

COMPROMISO NÚMERO: 022/016

ALCANCE DE ACREDITACIÓN

CICLO DE ACREDITACIÓN	03/02/2016 al 03/02/2020
Nº REVISIÓN:	III
FECHA DE REVISIÓN:	18/01/2018
TIPO DE LABORATORIO:	Laboratorio de Ensayo
RAZÓN SOCIAL DEL LABORATORIO:	Cooperativa Nacional de Productores de Leche – CONAPROLE
NOMBRE FANTASÍA:	Laboratorio Central de Calidad (LCC)
DIRECCIÓN:	Juan José de Vertiz 1969, Montevideo, Uruguay
IDENTIFICACIÓN:	LE Nro. 012
REQUISITOS DE ACREDITACIÓN:	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	Materia Grasa	2,5 – 5,5 g/100mL	IT 00131320 05 ver 11 – Análisis de Composición por MILKOSCAN FT 6000/FT+ basado en IDF 141:2013, ajustando referencia a Norma ISO 9622-IDF 141:2013
Leche Cruda	Proteína	2,0 – 4,5 g/100mL	IT 00131320 05 ver 11 – Análisis de Composición por MILKOSCAN FT 6000/FT+ basado en IDF 141:2013, ajustando referencia a Norma ISO 9622-IDF 141:2013
Leche Cruda	Recuento Bacteriano	5 – 1000 ufc/μL	IT 0013132701 ver 13 – Análisis de Bacterias por Bactoscan FC
Leche Cruda	Células somáticas	10 – 1000 cel/ μL	IT 0013132702 ver 10 – Análisis de Células Somáticas por Fossomatic 5000 y FC basado en IDF 148.Parte 2 :2006
Leche	Punto de Congelación por Crioscopio	-400 m°C a -600 m°C	Norma ISO 5764 IDF 108 – 2009 Determination of freezing point —Thermistor cryoscope method (Reference method)

PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	RANGO	MÉTODO DE ENSAYO
Leche fluida (cruda o tratada térmicamente)	Enumeración de Microorganismos Aerobios Mesófilos en leche	10 ufc/mL a 1.000.000 ufc/mL	ISO 4833-1:2013 Microbiology of the food chain – Horizontal method for the enumeration of microorganisms. Part 1: Colony Count at 30° degrees C by the pour plate technique.
Alimentos	Detección de Salmonella spp. en alimentos. Método Inmunoensayo VIDAS, con confirmación ISO	Presencia/Ausencia en 25 g o mL	PA00 130615 ver 4 VIDAS Easy SLM. Norma de ref. ISO 6579:2002 “Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the detection of salmonella spp.” IT00 1306 08 ver 7-Confirmación Diagnóstica de Salmonella spp basado en ISO 6579:2002
Alimentos	Detección de Listeria monocytógenas en alimentos. Método Inmunoensayo VIDAS, con confirmación ISO	Presencia/Ausencia en 25 g o mL	PA00 130616 ver 4 VIDAS Listeria monocytógenas II (LMO2) – Norma Ref. ISO 11290- 1:1996 “Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytógenas”. IT00 1306 09 ver10- Confirmación Diagnóstica de Listeria monocytógenas ver10 basada en ISO 11290-1:1996
Leche y productos lácteos	Determinación de proteínas por el Método de Dumas	0,5 – 45,0 g de proteínas /100g	ISO 14891:2002 – IDF 185:2002. Milk and milk products – Determination of nitrogen content – Routine method using combustion according to the Dumas.
Leche	Determinación MG Leche Fluida Referencia (Röse Gottlieb)	0,05% - 5,0%	Norma ISO 1211 - IDF 1 – Tercera edición 2010-06-01 – Leche – Determinación de contenido graso – Método Gravimétrico (Método de Referencia).
Leche en polvo	Determinación MG Leche en Polvo Referencia (Röse Gottlieb)	0,50% - 30,0%	Norma ISO 1736 – IDF 9 – Cuarta edición 2008-10-15 – Leche en polvo y productos de leche en polvo – Determinación del contenido graso – Método gravimétrico (Método de referencia).
Leche	Detección de inhibidores de Crecimiento Bacteriano	Presencia / Ausencia en 100µl de leche	IT001306 12 – Detección de inhibidores de Crecimiento Bacteriano. Método Delvotest – Versión 12.
Leche y productos lácteos	Proteína	0,5 – 45,0 g de proteínas /100g	Norma ISO 8968-1:2014 IDF 20-1:2014 Leche y productos lácteos – Determinación del contenido de nitrógeno. Parte 1: Principio Kjeldahl y cálculo de proteína.
Leche	Sólidos Totales	8,0 – 15,0 g/100g	Norma ISO 6731 IDF 21 Leche, crema y leche evaporada – Determinación del contenido de sólidos totales (método de referencia) 2010.