

Laboratorios de ensayo

LE-056



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

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

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 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.

Verificar los cambios sobre el alcance y la condición de acreditado en 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 No. LE-056

Otorgado a:

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

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 ensayo: Laboratorio de Calidad Coyol

Dirección: 7 Km oeste del Aeropuerto Internacional Juan Santamaría, contiguo a la 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	ME-LAB-00-Q17: % 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	ME-LAB-00-Q09: 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 maduros	ME-LAB-00-Q05: % Sólidos Totales y % Humedad	5,00 % a 99,99 %	APHA. Standard Methods for the Examination of Dairy Products. Washington. Method 15.115.
Mantequilla, lactocrema, natilla, queso crema, leche	ME-LAB-00-Q06: % cloruro de sodio en productos lácteos	0,1 % a 2,5 %	AOAC 983.14 Method. 33.2.31.

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

fluida, dips, crema, quesos (A1)			
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	ME-LAB-00-M01: Recuento de coliformes totales y <i>Escherichia coli</i>	1 UFC/mL o 10 UFC/g hasta 10 ⁵ UFC/mL o g.	AOAC 989.10 (2019)
Leche fluida, leches saborizadas, crema dulce, mantequilla, lactocrema, leche en polvo	ME-LAB-00-M02 Recuento total aerobio	1 UFC/mL o 10 UFC/g hasta 10 ⁵ UFC/mL o g.	AOAC 991.14 (2019)
Productos lácteos y confitería (A 05)	ME-LAB-00-M05 Detección molecular de microorganismos – <i>Salmonella</i> spp.	Presencia o ausencia en 25 g de muestra	AOAC 2016.01 (MDS Segunda Generación)
Productos lácteos y muestras ambientales (A 05)	ME-LAB-00-M05 Detección molecular de microorganismos - <i>Listeria</i> spp.	Presencia o ausencia en 25 g de muestra o en área para muestras ambientales.	AOAC 2016.07 (MDS Segunda Generación)
Productos lácteos y muestras ambientales (A 05)	ME-LAB-00-M05 Detección molecular de microorganismos - <i>Listeria monocytogenes</i>	Presencia o ausencia en 25 g de muestra o en área para muestras ambientales.	AOAC 2016.08 (MDS Segunda Generación)

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
Ensayos Microbiológicos Cualitativos:			
Productos lácteos (Ampliación 04) y muestras ambientales	ME-LAB-00-M05 3M™ Molecular Detection Assay (MDA) <i>Listeria sp</i>	Presencia o ausencia en 25 g de muestra o en área para muestras ambientales.	AOAC 2016.07 (2019) (MDS Segunda Generación)
Productos lácteos (Ampliación 04)	ME-LAB-00-M05 3M™ Molecular Detection Assay (MDA) <i>Salmonella spp</i>	Presencia o ausencia en 25 g de muestra.	AOAC 2016.01 (2019) (MDS Segunda Generación)
Productos Lácteos y muestras ambientales (A 05)	ME-LAB-00-M05 Detección molecular de microorganismos - <i>Listeria monocytogenes</i>	Presencia o ausencia en 25 g de muestra o en área para muestras ambientales.	AOAC 2016.08 (MDS Segunda Generación)

Ensayos en sede: Laboratorio de Recibo de Leche San Carlos

Dirección: Barrio Santa Fe, contiguo a Coopesca. 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	ME-LAB-00-R03 Detección de inhibidores bacterianos en leche	Presencia o ausencia de acuerdo con la sensibilidad según especificación del fabricante.	Kit Delvotest® SP NT o Delvotest® T

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

Alcance de la Acreditación y Certificado de Acreditación

Código N° :
ECA-MP-P09-F01
Fecha de entrada en vigencia:
2020.12.17

Páginas:
4 de 6
Versión:
07

descremada, fluidas o reconstituidas (A3)			
Ensayos Químicos			
Leche fluida (A 05)	ME-LAB-00-Q09 Punto crioscópico	(0 a 1000) m°H	AOAC: 990.22 (2019) / Lectura directa
Leche fluida (A6)	ME-LAB-00-R12 Grasa y sólidos totales en el Milko scan FT1	(0,00 a 5,00) % grasa (0,00 a 15,00) % sólidos	AOAC 972.16.33.2.31

Ensayos en sede: Laboratorio de Recibo de Leche Coyoil

Dirección: 7 Km oeste del Aeropuerto Internacional Juan Santamaría. Contiguo a la 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)	ME-LAB-00-R03 Detección de inhibidores bacterianos en leche	Presencia o ausencia de acuerdo con la sensibilidad según especificación del fabricante.	Kit Delvotest® SP NT o Delvotest® T
Ensayos Químicos			
Leche fluida (A 05)	ME-LAB-00-Q09 Punto crioscópico	(0 a 1000) m°H	AOAC: 990.22 (2019) / Lectura directa
Leche fluida (A6)	ME-LAB-00-R12 Grasa y sólidos totales en el Milko scan FT1	(0,00 a 5,00) % grasa (0,00 a 15,00) % sólidos	AOAC 972.16.33.2.31

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 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)	ME-LAB-00-R03 Detección de inhibidores bacterianos en leche	Presencia o ausencia de acuerdo con la sensibilidad según especificación del fabricante.	Kit Delvotest® SP NT o Delvotest® T
Ensayos Químicos			
Leche fluida (A 05)	ME-LAB-00-Q09 Punto crioscópico	(0 a 1000) m°H	AOAC: 990.22 (2019) / Lectura directa
Leche fluida (A6)	ME-LAB-00-R12 Grasa y sólidos totales en el Milko scan FT1	(0,00 a 5,00) % grasa (0,00 a 15,00) % sólidos	AOAC 972.16.33.2.31

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

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	PR-LAB-00-R01-IN01 Toma de muestra de leche cruda en camiones recolectores	NA

Los términos LD y LC se refieren a Límite de Detección y Límite de Cuantificación, respectivamente

Fecha	Modificación
2023.07.11	Se modifica el alcance de acreditación debido al otorgamiento de la ampliación A6, otorgada por Comisión de Acreditación en sesión CA-021-2023 mediante acuerdo CA-021-2023-07 y que fue notificado al OEC el 11 de julio de 2023
2021.08.20	Se actualiza el alcance de acreditación debido al otorgamiento de la ampliación A 05
2021.02.04	Se actualiza la norma de referencia para los ensayos ME-LAB-00-M02 y ME-LAB-00-M01 en la sede Coyoil. Se actualiza la norma de referencia para ME-LAB-00-M05, además, para <i>Listeria spp.</i> se modifica la matriz y el ámbito de trabajo en San Carlos.
2020.09.15	Se actualiza el alcance de acreditación, de acuerdo a los cambios indicados en el Informe en Sitio referente a eliminación de la línea: 3-06-05-05-060 Recuento de <i>Escherichia coli</i> en productos lácteos.
08.08.2020	Se actualiza el alcance ECA-MP-P09-F01 a V06, además, se consideran los cambios de acuerdo a lo indicado en el Informe en Sitio referentes a: codificación de ensayos y actualización de referencia al método fabricante para inhibidores bacterianos.
23.07.2020	Se actualiza la referencia del alcance ECA-MP-P09-F01 V05, así como se modifica el mismo debido a la transición de la norma INTE/ISO/IEC 17025.2017
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.
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.

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.

[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