



EL ORGANISMO NACIONAL DE ACREDITACIÓN DE COLOMBIA
acredita a:

NULAB LTDA

NIT: 800.036.666-2

Carrera 16 No 58 A- 73, Bogotá D.C., Colombia.

La evaluación y acreditación de este organismo de evaluación de la conformidad, se han realizado con respecto a los requisitos especificados en la norma internacional:

ISO/IEC 17025: 2005

Esta Acreditación es aplicable al alcance establecido en el anexo

16-LAB-002

Esta Acreditación está sujeta a que el organismo de evaluación de la conformidad se mantenga conforme con los requisitos especificados, lo cual será evaluado por ONAC. La vigencia de este certificado se puede verificar en www.onac.org.co

Certificado de Acreditación

16-LAB-002

Fecha de Otorgamiento: 2016-10-18

Fecha Última Modificación:

Fecha de Renovación:

Fecha de Vencimiento: 2019-10-17

Director Ejecutivo

Página 1 de 5





ANEXO DE CERTIFICADO

NULAB LTDA
16-LAB-002
ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025: 2005

Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

Sitios cubiertos por la acreditación: Carrera 16 No 58 A- 73, Bogotá D.C.

CODIGO SECTOR GENERAL	CODIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA / MÉTODO	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICION	DOCUMENTO NORMATIVO
L15	C6 C7	Recuento de mésofilos aerobios	Recuento de placa	Alimentos consumo humano y animal	9 UFC/g o mL a 8200000 UFC/g o mL	AOAC Official Methods of analysis 966.23-C – Ed. 20 de 2016
L15	C6 C7	Recuento de coliformes totales	Recuento en placa	Alimentos de consumo humano y animal	9 UFC/g o mL a 8100000 UFC/g o mL	BAM, Capitulo 4, Parte 1-G:2002
L15	C7	NMP de coliformes totales y escherichia coli	Fluorescencia por sistema automatizado	Alimentos de consumo humano	10 NMP/g o mL a 569280 NMP/g o mL	AOAC Official Methods of analysis 966.24 – Ed. 20 de 2016
L15	C7	Recuento de estafilococos coagulasa positiva	Recuento en superficie	Alimentos de consumo humano y animal	9 UFC/g o mL a 1090000 UFC/g o mL	ISO 6888-1:1999
L15	C4	Recuento de coliformes totales y e.coli	Filtración por membrana	Agua	Coliformes totales: 1 UFC/100 cm ³ a 391 UFC/100 cm ³ E. coli: 1 UFC/100 cm ³ a 215 UFC/100 cm ³	ISO 9308-1:2014

Fecha de Otorgamiento: 2016-10-18

Fecha Última Modificación:

Fecha de Renovación:

Fecha de Vencimiento: 2019-10-17

Director Ejecutivo

Página 2 de 5



ANEXO DE CERTIFICADO

NULAB LTDA
16-LAB-002
ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025: 2005

Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

Sitios cubiertos por la acreditación: Carrera 16 No 58 A- 73, Bogotá D.C.

CODIGO SECTOR GENERAL	CODIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA / MÉTODO	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICION	DOCUMENTO NORMATIVO
L15	C7	Coliformes totales NMP	Número más probable	Alimentos de consumo humano	3 NMP/g o mL a 1100 NMP/g o mL	ICMSF:2000, Método 3
L16	C7	Determinación del contenido de humedad	Gravimetría/ secado en estufa	Productos cárnicos y alimentos listo para el consumo	3,0 g/100 g a 90,0 g/100 g	DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD. INF-149 - V03. 2016-08-22.
		Determinación del contenido de ceniza	Gravimetría/ calcinación	Productos cárnicos y alimentos listo para el consumo	0,34 g/100 g a 3,85 g/100 g	AOAC Official Methods of analysis 920.153 – Ed. 20 de 2016
		Determinación del contenido de grasa cruda	Gravimetría	Productos cárnicos y alimentos listo para el consumo	1,0 g/100 g a 49,4 g/100 g	AOAC Official Methods of analysis 960.39-A – Ed. 20 de 2016
		Determinación del contenido de proteína cruda	Volumetría	Productos cárnicos y alimentos listo para el consumo	1,1 g/100 g a 28,4 g/100 g	DETERMINACION DE PROTEINA CRUDA. INF-152- V03. 2016-08-22

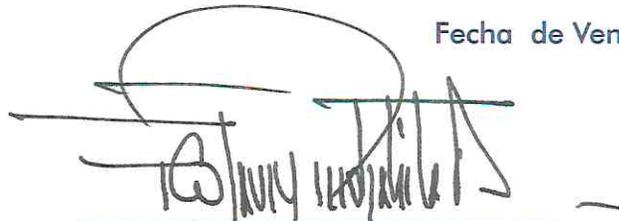
Fecha de Otorgamiento: 2016-10-18

Fecha Última Modificación:

Fecha de Renovación:

Fecha de Vencimiento:

2019-10-17


 Director Ejecutivo

Página 3 de 5



ANEXO DE CERTIFICADO

NULAB LTDA
16-LAB-002
ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025: 2005

Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

Sitios cubiertos por la acreditación: Carrera 16 No 58 A- 73, Bogotá D.C.

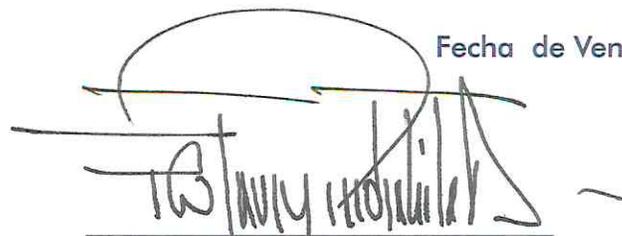
CODIGO SECTOR GENERAL	CODIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA / MÉTODO	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICION	DOCUMENTO NORMATIVO
L16	C7	Determinación del contenido de humedad	Gravimetría/ secado en estufa	Harinas	1,0 g/100 g a 14,6 g/100 g	DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD. INF-149 - V03. 2016-08-22
		Determinación del contenido de ceniza	Gravimetría/ calcinación	Harinas	0,34 g/100 g a 7,78 g/100 g	AOAC Official Methods of analysis 923.03 - Ed. 20 de 2016
		Determinación del contenido de grasa cruda	Gravimetría	Harinas	0,4 g/100 g a 22,7 g/100 g	AOAC Official Methods of analysis 920.85 - Ed. 20 de 2016
		Determinación del contenido de proteína cruda	Volumetría	Harinas	1,1 g/100 g a 50,8 g/100 g	DETERMINACION DE PROTEINA CRUDA. INF-152- V03. 2016-08-22

Fecha de Otorgamiento: 2016-10-18

Fecha Última Modificación:

Fecha de Renovación:

Fecha de Vencimiento: 2019-10-17


Director Ejecutivo

Página 4 de 5



ANEXO DE CERTIFICADO

NULAB LTDA
16-LAB-002
ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025: 2005

Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

Sitios cubiertos por la acreditación: Carrera 16 No 58 A- 73, Bogotá D.C.

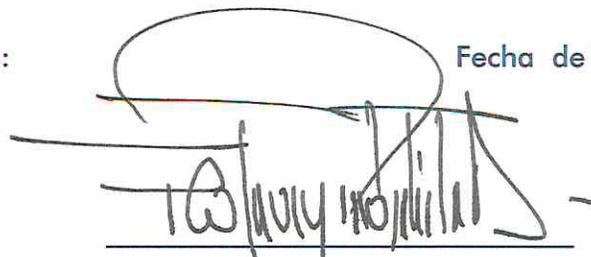
CODIGO SECTOR GENERAL	CODIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA / MÉTODO	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICION	DOCUMENTO NORMATIVO
L16	C7	Determinación del contenido de humedad	Gravimetría/ secado en estufa	Productos de panadería	1,0 g/100 g a 40,0 g/100 g	DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE HUMEDAD. INF-149 -V03. 2016-08-22
		Determinación del contenido de ceniza	Gravimetría/ calcinación	Productos de panadería	0,34 g/100 g a 2,74 g/100 g	AOAC Official Methods of analysis 923.03 – Ed. 20 de 2016
		Determinación del contenido de grasa cruda	Gravimetría	Productos de panadería	1,0 g/100 g a 39,5 g/100 g	AOAC Official Methods of analysis 920.85 – Ed. 20 de 2016
		Determinación del contenido de proteína cruda	Volumetría	Productos de panadería	1,1 g/100 g a 15,1 g/100 g	DETERMINACION DE PROTEINA CRUDA. INF-152- V03. 2016-08-22

Fecha de Otorgamiento: 2016-10-18

Fecha Última Modificación:

Fecha de Renovación:

Fecha de Vencimiento: 2019-10-17


Director Ejecutivo

Página 5 de 5