

**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO**

**LABORATORIO DE ENSAYOS ESCAIND -  
ESCACORP S.A.C.**

Ubicado en : Jr. Bolognesi N°334, Trujillo - La Libertad  
 Proceso : N.A.  
 Expediente N° : 0363-2019-DA  
 Informe Ejecutivo N° : N.A.  
 Vigencia de la Acreditación : Del 2020-07-28 al 2024-07-27  
 Acreditado con la Norma : NTP-ISO/IEC 17025:2017  
 Código de Registro : LE – 106  
 Fecha de Actualización : 2022-03-02<sup>1</sup>

Laboratorio : LABORATORIO DE ENSAYOS ESCAIND  
 Campo de Prueba : MICROBIOLÓGICAS (Incluye MUESTREO)

N°	Tipo Ensayo	Norma Referencia	Año	Título
1	DETECCIÓN DE SALMONELLA	FDA/BAM Online 8th Ed. Rev. A/1998. Chapter 5: A, B, C, D y E (1, 2, 3, 5 y 6a). (Rev. December 2019)	2019	Salmonella
Producto(s):				
ALIMENTOS ELABORADOS				
CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS				
CHOCOLATE DE LECHE, BLANCO, PARA TAZA, DE COBERTURA CON O SIN RELLENO (BOMBONES, TEJAS Y CHOCOTEJAS) Y CHOCOLATE SUCEDÁNEO				
FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y OTROS VEGETALES				
HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS				
HOJUELAS A BASE DE GRANOS QUE REQUIEREN COCCIÓN				
HUEVOS CON CÁSCARA				
MAYONESA Y OTRAS SALSAS A BASE DE HUEVOS				
MIX DE MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS REFRIGERADOS				
MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS Y EQUINODERMOS, TUNICADOS Y GASTERÓPODOS VIVOS				
MOLUSCOS BIVALVOS Y CRUSTÁCEOS CRUDOS Y PRECOCIDOS (FRESCOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS)				
PASTAS Y MASAS FRESCAS Y/O PRECOCIDAS CON RELLENO REFRIGERADAS O CONGELADAS				

<sup>1</sup> Es responsabilidad del laboratorio la revisión del presente alcance. En caso existan observaciones a dicho alcance, el laboratorio deberá informarlo al INACAL, con el debido sustento, en un plazo no mayor a 05 días útiles (contados a partir de recibido el presente documento), cumplido éste plazo no se aceptarán observaciones.



**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO**

				PASTAS Y MASAS FRESCAS Y/O PRECOCIDAS SIN RELLENO REFRIGERADAS O CONGELADAS
				PESCADO CRUDO FRESCO
				PRODUCTOS CRUDOS DESHIDRATADOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN COMO HOJUELAS, HARINAS Y OTROS.
				PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA
				PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS CRUDOS (FRESCOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS, SALPRESOS O AHUMADOS EN FRÍO) Y PRECOCIDOS (NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO): PESCADO, MOLUSCOS, CEFALOPODOS, GASTEROPODOS, EQUINIDERMOS
				PRODUCTOS LÁCTEOS
				SEMICONSERVAS PH > 4.6
2	DETECCIÓN DE SALMONELLA SP.	FDA/BAM Chapter 5: A, B, C, D, E (1, 2, 3, 5, 6a) (Rev. December 2019) // RM N° 461-2007/MINSA	2019	Salmonella // Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
				Producto(s): SUPERFICIES INERTES SUPERFICIES VIVAS
3	ENUMERACIÓN COLIFORMES TOTALES EN AGUAS	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 B, 23rd Ed.	2017	Multiple-Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Standard Total Coliform Fermentation Technique.
				Producto(s): AGUA DE BEBIDA AGUA DE PISCINA AGUA DE POZO AGUA DE RIO AGUA PURIFICADA AGUA RESIDUAL
4	ENUMERACIÓN DE COLIFORMES TERMOTOLERANTES EN AGUAS	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 E1 23rd Ed.	2017	Multiple-Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Fecal Coliform Procedure. Thermotolerant Coliform Test (EC Medium)
				Producto(s): AGUA DE BEBIDA AGUA DE PISCINA AGUA DE POZO AGUA DE RIO AGUA PURIFICADA AGUA RESIDUAL
5	ENUMERACIÓN DE COLIFORMES TOTALES EN ALIMENTOS	FDA/BAM Online 8th Ed. Rev. A/1998. September 2002.	2017	Enumeration of Escherichia coli and the coliform bacteria. Conventional Method for coliforms, fecal coliforms and E. coli

**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO**

		Chapter 4.1:A, B, C, D. (Rev. July 2017)		
				ALIMENTOS ELABORADOS HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS Producto(s): HOJUELAS A BASE DE GRANOS QUE REQUIEREN COCCIÓN LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS PRODUCTOS CRUDOS DESHIDRATADOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN COMO HOJUELAS, HARINAS Y OTROS.
6	ENUMERACIÓN DE ESCHERICHIA COLI EN AGUA	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9221 A, B 1, 2, C y F 23rd Ed.	2017	Multiple-Tube Fermentation Technique for Members of the Coliform Group. Escherichia coli Procedure Using Fluorogenic Substrate.
				AGUA DE BEBIDA AGUA DE PISCINA Producto(s): AGUA DE POZO AGUA DE RIO AGUA PURIFICADA
7	ENUMERACIÓN DE ESCHERICHIA COLI EN ALIMENTOS	FDA /BAM Online 8th Ed. Rev. A/1998. September 2002. Chapter 4, 1: A, B, C, D, E, F. (Rev. July 2017).	2017	Enumeration of Escherichia coli and the Coliform Bacteria. Conventional Method for coliforms, fecal coliforms and E. coli
				ALIMENTOS ELABORADOS CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS CHOCOLATE DE LECHE, BLANCO, PARA TAZA, DE COBERTURA CON O SIN RELLENO (BOMBONES, TEJAS Y CHOCOTEJAS) Y CHOCOLATE SUCEDÁNEO FRUTAS, HORTALIZAS, FRUTOS SECOS Y OTROS VEGETALES MIX DE MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS REFRIGERADOS MOLUSCOS BIVALVOS VIVOS Y EQUINODERMOS, TUNICADOS Y GASTERÓPODOS VIVOS Producto(s): MOLUSCOS BIVALVOS Y CRUSTÁCEOS CRUDOS Y PRECOCIDOS (FRESCOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS) PASTAS Y MASAS FRESCAS Y/O PRECOCIDAS CON RELLENO REFRIGERADAS O CONGELADAS PESCADO CRUDO FRESCO PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS CRUDOS (FRESCOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS, SALPRESOS O AHUMADOS EN FRÍO) Y PRECOCIDOS (NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO): PESCADO, MOLUSCOS, CEFALOPODOS, GASTEROPODOS, EQUINODERMOS QUESOS NO MADURADOS

**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO**

8	RECuento DE BACTERIAS AEROBIAS MESÓFILAS	FDA /BAM Online 8th Ed. Rev. A/1998. January 2001. Chapter 3. A, B, C y D	2001	Aerobic Plate Count. Conventional Plate Count Method
Producto(s):				
ALIMENTOS ELABORADOS				
CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS				
FRUTAS Y HORTALIZAS SEMIPROCESADAS				
HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS				
HOJUELAS A BASE DE GRANOS QUE REQUIEREN COCCIÓN				
HUEVOS CON CÁSCARA				
LECHE CRUDA				
MAYONESA Y OTRAS SALSAS A BASE DE HUEVOS				
MIX DE MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS REFRIGERADOS				
PESCADO CRUDO FRESCO				
PRODUCTOS CRUDOS DESHIDRATADOS Y PRECOCIDOS QUE REQUIEREN COCCIÓN COMO HOJUELAS, HARINAS Y OTROS.				
SEMICONSERVAS PH > 4.6				
9	RECuento DE BACTERIAS HETEROTRÓFICAS	SMEWW-APHA-AWWA-WEF Part 9215 A, B, 23rd Ed.	2017	Heterotrophic Plate Count. Pour Plate Method
Producto(s):				
AGUA DE BEBIDA				
AGUA DE LAGUNA				
AGUA DE MANANTIAL				
AGUA DE RIO				
AGUA PURIFICADA				
10	RECuento DE COLIFORMES TOTALES	FDA/BAM Chapter 4, Part I - A,B, G (Rev. 2017) // RM N° 461-2007/MINSA	2017	Enumeration of Escherichia coli and the Coliform Bacteria. Conventional Method for coliforms, fecal coliforms and E. coli // Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
Producto(s):				
SUPERFICIES INERTES				
SUPERFICIES VIVAS				
11	RECuento DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS	FDA/BAM Chapter 12, Part A - E, F5 (Rev. 2016) // RM N° 461-2007/ MINSA	2016	Staphylococcus aureus. Direct Plate Count Method // Guía Técnica para el Análisis Microbiológico de Superficies en contacto con Alimentos y Bebidas.
Producto(s):				
SUPERFICIES VIVAS				
12	RECuento DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS	FDA/BAM Online 8th Ed. Rev. A/1998. January 2001. Chapter 12: A, B, C, D, E. (Rev. March 2016)	2016	Staphylococcus aureus. Direct Plate Count Method.



**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DE LABORATORIOS DE ENSAYO**

Producto(s):	ALIMENTOS ELABORADOS
	CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS
	HELADOS Y MEZCLAS PARA HELADOS
	MAYONESA Y OTRAS SALSAS A BASE DE HUEVOS
	MIX DE MOLUSCOS Y CRUSTÁCEOS REFRIGERADOS
	MOLUSCOS BIVALVOS Y CRUSTÁCEOS CRUDOS Y PRECOCIDOS (FRESCOS, REFRIGERADOS O CONGELADOS)
	PASTAS Y MASAS FRESCAS Y/O PRECOCIDAS CON RELLENO REFRIGERADAS O CONGELADAS
	PASTAS Y MASAS FRESCAS Y/O PRECOCIDAS SIN RELLENO REFRIGERADAS O CONGELADAS
	PESCADO CRUDO FRESCO
	PRODUCTOS DE PANADERÍA, PASTELERÍA Y GALLETERÍA
	PRODUCTOS HIDROBIOLÓGICOS CRUDOS (FRESCOS, REFRIGERADOS, CONGELADOS, SALPRESOS O AHUMADOS EN FRÍO) Y PRECOCIDOS (NO DESTINADOS A CONSUMO HUMANO): PESCADO, MOLUSCOS, CEFALOPODOS, GASTEROPODOS, EQUINIDERMOS
	PRODUCTOS LÁCTEOS
	SEMICONSERVAS PH > 4.6