

# Laboratorio de Ensayo

LE-079



El Ente Costarricense de Acreditación, en virtud de la autoridad que le otorga la ley 8279, declara que el

## Suplilab S.A.

---

Ubicado en las instalaciones indicadas en el alcance de acreditación, ha cumplido con el procedimiento de evaluación y acreditación, además de los requisitos correspondientes.

Conforme con la Norma INTE/ISO/IEC 17025:2017 requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración, tal como se indica en el Alcance de acreditación adjunto\*

## Acreditación inicial otorgada el 31 de agosto del 2010

Vigencia por tiempo indefinido y está sujeta a las evaluaciones de seguimiento y reevaluación establecidos de acuerdo a los procedimientos del ECA y su reglamento de estructura interna y funcionamiento.

Verificar los cambios sobre el alcance y la condición de acreditado en [www.eca.or.cr](http://www.eca.or.cr)

---

PhD. Fernando Vázquez Dovale  
Gerente

El Ente Costarricense de Acreditación no se hace responsable de la validez de la firma digital estampada en el presente documento cuando conste en su versión impresa, al no poder validarse conforme lo estipulado en la Ley No. 8454: Ley de Certificados, Firmas Digitales y Documentos Electrónicos.

\*El presente certificado tiene validez con su correspondiente alcance de la acreditación



Alcance de Acreditación del Laboratorio de Ensayo  
No. LE-079, LE-079-A01, LE-079-A02, LE-079-A03, LE-079-A04,  
LE-079-A05, LE-079-A06.

Otorgado a:

Suplilab. S.A.

Conforme a los criterios de la Norma INTE/ISO/IEC 17025:2017 Requisitos generales para la competencia de los laboratorios de ensayo y de calibración, equivalente a la Norma ISO/IEC 17025:2017 y los documentos del ECA para el proceso de evaluación y acreditación.

Suplilab S.A, 125 m al Sur de Iglesia Católica de Zapote, San José, Costa Rica, sede fija

| Artículos, materiales o productos a ensayar o muestrear   | Nombre específico del ensayo o muestreo y propiedades a ensayos o muestrear | Especificación, referencia al método y técnica utilizada | Ámbito de trabajo   |
|---|---|--|---|
| Recuento total aerobio en: Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos. | ME-01: Recuento total aerobio en placa                                      | BAM-FDA AOAC On line 2001                                | (10 a 10 <sup>6</sup> ) UFC / mL<br>(10 a 10 <sup>6</sup> ) UFC / g |
| <i>Salmonella spp</i> en: Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos.  | ME-03: Presencia o ausencia de <i>Salmonella spp</i> .                      | BAM-FDA Chapter 5 On Line 2021                           | Presencia / Ausencia en: 25 g y 25 mL                               |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| <i>Salmonella spp</i> en: Superficies por Hisopado o esponja  | ME-03: Presencia o ausencia de <i>Salmonella spp.</i>  | BAM-FDA Chapter 5 On Line 2021                    | Presencia / Ausencia en: 25 cm <sup>2</sup> , 50 cm <sup>2</sup> y 100 cm <sup>2</sup>   |
| Bacterias Mesófilas en: Azúcar refinada y Azúcar Líquida  | ME-05: Recuento total de bacterias mesófilas en productos de azúcar refinada por el método de vaciado          | ICUMSA GS2/3-41, 2011                             | (10 a 10 <sup>6</sup> ) UFC / mL<br><br>(10 a 10 <sup>6</sup> ) UFC / g  |
| Hongos y Levaduras en Azúcar refinada y azúcar líquido.   | ME-06: Recuento de hongos y levaduras en productos de azúcar refinada por el método de vaciado                 | ICUMSA GS2/3-47, 2015                             | (10 a 10 <sup>6</sup> ) UFC / mL<br>(10 a 10 <sup>6</sup> ) UFC / g  |
| Coliformes totales termotolerantes y <i>Escherichia coli</i> en: Aguas  | ME-07: Determinación de bacterias coliformes totales termotolerantes y <i>Escherichia coli</i> en aguas        | SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 9221 A-B-C-E-F, 23th edition | (1,8 a 1 600) NMP / 100 mL, sin diluir (Sin cloro residual)<br><br>(1,1 a 23) NMP / 100 mL, sin diluir (Con cloro residual)                                |
| Coliformes totales termotolerantes y <i>Escherichia coli</i> en: Aguas residuales y aguas de mar  | ME-07: Determinación de bacterias coliformes totales termotolerantes y <i>Escherichia coli</i> en aguas        | SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 9221 A-B-C-E-F, 23th edition | (1,8 a 1 600) NMP / 100 mL sin diluir.<br>Hasta 10 <sup>12</sup> NMP / 100 mL con dilución   |
| <i>Staphylococcus aureus</i> en: Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos                          | ME-08: Determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> en alimentos  | BAM-FDA AOAC On line 2016                         | Número Más Probable:<br>(3,0 a 1 100) NMP./ mL<br>(3,0 a 1 100) NMP / g<br>Recuento<br>(10 a 10 <sup>5</sup> ) UFC / mL<br>(10 a 10 <sup>5</sup> ) UFC / g |
| Enteroco en: Aguas, Agua Residual y Agua de Mar   | ME-09: Determinación de grupo <i>enterococo</i> y <i>Streptococcus faecalis</i> en aguas por la Técnica de NMP | SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 9230 B, 23th edition 2017    | (1, 8 a 1 600) NMP / 100 mL<br>Sin diluir (Sin cloro residual)<br>(1,1 a 23) NMP / 100 mL<br>Sin diluir (Con cloro residual)                               |
| <i>Pseudomonas aeruginosa</i> en: Aguas, Aguas Residuales y Aguas de mar  | ME-10: Determinación de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> en aguas por la técnica de NMP.                          | SMEWW-APHA-AWWA-WEF: -9213 F, 23th edition 2017   | (1, 8 a 1 600) NMP / 100 mL Sin diluir (Sin cloro residual)<br>(1,1 a 23) NMP / 100 mL Sin diluir (Con cloro residual)                                     |
| Coliformes totales, fecales y <i>Escherichia coli</i> en: Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos | ME-11: Determinación de coliformes totales, fecales y <i>Escherichia coli</i> en alimentos                     | BAM-FDA Chapter 4 On Line 2020                    | (3,0 a 1 100) NMP / mL<br><br>(3,0 a 1 100) NMP / g  |
| Recuento heterotrófico en placa en: Agua, Aguas Residuales, Aguas de mar  | ME-12: Recuento heterotrófico en placa para aguas  | SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 9215 A-B, 23th edition 2017  | (1 a 10 <sup>4</sup> ) UFC / mL<br>Con dilución  |

|   |  |   |   |
|---|--|---|---|
| Recuento de hongos y levaduras en:<br>Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos  | ME-02: Recuento de hongos y levaduras en placa   | BAM-FDA AOAC On line 2001                           | (10 a 10 <sup>6</sup> ) UFC / mL<br><br>(10 a 10 <sup>6</sup> ) UFC / g   |
| congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos.   |  |   |   |
| Productos cárnicos (Carne molida, carne molida mezclada con otras carnes, productos de aves de corral, hamburguesas cocidas, carne deshuesada, embutidos, muestras ambientales (hisopos y esponjas) (A1)  | ME-30: Determinación de <i>E coli</i> O157 incluyendo H7 por inmunoensayo RapidCheck®, según USDA MLG 5A   | MLG 5C.00 2019 USDA-FSIS                            | Presencia o ausencia en:<br>25 g, 325 g<br><br>Superficies<br>25 cm <sup>2</sup> , 50 cm <sup>2</sup> , 100 cm <sup>2</sup>   |
| Alimentos para consumo humano, productos cárnicos, productos del mar, lácteos, superficies (hisopos y esponjas) (A1)  | ME-33: Presencia o ausencia de <i>Listeria spp</i> y <i>Listeria monocytogenes</i> mediante VIDASBiomereux | VIDAS-LDUO, Biomereux                               | Presencia o ausencia en: 25 g, 325 g, 25 mL<br><br>Superficies: 25 cm <sup>2</sup> , 50 cm <sup>2</sup> , 100 cm <sup>2</sup> |
| Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos. Superficies, manos, equipos, esponjado, hisopos (A2) | ME-18 Recuento de bacterias lácticas mesófilicas según ISO 15214   | ISO 15214:1998                                      | (10 a 10 <sup>6</sup> ) UFC / mL (con dilución)<br><br>(10 a 10 <sup>6</sup> ) UFC / g (con dilución)                         |
| Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos. Superficies, manos, equipos, esponjado, hisopos (A2) | ME-27: Recuento de coliformes y <i>E coli</i> mediante técnica de Petrifilm®                               | AOAC 991.14, AOAC 998.08, AOAC 986.33, AOAC 989.10. | (10 a 10 <sup>6</sup> ) UFC / mL (con dilución)<br><br>(10 a 10 <sup>6</sup> ) UFC / g (con dilución)                         |
| Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos. Superficies, manos, equipos, esponjado, hisopos (A2) | ME-28: Recuento de Microorganismos Aerobios Mesófilos Mediante Técnica Petrifilm®                          | AOAC 990.12 AOAC 986:33                             | (10 a 10 <sup>6</sup> ) UFC / mL (con dilución)<br><br>(10 a 10 <sup>6</sup> ) UFC / g (con dilución)                         |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| <p>Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos. Superficies, manos, equipos, esponjado, hisopos<br/>(A2)</p> | <p>ME-29: Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> por método Petrifilm®</p>  | <p>AOAC 2003.07<br/>AOAC 2003.08</p>                      | <p>Recuento:<br/>(10 a 10<sup>6</sup>) UFC / mL<br/>(con dilución)<br/><br/>(10 a 10<sup>6</sup>) UFC / g<br/>(con dilución)</p> |
| <p>Ambiente y Superficie (A2)</p>  | <p>ME-35: Monitoreo partículas viables en aire por impactación y superficies por placa Rodac en cuartos limpios y ambientes controlados</p> | <p>USP Chapter 1116 ISO<br/>14698-1:2003</p>              | <p>Ambiente<br/>(1 a 3 000) UFC / m<sup>3</sup><br/><br/>Superficie<br/>(1 a 300) UFC / 25<br/>cm<sup>2</sup></p>                |
| <p>Coliformes totales termotolerantes y <i>Escherichia coli</i> en Aguas (A3)</p>  | <p>ME-48: Determinación de bacterias coliformes totales termotolerantes y <i>Escherichia coli</i> en aguas por filtración</p>               | <p>SMEWW-APHA-AWWA-<br/>WEF: 9222 A y J, 23th edition</p> | <p>(1 a 80) UFC / 100 mL<br/>(Sin diluir)<br/><br/>Hasta 10<sup>8</sup><br/>UFC /100 mL (con<br/>dilución)</p>                   |
| <p>Recuento total aerobio en aguas (A3)</p>  | <p>ME-51: Determinación de Recuento total aerobio en aguas por filtración en membrana</p>   | <p>SMEWW-APHA-AWWA-<br/>WEF: 9215 A y D 23th edition</p>  | <p>(1 a 80) UFC / 100 mL<br/>(Sin diluir)<br/><br/>Hasta 10<sup>8</sup><br/>UFC /100 mL (con<br/>dilución)</p>                   |
| <p>Productos Farmacéuticos, cosméticos y Dispositivos Médicos (A3)</p>   | <p>ME-52: Procedimiento para análisis de esterilidad de productos farmacéuticos</p>   | <p>USP&lt;71&gt; Sterility Test</p>                       | <p>Estéril / No estéril</p>  |

|  |   |   |  |
|--|---|---|--|
| Productos Farmacéuticos y cosméticos (A3)  | ME-53: Control microbiológico de Materias primas y productos farmacéuticos no estériles                 | USP <61> Microbial Examination of Nonsterile Products: Microbial Enumeration Tests. USP <62> Microbial Examination of Nonsterile Products: Tests for Specified Microorganisms. USP <71> Sterility Test. | Recuento total aerobio:<br>(10 a 10 <sup>8</sup> ) UFC/mL<br>(con dilución)<br><br>(10 a 10 <sup>8</sup> ) UFC/g<br>(con dilución)<br><br>Recuento de Hongos y Levadura (10 a 10 <sup>8</sup> ) UFC/g (con dilución)<br><br>(10 a 10 <sup>8</sup> ) UFC/mL (con dilución)<br><br>Identificación (Presente/Ausente en g o mL): <i>Escherichia coli</i> , <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , <i>Staphylococcus aureus</i> , <i>Salmonella spp</i> , <i>Candida albicans</i> |
| Detección de Endotoxinas en productos farmacéuticos estériles, agua de hemodiálisis, materias primas para dispositivos médicos y dispositivos médicos terminados (A4)  | ME-55: Procedimiento para la detección de endotoxinas bacterianas                                       | USP <85> Bacterial Endotoxin Test ANSI/AAMI ST72:2019   | Presente / Ausente<br>Sensibilidad máxima 0,03 UE / mL<br><br>Sensibilidad de la curva 0,0156 UE/mL a 0,500 UE/mL  |
| Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos. Superficies por hisopado y esponja (A5) | ME-064: Determinación de presencia / ausencia de <i>Salmonella spp</i> mediante métodos VIDAS® Easy SLM | VIDAS®-Easy SLM de la casa Biomereux  | Presencia / Ausencia en: 25 g, 325 g, 25 cm <sup>2</sup> , 20 cm <sup>2</sup> , 100 cm <sup>2</sup> , 25 mL<br><br>Área muestreada   |
| Pruebas de indicadores biológicos en cinta de dispositivos médicos e industria farmacéutica (A5)   | ME-066: Procedimiento de prueba de verificación de esterilidad de                                       | Biological Indicators Resistance Performance Test, USP <55>   | Estéril / No estéril   |
|  | indicadores biológicos en dispositivos médicos.   |   |  |
| Aguas, Aguas residuales, Aguas de mar (A5)   | ME-067: Determinación de <i>Staphylococcus aureus</i>   | SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 9213 A-B, 23th edition   | (1,8 a 1 600) NMP / 100 mL sin diluir  |
| Muestras de alimentos, aguas, monitoreos ambientales, dispositivos médicos. (A5)   | ME-069: Identificación de bacterias Gram Negativas, Gram Positivas y levaduras mediante VITEK® 2        | VITEK® 2  | Identificación de microorganismos  |
| Ensayos Físicoquímicos   |   |   |  |
| Agua (A06)   | ME-103 Determinación de la conductividad en agua potable  | SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 2510B, 23th edition 2017   | (84 a 1413) µS/cm  |

|            |   |   |                  |
|------------|---|---|------------------|
| Agua (A06) | ME-104 Determinación de la turbiedad en agua potable    | SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 2130B, 23th edition 2017 | (0,14 a 500) NTU |
| Agua (A06) | ME-105 Determinación del color aparente en agua potable | SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 2120C, 23th edition 2017 | (2 a 100) Pt-Co  |

Suplilab S.A, 125 m al Sur de Iglesia Católica de Zapote, San José, Costa Rica, Actividades que se realizan únicamente en sitio de cliente.

| Artículos, materiales o productos a ensayar o muestrear   | Nombre específico del ensayo o muestreo y propiedades a ensayas o muestrear   | Especificación, referencia al método y técnica utilizada   | Ámbito de trabajo   |
|---|---|--|---|
| Recuento total aerobio en: Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos. | ME-01: Recuento total aerobio en placa  | BAM-FDA AOAC On line 2001  | (10 a 10 <sup>6</sup> ) UFC / mL<br>(10 a 10 <sup>6</sup> ) UFC / g |
| Muestreo y custodia de Aguas / Aguas Residuales/ Aguas de mar (Otorgamiento original)   | PT-05: Muestras y custodia de muestras<br>IG-09: Muestreo de aguas potables, residuales y recreacionales                | SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 1060 A-C, 9060 A-B, 23th edition  | N/A   |
| Muestro y custodia de Azúcar refinada / Azúcar Liquida  | PT-05: Muestras y custodia de muestras<br>IG-10: Muestreo de productos de azúcar refinada para análisis microbiológicos | ICUMSA GS2/3-42, 2002  | N/A   |
| Muestreo y custodia de alimentos  | PT-05: Muestras y custodia de muestras<br>IG-11: Muestreo de alimentos en general                                       | ICMSF CODEXALIMENTARIUS (CAC/GL 21-1997) BAM ON LINE CAPITULO 1 2003 NOM-109-SSA1-1994                                     | N/A   |
| Muestreo y custodia de superficies (A3)   | PT-05 Muestreo y custodia de muestras<br>IG-21 Muestreo de superficies para análisis microbiológicos                    | ISO 18593:2018 461-2007 MINSA, Perú. Guía técnica para el análisis microbiológico de superficies en contacto con alimentos | N/A   |
| <b>Fisicoquímicos</b>   |   |  |   |
| Agua (A06)  | ME-100 Determinación del pH en agua potable   | SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 4500-H+B, 23th edition 2017   | (4,12 a 10,00) Unidades de pH                                       |
| Agua (A06)  | ME-101 Determinación de la temperatura en agua potable  | SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 2550B, 23th edition 2017  | (15 a 50) °C  |
| <b>Químicos</b>   |   |  |   |
| Agua (A06)  | ME-102 Determinación del cloro residual en agua potable   | SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 4500-CI G, 23th edition 2017  | (0,02 a 2,50) mg/L  |

|            |   |   |                    |
|------------|---|---|--------------------|
| Agua (A06) | ME-106 Determinación de cloro total en agua potable | SMEWW-APHA-AWWA-WEF: 4500-Cl G, 23th edition 2017 | (0,02 a 3,50) mg/L |
|------------|---|---|--------------------|

| Fecha             | Modificación  |
|-------------------|---|
| <b>2022.04.20</b> | Se modifica el alcance de acreditación debido al otorgamiento de la ampliación A06  |
| <b>2021.11.19</b> | Se modifica el alcance de acreditación debido al cambio de versión de las normas en los métodos de ensayo: ME-03, ME05, ME-11, ME-30, ME-067 y PT-05 IG-09.   |
| <b>2021.05.06</b> | Se modifica debido al cambio de versión del formato ECA-MP-P09-F01 y el cambio de la marca combinada ILAC ECA.  |
| <b>2020.09.25</b> | Se modifica el alcance de acreditación para actualizar la referencia al método de ensayo del procedimiento ME-55  |
| <b>2020.09.03</b> | Se modifica el alcance de acreditación en lo siguiente: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Por la transición a la norma INTE/ISO/IEC 17025:2017</li> <li>• Por la actualización del formato del alcance a la versión 06 del documento de ECA</li> </ul> |
| <b>2020.07.02</b> | Se modifica el alcance de acreditación en lo siguiente:<br>Se corrigen las normas de referencia de los procedimientos ME-48 y ME-51<br>Se coloca el alcance en el formato V05   |
| <b>14.09.2018</b> | Se modifica el alcance de acreditación como resultado de la última validación principalmente en los años de los métodos de referencia utilizados  |
| <b>14.05.2018</b> | Se modifica el alcance de acreditación por cambio de instalaciones.   |
| <b>08.01.2018</b> | Fechas de ampliación:<br>LE-079-A01: 14 de Mayo del 2013.<br>LE-079-A02: 25 de Febrero del 2014.<br>LE-079-A03: 12 de Enero del 2016.<br>LE-079-A04: 05 de Diciembre del 2016.<br>LE-079-A05: 20 de Diciembre del 2017.                                       |
| <b>04.12.2017</b> | Se modifica alcance de acreditación por cambios a la sede de los muestreos  |
| <b>17.11.2017</b> | Se modifica alcance de acreditación por mejoras en SI   |
| <b>21.12.2016</b> | Fechas de ampliación:<br>LE-079-A01: 14 de Mayo del 2013.<br>LE-079-A02: 25 de Febrero del 2014.<br>LE-079-A03: 12 de Enero del 2016.<br>LE-079-A04: 05 de Diciembre del 2016.  |



|                   |  |
|-------------------|--|
| <b>15.11.2016</b> | Se modifica alcance producto de la última evaluación. Se mejora el uso del SI y se cambia el ámbito de trabajo del Método ME-08.   |
| <b>16.05.2016</b> | Se modifica alcance de acreditación en nomenclatura y claridad, respectivamente en el ensayo de Control microbiológico de Materias primas y productos farmacéuticos no estériles.  |
| <b>01.02.2016</b> | Se actualiza referencia del alcance ECA-MPP09-F01 V03. Se modifican algunos formatos de números en notación exponencial del alcance acreditado, ya que no tenían bien colocado el exponente.<br>Fechas de ampliación:<br>LE-079-A01: 14 de Mayo del 2013.<br>LE-079-A02: 25 de Febrero del 2014.<br>LE-079-A03: 12 de Enero del 2016.  |
| <b>10.04.2015</b> | Se actualiza referencia del alcance ECA-MPP09-F01 V02.   |
| <b>16.09.2014</b> | Se actualiza referencia del alcance ECA-MPP09-F01 V01.   |
| <b>22.07.2014</b> | Se modifica el personal que realiza los ensayos, para los ensayos de: ME-18 Recuento de bacterias lácticas mesofílicas según ISO 15214<br>ME- 27 Recuento de coliformes y <i>E coli</i> mediante técnica de Petrifilm®.<br>ME-28 Recuento de Microorganismos Aerobios Mesófilos Mediante Técnica Petrifilm®.<br>ME-29 Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> por método Petrifilm® |
| <b>07.03.2014</b> | Fechas de Ampliación:<br>LE-079-A01: 14 de Mayo del 2013.<br>LE-079-A02: 25 de Febrero del 2014.   |
| <b>18.09.2013</b> | Se actualiza de manera integral la información completa del alcance de acreditación inicial  |
| <b>11.06.2013</b> | Se actualiza la presentación del alcance de acreditación versión 08.   |

|                   |   |
|-------------------|---|
| <b>25.06.2012</b> | 18.06.2012 Levantamiento suspensión temporal voluntaria del ensayo de Microbiología en los materiales o productos a ensayar: Productos lácteos, carnes crudas y procesadas, de aves de corral, pescado y productos pesqueros, productos derivados cárnicos, especias, enlatados, frutas y hortalizas y sus derivados, productos congelados, alimentos listos para comer, cereales y granos.<br>En el ensayo ME-02 Recuento de hongos y levaduras en placa.<br>Mediante el método o técnica utilizada BAMFDA AOAC On line 2001 Min. 10 UFC / mL o g hasta 106 UFC / mL o g |
|-------------------|---|

**Ampliar esta tabla de ser necesario**

Acreditado a partir del

**31 de agosto del 2010**

---

Vigencia por tiempo indefinido, y está sujeta a las evaluaciones de seguimiento y reevaluación establecidos de acuerdo a los procedimientos del ECA y su reglamento de estructura interna y funcionamiento.

Verificar los cambios sobre el alcance y la condición de acreditado en [www.eca.or.cr](http://www.eca.or.cr)

## **Ampliaciones:**

Ver alcance de acreditación original y cuadro de modificación de alcance

---

**PhD. Fernando Vázquez Dovale**

**Gerente**

Ente Costarricense de Acreditación no se hace responsable de la validez de la firma digital estampada en el presente documento cuando conste en su versión impresa, al no poder validarse conforme lo estipulado en la Ley N.º 8454: Ley de Certificados, Firmas Digitales y Documentos Electrónicos.