



RED DE LABORATORIOS
AUTORIZADOS POR AGROCALIDAD

Fecha de actualización:
MARZO 2020

FICHA DEL LABORATORIO REGISTRADO

LABORATORIO DE LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA SANITARIA – ARCSA, Doctor Leopoldo Izquieta Pérez	
Persona de contacto:	MICHAEL RENDÓN
Número de Certificado	RLA-DI-036
Certificado de Acreditación	SAE LEN 14-003
Provincia/Ciudad	Guayas / Guayaquil
Dirección:	Julián Coronel 905 y Esmeraldas.
Teléfono:	(04) 372 7440 (oficina) (04) 372 8001 (laboratorio)
E-mail:	michael.rendon@controlsanitario.gob.ec

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
ENSAYOS REALIZADOS EN QUITO			
HARINA DE ORIGEN VEGETAL	Acidez	Volumetría	(0,05 a 0,30) %
JUGOS, PULPAS, NÉCTARES Y BEBIDA DE FRUTA	Acidez	Volumetría	(0,30 a 5,50) %
QUESO	Humedad	Gravimetría	(11,0 a 60,0) %
LECHE	Grasa	Método Gerber	(0,1 a 3,6) %
	Proteína	Kjeldahl	(1,0 a 3,5) %
	Índice crioscópico	Crioscopía	(-502 a -7049) m °C
LECHE EN POLVO	Acidez	Volumetría	(0,5 a 2,00) %



**LABORATORIO DE LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA
SANITARIA – ARCSA, Doctor Leopoldo Izquieta Pérez**

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
YOGURT	Grasa	<i>Método Gerber</i>	(0,2 a 3,1) %
	Proteína	<i>Kjeldahl</i>	(1,0 a 3,5) %
CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS	Humedad	<i>Gravimetría</i>	(30 a 75) %
	pH	<i>Electrometría</i>	(4,0 a 10,0) unidades de pH
CAFÉ SOLUBLE, CAFÉ TOSTADO Y MOLIDO, TÉ Y TISANAS.	Humedad	<i>Gravimetría</i>	(1,70 a 10,83) %
ACEITES VEGETALES COMESTIBLES Y MANTECAS	Índice de Refracción	<i>Refractometría</i>	
	Aceites (25°C)		(1,3325 a 1,4770)
	Mantecas (40° C)		(1,3305 a 1,4590)
CONSERVAS, VEGETALES, FRUTAS PROCESADAS	Sólidos solubles	<i>Refractometría</i>	(3 a 65) %
CEREALES	Humedad	<i>Gravimetría</i>	(2,97 a 15,49) %
	Cenizas	<i>Gravimetría</i>	(0,60 a 1,55) %
AGUA DE CONSUMO	pH	<i>Electrometría</i>	(4,0 a 10,0) unidades de pH
	Nitrito	<i>Espectrofotometría</i>	(0.2 a 3.5) mg/l
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO			
ALIMENTOS	<i>Aerobios mesófilos</i>	Petrifilm,	≥30 UFC/g o UFC/ml
	<i>Coliformes y E. Coli</i>	Petrifilm	≥ 20 UFC/g o UFC/ml
	<i>Salmonella</i>	Ausencia-Presencia	(Ausencia o Presencia) / 25 g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	Petrifilm	≥ 20 UFC/g o UFC/ml
	<i>Enterobacterias</i>	Recuento Estándar en placa (REP) Petrifilm	≥ 30 UFC/g o UFC/ ml
	Investigación de <i>Listeria monocytógenes</i>	Ausencia-Presencia	Ausencia-Presencia/ 25 g



**LABORATORIO DE LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA
SANITARIA – ARCSA, Doctor Leopoldo Izquieta Pérez**

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
CEREALES JUGO DE FRUTAS	<i>Mohos y levaduras</i>	Petrifilm	≥ 10 upml/g o upml/ ml
ALIMENTOS CON ALTO CONTENIDO DE ALMIDÓN	<i>Bacillus cereus</i>	Recuento en placa	≥ 7 UFC/g o UFC/ ml
AGUA DE CONSUMO	<i>Coliformes totales y E Coli</i>	Número más probable	> 1,1 NMP / 100 ml
ENSAYOS RALIZADOS EN GUAYAQUIL			
QUESO	Humedad	<i>Gravimetría</i>	11,0 a 52,0%
CEREALES Y DERIVADOS	Humedad	<i>Gravimetría</i>	2,0 a 13,0 %
AGUA DE CONSUMO AGUA NATURAL	pH	<i>Electrometría</i>	(4,0 a 10,0) unidades de pH
TABLETAS Y CÁPSULAS	Disolución de Cetirizina	<i>Cromatografía Líquida de alta eficacia</i>	(5 a 10) mg
ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO			
JUGOS ALIMENTOS (excepto lácteos)	<i>Aerobios mesófilos</i>		
	sólidos	Petrifilm	> 10 UFC/g
	líquidos		> 1 UFC/ml
ALIMENTOS Y BEBIDAS	<i>Mohos y levaduras</i>		
	sólidos		> 10 UPm /g
	líquidos	Petrifilm	> 1 UPm/ml
	Sólidos (Mohos)		> 10 UPL /g
	(Levaduras)		> 1 UPL/ml.
LÁCTEOS	<i>Aerobios totales</i>	Petrifilm	> 10 UFC/ml o g
	<i>Coliformes</i>	Petrifilm	>10 UFC/ml >10 UFC/g



**LABORATORIO DE LA AGENCIA NACIONAL DE REGULACIÓN, CONTROL Y VIGILANCIA
SANITARIA – ARCSA, Doctor Leopoldo Izquieta Pérez**

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
AGUA NATURAL AGUAS DE CONSUMO	<i>Heterótrofos totales</i>	Recuento en placa (placa fluida)	> 1 UFC/ml
	<i>Coliformes totales</i>	Fermentación en tubo	> 1,1 NMP/100ml > 1,8 NMP/100ml
	<i>Coliformes fecales</i>	Fermentación en tubo	> 1,1 NMP/100ml > 1,8 NMP/100ml
	<i>Escherichia coli</i>	Fermentación en tubo	> 1,1 NMP/100ml > 1,8 NMP/100ml
AGUAS DE CONSUMO AGUAS RESIDUALES	<i>Streptococos y Enterococos faecalis,</i>	Tubos múltiple	> 1,1 NMP/100ml > 1,8 NMP/100ml
	<i>Coliformes totales, fecales y E.Coli</i>	Número más probable	>1,1 NMP/100 ml >1,8 NMP/100 ml
AGUAS NATURALES AGUAS RESIDUALES AGUAS DE CONSUMO	<i>Legionella</i>	Filtración por membrana	> 1 UFC/10 ml > 1 UFC/100 ml > 1 UFC/l
AGUA DE CONSUMO	<i>Cryptosporidium y Giardia</i>	<i>Lambia</i> , Filtración por membrana	No detectado / Detectado

ELABORADO POR:

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

