

Especialidades Microbiológicas Industriales S.A. de C.V. - (ESMI)

N° de Registro:	LEA-08:03
Responsable:	Dra. Elvia Berenice Huevo / Lic. Celina Guadalupe Juárez
Correo electrónico:	esmilab@explora.com.sv / atencionalclienteemi@explora.com.sv
Teléfonos:	2226-1380 / 2235-3927 Fax: 2226-1242
Sitio web:	-----
Dirección:	27 calle Poniente No. 944, Colonia Layco, San Salvador.
Ámbito de la acreditación:	Análisis microbiológicos en aguas, alimentos y superficies.
Vigencia de la acreditación:	30 de Septiembre de 2022 al 29 de Septiembre de 2026. Acreditación otorgada conforme a los requisitos de la Norma ISO/IEC 17025:2017 Requisitos generales para la competencia de laboratorios de ensayo y calibración.
Estado de la Acreditación:	Vigente

No.	Matriz/ Producto/Material a ensayar	Componente/ parámetro / característica ensayada	Metodología de Ensayo	Método de referencia	Ámbito de trabajo	Ubicación
1	Agua potable, agua envasada, agua saborizada envasada, agua de pozo, agua superficial, hielo	Conteo de bacterias heterótrofas	Técnica de vertido en caja	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. American Public Health Association, American Water Work Association, Water Environment Association, 9215 B, 24th Edition, 2023.	Desde ≤ de 1 UFC/mL	Instalaciones fijas
2	Agua potable, agua envasada, agua de pozo, agua superficial, agua saborizada, agua residual, hielo	Determinación de Coliformes totales, coliformes fecales, Escherichia coli	Técnica de tubos de fermentación múltiple	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater. American Public Health Association American Water Work Association Water Environment Association, 9221 B, 24th Edition, 2023.	Agua potable, agua envasada, agua de pozo, agua superficial, agua saborizada, hielo Desde < 1.1 NMP/100 mL Aguas no potables desde < 1.8 NMP/100 mL Agua residual: desde < 1.8 NMP/100 mL	Instalaciones fijas

Alcance de la Acreditación

No.	Matriz/ Producto/Material a ensayar	Componente/ parámetro / característica ensayada	Metodología de Ensayo	Método de referencia	Ámbito de trabajo	Ubicación
3	<p>Productos de panadería bajos en humedad; frutas y vegetales crudos; frutas y vegetales procesados; frutas y vegetales: jugos, refrescos; misceláneos: Alimentos listos para consumo</p> <p>Misceláneos: salsas, misceláneos: aderezos, misceláneos: especias; azúcar, queso, cárnicos procesados. misceláneos: bocadillos, boquitas (snacks), semillas.</p>	<p>Determinación de Coliformes totales, coliformes fecales, Escherichia coli</p>	<p>Técnica de tubos de fermentación múltiple</p>	<p>U.S. Food & Drug Administration Bacteriological Analytical Manual Online, Chapter 4, Rev. October 2020.</p>	<p>Alimentos sólidos desde ≤ 3.0 NMP/g</p> <p>Jugos, refrescos desde ≤ 3.0 NMP/mL</p>	<p>Instalaciones fijas</p>
4	<p>Frutas y vegetales crudos, carne cruda de res, pollo crudo, pescado crudo, productos de la pesca congelados, aves, productos lácteos procesados, misceláneos: alimentos listos para consumo. productos de panadería bajos en humedad. mezclas para empanizar, productos cárnicos curados</p> <p>misceláneos: cereales y derivados, misceláneos: alimentos para animales. misceláneos: especias, misceláneos: aderezos, misceláneos: huevo y otros, misceláneos: sazónadores, misceláneos: alimentos deshidratados, misceláneos: pastas, refrescos, misceláneos: bocadillos, boquitas (snacks), semillas.</p>	<p>Determinación de Salmonella</p>	<p>Ausencia- Presencia</p>	<p>U.S. Food & Drug Administration Bacteriological Analytical Manual Online, Chapter 5, September 2023.</p>	<p>Alimentos sólidos desde 3 UFC/25 g,</p> <p>Alimentos líquidos desde 3 UFC/25 mL</p>	<p>Instalaciones fijas</p>
5	<p>Productos lácteos procesados, pasta lasagna, pupusas, producto de panadería fina lonja de pescado, refresco con leche, misceláneos: alimentos deshidratados, misceláneos: alimentos listos para consumo</p> <p>misceláneos: especias, misceláneos: bocadillos, boquitas (snacks), semillas. enjuague de pollo, superficies vivas, superficies inertes</p>	<p>Conteo de Staphylococcus aureus</p>	<p>Técnica de extendido en caja.</p>	<p>U.S. Food & Drug Administration Bacteriological Analytical Manual Online, Chapter 12, March 2016</p>	<p>Alimentos líquidos desde ≤ 10 UFC/mL</p> <p>Alimentos sólidos desde ≤ 10 UFC/g</p> <p>Superficies vivas: desde ≤ 10 UFC/superficie, ó desde ≤ 100 UFC/superficie, ó desde ≤ 1 UFC/cm²</p> <p>Superficies inertes: desde menor ≤ 10 UFC/superficie ó desde ≤ 100 UFC/superficie, ó desde ≤ 1 UFC/cm²</p>	<p>Instalaciones fijas</p>

Alcance de la Acreditación

No.	Matriz/ Producto/Material a ensayar	Componente/ parámetro / característica ensayada	Metodología de Ensayo	Método de referencia	Ámbito de trabajo	Ubicación
6	Productos de panadería de baja humedad, Pastas, azúcar, queso procesado; misceláneos: productos de confitería misceláneos: cereales y derivados misceláneos: salsas misceláneos: especias misceláneos: aderezos, misceláneos: jugos, refrescos, agua saborizada. superficies vivas, superficies inertes, misceláneos: bocadillos, boquitas (snacks), semillas.	Conteo de mohos y levaduras	Técnica de vertido en caja	U.S. Food & Drug Administration Bacteriological Analytical Manual Online, Chapter 18, January 2001.	Alimentos líquidos desde ≤ 10 UFC/mL Alimentos sólidos desde ≤ 10 UFC/g Superficies vivas: desde ≤ 10 UFC/superficie, ó desde ≤ 100 UFC/superficie, ó desde ≤ 1 UFC/cm ² Superficies inertes: desde menor ≤ 10 UFC/superficie ó desde ≤ 100 UFC/superficie, ó desde ≤ 1 UFC/cm ²	Instalaciones fijas
7	Aves materia prima (Pollo molido, entero, en piezas y menudos, carne desmenuzada de pollo); productos cárnicos procesados, Pasta lasagna, Pepperoni, Chorizo, productos lácteos procesados, Tortilla, Frutas y vegetales crudos, misceláneos: comida preparada lista para consumo, misceláneos: cereales y derivados, productos de panadería de baja humedad, superficies vivas, superficies inertes.	Conteo de Escherichia coli y bacterias coliformes totales	Método de placa Petrifilm	991.14 Coliform and Escherichia coli Counts in Foods Dry Rehydratable Film, (Petrifilm E. coli Count Plate™ and Petrifilm™ Coliform Count Plate™), Official Method of Analysis, AOAC International, 22nd edition, 2023	Alimentos desde ≤ 10 UFC/g Superficies vivas: desde ≤ 10 UFC/superficie, ó desde ≤ 100 UFC/superficie, ó desde ≤ 1 UFC/cm ² Superficies inertes: desde menor ≤ 10 UFC/superficie ó desde ≤ 100 UFC/superficie, ó desde ≤ 1 UFC/cm ²	Instalaciones fijas
8	Agua envasada, agua desmineralizada, agua potable.	Determinación de Pseudomona aeruginosa	Ausencia- Presencia	<62> Microbiological Examination of Nonsterile Products: Test for Specified Microorganism, Pseudomonas aeruginosa, USP-NF online, 2023	Desde 3 UFC/10 mL	Instalaciones fijas

Alcance de la Acreditación

No.	Matriz/ Producto/Material a ensayar	Componente/ parámetro / característica ensayada	Metodología de Ensayo	Método de referencia	Ámbito de trabajo	Ubicación
9	Misceláneos: alimentos listos para consumo; misceláneos: cereales y derivados; chocolate y productos de panadería: productos de panadería bajos en humedad; misceláneos: edulcorantes misceláneos: superficies inertes, superficies vivas.	Conteo de bacterias aerobias mesófilas	Conteo en caja (vertido en caja)	U.S. Food & Drug Administration Bacteriological Analytical Manual Online, Chapter 3, January 2001, content current as of 04/08/2020.	Alimentos sólidos desde ≤ 10 UFC/g Alimentos líquidos desde ≤ 10 UFC/mL Superficies vivas: desde ≤ 10 UFC/superficie, ó desde ≤ 100 UFC/superficie, ó desde ≤ 1 UFC/cm ² Superficies inertes: desde menor ≤ 10 UFC/superficie ó desde ≤ 100 UFC/superficie, ó desde ≤ 1 UFC/cm ²	Instalaciones fijas

Control de actualizaciones en el alcance:

Modificación	Fecha de vigencia
Nueva fecha de vigencia de acreditación por renovación	Desde 30/09/2022 hasta el 29/09/2026
Actualización del ámbito de trabajo en el ensayo # 1	Desde 30/09/2022 hasta el 29/09/2026
Actualización de matrices en los ensayos # 3, 4 y 6	Desde 30/09/2022 hasta el 29/09/2026
Actualización de método de referencia de los ensayos 1, 2, 4, 7 y 8.	Desde 13/12/2023 hasta el 29/09/2026

Fin del documento