

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 Proveedor de Ensayo de Aptitud queda identificado con la siguiente marca de acreditación:



DETALLE DEL ALCANCE:

Nº REVISIÓN:	5
FECHA DE REVISIÓN:	03/04/25

IDENTIFICACIÓN DEL PROGRAMA Y FRECUENCIA	ÁREA	ANALITO / PARÁMETRO / MAGNITUD / MATRIZ	MÉTODO DE DETERMINACIÓN DEL VALOR ASIGNADO
EA.AGUA Frecuencia Anual	Agua	<ul style="list-style-type: none"> - Alcalinidad - Cloruros - Conductividad a 25°C - Dureza - Nitratos - Sólidos disueltos totales a 180°C - Sulfatos - pH a 25°C 	Valores asignados por consenso entre los laboratorios participantes para todos los parámetros, utilizando la media robusta de los valores informados mediante el Algoritmo A descrito en la Norma ISO 13528.
	Agua	<ul style="list-style-type: none"> - Al - As - Ca - Cd - Cr - Cu - Fe - Hg - K - Mg - Mn - Na - Ni - Pb - Se - Zn 	Valores asignados por el Área Inorgánica del Departamento de Metrología Química. Sistema de Gestión de Calidad ISO/IEC 17025 e ISO 17034 aprobado por el QSTF (SIM).
	Efluente	<ul style="list-style-type: none"> - Aceites y grasas (Formulación). - Amonio - Demanda bioquímica de O₂ (DBO5) - Demanda bioquímica de O₂ carbonacea (cDBO5) - Demanda química de O₂ (DQO) - Nitrato - Nitrato + nitrito - Nitrógeno total - Ortofosfato - pH a 25°C - Sólidos totales - Sólidos suspendidos totales (Formulación). 	Valores asignados por consenso entre los laboratorios participantes para todos los parámetros, utilizando la media robusta de los valores informados mediante el Algoritmo A descrito en la Norma ISO 13528.

	Efluente	<ul style="list-style-type: none"> - Al - As - Cd - Cu - Cr - Fe - Hg - Mn - Na - Ni - Pb - P total - Se - Zn 	Valores asignados por el Área Inorgánica del Departamento 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	<p>Arroz blanco:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Humedad -Yesados -Quebrados -Manchados -Ámbar -Color -Granos con estría roja -Materia extraña <p>Arroz Paddy:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Humedad -Rendimiento (carga total, quebrados cargo, blanco total, quebrados blanco) <p>Arroz Parboiled:</p> <ul style="list-style-type: none"> -Humedad 	<p>Valores asignados por el Departamento de Cereales, Oleaginosos y Productos Derivados</p> <p>Humedad: PEC.CEMIC.001 Quebrados: PEC.CEMIC.CER.010</p> <p>Valores asignados por consenso entre los laboratorios participantes para todos los parámetros, utilizando la media robusta de los valores informados mediante el Algoritmo A descrito en la Norma ISO 13528.</p> <p>Yesados, manchados, ámbar, color, granos con estría roja, materia extraña y rendimiento.</p>
EA.MIC 3 veces por año	Microbiología	<p>Matriz: Producto cárnico</p> <ul style="list-style-type: none"> - Detección de <i>Salmonella</i> spp - Detección de <i>Listeria</i> spp/ <i>Listeria monocytogenes</i> - Detección de <i>E. coli</i> O157:H7 	<p>Valores asignados por el Departamento de Microbiología</p> <ul style="list-style-type: none"> - <i>Salmonella</i> spp: PEC.MIC.023 basado en la norma ISO 6579-1:2017 / Amd 1:2020 y PEC.MIC.065 por PCR a tiempo real - <i>Listeria</i> spp y <i>monocytogenes</i>: PEC.MIC.022 basado en ISO 11290-1:2017 y PEC.MIC.066 por PCR a tiempo real - <i>E. coli</i> O157:H7: PEC.MIC.027 por PCR a tiempo real o PEC.MIC.067 por PCR a tiempo real 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	<p>Matriz: Leche en polvo</p> <ul style="list-style-type: none"> -Recuento de aerobios mesófilos -Recuento de Estafilococos coagulasa positivos -Recuento de coliformes totales -Recuento de coliformes fecales -Recuento de <i>Escherichia coli</i> -Recuento de enterobacterias 	<p>Valores asignados por consenso entre los laboratorios participantes para todos los parámetros, utilizando la media robusta de los valores informados mediante el Algoritmo A descrito en la Norma ISO 13528.</p>

EA.MIC (seguido del número de ronda correlativo). Frecuencia: anual.	Microbiología	Matriz: Leche cruda -Recuento aerobios totales	Valores asignados por consenso entre los laboratorios participantes para todos los parámetros, utilizando la media robusta de los valores informados mediante el Algoritmo A descrito en la Norma ISO 13528.
EA MIC (seguido de un número correlativo que corresponde a la ronda). Frecuencia: anual.	Microbiología	Matriz: Producto cárnico -Detección de STEC (genes <i>stx/eae</i> y serogrupos O26, O45, O103, O111, O121, O145 y O157:H7)	Valores asignados por el Departamento de Microbiología - PEC.MIC.064 "Detección de <i>Escherichia coli</i> shigatoxigénica (STECs Top Seven) por PCR a tiempo real (BIORAD) según USDA" - PEC.MIC.043 "Detección de <i>Escherichia coli</i> shigatoxigénica (STECs Top Seven) por PCR a tiempo real (Bax System Q7)" - PEC.MIC.049 "Confirmación de <i>Escherichia coli</i> shigatoxigénica (Top Seven STECs)"
EA.MIC (seguido del número de ronda correlativo). Frecuencia: anual.	Microbiología	Matriz: Agua - Recuento aerobios - Recuento coliformes totales - Recuento coliformes fecales	Valores asignados por consenso entre los laboratorios participantes para todos los parámetros, utilizando la media robusta de los valores informados mediante el Algoritmo A descrito en la Norma ISO 13528.