº REVISIÓN:</b>	V
<b>FECHA DE REVISIÓN:</b>	10/11/2017
<b>TIPO DE LABORATORIO:</b>	Laboratorio de Ensayo
<b>RAZÓN SOCIAL DEL LABORATORIO:</b>	Cooperativa COLAVECO
<b>NOMBRE FANTASÍA:</b>	COLAVECO
<b>DIRECCIÓN:</b>	Parque El Retiro s/N – Nueva Helvecia – Colonia – Uruguay
<b>IDENTIFICACIÓN:</b>	<b>LE Nro. 010</b>
<b>REQUISITOS DE ACREDITACIÓN:</b>	UNIT-ISO/IEC 17025:2005 (equivalente a ISO/IEC 17025:2005)

### DETALLE DEL ALCANCE:

PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	RANGO	MÉTODO DE ENSAYO
Leche cruda y químicamente preservada	Recuento bacteriano total	3.000 a 800.000 ufc/ mL	Método interno PE.LAB.62. Citometría de flujo- V03
Leche cruda	Recuento de mesófilos	≥30 ufc/mL	3M Placa Petrifilm AOAC Official Method 986.33, Bacterial and Coliform counts in Milk
Leche cruda y químicamente preservada	Proteína	2,5 – 4 g/ 100 mL	ISO 9622 / IDF 141:2013 Milk and liquid milk products. Guidelines for the application of mid – infrared spectrometry
Leche cruda y químicamente preservada	Grasa	2-5,5 g/100m	ISO 9622 / IDF 141:2013 Milk and liquid milk products. Guidelines for the application

<b>PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR</b>	<b>ENSAYO</b>	<b>RANGO</b>	<b>MÉTODO DE ENSAYO</b>
preservada		L	of mid – infrared spectrometry
Leche cruda y químicamente preservada	Sólidos totales	10,5 – 14 g/100 mL	IDF Bull 208 :1987 Chapter 4 Analysis of fat , protein, lactose and total solids by infrared absorption.
Leche	Punto de congelacion- Crioscopia	-408 m°C a 600 m°C	ISO 5764 / IDF 108: 2009. Milk- Determination of freezing point- Thermistor cryoscope method “(Reference method)”
Leche cruda	Detección de Inhibidores de Crecimiento bacteriano	Presencia- ausencia	Método interno PE.LAB.17- Detección de sustancias antibacterianas en leche por Delvotest- versión 08
Leche cruda y químicamente preservada	Recuento de Células Somáticas	100.000 a 1 millón cel/mL	ISO 13366 / 2 IDF 148-2:2006. Enumeration of somatic cells Part 2: “Guidance on the operation of fluoro-opto-electronic counters”
Agua potable	Recuento de coliformes totales	1-800 ufc/100 mL	APHA/Standard Methods for the Examination of water and wastewater. 23rd Edition. 9222B SM
Agua potable	Recuento de coliformes fecales	1-600 ufc/100 mL	APHA/Standard Methods for the Examination of water and wastewater. 23rd Edition. 9222D SM
Quesos y quesos procesados	Sólidos totales	87 % a 44 %	ISO 5534-IDF 4:2004 Cheese and processed cheese. Determination of the total solids content
Queso	Enumeración de Estafilococo coagulasa positivo	≥ 1 ufc/g	3M Placa Petrifilm. Metodo Oficial AOAC 2003.08. Enumeration of Staphylococcus aureus in selected Dairy Foods
Suelos	Determinación de Carbono y Materia Orgánica	0,6 % a 4 % de Carbono por 100 g de suelo seco. 1,03 % a 6,9 % de Materia Orgánica por 100 g de suelo seco	ISO 10694:1995. Soil Quality- Determination of organic and total carbon after dry combustion (elementary analysis)
Leche , productos lácteos y productos cárnicos	Detección de Salmonella spp	Detectado/no detectado	ISO 6579-1:2017. Microbiology of food and animal feeding stuffs- Horizontal method for the detection of Salmonella spp.

PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	RANGO	MÉTODO DE ENSAYO
Leche , productos lácteos y productos cárnicos	Detección de Listeria monocytogenes	Detectado/no detectado	ISO11290-1:2017 "Microbiología de los alimentos para consumo humano y para animales- Método horizontal para la detección y el recuento de Listeria monocytógenes. Parte 1: Método de detección."
Agua potable	Determinación de Nitratos	1.12 – 25.0 mg/L NO <sub>3</sub> - N	Método interno PE.LAB.63 versión 05 basado en Instrucciones Lovibond Rev 3b 01/2016-Método del Ácido Cromotrópico 265
Agua potable	Determinación de Nitritos	0.18 – 3.02mg/L NO <sub>2</sub> -NO <sub>2</sub>	Método interno PE.LAB.66 versión 06 basado en APHA/Standard Methods Examinations of Water and Wastewaters 4500 – NO <sub>2</sub> Nitrite 21 <sup>nd</sup> Edition 2005