

Laboratorio de Ensayo N°: LE-015-14



Ministerio de Fomento, Industria y Comercio



Oficina Nacional de Acreditación

La Oficina Nacional de Acreditación (ONA), del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC), en cumplimiento a lo establecido en el Artículo 11 de la Ley N° 219 “Ley de Normalización Técnica y Calidad”, declara que:

LABORATORIOS DE ANÁLISIS, S.A

Cumple con los Requisitos de la Norma Técnica Nicaragüense ISO/IEC 17025, Tercera edición 2017-11 equivalente a la ISO/IEC 17025:2017 y Requisitos de Acreditación correspondiente, por lo cual está facultado para realizar los ensayos detallados en el “Anexo Técnico” código: **LE-015-14-R2**, adjunto al presente certificado.

La presente acreditación está sujeta a que el Organismo de Evaluación de la Conformidad mantenga el cumplimiento con los requisitos de acreditación, por lo que debe confirmar su vigencia en la página web de ONA.

Fecha de Otorgamiento de Acreditación Inicial

2014-12-19

Fecha Efectiva de la Re-Acreditación

2022-12-20

Fecha de Expiración de la Re-Acreditación

2026-12-19

Ministerio de Fomento, Industria y Comercio





Walter A. Orozco Montiel

Walter Orozco Montiel
Director

Oficina Nacional de Acreditación

“Certificado de Acreditación” FOR-ONA-10-050 (v03). Fecha de emisión: 2024-06-06, en reemplazo del emitido anteriormente (2022-12-20) el cual queda a partir de la presente emisión, sin efecto y validez.

*Este certificado no es valido sin el “Anexo Técnico” FOR-ONA-11-063 Código: LE-015-14-R2.

	OFICINA NACIONAL DE ACREDITACIÓN		Ministerio de Fomento, Industria y Comercio  ONA Oficina Nacional de Acreditación
	Anexo Técnico		
	FOR-ONA-11-063	Versión Nº:04	

Código del Anexo Técnico **LE-015-14-R2**

NOMBRE DEL OEC:	Laboratorios de Análisis, S.A
CÓDIGO ÚNICO:	LE-015-14
ENTIDAD LEGAL:	Laboratorios de Análisis, S.A
DEPARTAMENTO:	León
DIRECCIÓN:	km 102 carretera León - Chinandega, Nicaragua.
TELÉFONO (S):	(505) 2310-3653
PÁGINA WEB:	https://labasanic.com/
DIRECTOR DEL OEC:	Lic. Manuel Antonio Solórzano Paredes
CORREO ELECTRÓNICO:	msolorzano@labasanic.com

Esquema de Acreditación	Laboratorios de Ensayo
Norma de Referencia	NTN ISO/IEC 17025 Tercera edición 2017-11
Estado de la Acreditación	Vigente

Fecha de Otorgamiento de Acreditación Inicial	Fecha Efectiva de la Re-Acreditación	Fecha de Expiración de la Re-Acreditación
2014-12-19	2022-12-20	2026-12-19

Instalaciones Fijas donde se llevan a cabo las Actividades de Evaluación de la Conformidad cubierta por la presente acreditación:

Código	Dirección
A	km 102 carretera León - Chinandega, León.

8

7

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

Nº	Material / Producto	Ensayo / Muestreo	Metodología	Límites / Ámbito de Trabajo	Referencia / Especificación	Ubicación																											
1	Maní (en grano y productos terminados)	MA-001 Determinación de Aflatoxinas G ₂ , G ₁ , B ₂ , B ₁ y Total por Cromatografía Líquida de Alta Resolución	Cromatografía Líquida de Alta Resolución (HPLC)	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th rowspan="2" style="width: 20%;">Aflatoxina</th> <th colspan="2" style="text-align: center;">µg/kg</th> </tr> <tr> <th style="width: 10%;">LD</th> <th style="width: 10%;">LC</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">G₂</td> <td style="text-align: center;">0,033</td> <td style="text-align: center;">0,064</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">G₁</td> <td style="text-align: center;">0,106</td> <td style="text-align: center;">0,207</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">B₂</td> <td style="text-align: center;">0,032</td> <td style="text-align: center;">0,063</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">B₁</td> <td style="text-align: center;">0,105</td> <td style="text-align: center;">0,207</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Total</td> <td style="text-align: center;">0,276</td> <td style="text-align: center;">0,541</td> </tr> </tbody> </table>	Aflatoxina	µg/kg		LD	LC	G ₂	0,033	0,064	G ₁	0,106	0,207	B ₂	0,032	0,063	B ₁	0,105	0,207	Total	0,276	0,541	AOAC 2005.08:2005 Aflatoxins in Corn, Raw Peanuts, and Peanut Butter: Liquid Chromatography with Post-Column Photochemical Derivatization <i>Modificado por el laboratorio</i>	A							
	Aflatoxina			µg/kg																													
LD		LC																															
G ₂	0,033	0,064																															
G ₁	0,106	0,207																															
B ₂	0,032	0,063																															
B ₁	0,105	0,207																															
Total	0,276	0,541																															
Aceites vegetales	AOAC 2013.05:2013 Aflatoxins B ₁ , B ₂ , G ₁ , and G ₂ in Olive Oil, Peanut Oil, and Sesame Oil: Immunoaffinity Column Cleanup, Postcolumn Derivatization, and LC with Fluorescence Detection <i>Modificado por el laboratorio</i>																																
2	Maní (en grano y productos terminados). Ajonjolí (en grano y productos terminados) Pasas, Arándanos, Almendras, Semillas de Marañón y Harina vegetal	MA-003 Determinación de Humedad en alimentos	Gravimetría	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="2" style="text-align: center;">% (p/p)</th> </tr> <tr> <th style="width: 60%;">Matriz</th> <th style="width: 40%;">Rango de Trabajo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Maní en grano</td> <td style="text-align: center;">0,1 - 15,0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Productos terminados de Maní</td> <td style="text-align: center;">0,1 - 15,0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Ajonjolí en grano</td> <td style="text-align: center;">0,1 - 5,0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Productos terminados de Ajonjolí</td> <td style="text-align: center;">0,1 - 7,0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Pasas</td> <td style="text-align: center;">0,1 - 30,0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Arándanos</td> <td style="text-align: center;">0,1 - 22,0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Almendras</td> <td style="text-align: center;">0,1 - 6,0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Semillas de Marañón</td> <td style="text-align: center;">0,1 - 6,0</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Harina vegetal</td> <td style="text-align: center;">0,1 - 15,0</td> </tr> </tbody> </table>	% (p/p)		Matriz	Rango de Trabajo	Maní en grano	0,1 - 15,0	Productos terminados de Maní	0,1 - 15,0	Ajonjolí en grano	0,1 - 5,0	Productos terminados de Ajonjolí	0,1 - 7,0	Pasas	0,1 - 30,0	Arándanos	0,1 - 22,0	Almendras	0,1 - 6,0	Semillas de Marañón	0,1 - 6,0	Harina vegetal	0,1 - 15,0	AOAC 925.10:1925 Solids (Total) and Loss on Drying (Moisture) in Flour: Air Oven Method	A					
% (p/p)																																	
Matriz	Rango de Trabajo																																
Maní en grano	0,1 - 15,0																																
Productos terminados de Maní	0,1 - 15,0																																
Ajonjolí en grano	0,1 - 5,0																																
Productos terminados de Ajonjolí	0,1 - 7,0																																
Pasas	0,1 - 30,0																																
Arándanos	0,1 - 22,0																																
Almendras	0,1 - 6,0																																
Semillas de Marañón	0,1 - 6,0																																
Harina vegetal	0,1 - 15,0																																
3	Aceites y grasas vegetales	MA-004 Determinación de humedad en grasas y aceites vegetales	Gravimetría	0,02 % (p/p) a 1,0 % (p/p)	Animal and vegetable fats and oils — Determination of moisture and volatile matter content. Method B, using a drying oven. ISO 662:2016 Third edition: 2016-04-15 <i>Modificado por el laboratorio</i>	A																											
4	Maní (en grano y productos terminados). Ajonjolí (en grano y productos terminados) Almendras Semillas de Marañón Aceites Vegetales	MA-005 Determinación de Índice de Peróxido en alimentos	Volumetría	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th colspan="3" style="text-align: center;">meqO₂/kg</th> </tr> <tr> <th style="width: 30%;">Matriz</th> <th style="width: 10%;">LC</th> <th style="width: 60%;">Rango de Trabajo</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Maní en grano</td> <td style="text-align: center;">0,020</td> <td style="text-align: center;">0,020 - 70</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Productos terminados de Maní</td> <td style="text-align: center;">0,035</td> <td style="text-align: center;">0,035 - 70</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Ajonjolí en grano</td> <td style="text-align: center;">0,020</td> <td style="text-align: center;">0,020 - 70</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Productos terminados de Ajonjolí</td> <td style="text-align: center;">0,035</td> <td style="text-align: center;">0,035 - 70</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Almendras</td> <td style="text-align: center;">0,035</td> <td style="text-align: center;">0,035 - 70</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Semillas de Marañón</td> <td style="text-align: center;">0,035</td> <td style="text-align: center;">0,035 - 70</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Aceite vegetal</td> <td style="text-align: center;">0,008</td> <td style="text-align: center;">0,008 - 70</td> </tr> </tbody> </table>	meqO ₂ /kg			Matriz	LC	Rango de Trabajo	Maní en grano	0,020	0,020 - 70	Productos terminados de Maní	0,035	0,035 - 70	Ajonjolí en grano	0,020	0,020 - 70	Productos terminados de Ajonjolí	0,035	0,035 - 70	Almendras	0,035	0,035 - 70	Semillas de Marañón	0,035	0,035 - 70	Aceite vegetal	0,008	0,008 - 70	AOAC 965.33:1969 Peroxide Value of Oils and Fats: Titration Method	A
meqO ₂ /kg																																	
Matriz	LC	Rango de Trabajo																															
Maní en grano	0,020	0,020 - 70																															
Productos terminados de Maní	0,035	0,035 - 70																															
Ajonjolí en grano	0,020	0,020 - 70																															
Productos terminados de Ajonjolí	0,035	0,035 - 70																															
Almendras	0,035	0,035 - 70																															
Semillas de Marañón	0,035	0,035 - 70																															
Aceite vegetal	0,008	0,008 - 70																															

Nº	Material / Producto	Ensayo / Muestreo	Metodología	Limites / Ámbito de Trabajo			Referencia / Especificación	Ubicación
				% (p/p)				
				Matriz	LC	Rango de Trabajo		
5		MA-006 Determinación de Ácidos Grasos Libres en alimentos	Volumetría	Maní en grano	0,06	0,06 - 5,0	AOAC 940.28:1940 <i>(Revision 2012)</i> Fatty Acids (Free) in Crude and Refined Oils: Titration Method	A
				Productos terminados de Maní				
				Ajonjolí en grano				
				Productos terminados de Ajonjolí				
				Almendras				
				Semillas de Marañón				
				Aceite vegetal				

Nota (s):

LD= Límite de Detección.

LC= Límite de Cuantificación.



% (p/p)= Porcentaje peso/peso.

meqO₂/kg= Miliequivalente de Oxígeno por kilogramo.

µg/kg= Microgramo por kilogramo.

La presente Acreditación está sujeta a que el Organismo de Evaluación de la Conformidad (OEC) mantenga el cumplimiento con los Requisitos de Acreditación del Esquema de Acreditación correspondiente, por lo que debe confirmar su vigencia en la página web de ONA.

40

	OFICINA NACIONAL DE ACREDITACIÓN		Ministerio de Fomento, Industria y Comercio  ONA Oficina Nacional de Acreditación
	Anexo Técnico		
	FOR-ONA-11-063	Versión N°:04	

Control de Modificaciones del presente Anexo Técnico

N°	Fecha [AAAA-MM-DD]	Modificación
1	2022-12-20	Emisión del Anexo Técnico. Acta de Comité de Acreditación N° 215.
2	2023-10-06	Se elimina la dirección URL de página web referida
3	2025-02-06	Se actualiza la dirección del OEC por traslado de instalaciones. Acta de Comité de Acreditación N°284.
4	2025-04-08	Se actualiza la página web del laboratorio.
5	2026-05-06	<ol style="list-style-type: none"> 1. Se utiliza anexo técnico a la versión vigente (04) del FOR-ONA-11-063; 2. Se actualiza a nueva tabla de alcance; 3. Para Alcances N°: 2, 4 y 5, se especifica en columna: Límites / Ámbito de Trabajo", los valores correspondientes a las matrices en específicos.



Walter A. Orozco Montiel

Walter A. Orozco Montiel
Director
Oficina Nacional de Acreditación

FIN DEL DOCUMENTO