

*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](http://www.eca.or.cr)

---

**Ing. Eric Chaves Vega, MSc.  
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.**

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
<b>Ensayos Químicos:</b>			
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, dip, petit suisse, quesos frescos y	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.

**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:  
3 de 6

Fecha emisión:  
07.08.2015

Versión:  
03

Fecha de entrada en vigencia:  
07.08.2015

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.
<b>Ensayos Microbiológicos:</b>			
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 <sup>5</sup> 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 <sup>5</sup> 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 <sup>5</sup> 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 Coopesca. Ciudad Quesada, Alajuela.

Teléfono: 2401-0507

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
<b>Ensayos Microbiológicos Cualitativos:</b>			

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

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
<b>Ensayos Microbiológicos:</b>			
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
<b>Ensayos Microbiológicos:</b>			
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

Matriz/Producto a ensayar	Código interno del laboratorio, analitos o propiedad medir y tratamiento de	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

		muestra		
<b>Ensayos Microbiológicos:</b>				
Leche cruda, pasteurizada y ultra pasteurizada, leche entera, semidescremada, y descremada, fluidas o reconstituidas (A3)	Detección de inhibidores bacterianos en leche	de	Límite residual máximo	Kit Delvotest® SP NT

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

<b>Muestreo:</b>		
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

<b>02.12.2013</b>	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.
<b>02.12.2013</b>	Se actualiza presentación del alcance, versión 08
<b>08.03.2013</b>	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:**

<b>Número de reevaluaciones</b>	<b>Fecha</b>
<b>Reevaluación 01</b>	<b>28.05.2013</b>

**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](http://www.eca.or.cr)

**Ampliaciones:**

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

---

**Ing. Eric Chaves Vega, MSc.**  
**Gerente**  
**Ente Costarricense de Acreditación**