

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

N° de Registro:	LEA-08:03
Responsable:	Dra. Elvia Berenice Huezó/ Lic. Celina Guadalupe Juárez
Correo electrónico:	esmilab@explora.com.sv / atencionalcliente@explora.com.sv
Teléfono:	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 los requisitos de la norma NTS ISO/IEC 17025:2017
Estado de la acreditación:	Vigente

N°	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, agua desmineralizada, agua de sistema, 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 Works Association, Water Environment Federation, 9215 B, 24th Edition, 2023.	Ámbito de trabajo: Desde $\leq$ 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 Works Association, Water Environment Federation, 9221 B, 24th Edition, 2023.	Ámbito de trabajo: 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	Productos de panadería: pan. Cárnicos: chorizo. Frutas y Vegetales: vegetales crudos, refrescos, jugos. Productos lácteos: queso Misceláneos: Especies, azúcar, alimentos listos para consumo, salsa, aderezo, semillas, bocadillos (snacks)	Determinación de Coliformes totales, coliformes fecales, Escherichia coli	Técnica de tubos de fermentación multiple	U.S. Food & Drug Administration Bacteriological Analytical Manual Online, Chapter 4, Rev. October 2020.	Ámbito de trabajo: Alimentos sólidos desde ≤ 3.0 NMP/g Jugos, refrescos desde ≤ 3.0 NMP/ mL	Instalaciones fijas
4	Alimentos para animales: concentrado y harina de pescado Cárnicos: cárnicos crudos, cárnicos procesados. Productos de pesca crudos Chocolate y productos de panadería: pan y chocolate. Aves: pollo crudo, pollos procesados por calor. Productos lácteos: queso y leche Misceláneos: productos listos para consumo, sazónador, alimentos deshidratados, especies, salsa de tomate, huevo procesado, cereales y derivados.	Determinación de Salmonella	Ausencia- Presencia	U.S. Food & Drug Administration Bacteriological Analytical Manual Online, Chapter 5, Salmonella, Mayo 2024	Ámbito de trabajo: Alimentos sólidos desde 3 UFC/25 g, Alimentos líquidos desde 3 UFC/25 mL.	Instalaciones fijas

Nº	Matriz/ Producto/Material a ensayar	Componente/ parámetro / característica ensayada	Metodología de Ensayo	Método de referencia	Ámbito de trabajo	Ubicación
5	Productos lácteos: refrescos con leche, queso, queso mozzarella, leche, helado Pollo: enjuagues de pollo Productos de pesca: Lonja de pescado Frutas y vegetales: refresco Productos de panadería: postres rellenos. Superficies vivas e inertes. Misceláneos: alimentos listos para consumo, Semillas, snacks, productos de confitería, pupusas, pasta lasagna, especies, sopa deshidratado	Conteo de Staphylococcus aureus	Técnica de extendido en caja.	U.S. Food & Drug Administration Bacteriological Analytical manual Online, Chapter 12, March 2016	Ámbito de trabajo: 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/cm² Superficies inertes: desde menor ≤ 10 UFC/superficie ó desde ≤ 100 UFC/superficie, ó desde ≤ 1 UFC/cm²	Instalaciones fijas
6	Productos de panadería: pan Superficies vivas e inertes Productos lácteos: queso, Misceláneos: azúcar, agua saborizada, aderezo, pastas, salsas, especies, cereales y derivados, productos de confitería, Semillas, Snacks, alimentos listos para consumir.	Conteo de mohos y levaduras	Técnica de vertido en caja	U.S. Food & Drug Administration Bacteriological Analytical Manual Online, Chapter 18, Abril 2001.	Ámbito de trabajo: 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/cm² Superficies inertes: desde menor ≤ 10 UFC/superficie ó desde ≤ 100 UFC/superficie, ó desde ≤ 1 UFC/cm²	Instalaciones fijas

Alcance de la Acreditación

N°	Matriz/ Producto/Material a ensayar	Componente/ parámetro / característica ensayada	Metodología de Ensayo	Método de referencia	Ámbito de trabajo	Ubicación
7	Productos de panadería: pan de hamburguesa, pan molido Frutas y Vegetales: Vegetales crudos Productos lácteos: queso mozzarella, queso crema Cárnicos: cárnicos procesados. Superficies vivas e inertes Misceláneos: pasta lasagna, Cereales y derivados, comida preparada lista para su consumo,	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	Ámbito de trabajo: Alimentos desde ≤ 10 UFC/g Superficies vivas: desde ≤ 10 UFC/superficie, ó desde ≤ 100 UFC/superficie, ó desde ≤ 1 UFC/cm² Superficies inertes: desde menor ≤ 10 UFC/superficie ó desde ≤ 100 UFC/superficie, ó desde ≤ 1 UFC/cm²	Instalaciones fijas
8	Agua envasada, agua desmineralizada, agua potable, agua de sistemas	Determinación de Pseudomonas aeruginosa	Ausencia-Presencia	<62> Microbiological Examination of Nonsterile Products: Test for Specified Microorganisms, Pseudomonas aeruginosa, USP-NF online	Ámbito de trabajo: Desde 3 UFC/10 mL	Instalaciones fijas
9	Chocolates y productos de panadería: pan superficies inertes, superficies vivas Misceláneos: alimentos listos para consumo; azúcar Productos elaborados a partir de cereales: Avena,	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.	Ámbito de trabajo: 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/cm² Superficies inertes: desde menor ≤ 10 UFC/superficie ó desde ≤ 100 UFC/superficie, ó desde ≤ 1 UFC/cm²	Instalaciones fijas

Control de actualizaciones en el alcance:

Modificación	Fecha de vigencia
Adecuación de alcance según la I 9.1.5 y PO 9.4 del OSA	27-03-2025 al 29-09-2026
Suspensión de la acreditación, todo el alcance	A partir de 01/12/2025 hasta 27/02/2025

Fin del documento