

**ALIMENTOS**

**Fisicoquímicos**

**Origen de los valores asignados/Técnica de estimación de la incertidumbre:** Valores de referencia por resultados de un laboratorio.

Alcance	Fecha de acreditación
Materia grasa en leche cruda.	2018-07-02
Proteína bruta en leche cruda.	2018-07-02
Punto crioscópico en leche cruda.	2018-07-02
Humedad en leche en polvo.	2018-07-02

**Origen de los valores asignados/Técnica de estimación de la incertidumbre:** Valores consensuados por los participantes.

Alcance	Fecha de acreditación
Materia grasa en alimento para peces.	2018-07-02
Ceniza en alimento para peces.	2018-07-02
Humedad en alimento para peces.	2018-07-02
Proteína bruta en alimento para peces.	2018-07-02

**Microbiología**

**Origen de los valores asignados/Técnica de estimación de la incertidumbre:** Valores consensuados por los participantes.

Alcance	Fecha de acreditación
Recuento de microorganismos mesófilos aerobios en leche cruda. Técnica de recuento en placa y método instrumental Bactoscan.	2018-07-02

Esta publicación contiene el alcance del proveedor de ensayos de aptitud que actualmente se encuentra **ACREDITADO** ante la entidad mexicana de acreditación. Cualquier duda y/o aclaración le agradeceremos comunicarse con Martha Mejía – Directora Técnica al Teléfono: (55) 5047 4908 o bien a través del correo electrónico [martha.mejia@ema.org.mx](mailto:martha.mejia@ema.org.mx)

---

<b>Alcance</b>	<b>Fecha de acreditación</b>
Recuento de células somáticas en leche cruda.	2018-07-02
Recuento en placa de microorganismos mesófilos aerobios en productos lácteos en polvo.	2018-07-02
Recuento presuntivo en placa de Bacillus cereus en productos lácteos en polvo.	2018-07-02