



CÓDIGO DE ACREDITACIÓN: CALE-008-13

MINISTERIO DE FOMENTO, INDUSTRIA Y COMERCIO
MIFIC

Ministerio de Fomento, Industria y Comercio



La **OFICINA NACIONAL DE ACREDITACIÓN (ONA)** en cumplimiento a lo establecido en el Artículo 11 de la Ley N° 219 "Ley de Normalización Técnica y Calidad"

Acredita al

Laboratorio Técnico (LABTEC)

Laboratorio de Ensayos que cumple con los Requisitos de la Norma Técnica Nicaragüense NTN 04 001-05 equivalente a la ISO/IEC 17025:2005, el cual está facultado para realizar los siguientes ensayos:

Examen olfativo y visual y determinación de materias extrañas y defectos en café verde; Determinación de la pérdida en masa a 105°C, en café verde; Determinación rápida de la humedad, en café verde, con el método del medidor de humedad de capacitancia eléctrica; Análisis granulométrico del café verde por tamizado manual; Determinación de la proporción de granos dañados por insectos en café verde; Preparación de muestras de café verde para ser usadas en análisis sensoriales; Catación de café tostado y molido, Determinación de los atributos defectos en la taza: Fragancia/Aroma, Sabor, Resabio, Acidez, Cuerpo, Balance, Dulzor, Taza Limpia, Uniformidad y Defectos.



Este certificado es válido por un periodo de cuatro años a partir del 14 de junio del año 2013. Sujeto al cumplimiento permanente de los requisitos establecidos en el Sistema Nacional de Acreditación.

Lic. Adela Miranda Espinoza
Responsable de la
Oficina Nacional de Acreditación



Este certificado no es valido sin el anexo técnico (FOR-ONA-11-063)

FOR-ONA-10-050

	OFICINA NACIONAL DE ACREDITACIÓN		<small>Ministerio de Fomento, Industria y Comercio</small>  ONA <small>Oficina Nacional de Acreditación</small>
	Anexo Técnico		
	FOR-ONA-11-063	Versión Nº:01	

NOMBRE DEL OEC: **Laboratorio Técnico (LABTEC)**
 DOMICILIO (SEDE): De donde fue el Banco Popular de Monseñor Lezcano, 2 c al oeste y 1 ½ c al sur, Managua, Nicaragua.
 TELÉFONO: 2250-0502/2250-0983
 PÁGINA WEB: www.labtec.com.ni
 DIRECTOR DEL OEC: Manuel Antonio Solórzano Paredes

Instalaciones en las que el OEC lleva a cabo actividades claves cubiertas por la acreditación				
No	Nombre de Sucursal	Dirección /Ciudad / Departamento	Teléfono/Fax	e-mail
1				
2		NO APLICA		
3				
4				
5				



El **Laboratorio Técnico (LABTEC)** es acreditado por la Oficina Nacional de Acreditación (ONA), considerando el cumplimiento de los requisitos establecidos en la NTN 04 001-05 equivalente a la norma ISO/IEC 17025:2005 "Requisitos Generales para la Competencia de Laboratorios de Ensayo y Calibración", y los requisitos de la ONA para la acreditación de **Laboratorios de Ensayos**.

La toma de decisión de la acreditación es conforme ha Acuerdo Único (ACUERDO CET_#57_2013-06-14) emitido en reunión ordinaria (Acta No 57) del Comité de Evaluación Técnica del día 14 de junio del 2013 y es otorgada por un período de cuatro años en conformidad al cumplimiento de las obligaciones y derechos establecidos en el Sistema Nacional de Acreditación:

Fecha de otorgamiento de la acreditación: **2013-06-14**

Fecha de expiración de la acreditación: **2017-06-14**

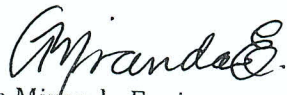
Certificado de Acreditación con código: **CALE-008-13**

	OFICINA NACIONAL DE ACREDITACIÓN		Ministerio de Fomento, Industria y Comercio  ONA Oficina Nacional de Acreditación
	Anexo Técnico		
	FOR-ONA-11-063	Versión Nº:01	

Alcance de la Acreditación:

No	Ensayo / Calibración	Método de Ensayo / Calibración	Matriz / Objeto de Calibración	Rango de Trabajo
1	Examen olfativo y visual y determinación de materias extrañas y defectos en café verde	LABTEC-PE-3.01	Café verde	No aplica
2	Determinación de la pérdida en masa a 105°C, en café verde	LABTEC-PE-3.02	Café verde	No aplica
3	Determinación rápida de la humedad, en café verde, con el método del medidor de humedad de capacitancia eléctrica	LABTEC-PE-3.03	Café verde	0.5-15%
4	Análisis granulométrico del café verde por tamizado manual	LABTEC-PE-3.04	Café verde	Tamiz del 13-20
5	Determinación de la proporción de granos dañados por insectos en café verde	LABTEC-PE-3.05	Café verde	No aplica
6	Preparación de muestras de café verde para ser usadas en análisis sensoriales	LABTEC-PE-3.06	Café verde	No aplica
7	Catación de café tostado y molido, Determinación de los atributos defectos en la taza: Fragancia/Aroma, Sabor, Resabio, Acidez, Cuerpo, Balance, Dulzor, Taza Limpia, Uniformidad y Defectos	LABTEC-PE-3.07	Café tostado y molido	No aplica

Emitido por la Oficina Nacional de Acreditación – ONA del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio – MIFIC el día 14 de junio del 2013.


 Adela Miranda Espinoza
 Responsable de la Oficina Nacional de Acreditación

