



**RED DE LABORATORIOS
AUTORIZADOS POR AGROCALIDAD**

Fecha de actualización:
MARZO 2020

FICHA DEL LABORATORIO REGISTRADO

SEIDLaboratory CÍA. LTDA.	
Persona de contacto:	Dr. Francisco Orlando Durán Cisneros
Número de Certificado	RLA-DI-010
Certificado de Acreditación SAE No.	SAE LEN 18-028
Provincia/Ciudad	Pichincha / Quito
Dirección:	Melchor Toaza N61-63 entre Av. Del Maestro y Nazareth (Frente a la Escuela Pablo Muñoz Vega)
Teléfono:	(02) 248 3145 / 247 6314 / 0992750 633
E-mail:	gerenciageneral@seidlaboratory.com / directordecadidad@seidlaboratory.com

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
AZUCARES Y JARABES	Humedad	Gravimetría	(0,4 a 31) %
	Cenizas	Gravimetría	(0,15 a 2) %
	Azúcares Invertidos	Volumetría	(2 a 81) %
	Azúcares Totales	Volumetría	(2 a 81) %
BEBIDAS GASEOSAS	pH	Electrometría	(2,0 a 6,0) unidades de pH
	Acidez Titulable	Volumetría	(0,10 a 1) %
GOMA DE MASCAR	Goma Base Residual	Gravimetría	(5 a 38) %
CEREALES Y DERIVADOS (HARINAS)	Humedad	Gravimetría	(1,5 a 21) %
	Cenizas	Gravimetría	(0,5 a 4) %
	Grasa	Gravimetría	(0,5 a 30) %
	pH	Electrometría	(5,0 a 9,0) unidades de pH
	Proteína	Kjeldahl	(2 a 50) %

Dirección: Av. Eloy Alfaro N30-350 y Av. Amazonas, esq.
Código postal: 170518 / Quito - Ecuador
Teléfono: 593-2 38 28 860 - www.agrocalidad.gob.ec



SEIDLABORATORY CÍA. LTDA.

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
GRANOS Y DERIVADOS	Humedad	Gravimetría	(1,5 a 21) %
	Cenizas	Gravimetría	(0,5 a 4) %
	Grasa	Gravimetría	(0,5 a 30) %
	Proteína	Kjeldahl	(2 a 50) %
FIDEOS	pH	Electrometría	(5,0 a 8,0) unidades de pH
	Cenizas	Gravimetría	(0,5 a 5) %
	Proteína	Kjeldahl	(7 a 20) %
	Acidez Titulable	Volumetría	(0,02 a 1) %
LECHE	Acidez	Volumetría	(0,1 a 1) %
	Cenizas	Gravimetría	(0,10 a 1) %
	Nitrógeno Total	Kjeldahl	(0,06 a 0,71) %
	Proteína	Kjeldahl	(0,38 a 4,53) %
LECHE EN POLVO	Humedad	Gravimetría	(1 a 6) %
	Proteína	Kjeldahl	(10 a 30) %
	Cenizas	Gravimetría	(2 a 9) %
CREMA DE LECHE	Cenizas	Gravimétrico	(0,1 a 2) %
MANTEQUILLA	Humedad	Gravimetría	(8 a 20) %
HELADO DE LECHE	Acidez	Volumetría	(0,10 a 1) %
QUESO	Humedad	Gravimetría	(20 a 81) %
	Cenizas	Gravimétrico	(0,5 a 5) %
	Nitrógeno Total	Kjeldahl	(1,5 a 7) %
	Proteína	Kjeldahl	(9,57 a 44,66) %
	Grasa	Gravimetría	(3 a 34) %
CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS	Humedad	Gravimetría	(20 a 78) %
	Grasa	Gravimetría	(0,35 a 58) %
	Cenizas	Gravimétrico	(1 a 6) %
	Nitrógeno Total en carne	Kjeldahl	(1 a 6,5) %
	Proteína	Kjeldahl	(6,25 a 41) %

SEIDLABORATORY CÍA. LTDA.

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
PESCADO Y PRODUCTOS MARINOS	Nitrógeno Total	<i>Kjeldahl</i>	(1 a 4) %
	Proteína	<i>Kjeldahl</i>	(6,25 a 25) %
	Cenizas	<i>Gravimétrico</i>	(0,5 a 7) %
CONSERVAS VEGETALES, JUGOS, PULPAS	pH	<i>Electrometría</i>	(3,0 a 7,0) unidades de pH
	Acidez	<i>Volumetría</i>	(0,20 a 10) %
	Sólidos Solubles	<i>Refractometría</i>	(0,2 a 80) %
ALIMENTO ANIMAL	Humedad	<i>Gravimetría</i>	(2 a 72) %
	Cenizas	<i>Gravimétrico</i>	(0,5 a 30) %
	Proteína	<i>Kjeldahl</i>	(2 a 90) %
	Grasa	<i>Gravimetría</i>	(1,5 a 34) %
CEREALES Y PRODUCTOS DERIVADOS JUGOS Y PRODUCTOS DERIVADOS	Vitamina C	<i>Volumetría</i>	(5 a 130) mg/100 g
CARNES Y DERIVADOS, CEREALES Y DERIVADOS, JUGOS Y DERIVADOS, LECHE Y DERIVADOS	Vitamina A, Cromatografía	<i>HPLC</i>	(200 a 3150) UI/100g
CEREALES	Fibra dietaria	<i>Gravimetría</i>	(1 a 14) %
AGUA POTABLE	pH	<i>Electrometría</i>	(5,0 a 8,0) Unidades de pH
	Alcalinidad	<i>Volumetría</i>	(10 - 2000) mg/l
AGUAS NATURALES Y RESIDUALES	pH	<i>Potenciometría</i>	(4,0 a 10,0) unidades de pH

SEIDLABORATORY CÍA. LTDA.

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
AGUAS RESIDUALES	Color	<i>Espectrofotometría</i>	(5 a 100) UC
	Demanda Química de Oxígeno	<i>Espectrofotometría</i>	(20 a 1 500) mg/l
	Aceites y Grasas	<i>Gravimetría</i>	(20 a 2 000) mg/l
	Sólidos Totales	<i>Gravimetría</i>	(100 a 40 000) mg/l
	Conductividad	<i>Potenciometría</i>	(100 a 10 000) uS/cm
	Sólidos Sedimentables	<i>Volumetría</i>	(100 a 1 000) ml/l
	Sólidos totales disueltos	<i>Gravimetría</i>	(70 a 30 000) mg/l
	Sólidos totales suspendidos	<i>Gravimetría</i>	(75 a 2 000) mg/l
	Sílice	<i>Espectrofotometría UV – VIS</i>	(75 a 200) mg/l
	Nitratos	<i>Espectrofotometría UV – VIS</i>	(0,10 a 10) mg/l
AGUA DE CONSUMO AGUA RESIDUAL	Metales		
	Níquel (Ni)		(0,20 a 5) mg/l
	Manganeso (Mn)	<i>Espectrofotometría de absorción atómica llama-aire acetileno</i>	(0,07 a 5) mg/l
	Cobre (Cu)		(0,07 a 5) mg/l
	Zinc (Zn)		(0,09 a 5) mg/l
	Aluminio (Al)	<i>Espectrofotometría de absorción atómica llama – óxido nitroso – acetileno</i>	(1,0 a 20) mg/l
AGUA RESIDUAL AGUA TRATADA	Cromo hexavalente	<i>Espectrofotometría UV – VIS</i>	(0,01 a 0,70) mg/l
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS			
CARNES, VEGETALES Y LÁCTEOS	<i>E. Coli</i>	<i>O157 H7</i>	Ausencia/Presencia
PRODUCTOS LÁCTEOS, CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS PESCADO Y PRODUCTOS MARINOS	<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>Petrifilm</i>	> 10 ufc/g
CARNES, VEGETALES Y LÁCTEOS	<i>E. Coli</i>	<i>O157 H7</i>	Ausencia/Presencia

SEIDLABORATORY CÍA. LTDA.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
AGUA POTABLE	Mohos y levaduras viables	Recuento en placa	>10 ufc/g
	Aerobios mesófilos	Recuento en placa	> 10 ufc/g
	Coliformes	Fermentación en tubo	> 1,1 NMP/100 ml
	Coliformes Fecales y E. Coli	Fermentación en tubo	> 1,1 NMP/100 ml
AGUA DE CONSUMO	E. Coli	O157 H7	Ausencia/Presencia
AGUAS DE CONSUMO AGUAS PARA PRODUCTOS FARMACÉUTICOS	Recuento total, Recuento de coliformes, Recuento de E. coli,	Filtración por membrana	> 1 UFC
ALIMENTOS	Bacillus cereus	Recuento en placa	>10ufc/g
	Listeria Monocytogenes	Recuento en placa	>10ufc/g
	Staphylococcus aureus	Recuento en placa	>10ufc/g
	Microorganismos Coliformes	Fermentación en tubo	>3NMP/g
	Coliformes Fecales y E. Coli	Fermentación en tubo	>3NMP/g
	Mohos y Levaduras viables	Recuento en placa	>10 ufc/g
	Recuento de Aerobios	Recuento en placa	>10 ufc/g
	Coliformes y E. Coli.	Recuento en placa	>10 ufc/g
	Salmonella	Cultivo	Presencia o ausencia
	Aerobios mesofilos	Recuento en placa	>10 ufc
	Mohos y levaduras	Recuento en placa,	> 10 ufc/g
	Enterobacterias	Petrifilm	> 10 ufc/g
	Clostridium perfringes	Recuento en placa	> 10 ufc/g
	Anaerobios	Recuento en placa	> 10 ufc/g
	Salmonella	Método inmunoenzimático	Ausencia/Presencia
	Listeria	Método inmunoenzimático	Ausencia/Presencia

SEIDLABORATORY CÍA. LTDA.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
BEBIDAS GASEOSAS, BEBIDAS AZUCARADAS Y CON EDULCORANTES	Recuento total, Recuento de coliformes, Recuento de E. coli,	Filtración por membrana	> 1 UFC
ALIMENTO ANIMAL	Aerobios mesófilos	Recuento en placa	>10 ufc/g
	Levaduras y mohos	Recuento en placa	>10 ufc/g
	Coliformes y E Coli	Recuento en placa	> 10 ufc/g



ELABORADO POR:

Quím. Amparo Pacheco F.
RESPONSABLE RED LABORATORIOS
DIAGNÓSTICO DE INOCUIDAD – LDR's y LR's