

El Organismo Uruguayo de Acreditación (OUA) otorga el presente certificado a

LABORATORIO TECNOLÓGICO DEL URUGUAY LATU

Avenida Italia 6201, Montevideo - Uruguay

Quien ha sido acreditado bajo los requisitos de la Norma ISO/IEC 17043:2010 (equivalente a Norma UNIT-ISO/IEC 17043:2010). Esto constituye la expresión formal de su competencia técnica para actuar como Proveedor de Ensayo de Aptitud en el alcance establecido en el presente documento y en la página web de OUA. (www.organismouruguayodeacreditacion.org).

Ciclo de Acreditación **03.09.2021** al **03.09.2025**

El Laboratorio de Ensayo queda identificado con la siguiente marca de acreditación:



DETALLE DEL ALCANCE:

Nº REVISIÓN:	1
FECHA DE REVISIÓN:	03/09/2021

IDENTIFICACIÓN DEL PROGRAMA Y FRECUENCIA	ÁREA	ANALITO / PARÁMETRO / MAGNITUD / MATRIZ	MÉTODO DE DETERMINACIÓN DEL VALOR ASIGNADO
EA.AGUA 1 por año	Agua	- Alcalinidad - Cloruros - Conductividad a 25°C, - Dureza - Nitratos Sólidos disueltos totales a 180°C - Sulfatos - pH a 25°C.	Consenso entre participantes para todos los parámetros.
	Agua	- As - Ca - Cu - Cr - Fe - Mg - Ni - K - Se - Na - Zn	Ensayos realizados por el Área Inorgánica del Dpto. De Metrología Química. Sistema de Gestión de Calidad ISO/IEC 17025 e ISO 17034 aprobado por el QSTF (SIM).
	Agua	- Cd - Pb	Ensayos realizados por el Área Inorgánica del Dpto. De Metrología Química. Sistema de Gestión de Calidad ISO/IEC 17025 e ISO 17034 aprobado por el QSTF (SIM).
	Efluente	Aceites y grasas (Formulación). Amonio Demanda bioquímica de O2 (DBO5) Demanda bioquímica de O2 carbonacea (cDBO5) Demanda química de O2 (DQO) Nitrógeno total pH a 25°C Sólidos totales Sólidos suspendidos totales (Formulación). Nitrato Nitrato + nitrito Ortofosfato	Consenso entre participantes para todos los parámetros.
		Al As Cd Cu Cr P total Fe Mn Ni Pb Se Zn	Ensayos realizados por el Área Inorgánica del Dpto. De Metrología Química. Sistema de Gestión de Calidad ISO/IEC 17025 e ISO 17034 aprobado por el QSTF (SIM).
EA.ARR 3 veces por año	Arroz	Arroz blanco: -Humedad -Yesados -Quebrados	Humedad: PEC.CEMIC.CER.007 Quebrados: PEC.CEMIC.CER.010 Yesados, manchados y ambar : consenso entre participantes

IDENTIFICACIÓN DEL PROGRAMA Y FRECUENCIA	ÁREA	ANALITO / PARÁMETRO / MAGNITUD / MATRIZ	MÉTODO DE DETERMINACIÓN DEL VALOR ASIGNADO
		-Manchados -Ámbar -Color -granos con estría roja -materia extraña Arroz Paddy: -Humedad -Rendimiento (carga total, quebrados cargo, blanco total, quebrados blanco) Arroz Parboiled: -Humedad	Color, rendimiento, Granos con estría roja y materia extraña: consenso entre participantes
EA.MIC 3 veces por año	Microbiología	Matriz: Producto cárnico - Detección de <i>Salmonella</i> spp - Detección de <i>Listeria</i> spp/ <i>Listeria monocytogenes</i> - Detección de <i>E. coli</i> O 157:H7	- Salmonella spp: PEC.MIC.023 basado en la norma ISO 6579-1:2017 +A1:2020 - Listeria spp y monocytogenes: PEC.MIC.022 basado en ISO 11290-1:2017 - E. coli O 157:H7: PEC.MIC.027 por Real Time PCR (AOAC RI 031002) y confirmación según PEC.MIC.032 basado en USDA FSIS MLG 5.09
EA.MIC. Frecuencia: anual. Bianual solo para el parámetro de aerobios mesófilos.	Microbiología	Matriz: Leche en polvo -Recuento de aerobios mesófilos -Recuento de Estafilococos coagulasa positivos -Recuento de coliformes totales -Recuento de coliformes fecales -Recuento de <i>Escherichia coli</i>	El valor será asignado por consenso de los laboratorios participantes, utilizando la media robusta de los valores informados mediante el Algoritmo A descrito en la Norma ISO 13528.