

FICHA DEL LABORATORIO REGISTRADO

LABORATORIO BUREAU VERITAS ECUADOR S.A.	
Persona de contacto:	Ing. Gabriela Mármol
Número de Certificado	RLA-DI-016
Certificado de Acreditación	A2LA Certificado No.: 2185.01 A2LA Certificado No.: 2185.02 SAE LEN 07-008
Oficio de Reconocimiento de Acreditación SAE Nro.	SAE-SAE-2020-0269-OF
Provincia/Ciudad	Guayas / Guayaquil
Dirección:	Tercer Callejón 14, y Emilio Soro Lorente Mz B. Solar 4
Teléfono:	(04) 2399 192 / 0981 523 783
E-mail:	gabriela.marmol@bureauveritas.com

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
ALCANCE DE ACREDITACIÓN SAE			
	pH	Electrometría	(4 a 10) unidades de pH
	Aceites y grasas	Gravimetría	(10 a 500) mg/l
	Demanda Bioquímica de Oxígeno (DBO ₅)	Respirometría	(13 a 2 500) mg/l
AGUAS NATURALES AGUAS DE CONSUMO AGUAS RESIDUALES	Demanda Química de Oxígeno (DQO)	Colorimetría	(13 a 2 500) mg/l
	Sólidos totales	Gravimetría	(12 a 2 500) mg/l
	Sólidos disueltos totales	Gravimetría	(12 a 2 500) mg/l
	Sólidos suspendidos totales	Gravimetría	(12 a 2 500) mg/l
	Conductividad	Electrometría	(139.3 a 2164) uS/cm
	Color	Fotometría	(0,7 a 470) Pt Co

LABORATORIO BUREAU VERITAS ECUADOR S.A.

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
AGUAS NATURALES AGUAS DE CONSUMO AGUAS RESIDUALES	Metales		
	Cadmio (Cd)		(0,000625 a 0,005) mg/l
	Plomo (Pb)		(0,006 a 0,062) mg/l
	Arsénico (As)	<i>Espectrofotometría de absorción – Horno de Grafito</i>	(0,006 a 0,059) mg/l
	Plata (Ag)		(0,00625 a 0,03125) mg/l
	Níquel (Ni)		(0,012 a 0,125) mg/l
	Manganeso (Mn)		(0,012 a 0,063) mg/l
	Mercurio	MDS	(0,001 a 0,0125) mg/l
	Cobre (Cu)		(0,605 a 5) mg/l
	Bario (Ba)	<i>Espectrofotometría de absorción - Flama</i>	(0,711 a 13,0372) mg/l
	Zinc (Zn)		(0,25 a 1,18) mg/l
	Hierro (Fe)		(0,625 a 4,88) mg/l
	Sulfatos	<i>Fotometría</i>	(5,6 a 244) mg/l
	Temperatura	<i>Termometría</i>	(30 a 50) °C
AGUAS DE CONSUMO AGUAS NATURALES	Alcalinidad	<i>Volumetría</i>	(12 a 948) mg/l
	Cloruros	<i>Volumetría</i>	(10 a 1000) mg/l
	Nitritos	<i>Fotometría</i>	(0,02 a 3,00) mg/l
	Fenoles	<i>Fotometría</i>	(0,10 a 2,37) mg/l
	Nitratos	<i>Fotometría</i>	(1,0 a 86,0) mg/l
	Fósforo total	<i>Fotometría</i>	(1 a 25) mg/l
AGUAS DE CONSUMO AGUAS NATURALES AGUAS RESIDUALES TRATADAS	HAPs		
	Benzo(a) pireno	GC-MS/MS	(0,01 a 0,08) ug/l
	Criseno		(0,025 a 0,2) ug/l
	Benzo(k) fluoranteno		(0,025 a 0,2) ug/l
	Benzo(g-h-i) perileno		(0,025 a 0,2) ug/l
	Indeno (1,2,3) cd pireno		(0,025 a 0,2) ug/l
	Benzo(a) antraceno		(0,05 a 0,4) ug/l
	Benzo(b) fluoranteno		(0,05 a 0,4) ug/l
	Dibenzo (a,h) antraceno		(0,05 a 0,4) ug/l

LABORATORIO BUREAU VERITAS ECUADOR S.A.

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
AGUA RESIDUAL	Nitrógeno Kjeldahl	Volumetría	(4 a 408) mg/l
	Cloruros	Volumetría	(118 a 1563) mg/l
	Fenoles	Fotometría	(0,12 a 2,39) mg/l
	Fósforo total	Fotometría	(1 a 25) mg/l
	Dureza cálcica	Volumetría	(25 a 466) mg/l
	Amonio	Fotometría	(0,05 a 2) mg/l
	Nitratos	Fotometría	(1 a 85) mg/l
AGUA RESIDUALES AGUAS NATURALES	Tensoactivos	Fotometría	(0,06 a 1,50) mg/l
	Nitritos	Fotometría	(0,05 a 3,00) mg/l
	Fluoruros	Fotometría	(0,1 a 1,5) mg/l
AGUA DE CONSUMO	Acrilamida	UPLC – MSMS	(0,5 a 10) ug/l
AGUA NATURAL	Sulfatos	Volumetría	(5,6 a 244) mg/l
PRODUCTOS DEL MAR	Cloruros	Volumetría	(0,96 a 1,5) %
	Proteínas	Volumetría	(20,78 a 30,53) %
	Cenizas	Gravimetría	(1,50 a 3,74) %
CONSERVAS DE PRODUCTOS DEL MAR	Peso Neto	Gravimetría	(82 a 356) g
	Peso Drenado	Gravimetría	(64 a 264) g
CACAO PRODUCTOS DE CACAO	Proteínas	Volumetría	(1,05 a 7,07) %
	Humedad	Gravimetría	(0,47 a 21,35) g
	Ceniza	Gravimetría	(0,61 a 3,45) %
	pH	Electrometría	(5,6 a 6,5) unidades de pH

LABORATORIO BUREAU VERITAS ECUADOR S.A.

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGOS
SEMILLAS DE CACAO SECO Y BABA	Residuos de pesticida 2,4 D	UPLCMS/MS	(0,005 a 0,1) mg/kg
PRODUCTOS DE CACAO	Grasa	Gravimetría	(3 a 52) %
LÁCTEOS	Humedad	Gravimetría	(3,308 a 89,65) %
	Ceniza	Gravimetría	(2,30 a 6,05) %
	sólidos		
	líquido	Gravimetría	(0,45 - 1,37) %
	Proteínas	Volumetría	(2,97 a 28,69) %
	Grasa	Gravimetría	(0,25 a 31) %
LECHE PRODUCTOS DE FRUTAS	Acidez en alimentos		
CONSERVAS Y PESCADO FRESCO	Residuos de Histamina	HPLC-PDA	(10 a 200) mg/kg
HARINA DE PESCADO PESCADO	TVN	Volumetría	(18 a 226) mg/100g
NÉCTARES, PULPAS, JUGOS Y FRUTAS	Grados Brix	Refractometría	(6 a 28) ° Brix
ALIMENTOS ACIDIFICADOS	pH	Electrometría	(2 a 4,5) unidades de pH
ALIMENTO ANIMAL	Proteína	Kjeldahl Volumetría	(28 a 76) %
	Grasa	Gravimetría	(2 a 14) %
	Humedad	Gravimetría	(4 a 16) %
	Cenizas	Gravimetría	(6 a 25) %
CEREALES Y DERIVADOS	Proteína	Kjeldahl - Volumetría	(2 a 42) %
	Grasa	Gravimetría	(1 a 33) %
	Humedad	Gravimetría	(4 a 13) %
	Cenizas	Gravimetría	(0,6 a 9) %

LABORATORIO BUREAU VERITAS ECUADOR S.A.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
CONSERVAS DE ATÚN	<i>Anaerobios termófilos</i>	Recuento en tubo	≥ 10 UFC/g ≥ 10 UFC/ml
	<i>Aerobios mesófilos</i>	Recuento en tubo	≥ 10 UFC/g ≥ 10 UFC/ml
	<i>Clostridium spp</i>	Recuento en placa	≥ 10 UFC/g ≥ 10 UFC/ml
	<i>Clostridium perfringens</i>	Recuento en placa	≥ 10 UFC/g ≥ 10 UFC/ml
	<i>Anaerobios sulfito reductores</i>	Recuento en placa	≥ 10 UFC/g ≥ 10 UFC/ml
CONSERVAS DE ALIMENTOS ENLATADOS DE BAJA ACIDEZ	<i>Esterilidad comercial</i>	Recuento en tubo	Comercialmente estéril / No comercialmente estéril
ALIMENTOS	<i>Aerobios</i>	Recuento en placa	>10 UFC/g
	<i>Hongos y Levaduras</i>	Recuento en placa	>10 UFC/g
	<i>Coliformes Totales,</i>	Petrifilm	> 10 UFC /g
	<i>Escherichia Coli</i>	Petrifilm	> 10 UFC /g
	<i>Salmonella</i>	Reacción antígeno/anticuerpo	Ausencia/Presencia
	<i>Listeria spp. y Listeria Monocytogenes</i>	Reacción antígeno/anticuerpo	Ausencia/Presencia
AGUA DE CONSUMO AGUAS NATURALES	<i>Coliformes Totales</i>	Fermentación en tubo	≥ 1,1 NMP/100ml
	<i>Coliformes Fecales</i>	Fermentación en tubo	≥ 1,1 NMP/100ml
AGUAS RESIDUALES	<i>Coliformes Totales</i>	Fermentación en tubo	≥ 1,8 NMP/100ml
	<i>Coliformes Fecales</i>	Fermentación en tubo	≥ 1,8 NMP/100ml
AGUA NATURAL	<i>Enterococos</i>	Fermentación en tubo	≥ 1,8 NMP/100ml
AGUA POTABLE	<i>Enterococos</i>	Fermentación en tubo	≥ 1,1 NMP/100ml

LABORATORIO BUREAU VERITAS ECUADOR S.A.

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
COSMÉTICOS	<i>Aerobios mesófilos</i>	Crecimiento en placa	Presencia/Ausencia
	<i>E. coli</i>	Crecimiento en placa	Presencia/Ausencia
	<i>Hongos y Levaduras</i>	Recuento en placa	>10 UFC/g >10 UFC/ml
	<i>Candida albicans</i>	Crecimiento en placa	Presencia/Ausencia
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Crecimiento en placa	Presencia/Ausencia

ALCANCE DE ACREDITACIÓN A2LA 2185.01

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO
SUPERFICIES	<i>Mesófilos aeróbicos</i>	NTE INEN-ISO 21149; AOAC 990.12
	<i>Coliformes totales</i>	AOAC 991.14 Petrifilm
PRODUCTOS DE CEREALES CAFÉ, TE, CACAO PRODUCTOS LÁCTEOS AGUA POTABLE FRUTAS PRODUCTOS MARINOS AZÚCARES DERIVADOS VEGETALES ENLATADOS	<i>Aerobios</i>	AOAC 990.12 Petrifilm; BAM Chapter 3 plate Count
	<i>Mesófilos aeróbicos,</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-162 (INEN 1529-17 modified)
	<i>Anaeróbico termofílico</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-163 (INEN 1529-17 modified)
	<i>Anaerobios sulfito reductores</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-167 (ISO 7937 modified)
	<i>Salmonella</i> - Cualitativa	BAM Chapter 5; AOAC RI 960801
	<i>Staphylococcus aureus</i> , Contaje	AOAC 975.55
ALIMENTOS Y ALIMENTOS PARA ANIMALES	<i>Coliformes totales y fecales (MPN) / Escherichia coli</i>	BAM Chapter 4 – Literal F; BVE-CTD-LAB-SOP-107 (Standard Methods 9221B)
	<i>Clostridium spp.</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-167 (ISO 7937 modified)
ALIMENTACIÓN ANIMAL	<i>Salmonella</i> , Cualitativa	BAM Chapter 5; AOAC RI 960801
	<i>Coliformes totales /Coliformes fecales / Escherichia coli</i> , (MPN)	BAM Chapter 4 – Literal F; BVE-CTD-LAB-SOP-107 (Standard Methods 9221B)

LABORATORIO BUREAU VERITAS ECUADOR S.A.

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO
COMIDA ENLATADA	<i>Esterilidad comercial</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-161 (AOAC 972.44 modified)
AGUA POTABLE PRODUCTOS MARINOS	<i>Vibrio parahaemolyticus (MPN)</i>	BAM Chapter 9 – Literal E
ALIMENTO ANIMAL PRODUCTOS DE CEREALES AGUA POTABLE, FRUTAS PRODUCTOS MARINOS VETETALES ENTLATADOS	<i>Vibrio colera</i> , Cualitativo <i>Levaduras y mohos</i> , Recuento	BAM Chapter 9 – Literal C AOAC 997.02 Petrifilm BAM Chapter 18 – Literal C Plate Count
CAMARONES	<i>Virus de la mancha blanca</i>	Real-Time PCR System for White Spot Syndrome Virus (WSSV) BVE-CTD-LAB-PRO-209
PRODUCTOS COSMÉTICOS	<i>Mesófilos aeróbicos</i> , Recuento en placas	NTE INEN-ISO 21149; AOAC 990.12
	<i>Candida albicans</i>	NTE INEN-ISO 18416
	<i>Escherichia coli</i>	NTE INEN-ISO 21150
	<i>Hongos y levaduras</i>	NTE INEN-ISO 16212; AOAC 997.02
	<i>Listeria Presumptive</i>	AOAC RI 0401101
	<i>Listeria monocytogenes</i>	AOAC RI 0401101
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	NTE INEN-ISO 22717
	<i>Coliformes totales /Escherichia coli</i> Recuento	AOAC 991.14 Petrifilm
	<i>Coliformes totales y fecales (MPN) /</i> <i>Escherichia coli</i>	BAM Chapter 4 – Literal F; BVE-CTD-LAB-SOP-107 (Standard Methods 9221B)

ALCANCE DE ACREDITACIÓN A2LA 2185.02

LECHE PRODUCTOS DE FRUTAS	Acidez	BVE-CTD-LAB-SOP-033 (AOAC 947.05); BVE-CTD-LAB-SOP-023 (AOAC 942.15)
VERDURAS ENLATADAS	Acidez	BVE-CTD-LAB-SOP-031 (AOAC 925.53)
ALIMENTACIÓN ANIMAL CEREALES Y DERIVADOS DE CEREALES PRODUCTOS LÁCTEOS LECHE PRODUCTOS DEL MAR CACAO Y PRODUCTOS DE CACAO	Ceniza	BVE-CTD-LAB-SOP-005 (AOAC 942.05); BVE-CTD-LAB-SOP-006 (AOAC 923.0); BVE-CTD-LAB-SOP-007 (AOAC 935.42, 930.30); BVE-CTD-LAB-SOP-008 (AOAC 945.46); BVE-CTD-LAB-SOP-131 (AOAC 938.08); BVE-CTD-LAB-SOP-132 (AOAC 972.15)

LABORATORIO BUREAU VERITAS ECUADOR S.A.

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO
NÉCTARES, JUGOS, PULPAS Y FRUTAS	Brix	BVE-CTD-LAB-SOP-105 (AOAC 920.175, 932.14)
ALIMENTOS Y PIENSOS: ALIMENTACIÓN ANIMAL, PRODUCTOS MARINOS	Cloruro / sal	BVE-CTD-LAB-SOP-020 (AOAC 943.01); BVE-CTD-LAB-SOP-018 (AOAC 937.09)
ANIMAL FEED, CEREAL FOODS, COCOA PRODUCTS, DAIRY PRODUCTS	Grasa	BVE-CTD-LAB-SOP-013 (AOAC 920.39); BVE-CTD-LAB-SOP-014 (AOAC 920.85, 920.39C); BVE-CTD-LAB-SOP-016 (AOAC 963.15); BVE-CTD-LAB-SOP-137 (AOAC 989.05 – modified)
ALIMENTACIÓN ANIMAL, ALIMENTOS DE CEREALES, SÓLIDOS EN LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS, CACAO Y PRODUCTOS DE CACAO	Humedad	BVE-CTD-LAB-SOP-001 (AOAC 930.15); BVE-CTD-LAB-SOP-002 (AOAC 925.10); BVE-CTD-LAB-SOP-004 (AOAC 990.20); BVE-CTD-LAB-SOP-133 (AOAC 931.04)
CACAO Y PRODUCTOS DE CACAO PRODUCTOS ACIDIFICADOS	pH	BVE-CTD-LAB-SOP-134 (AOAC 970.21); BVE-CTD-LAB-SOP-053 (AOAC 981.12)
ALIMENTACIÓN ANIMAL ALIMENTOS DE CEREALES PRODUCTOS LÁCTEOS FRUTAS Y PRODUCTOS DE FRUTAS PRODUCTOS DEL MAR CACAO Y PRODUCTOS DE CACAO	Proteína	BVE-CTD-LAB-SOP-010 (AOAC 954.01, 955.04); BVE-CTD-LAB-SOP-009 (AOAC 920.87); BVE-CTD-LAB-SOP-012 (AOAC 991.20); BVE-CTD-LAB-SOP-011 (AOAC 920.152, 955.04); BVE-CTD-LAB-SOP-138 (AOAC 940.25);
SNACKS	Sal	BVE-CTD-LAB-SOP-179
COMIDA DE PESCADO	Nitrógeno Volátil Total	BVE-CTD-LAB-SOP-154 (NTE INEN 182:1975)
JUGUETES PRODUCTOS PARA BEBÉS	Metales, Antimonio (Sb) Arsénico (As) Bario (Ba) Cadmio (Cd) Cromo (Cr) Plomo (Pb) Selenio (Se) Mercurio (Hg), Por DMA	Absorción atómica BVE-CTD-LAB-SOP-147 (NTE INEN-UNE-EN-71-3); BVE-CTD-LAB-SOP-145 (NTE INEN-EN-1400-3:2011, EN73); BVE-CTD-LAB-SOP-182 (AOAC 999.10); BVE-CTD-LAB-SOP-146 (NTE INEN-1802:2006)
PRODUCTOS MARINOS	Arsénico (As) Mercurio (Hg)	BVE-CTD-LAB-SOP-118 (AOAC 990.10) BVE-CTD-LAB-SOP-190 (EPA 7473)
GRANOS DE CACAO Y PRODUCTOS DE CACAO	Cadmio (Cd)	BVE-CTD-LAB-SOP-182 BVE-CTD-LAB-SOP-146

LABORATORIO BUREAU VERITAS ECUADOR S.A.

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO
PRODUCTOS MARINOS, FRUTAS, PRODUCTOS DE CERÁMICA VAJILLA	Cadmio (Cd)	BVE-CTD-LAB-SOP-182
	Plomo (Pb)	BVE-CTD-LAB-SOP-146
PRODUCTOS MARINOS, FRUTAS Y PRODUCTOS A BASE DE FRUTAS, AGUA	Mercurio, <i>Por DMA</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-190 (EPA 7473)
ACEITES Y GRASAS	Metales, <i>Absorción atómica</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-142 (EPA 3015)
AGUA POTABLE, AGUAS NATURALES Y RESIDUALES	Metales, Absorción atómica	
	Cadmio (Cd)	Plomo (Pb)
	Cobre (Cu)	Arsénico (As)
	Bario (Ba)	Zinc (Zn)
	Hierro (Fe)	Plata (Ag)
	Níquel (Ni)	Manganeso (Mn)
	Alcalinidad, <i>Método volumétrico</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-036 (Standard Methods 22th 2320B)
	Amonio, <i>Método fotométrico</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-118 (Spectroquant Test 1.14752)
	Dureza Cálctica, <i>Método volumétrico</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-052 (Standard Methods 22th 2320B)
	Cloruros, <i>Método volumétrico</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-068 (Standard Methods 22th 4500CL)
	Color, <i>Método fotométrico</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-111 (Spectroquant Test 032)
	Fluoruros, <i>Método fotométrico</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-110 (Spectroquant Test 1.00809)
	Nitratos, <i>Método fotométrico</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-114 (Spectroquant Test 1.14773)
	Nitritos, <i>Método fotométrico</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-112 (Spectroquant Test 1.14776)
	Fenoles, <i>Método fotométrico</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-116 (Spectroquant Test 1.14551)
	Sulfatos, <i>Método Fotométrico</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-051 (Spectroquant Test 1.14548)
	Temperatura	BVE-CTD-LAB-SOP-057 (Standard Methods 22th 2550B)
	Dureza total, <i>Método volumétrico</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-039 (Standard Methods 22th 2340C)
	Fósforo total, <i>Método gravimétrico</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-120 (Spectroquant Test 1.14729)

LABORATORIO BUREAU VERITAS ECUADOR S.A.

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO
AGUAS NATURALES Y AGUAS RESIDUALES	Demanda Bioquímica de oxígeno, <i>Método respirométrico</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-037 (Standard Methods 22th 5210D/ Oxitop Manual-WTW)
	Demanda Química de Oxígeno, <i>Método Colorimétrico</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-038 (Spectroquant Solution A-B for DQO 144538, 114539, 114679, 114680 Analogous Standard Methods 22th 5220D)
	Aceites y grasas, <i>Método Gravimétrico</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-035 (Standard Methods 22th 5520B)
	Sólidos Disueltos, <i>Método Gravimétrico</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-049 (Standard Methods 22th 2540C)
	Sólidos Suspendidos, <i>Método Gravimétrico</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-042 (Standard Methods 22th 2540D)
	Tensoactivos, <i>Método Fotométrico</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-140 (Spectroquant Test 1.02552)
AGUA POTABLE, NATURALES Y AGUAS RESIDUALES SUELO	Sólidos totales, <i>Método gravimétrico</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-042 (Standard Methods 22th 2540B)
	Conductividad, <i>Electrometría</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-109 (Standard Methods 22th 2510B); BVE-CTD-LAB-SOP-189 (ISO 1265:1994)
AGUAS RESIDUALES	pH	BVE-CTD-LAB-SOP-074 (Standard Methods 22th 4500H+B); BVE-CTD-LAB-SOP-185 (Standard Methods 22th 4500H+B)
	Nitrógeno Total Kjeldahl, <i>Método volumétrico</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-141 (Standard Methods 22th 4500-Norg)
ALIMENTOS	Metales, <i>Por AA</i> Sodio (Na)	BVE-CTD-LAB-SOP-184 (AOAC 999.10)
PRODUCTOS MARINOS	Metales, <i>Por AA</i> Estaño (Sn)	BVE-CTD-LAB-SOP-125 (AOAC 999.10)
AGUA POTABLE	Acrilamida, <i>Cromatografía líquida acoplada a espectrometría de masas en tandem</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-168
EN PRODUCTOS MARINOS	Residuos de antibióticos	BVE-CTD-LAB-SOP-126
	Sulfonamidas	LC-MSMS identificación y cuantificación de cloranfenicol en muestras de mariscos
	Quinolonas	UPLC – MSMS determinación
	Florfenicol	multirresiduos de medicamentos veterinarios en muestras de peces
	Nitroimidazoles	

LABORATORIO BUREAU VERITAS ECUADOR S.A.

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO
PRODUCTOS MARINOS	<i>Avermectinas,</i>	
	Emamectina	BVE-CTD-LAB-SOP-188
	Abamectina	LC-MS / MS
	Ivermectina	
MARISCOS Y HARINA DE PESCADO	Residuos de metabolitos de cloranfenicol	BVE-CTD-LAB-SOP-043 UPLC / MS / MS (AOAC Journal, Vol. 86 N 6 2003 – modified)
PRODUCTOS MARINOS	Etoxiquina	BVE-CTD-LAB-SOP-148 HPLC
	Fluoroquinolonas	BVE-CTD-LAB-SOP-127 UPLC-MSMS – modificado
	Histamina	BVE-CTD-LAB-SOP-081
TEJIDO DE CAMARONES TEJIDO DE PESCADO	Hormonas	BVE-CTD-LAB-SOP-170 HPLC / MS / MS
PRODUCTOS MARINOS HARINA DE PESCADO	Verde Malaquita, Verde Leucomalaquita, Violeta Cristal y Verde Brillante Leucocristalvioleta	BVE-CTD-LAB-SOP-071 Cromatografía
	Residuos de metabolitos de nitrofurano	BVE-CTD -LAB-SOP-044 UPLC / MS / MS
ALIMENTOS PARA ANIMALES Y HARINA DE PESCADO	Melamina	BVE-CTD-LAB-SOP-093 Cromatografía
MARISCOS	<i>Multiresiduos de drogas</i>	
	Sulfonamidas	
	Quinolonas	
	Anfenicoles	BVE-CTD-LAB-SOP-192
	Nitroimidazoles	Cromatografía
	Macrólidos	
	Penicilina G	
	Tetraciclinas	
PRODUCTOS DEL MAR	Compuestos de cloro	BVE-CTD-LAB-SOP-186 APGC-MS / MS-modified
	Tetraciclinas	BVE-CTD-LAB-SOP-076

LABORATORIO BUREAU VERITAS ECUADOR S.A.

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO
MARISCOS AGUA POTABLES NATURALES Y AGUAS RESIDUALES	HAP	BVE-CTD-LAB-SOP-181 <i>Cromatografía APGC-MS/MS</i>
FRUTAS Y VERDURAS	Pesticidas, <i>Screening</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-104
	Residuos de pesticida 2,4D, <i>Cromatografía</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-152
CACAO	Residuos de pesticida 2,4D, <i>Cromatografía</i>	BVE-CTD-LAB-SOP-152

ELABORADO POR:

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