

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

## **Cooperativa COLAVECO**

**Parque El Retiro S/N, Colonia – Uruguay**

Quien ha sido acreditado bajo los requisitos de la Norma ISO/IEC 17025:2017 (equivalente a Norma UNIT-ISO/IEC 17025:2017). Esto constituye la expresión formal de su competencia técnica para actuar como Laboratorio de Ensayo en el alcance establecido en el presente documento y en la página web de OUA. ([www.organismouruguayodeacreditacion.org](http://www.organismouruguayodeacreditacion.org)).

Ciclo de Acreditación **24.11.2022** al **24.11.2026**

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



## DETALLE DEL ALCANCE:

|                           |            |
|---------------------------|------------|
| <b>Nº REVISIÓN:</b>       | 1          |
| <b>FECHA DE REVISIÓN:</b> | 24/11/2022 |

| PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR                  | ENSAYO   | RANGO  | MÉTODO DE ENSAYO  |
|--|--|--|---|
| Agua potable                                   | Recuento de coliformes totales                     | ≥ 1 ufc/100 mL                                       | APHA/ Standard Methods for the Examination of water and wastewater. 23rd Edition. 9222B SM  |
| Agua potable                                   | Recuento de coliformes fecales                     | ≥ 1 ufc/100 mL                                       | APHA/Standard Methods for the Examination of water and wastewater. 23rd Edition. 9222D SM   |
| Leche cruda                                    | Recuento de mesófilos                              | ≥ 30 ufc/mL  | 3M Placa Petrifilm AOAC Official Method 986.33, Bacterial and Coliform counts in Milk   |
| Queso  | Enumeración de Estafilococo coagulasa positivo     | ≥ 30 ufc/g   | 3M Placa Petrifilm. Metodo Oficial AOAC 2003.08. Enumeration of Staphylococcus aureus in selected Dairy Foods   |
| Leche , productos lácteos y productos cárnicos | Detección de Salmonella spp                        | Detectado / no detectado                             | ISO 6579-1:2017. Microbiology of food and animal feeding stuffs- Horizontal method for the detection of Salmonella spp.   |
| Leche , productos lácteos y productos cárnicos | Detección de Listeria monocytogenes y Listeria spp | Detectado / no detectado                             | ISO11290-1:2017 “Microbiology of the food chain — Horizontal method for the detection and enumeration of Listeria monocytogenes and of Listeria spp. — Part 1: Detection method.” |
| Leche cruda y químicamente preservada          | Recuento bacteriano total                          | 4500 ufc/mL a 800.000 ufc/ mL                        | Método interno PE.LAB.62 versión 06. Citometría de flujo  |
| Leche cruda y químicamente preservada          | Proteína   | 2,5 g/100 mL – 4,0 g/ 100 mL                         | ISO 9622 / IDF 141:2013 Milk and liquid milk products. Guidelines for the application of mid – infrared spectrometry  |
| Leche cruda y químicamente preservada          | Grasa  | 2,5 g/100 mL – 5,0 g/100 mL                          | ISO 9622 / IDF 141:2013 Milk and liquid milk products. Guidelines for the application of mid – infrared spectrometry  |
| Leche cruda y químicamente preservada          | Sólidos totales                                    | 10,5 g/100 mL – 14 g/100 mL                          | ISO 9622 / IDF 141:2013 Milk and liquid milk products. Guidelines for the application of mid – infrared spectrometry  |
| Leche  | Punto de congelacion- Crioscopia                   | -600 m°C a -408 m°C                                  | ISO 5764 / IDF 108: 2009. Milk- Determination of freezing point- Thermistor cryoscope method “(Reference method)”   |
| Leche cruda                                    | Detección de Inhibidores de Crecimiento bacteriano | POSITIVO / NEGATIVO                                  | Método interno PE.LAB.17 versión 10. Detección de sustancias antibacterianas en leche por Delvotest T   |
| Leche cruda y químicamente preservada          | Recuento de Células Somáticas                      | 100.000 cel/mL a 1.000.000 cel/mL                    | ISO 13366-2 / IDF 148-2:2006.Enumeration of somatics cells Part 2: Guidance on the operation on fluoro-opto-electronic counters   |
| Quesos y quesos procesados                     | Sólidos totales                                    | 38,16 g/100g a 67,75 g/100g                          | ISO 5534-IDF 4:2004 Cheese and processed cheese. Determination of the total solids content  |
| Agua potable y residual                        | Determinación de Nitratos                          | 1,1 mg/L – 25,0 mg/L NO <sub>3</sub> - N             | Método interno PE.LAB.63 versión 07 basado en Instrucciones Lovibond Rev 3b 01/2016-Método del Ácido Cromotrópico 265   |
| Agua potable                                   | Determinación de Nitritos                          | 0,18 mg/L – 3,0mg/L NO <sub>2</sub> -NO <sub>2</sub> | Método interno PE.LAB.66 versión 07 basado en APHA/Standard Methods Examinations of Water and Wastewaters 4500 – NO <sub>2</sub> – B Nitrite 21 <sup>nd</sup> Edition 2005        |

| <b>PRODUCTO / MATERIAL A ENSAYAR</b> | <b>ENSAYO</b>                               | <b>RANGO</b>  | <b>MÉTODO DE ENSAYO</b>  |
|--------------------------------------|---|---|--|
| Suelos                               | Determinación de Carbono y Materia Orgánica | 0,6 % a 4 % de Carbono por 100 g de suelo seco.<br>1,03 % a 6,9 % de Materia Orgánica por 100 g de suelo seco | ISO 10694:1995. Soil Quality- Determination of organic and total carbon after dry combustion (elementary analysis) |
| Aguas naturales                      | Dureza Total                                | 8,5 mg/L a 1000 mg/L  | APHA /Standard Methods for the Examination of water and wastewater. 23th Edition 2340 C. SM                        |