

Esta Acreditación está cubierta por los Acuerdos de Reconocimiento Multilateral suscritos por ONAC con







ONAC ACREDITA A:

MICROLAB LABORATORIOS Y ASESORIAS SAS NIT. 900.373.939-5 Avenida Boyacá No. 49 A-21, Bogotá D.C., Colombia

La acreditación de este organismo de Evaluación de la Conformidad se ha realizado con respecto a los requisitos especificados en la norma internacional:

ISO/IEC 17025:2017

Requisitos generales para la competencia de laboratorios de calibración y de ensayo.

Esta Acreditación es aplicable al alcance establecido en el anexo de este certificado, identificado con el código:

Fecha de publicación del Otorgamiento:

2022-06-11

2019-06-11

Fecha de Renovación:

2025-10-09

Fecha de publicación última actualización:

2027-06-10

Fecha de vencimiento:

La vigencia de este certificado puede ser verificada en onac.org.co/directorio-de-acreditados/buscador-por-organismo o escaneando el código QR



18-LAB-033

Director Ejecutivo



ANEXO DEL CERTIFICADO

MICROLAB LABORATORIOS Y ASESORIAS SAS 18-LAB-033 ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025:2017

Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

CÓDIGO SECTOR GENERAL	CÓDIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICIÓN	DOCUMENTO NORMATIVO
L15	C7	Recuento de aerobios mesófilos	Recuento en placa	Alimentos para consumo humano (Productos cárnicos listos para comer y listos para recalentar, leches y productos lácteos sometidos a tratamiento térmico, chocolate, productos de panadería y confitería, alimentos con múltiples componentes o componentes de comidas, verduras y hortalizas, semillas, frutos secos, fruta y cereales secos)	<10 UFC/g a 1,0 x 10 ⁶ UFC/g <1 UFC/mL a 1,0 x 10 ⁶ UFC/mL	AOAC 966.23-C, 22nd Ed, 2023
L15	C7	Recuento de Coliformes totales	Recuento en placa	Alimentos para consumo humano (Productos cárnicos listos para comer y listos para recalentar, leches y productos lácteos sometidos a tratamiento térmico, frutas y productos frescos, chocolate, productos de panadería y confitería, pescado y marisco crudo y listo para cocinar (sin procesar))	<10 UFC/g a 1,0 x 10 ⁵ UFC/g <1 UFC/mL a 1,0 x 10 ⁵ UFC/mL	NTC 4458:2018
L15	C7	Recuento de <i>Escherichia</i> <i>coli</i>	Recuento en placa	Alimentos para consumo humano Cereales secos, frutas, nueces, semillas, vegetales, leches y productos lácteos sometidos a tratamiento térmico, productos cárnicos crudos y listos para cocinar (a excepción de las aves de corral), chocolate, productos de panadería, confitería, productos cárnicos listos para comer y para recalentar	<10 UFC/g a 1,1 x 10 ⁴ UFC/g <1 UFC/mL a 1,1 x 10 ⁴ UFC/mL	NTC 4458:2018
L15	C7	Detección de <i>Salmonella</i> <i>spp.</i>	Detección de microorganismos específicos	Alimentos para consumo humano (Frutas y productos frescos, carne cruda y productos cárnicos listos para cocinar (a excepcion de las aves de corral), leches y productos lácteos sometidos a tratamiento térmico, pescado y marisco crudo y listo para cocinar (sin procesar), chocolate, productos de panadería y confitería)	Presencia/25 g Ausencia/25 g	ISO 6579-1:2017 AMD 1:2020

IAAC NITER AMERICANA COGRETATION COGRETATION







ANEXO DEL CERTIFICADO

MICROLAB LABORATORIOS Y ASESORIAS SAS 18-LAB-033 ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025:2017

Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

SEDE							
CÓDIGO SECTOR GENERAL	CÓDIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICIÓN	DOCUMENTO NORMATIVO	
L15	C4	Recuento de heterótrofos	Filtración por membrana	Agua tratada (suministro y permeada)	Agua tratada (suministro): <1 UFC/100 mL a 1,2x10³UFC/100 mL Agua tratada (permeada): <1 UFC/mL a 150 UFC/mL	SM 9215 D, 24th Ed, 2023	
L15	C4	Recuento de coliformes totales	Filtración por membrana	Agua tratada (suministro y envasada)	<1 UFC/100 mL a 130 UFC/100 mL	SM 9222 B, 24th Ed, 2023	
L15	C4	Recuento de <i>Escherichia</i> coli	Filtración por membrana	Agua tratada (suministro y envasada)	<1 UFC/100 mL a 130 UFC/100 mL	SM 9222 H, 24th Ed, 2023	
L15	C7	Recuento de mohos y levaduras	Recuento en placa	Alimentos para consumo humano (Cereales secos, frutas, nueces, semillas y vegetales, leches y productos lácteos con tratamiento térmico, productos frescos y frutas, chocolate, productos de panadería y confitería, alimentos con múltiples componentes o componentes de comidas) Muestras ambientales superficies (producción de alimentos)	Mohos: <10 UFC/g a 3,3 x 10 ³ UFC/g <1 UFC/mL a 3,3 x 10 ³ UFC/mL Levaduras: <10 UFC/g a 4,2 X 10 ⁴ UFC/g <1 UFC/mL a 4,2 X 10 ⁴ UFC/mL	ICMSF, Vol 1, 166 -167, Ed.2,2000	
L15	C4	Recuento de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Filtración por membrana	Agua tratada (permeada, envasada/mineral y de piscina)	Agua tratada (permeada y piscina): <1 UFC/100 mL a 136 UFC 100 mL Agua tratada (envasada /mineral): <1 UFC/250 mL a 150 UFC/250 mL	ISO 16266;2006	
L15	C4	Prueba de cuantificación de endotoxinas bacterianas	Turbidimetría	Agua tratada (permeada)	< 0,025 UE/mL a 31,25 UE/mL	USP 43 - NF 38, 2020 <85> USP -NF 2025 Oficial desde del 1- may-2018 <85>	

Acuerdos de por ONAC con







ANEXO DEL CERTIFICADO

MICROLAB LABORATORIOS Y ASESORIAS SAS 18-LAB-033 ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025:2017

Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

SEDE	Avenida Boyacá No. 49 A – 21, Bogotá D.C., Colombia						
CÓDIGO SECTOR GENERAL	CÓDIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICIÓN	DOCUMENTO NORMATIVO	
L16	C4	Determinación de dureza total	Volumetría	Agua tratada (Potable, envasada, y de piscina)	5,00 mg CaCO ₃ /L a 594 mg CaCO ₃ /L	SM 2340 C. 24th Ed, 2023	
L16	C4	Determinación de calcio	Volumetría	Agua tratada (Potable y envasada)	1,20 mg Ca/L a 152 mg Ca/L	SM 3500-Ca B. 24th Ed, 2023	





