

RED DE LABORATORIOS
AUTORIZADOS POR AGROCALIDAD

Fecha de actualización:
JUNIO 2024

FICHA DEL LABORATORIO REGISTRADO

LABORATORIO DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS AVVE, AVILÉS Y VÉLEZ S.A.	
Persona de contacto:	Lcda. Claudia Giuliana Avilés Guerra
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. Comercial, local 4 A
Teléfono:	(04) 2103 206 ext. 0/laboratorio (02)20 3206 ext. 103
E-mail:	paola.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	(1,9a 3,4) %
	Acidez como ácido láctico	Volumetría	(0,3 a 1,8) %
	Cenizas	Gravimetría	(3,0 a 14,0) %
	Grasa	Gravimetría	(0,5 a 26) %
	Proteína	Kjeldahl	(10 a 30) %

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

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
QUESO	Cenizas	<i>Gravimetría</i>	(1,9 a 4,0) %
	Proteína	<i>Kjeldahl</i>	(7 a 23) %
	Grasa	<i>Gravimetría</i>	(10 a 67) % base seca
YOGUR	Acidez en ácido láctico	<i>Volumetría</i>	(0,6 a 1,3) %
	Proteína	<i>Kjeldahl</i>	(3,0 a 7,0) %
	Grasa	<i>Gravimetría</i>	(0,25 a 4,0) %
HELADOS DE CREMA	Sólidos Totales	<i>Gravimetría</i>	(27 a 60) %
	Proteína	<i>Kjeldahl</i>	(2,5 a 4,0) %
CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS	Humedad	<i>Gravimetría</i>	(30 a 82) %
	Grasa (Cruda)	<i>Gravimetría</i>	(1,4 a 22) %
	Proteína	<i>Kjeldahl</i>	(23 a 36) %
	pH	<i>Electrometría</i>	(5,6 a 6,6) unidades de pH
ACEITES Y GRASAS	Humedad y materia volátil	<i>Gravimetría</i>	(0,01 a 0,70) %
	Ácidos grasos Libres en aceites crudos y refinados	<i>Volumetría</i>	(0,03 a 9,5) %
	Índice de Peróxido	<i>Volumetría</i>	(0,2 a 7,2) meqO ₂ /kg
HARINAS	Humedad	<i>Gravimetría</i>	(6,0 a 13) %
	Cenizas	<i>Gravimetría</i>	(1,5 a 7,0) %
	Proteína (Total)	<i>Kjeldahl</i>	(2,5 a 13) %
GRANOS	Humedad	<i>Gravimetría</i>	(7,0 a 16) %
SAL	Humedad	<i>Gravimetría</i>	(0,3 a 4,0) %
BEBIDAS NO ALCOHOLICAS	Acidez Total	<i>Volumetría</i>	(0,04 a 2,0) %
ACEITES Y GRASAS	Humedad y Materia Volátil	<i>Gravimetría</i>	(0,04 a 3,50) %

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

MATRIZ	PARÁMETRO	MÉTODO	RANGO
ALIMENTO DE ANIMALES	Pérdida en secado (Humedad)	<i>Gravimetría</i>	(4,0 a 40) %
	Grasa cruda o extracto etéreo	<i>Gravimetría</i>	(3,5 a 14) %
	Ceniza	<i>Gravimetría</i>	(5,0 a 70) %
	Proteína cruda	<i>Kjheldal</i>	(14 a 68) %
PRODUCTOS PROCESADOS DE CEREALES Y CACAO EXCLUSIVOS DE NESTLE	Fibra Dietaria Total	<i>Gravimetría</i>	(0,7 a 3,1) %
PRODUCTOS MARINOS	Ceniza	<i>Gravimetría</i>	0,80 a 38,00 %
	Grasa	<i>Gravimetría</i>	0,75 a 21,00 %
	Proteína	<i>Kjeldahl</i>	5,0 a 25,0 %
	Humedad	<i>Gravimetría</i>	6,9 a 86,0 %
AGUAS NATURALES AGUAS DE CONSUMO	Alcalinidad	<i>Volumetría</i>	(2,5 a 550) mg/l
	Potencial de hidrógeno (pH)	<i>Electrometría</i>	54,0 a 10,0 unidades de pH
	Dureza Total	<i>Volumetría</i>	(2 a 1225) mg/l
	Calcio	<i>Volumetría</i>	(1,6 a 455) mg/l
	Magnesio	<i>Cálculo</i>	(0,5 a 22) 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>	<i>Recuento en placa</i>	≥ 10 UFC/g
	<i>Levaduras y mohos</i>	<i>Petrifilm</i>	≥ 10 UFC/g
	<i>Coliformes y E.coli</i>	<i>Petrifilm</i>	≥ 10 UFC/g
	<i>Salmonella</i>	<i>Cultivo</i>	Ausencia/Presencia
	<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>Recuento en placa</i>	≥ 10 UFC/g
	<i>Aerobios mesófilos</i>	<i>Petrifilm</i>	≥ 10 UFC/g
	<i>Staphylococcus aureus</i>	<i>Petrifilm</i>	≥ 10 UFC/g
	<i>Salmonella spp.</i>	<i>Detección molecular</i>	Ausencia/Presencia
ALIMENTOS Y SUPERFICIES AMBIENTALES	<i>Detección de Salmonella spp.</i>	<i>Detección molecular</i>	Detectado/No Detectado
ALIMENTOS	<i>Listeria monocytogenes</i>	<i>Detección molecular</i>	Detectado/No Detectado

Quím. Amparo Pacheco F.

RESPONSABLE RED LABORATORIOS
DIAGNÓSTICO DE INOCUIDAD – LR's y LDR's