

FICHA DEL LABORATORIO REGISTRADO

LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS AVVE, AVILÉS Y VÉLEZ S.A.	
Persona de contacto:	Dra. Margot Vélez
Número de Certificado	RLA-DI-021
Certificado de Acreditación SAE No.	SAE LEN 05-004
Provincia/Ciudad	Guayas /Guayaquil
Dirección:	km 11,5 vía Daule. Parque California 1 Edf, local 4 A
Teléfono:	(04) 2103 206
E-mail:	margot.aviles@laboratoriosavve.com

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
LECHE	Sólidos totales	Gravimetría	(6,0 a 22) %
	Sólidos no grasos	Gravimetría	(2,5 a 11) %
		Volumetría	(0,10 a 1,0) %
	Acidez como ácido láctico	Volumetría	(0,04 a 2,0) %
	Proteína	Kjeldahl	(3,0 a 9,0) %
	Grasa	Gravimetría	(0,1 a 13,0) %
LECHE EN POLVO	Humedad	Gravimetría	(1,0 a 3,0) %
	Acidez como ácido láctico	Volumetría	(0,3 a 1,8) %
	Cenizas	Gravimetría	(3,0 a 6,5) %
	Grasa	Gravimetría	(0,6 a 30) %
	Proteína	Kjeldahl	(10 a 30) %

LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS AVVE, AVILÉS Y VÉLEZ S.A.

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
QUESO	Cenizas	Gravimetría	(2,9 a 3,8) %
	Proteína	Kjeldahl	(7 a 23) %
	Grasa	Gravimetría	(16 a 68) % base seca
YOGUR	Acidez en ácido láctico	Volumetría	(0,6 a 1,3) %
	Proteína	Kjeldahl	(3,0 a 5,0) %
HELADOS DE CREMA	Sólidos Totales	Gravimetría	(27 a 60) %
	Proteína	Kjeldahl	(2,5 a 4,0) %
CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS	Humedad	Gravimetría	(30 a 82) %
	Grasa (Cruda)	Gravimetría	(3,5 a 21) %
	Proteína	Kjeldahl	(23 a 36) %
	pH	Electrometría	(5,0 a 7,0) unidades de pH
ACEITES Y GRASAS	Humedad y materia volátil	Gravimetría	(0,01 a 0,70) %
	Ácidos grasos Libres en aceites crudos y refinados	Volumetría	(0,03 a 5,2) %
	Índice de Peróxido	Volumetría	(0,2 a 7,2) meqO ₂ /kg
HARINAS	Humedad	Gravimetría	(6,0 a 13) %
	Sólidos (totales) y humedad	Gravimetría	(3,0 a 15) %
	Cenizas	Gravimetría	(0,5 a 7,0) %
	Grasa (cruda) o extracto etéreo	Gravimetría	(1,9 a 17) %
	Proteína (Total)	Kjeldahl	(2,5 a 13) %
GRANOS	Humedad	Gravimetría	(7,0 a 16) %
SAL	Humedad	Gravimetría	(0,3 a 4,0) %
BEBIDAS NO ALCOHOLICAS	Acidez Total	Volumetría	(0,04 a 2,0) %

LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS AVVE, AVILÉS Y VÉLEZ S.A.

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
ALIMENTOS	Colorantes Artificiales	<i>Ensayo Cualitativo</i>	Positivo/Negativo
PRODUCTOS PROCESADOS DE CEREALES Y CACAO exclusivos de NESTLE	Fibra Dietaria Total	<i>Gravimetría</i>	(0,7 a 3,1) %
ALIMENTOS DE ANIMALES	Pérdida en secado (Humedad)	<i>Gravimetría</i>	(4,0 a 40) %
	Grasa (cruda) extracto etéreo	<i>Gravimetría</i>	(3,5 a 14) %
	Cenizas	<i>Gravimetría</i>	(5,0 a 70) %
	Proteína Cruda	<i>Kjeldahl</i>	(14 a 68) %
AGUAS NATURALES AGUAS DE CONSUMO	Alcalinidad	<i>Volumetría</i>	(2,5 a 600) mg/l
	pH	<i>Electrometría</i>	(4,0 a 10,0) unidades de pH
	Dureza Total	<i>Volumetría</i>	(2 a 1 250) mg/l
	Calcio	<i>Volumetría</i>	(1,5 a 500) mg/l
	Magnesio	<i>Cálculo</i>	(1 a 400) mg/l
	Cloruros	<i>Volumetría</i>	(1 a 1 000) mg/l
	Metales	<i>Espectrofotometría de absorción atómica de llama, Aire - Acetileno</i>	
		Cobre (Cu)	(0,17 a 1,5) mg/l
		Níquel (Ni)	(0,18 a 1,5) mg/l
AGUAS NATURALES AGUAS DE CONSUMO AGUAS RESIDUALES	Demanda bioquímica de oxígeno, (DBO ₅)	<i>Iodometría</i>	(30,0 a 4 000) mg/l

LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS AVVE, AVILÉS Y VÉLEZ S.A.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS			
MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
ALIMENTOS	<i>Aerobios Contaje</i>	Recuento en placa	≥ 10 UFC/g
	<i>Levaduras y mohos</i>	Petrifilm	≥ 10 UFC/g
	<i>Coliformes y E.coli</i>	Petrifilm	≥ 10 UFC/g
	<i>Salmonella</i>	Cultivo	Ausencia/Presencia
	<i>Staphylococcus aureus</i>	Recuento en placa	≥ 10 UFC/g
	<i>Aerobios mesófilos</i>	Petrifilm	≥ 10 UFC/g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	Petrifilm	≥ 10 UFC/g
	<i>Salmonella spp.</i>	Detección molecular	Ausencia/Presencia
YOGURT	<i>Listeria monocytogenes</i>	Hibridación	Ausencia / Presencia

ELABORADO POR:

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