



El Instituto Nacional de Normalización, INN, certifica que:

**INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS,  
ICYTAL DE LA UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE**

**LABORATORIO PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA  
MEDICION, LACM/DIVISION ANALITICA**

ubicado en Independencia N°641, Valdivia

ha renovado su acreditación en el Sistema Nacional de Acreditación del INN, como

### **Laboratorio de ensayo**

**según NCh-ISO/IEC 17025:2017**

en el área Microbiología para alimentos, con el alcance indicado en anexo.

Primera acreditación: 13 de junio de 2011

Vigencia de la Acreditación Desde : 28 de enero de 2020  
Hasta : 28 de enero de 2025

Santiago de Chile, 28 de enero de 2020

**Eduardo Ceballos Osorio**  
Jefe de División Acreditación

**Sergio Toro Galleguillos**  
Director Ejecutivo



**ACREDITACION LE 939**

**ALCANCE DE LA ACREDITACION DEL LABORATORIO PARA EL ASEGURAMIENTO DE LA CALIDAD DE LA MEDICION, LACM/DIVISION ANALITICA DEL INSTITUTO DE CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS, ICYTAL, DE LA UNIVERSIDAD AUSTRAL DE CHILE, VALDIVIA, COMO LABORATORIO DE ENSAYO**

**AREA : MICROBIOLOGIA PARA ALIMENTOS**

<b>Ensayo</b>	<b>Norma/Especificación</b>	<b>Producto a que se aplica</b>
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	Bacteriological Analytical Manual on line, Chapter 10, March 2017	Leche y productos lácteos; helados y mezclas para helados; productos grasos; caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas; productos elaborados a partir de cereales; azúcares y miel; productos de confitería; productos de panadería y pastelería; alimentos de uso infantil; carnes y productos cárneos; pescados y productos de la pesca; huevos y ovoproductos; salsas, aderezos, especias y condimentos; frutas y verduras frescas y deshidratadas; comidas y platos preparados; bebidas; estimulantes y fruitivos; conservas; cereales, leguminosas y sus derivados
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	VIDAS LMO2 Protocolo Validado por AFNOR(N° BIO-12/11-03/04)	Productos destinados al consumo humano
Detección de <i>Salmonella spp</i>	ISO 6579-1:2017	Productos destinados al consumo humano
Detección de <i>Salmonella spp</i>	VIDAS Salmonella SLM Método AFNOR BIO 12/16-09/05	Productos destinados al consumo humano
Determinación de microorganismos mesófilos Viables	ISO 4833-1:2013 (30°C)	Productos destinados al consumo humano
Determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva	ISO 6888-1:1999	Productos destinados al consumo humano
Determinación de <i>Staphylococcus aureus</i> coagulasa positiva	ISO 6888-3:2003	Productos destinados al consumo humano
Determinación de <i>Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2:2004	Productos destinados al consumo humano
Determinación de bacterias coliformes y <i>E. coli</i>	Bacteriological Analytical Manual on line, Chapter 4, September 2002	Leche y productos lácteos; helados y mezclas para helados; productos grasos; caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas; productos elaborados a partir de cereales; azúcares y miel; productos de confitería; productos de panadería y pastelería; alimentos

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
		de uso infantil; carnes y productos cárneos; pescados y productos de la pesca; huevos y ovoproductos; salsas, aderezos, especias y condimentos; frutas y verduras frescas y deshidratadas; comidas y platos preparados; bebidas; estimulantes y fruitivos; conservas; cereales, leguminosas y sus derivados
Determinación de <i>Clostridium perfringens</i>	Bacteriological Analytical Manual on line, Chapter 16, January 2001	Leche y productos lácteos; helados y mezclas para helados; productos grasos; caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas; productos elaborados a partir de cereales; azúcares y miel; productos de confitería; productos de panadería y pastelería; alimentos de uso infantil; carnes y productos cárneos; pescados y productos de la pesca; huevos y ovoproductos; salsas, aderezos, especias y condimentos; frutas y verduras frescas y deshidratadas; comidas y platos preparados; bebidas; estimulantes y fruitivos; conservas; cereales, leguminosas y sus derivados
Determinación de Coliformes	ISO 4832:2006	Productos destinados al consumo humano
Determinación de aerobios en placa	Bacteriological Analytical Manual on line, Chapter 3, January 2001	Leche y productos lácteos; helados y mezclas para helados; productos grasos; caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas; productos elaborados a partir de cereales; azúcares y miel; productos de confitería; productos de panadería y pastelería; alimentos de uso infantil; carnes y productos cárneos; pescados y productos de la pesca; huevos y ovoproductos; salsas, aderezos, especias y condimentos; frutas y verduras frescas y deshidratadas; comidas y platos preparados; bebidas; estimulantes y fruitivos; conservas; cereales, leguminosas y sus derivados
Recuento <i>Bacillus cereus</i>	Bacteriological Analytical Manual on line, Chapter 14, February 2012	Leche y productos lácteos; helados y mezclas para helados; productos grasos; caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas; productos elaborados a partir de cereales; azúcares y miel;

Ensayo	Norma/Especificación	Producto a que se aplica
		<p>productos de confitería; productos de panadería y pastelería; alimentos de uso infantil; carnes y productos cárneos; pescados y productos de la pesca; huevos y ovoproductos; salsas, aderezos, especias y condimentos; frutas y verduras frescas y deshidratadas; comidas y platos preparados; bebidas; estimulantes y fruitivos; conservas; cereales, leguminosas y sus derivados</p>
<p>Determinación de Coliformes</p>	<p>Bacteriological Analytical Manual on line, Chapter 4, sección I.G. Método medio sólido, September 2002</p>	<p>Leche y productos lácteos; helados y mezclas para helados; productos grasos; caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas; productos elaborados a partir de cereales; azúcares y miel;</p> <p>productos de confitería; productos de panadería y pastelería; alimentos de uso infantil; carnes y productos cárneos; pescados y productos de la pesca; huevos y ovoproductos; salsas, aderezos, especias y condimentos; frutas y verduras frescas y deshidratadas; comidas y platos preparados; bebidas; estimulantes y fruitivos; conservas; cereales, leguminosas y sus derivados</p>
<p>Determinación de Mohos y Levaduras</p>	<p>Bacteriological Analytical Manual on line, Chapter 18, April 2001</p>	<p>Leche y productos lácteos; helados y mezclas para helados; productos grasos; caldos, sopas, cremas y mezclas deshidratadas; productos elaborados a partir de cereales; azúcares y miel;</p> <p>productos de confitería; productos de panadería y pastelería; alimentos de uso infantil; carnes y productos cárneos; pescados y productos de la pesca; huevos y ovoproductos; salsas, aderezos, especias y condimentos; frutas y verduras frescas y deshidratadas; comidas y platos preparados; bebidas; estimulantes y fruitivos; conservas; cereales, leguminosas y sus derivados</p>