

Laboratorio de Ensayo

LE-148



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

Corporación Arrocera Nacional - Laboratorio de Control de Calidad de CONARROZ.

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 17025:2017 Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y calibración, tal como se indica en el Alcance de la acreditación adjunto *

Acreditación inicial otorgada el 20 de septiembre del 2019

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.

[Verificar los cambios sobre el alcance y la condición de acreditado en www.eca.or.cr](http://www.eca.or.cr)

PhD. Fernando Vázquez Dovale
Gerente

El Ente Costarricense de Acreditación no se hace responsable de la validez de la firma digital estampada en el presente documento cuando conste en su versión impresa, al no poder validarse conforme lo estipulado en la Ley N.º 8454: Ley de Certificados, Firmas Digitales y Documentos Electrónicos.

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



Alcance de acreditación del Laboratorio de Ensayo LE-148, LE-048-A01.

Otorgado a:

Corporación Arrocera Nacional - Laboratorio de Control de Calidad de CONARROZ

Conforme a los criterios de la norma INTE-ISO/IEC 17025:2017 Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración, equivalente a la Norma ISO/IEC 17025:2017 y los documentos del ECA para el proceso de evaluación y acreditación.

Laboratorio de Control de Calidad de CONARROZ, ubicado en Costa Rica, San José, Barrio González Lahmann, Costa Rica, sede fija.

Artículos, materiales o productos a ensayar o muestrear	Nombre específico del ensayo o muestreo y propiedades a ensayas o muestrear	Especificación, referencia al método y técnica utilizada	Ámbito de trabajo
Arroz en granza	MACA-1-G Temperatura	RTCR 406-2007 / Termómetro	(20 a 55) °C
Arroz en granza	MACA-2-G Olor	RTCR 406-2007 / Olfato	NA

Artículos, materiales o productos a ensayar o muestrear	Nombre específico del ensayo o muestreo y propiedades a ensayas o muestrear	Especificación, referencia al método y técnica utilizada	Ámbito de trabajo
Arroz en granza	MACA-3-G Infestación.	RTCR 406-2007 / Separación mecánica	Mínimo: 0 insectos / kg Máximo:50 (insectos vivos / kg)
Arroz en granza	MACA-4-G Impurezas.	Referencia: RTCR 406-2007 / Separación mecánica - Manual	Mínimo: 0,0 % Máximo: Variable según muestra (%)
Arroz en granza	MACA-5-G Humedad.	RTCR 406-2007 / Determinación indirecta	Mínimo: 10 % Máximo: 27 %
Arroz en granza	MACA-6-G Rendimiento de pilada	RTCR 406-2007 / Descascarado y Pilado mecánico	Mínimo: 0,0 % Máximo: Variable según muestra (%)
Arroz en granza	MACA-6-G Rendimiento de semolina.	RTCR 406-2007 / Descascarado y Pilado mecánico	Mínimo: 0,0 % Máximo: Variable según muestra (%)
Arroz en granza	MACA-7-G Porcentaje de puntilla.	RTCR 406-2007 / Separación mecánica - manual	Mínimo: 0,0 % Máximo: variable según muestra (%)
Arroz en granza	MACA-7-G Rendimiento de puntilla	RTCR 406-2007 / Separación mecánica – manual	Mínimo: 0,0 % Máximo: Variable según muestra (%)
Arroz en granza	MACA-7-G Porcentaje de grano quebrado grueso.	RTCR 406-2007 / Separación mecánica - manual	Mínimo: 0,0 % Máximo: variable según muestra (%)
Arroz en granza	MACA-7-G Rendimiento de grano quebrado grueso.	RTCR 406-2007 / Separación mecánica - manual	Mínimo: 0,0 % Máximo Variable según muestra (%)

Artículos, materiales o productos a ensayar o muestrear	Nombre específico del ensayo o muestreo y propiedades a ensayas o muestrear	Especificación, referencia al método y técnica utilizada	Ámbito de trabajo
Arroz en granza	MACA-7-G Porcentaje de grano quebrado.	RTCR 406-2007 / Separación mecánica - manual	Mínimo: 0,0 % Máximo: variable según muestra (%)
Arroz en granza	MACA-7-G Rendimiento de grano quebrado.	RTCR 406-2007 / Separación mecánica - manual	Mínimo: 0,0 % Máximo: Variable según muestra (%)
Arroz en granza	MACA-7-G Porcentaje de grano entero.	RTCR 406-2007 / Separación mecánica - manual	Mínimo: 0,0 % Máximo: variable según muestra (%)
Arroz en granza	MACA-7-G Rendimiento de grano entero.	RTCR 406-2007 / Separación mecánica - manual	Mínimo: 0,0 % Máximo: Variable según muestra (%)
Arroz en granza	MACA-7-G Rendimiento de arroz comercial.	RTCR 406-2007 / Separación mecánica - manual	Mínimo: 0,0 % Máximo: Variable según muestra (%)
Arroz en granza	MACA-8-G Porcentaje de grano dañado.	RTCR 406-2007 / Detección visual.	Mínimo: 0,0 % Máximo: 100.0 (%)
Arroz en granza	MACA-8-G Porcentaje de grano manchado.	RTCR 406-2007 / Detección visual.	Mínimo: 0,0 % Máximo: 100.0 (%)
Arroz en granza	MACA-8-G Porcentaje de grano rojo.	Referencia: RTCR 406-2007 / Detección visual.	Mínimo: 0,0 % Máximo: 100.0 (%)
Arroz en granza	MACA-8-G Porcentaje de grano yesoso	RTCR 406-2007 / Detección visual	Mínimo: 0,0 % Máximo: 100.0 (%)

Artículos, materiales o productos a ensayar o muestrear	Nombre específico del ensayo o muestreo y propiedades a ensayas o muestrear	Especificación, referencia al método y técnica utilizada	Ámbito de trabajo
Arroz en granza	Maca-9-G Semillas objetables	RTCR 406-2007 / Detección visual	Mínimo: 0 / 500 g Máximo variable según muestra (N° / 500 g)
Arroz en granza	MACA-9-G Granos dañados por calor	RTCR 406-2007 / Detección visual	Mínimo: 0 / 500 g Máximo: variable según muestra (N° / 500 g)
Arroz Pilado	MACA-2-P Olor	RTCR 406-2007 / Olfato	NA
Arroz Pilado	MACA-3-P Infestación	RTCR 202:1998 / Separación mecánica - manual	Mínimo: 0 insectos / kg Máximo: 50 insectos vivos o muertos / kg
Arroz Pilado	MACA-4-P Impurezas	RTCR 202:1998 / Separación manual	Mínimo: 0.0 % Máximo: Variable según muestra (%)
Arroz Pilado	MACA-5-P Humedad	RTCR 202:1998 / Detección indirecta	Mínimo: 11 % Máximo: 15 %
Arroz Pilado	MACA-7-P Determinación del porcentaje de puntilla	RTCR 202:1998 / Separación mecánica - manual	Mínimo: 0,0 % Máximo: 100.0 (%)
Arroz Pilado	MACA-7-P Determinación del porcentaje de quebrado grueso	RTCR 202:1998 / Separación mecánica - manual	Mínimo: 0,0 % Máximo: 100.0 (%)
Arroz Pilado	MACA-7-P Determinación del porcentaje de grano quebrado	RTCR 202:1998 / Separación mecánica - manual	Mínimo: 0,0 % Máximo: 100.0 (%)

Artículos, materiales o productos a ensayar o muestrear	Nombre específico del ensayo o muestreo y propiedades a ensayas o muestrear	Especificación, referencia al método y técnica utilizada	Ámbito de trabajo
Arroz Pilado	MACA-7-P Determinación del porcentaje de entero	RTCR 202:1998 / Separación mecánica - manual	Mínimo: 0,0 % Máximo: variable según muestra (%)
Arroz Pilado	MACA-8-P Determinación del porcentaje de grano dañado	RTCR 202:1998 / Detección visual	Mínimo: 0,0 % Máximo: 100.0 (%)
Arroz Pilado	MACA-8-P Determinación del porcentaje de grano manchado	RTCR 202:1998 / Detección visual	Mínimo: 0,0 % Máximo: 100.0 (%)
Arroz Pilado	MACA-8-P Determinación del porcentaje de grano rojo	RTCR 202:1998 / Detección visual	Mínimo: 0,0 % Máximo: 100.0 (%)
Arroz Pilado	MACA-8-P Determinación del porcentaje de grano yesoso	RTCR 202:1998 / Detección visual	Mínimo: 0,0 % Máximo: 100.0 (%)
Arroz Pilado	MACA-8-P Determinación del porcentaje de grano contrastante	RTCR 202:1998 / Detección visual	Mínimo: 0,0 % Máximo: 100.0 (%)
Arroz Pilado	MACA-9-P Determinación del número de granos dañados por calor	RTCR 202:1998 / Detección visual	Mínimo: 0 / 500 g Máximo: variable según muestra (N° / 500 g)
Arroz Pilado	MACA-9-P Determinación de semillas objetables.	RTCR 202:1998 / Detección visual	Mínimo: 0 / 500 g Máximo: variable según muestra (N° / 500 g)
Arroz Pilado	MACA-9-P Determinación de arroz en granza.	RTCR 202:1998 / Detección visual	Mínimo: 0 / 500 g Máximo: variable según muestra (N° / 500 g)

Artículos, materiales o productos a ensayar o muestrear	Nombre específico del ensayo o muestreo y propiedades a ensayas o muestrear	Especificación, referencia al método y técnica utilizada	Ámbito de trabajo
Arroz Pilado	MACA-9-P Determinación de arroz integral.	RTCR 202:1998 / Detección visual	Mínimo: 0 / 500 g Máximo: variable según muestra (N° / 500 g)
Arroz en granza (A 1)	MACA-14 Grano descascarado	RTCR 406-2007 / Separación mecánica - manual	Mínimo: 0.0 % Máximo: Variable según muestra (%)

Laboratorio de Control de Calidad de CONARROZ, actividades que se realizan únicamente en sitio de cliente o campo

Artículos, materiales o productos a ensayar o muestrear	Nombre específico del ensayo o muestreo y propiedades a ensayas o muestrear	Especificación, referencia al método y técnica utilizada	Ámbito de trabajo
Arroz en granza	MACA-1-G Temperatura	RTCR 406-2007 / Termómetro	(20 a 55) °C
Arroz en granza	MACA-2-G Olor	RTCR 406-2007 / Olfato	NA
Arroz Pilado	MACA-2-P Olor	RTCR 406-2007 / Olfato	NA
Arroz en granza	PT-14 Procedimiento de muestreo	RTCR-406-2007	NA
Arroz Pilado	PT-14 Procedimiento de muestreo	RTCR 202:1998	NA

Fecha	Modificación
2022.06.27	Se modifica el alcance de acreditación para aclarar que el método MCA-6-G incluye el rendimiento de pilada
2022.06.09	Se modifica el alcance de acreditación debido al otorgamiento de la ampliación A1
2021.01.26	Se modifica el alcance de acreditación debido a lo siguiente: Transición a la norma INTE/ISO/IEC 17025:2017 Actualización a la versión 07 del documento de alcance de ECA.
2019.09.24	Otorgamiento de la acreditación 2019.09.20

Acreditado a partir del

20 de septiembre del 2019

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.

[Verificar los cambios sobre el alcance y la condición de acreditado en www.eca.or.cr](http://www.eca.or.cr)

Ampliaciones:

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

PhD. Fernando Vázquez Dovale
Gerente

El Ente Costarricense de Acreditación no se hace responsable de la validez de la firma digital estampada en el presente documento cuando conste en su versión impresa, al no poder validarse conforme lo estipulado en la Ley N.º 8454: Ley de Certificados, Firmas Digitales y Documentos Electrónicos.

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.
Verificar los cambios sobre el alcance y la condición de acreditado en www.eca.or.cr