

*Laboratorio de Ensayo Acreditado –
Nº LE-056*



El Ente Costarricense de Acreditación, en virtud de la autoridad que le otorga la ley 8279, declara que el

**Laboratorio de Aseguramiento de la Calidad /
Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos
R.L.**

Ubicado en las instalaciones indicadas en el alcance de acreditación
Ha cumplido con el procedimiento de evaluación y acreditación,
además de los requisitos correspondientes,

**Conforme con la Norma INTE-ISO/IEC 17025:2005 requisitos generales
para la competencia de laboratorios de ensayo y calibración, tal como
se indica en el Alcance de la acreditación adjunto ***

**Acreditación inicial otorgada el 09 de Diciembre
del 2008.**

Vigencia por tiempo indefinido y está sujeta a las evaluaciones de seguimiento y reevaluación establecidos de acuerdo a los procedimientos del ECA y su reglamento de estructura interna y funcionamiento.

Para mayor información sobre la condición de acreditación informarse en

www.eca.or.cr

MSc. Maritza Madriz Picado
Gerente

Ente Costarricense de Acreditación

*El presente certificado tiene validez con su correspondiente alcance de la acreditación



ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN Y CERTIFICADO DE
ACREDITACIÓN

Código N° :
ECA-MP-P09-F01

Páginas:
2 de 6

Fecha emisión:
07.08.2015

Versión:
03

Fecha de entrada en vigencia:
07.08.2015



*Alcance de Acreditación del Laboratorio de Ensayo Acreditado No.
LE-056, LE-056-A01, LE-056-A02, LE-056-A03,
LE-056-A04*

Otorgado al:
**Laboratorio de Aseguramiento de la Calidad /
Cooperativa de Productores de Leche Dos Pinos
R.L.¹**

Conforme a los criterios de la norma INTE-ISO/IEC 17025:2005 requisitos generales para la competencia de laboratorios de ensayo y calibración, equivalente a la Norma ISO/IEC 17025:2005 y los documentos del ECA para el proceso de evaluación y acreditación.

Ensayos en sede: **Laboratorio de Calidad Coyol**

Dirección: 7 Km oeste Aeropuerto Internacional Juan Santamaría, contiguo Zona Franca Best. El Coyol, Alajuela.

Teléfono: 2437-3408

Matriz/Producto a ensayar	Código interno del laboratorio, analitos o propiedad medir y tratamiento de muestra	LD y LC o ámbito de trabajo, según corresponda	Referencia al método normalizado y técnica usada
Ensayos Químicos:			
Leche fluida	3-06-05-05-041: % Grasa, % Lactosa y % Sólidos Totales	(0,00 a 5,00) % grasa (0,00 a 6,00) % lactosa (0,00 a 15,00) % sólidos totales	AAOC: 972.16. 33.2.31.
Leche fluida	3-06-05-05-018: Punto crioscópico	(0 a 1000) m°H	AOAC: 990.22. 33.2.04.
Natilla, quesocrema, mantequilla, lactocrema, mixturas para helado, leches saborizadas, yogurt,	3-06-05-05-014: % Sólidos Totales y % Humedad	5,00 % a 99,99 %	APHA. Standard Methods for the Examination of Dairy Products. Washington. Method 15.115.

¹ Insertar el Alcance de acreditación aprobado por la Comisión de Acreditación.

dip, petit suisse, quesos frescos y maduros			
Mantequilla, lactocrema, natilla, queso crema, leche fluida, dips, crema, quesos (A1)	3-06-05-05 015: % cloruro de sodio en productos lácteos	0,1 % a 2,5 %	AOAC 983.14 Method. 33.2.31.
Ensayos Microbiológicos:			
Leche fluida, leches saborizadas, crema dulce y ácida, productos cultivados (natilla, quesocrema, dip, yogurt, petit suisse, leche cultivada y otros), mantequilla, lactocrema, helados, mixturas, quesos frescos y maduros	3-06-05-05-060 Recuento de coliformes totales y E. coli en productos lácteos	1 UFC/mL o 10 UFC/g hasta 10 ⁵ UFC/mL o g.	Standard Methods for the examination of Dairy Products. APHA. 7.071.
Leche fluida, leches saborizadas, crema dulce y ácida, productos cultivados (natilla, quesocrema, dip, yogurt, petit suisse, leche cultivada y otros), mantequilla, lactocrema, helados, mixturas, quesos frescos y maduros	3-06-05-05-060 Recuento de Escherichia coli en productos lácteos	1 UFC/mL o 10 UFC/g hasta 10 ⁵ UFC/mL o g.	Standard Methods for the examination of Dairy Products. APHA. 7.071.
Leche fluida, leches saborizadas, crema dulce, mantequilla, lactocrema, leche en polvo	3-06-05-05-061 Recuento total aerobio en productos lácteos	1 UFC/mL o 10 UFC/g hasta 10 ⁵ UFC/mL o g.	Standard Methods for the examination of Dairy Products. APHA. 6.040.

Ensayos en sede: **Laboratorio de Calidad San Carlos**

Dirección: Barrio Santa Fe, contiguo a Coopelesca. Ciudad Quesada, Alajuela.

Teléfono: 2401-0507

Matriz/Producto a ensayar	Código interno del laboratorio,	LD y LC o ámbito de trabajo, según corresponda	Referencia al método normalizado y técnica usada
---------------------------	---------------------------------	--	--

Esta publicación contiene el alcance que actualmente se encuentra ACREDITADO ante el ECA, para este Organismo de Evaluación de la Conformidad, únicamente para los ítems aquí descritos



ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN Y CERTIFICADO DE ACREDITACIÓN

Código N° :
ECA-MP-P09-F01

Páginas:
4 de 6

Fecha emisión:
07.08.2015

Versión:
03

Fecha de entrada en vigencia:
07.08.2015

	analitos o propiedad medir y tratamiento de muestra		
Ensayos Microbiológicos Cualitativos:			
Productos lácteos (A4)	3-06-05-05-045 3M™ Molecular Detection Assay (MDA) <i>Listeria sp</i>	Presencia o ausencia en 25 g de muestra.	2014.06 AOAC OMA
Productos lácteos (A4)	3-06-05-05-045 3M™ Molecular Detection Assay (MDA) <i>Salmonella spp</i>	Presencia o ausencia en 25 g de muestra.	2013.09 AOAC OMA

Ensayos en sede: **Laboratorio de Recibo de Leche San Carlos**
Dirección: Barrio Santa Fe, contiguo a Coopelesca. Ciudad Quesada, Alajuela.
Teléfono: 2401-0528

Matriz/Producto a ensayar	Código interno del laboratorio, analitos o propiedad medir y tratamiento de muestra	LD y LC o ámbito de trabajo, según corresponda	Referencia al método normalizado y técnica usada
Ensayos Microbiológicos:			
Leche cruda, pasteurizada y ultra pasteurizada, leche entera, semidescremada, y descremada, fluidas o reconstituidas (A3)	Detección de inhibidores bacterianos en leche	Límite residual máximo	Kit Delvotest® SP NT

Ensayos en sede: **Laboratorio de Recibo de Leche Coyoil**
Dirección: 7 Km oeste Aeropuerto Internacional Juan Santamaría contiguo Zona Franca Best. El Coyoil, Alajuela.
Teléfono: 2437-3414

Matriz/Producto a ensayar	Código interno del laboratorio, analitos o propiedad medir y tratamiento de muestra	LD y LC o ámbito de trabajo, según corresponda	Referencia al método normalizado y técnica usada
Ensayos Microbiológicos:			
Leche cruda, pasteurizada y ultra pasteurizada, leche entera, semidescremada, y descremada, fluidas o reconstituidas (A3)	Detección de inhibidores bacterianos en leche	Límite residual máximo	Kit Delvotest® SP NT

Ensayos en sede: **Laboratorio de Recibo de Leche Limonal**
Dirección: Kilómetro 175 de la Carretera Interamericana Norte, Limonal. Abangares, Guanacaste. Teléfono: 2437-3414
Teléfono: 2662-8322

Esta publicación contiene el alcance que actualmente se encuentra ACREDITADO ante el ECA, para este Organismo de Evaluación de la Conformidad, únicamente para los ítems aquí descritos

Matriz/Producto a ensayar	Código interno del laboratorio, analitos o propiedad medir y tratamiento de muestra	LD y LC o ámbito de trabajo, según corresponda	Referencia al método normalizado y técnica usada
Ensayos Microbiológicos:			
Leche cruda, pasteurizada y ultra pasteurizada, leche entera, semidescremada, y descremada, fluidas o reconstituidas (A3)	Detección de inhibidores bacterianos en leche	Límite residual máximo	Kit Delvotest® SP NT

Actividades que se realizan únicamente en el **campo o en las instalaciones del cliente**

Muestreo:		
Matriz/Producto a ensayar	Código interno del laboratorio, analitos o propiedad medir y tratamiento de muestra	Referencia al método normalizado y técnica usada
Toma de muestra	3-06-05-04-055 Toma de muestra de leche cruda en camiones recolectores	NA

Fecha	Modificación
25.01.2017	23.01.2017 Reducción de alcance para el ensayo de Leche en polvo íntegra, semidescremada y descremada. Suero lácteo en polvo.
15.12.2016	05.12.2016 Reducción de alcance para los ensayos que se realizan en la sede de Ciruelas
20.09.2016	Se actualiza alcance según ECA-MP-P04-I04.
23.03.2016	Se actualiza la referencia del alcance ECA-MP-P09-F01 V03
05.06.2015	Se actualiza la referencia del alcance ECA-MP-P09-F01 V02
05.06.2015	Fechas de ampliaciones: LE-056-A01: 25 de Mayo del 2010. LE-056-A02: 27 de Marzo del 2012 LE-056-A03: 02 de Diciembre del 2013. LE-056-A04: 26 de Mayo del 2015.
18.08.2014	Se actualiza la referencia del alcance ECA-MP-P09-F01 V01
30.05.2014	Se modifica la normativa de referencia de todo el alcance acreditado. Se elimina referencia de ensayo químico repetido, para el alimento balanceado para animales.



ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN Y CERTIFICADO DE ACREDITACIÓN	Código N° : ECA-MP-P09-F01	Páginas: 6 de 6
	Fecha emisión: 07.08.2015	Versión: 03
	Fecha de entrada en vigencia: 07.08.2015	

02.12.2013	Fechas de ampliaciones: LE-056-A01: 25 de Mayo del 2010. LE-056-A02: 27 de Marzo del 2012 LE-056-A03: 02 de Diciembre del 2013.
02.12.2013	Se actualiza presentación del alcance, versión 08
08.03.2013	05.03.2013: Reducción de alcance para los ensayos de Análisis de Salmonella y Listeria en el laboratorio con sede en San Carlos.

Ampliar esta tabla de ser necesario

Reevaluaciones:

Número de reevaluaciones	Fecha
Reevaluación 01	28.05.2013

Ampliar esta tabla de ser necesario

Acreditado a partir del 09 de Diciembre del 2008.

Vigencia por tiempo indefinido, y está sujeta a las evaluaciones de seguimiento y reevaluación establecidos de acuerdo a los procedimientos del ECA y su reglamento de estructura interna y funcionamiento.

Para mayor información sobre la condición de acreditación informarse en
www.eca.or.cr

Ampliaciones:
Ver alcance de acreditación original y cuadro de modificación de alcance.

MSc. Maritza Madriz Picado.
Gerente
Ente Costarricense de Acreditación