

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

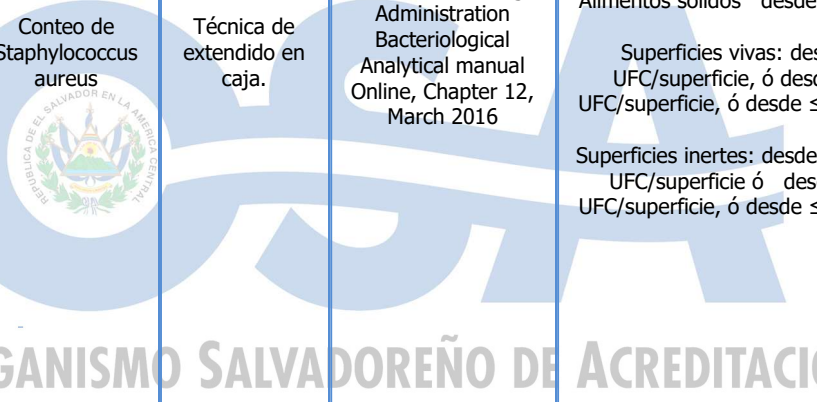
N° de Registro:	LEA-08:03
Responsable:	Dra. Elvia Berenice Huevo / Lic. Celina Guadalupe Juárez.
Correo electrónico:	esmilab@explora.com.sv / atencionalclientesmi@explora.com.sv
Teléfono:	2226-1380 / 2235-3927, Fax: 2226-1242
Sitio web:	-----
Dirección:	27 calle Poniente No. 944, Colonia Layco, San Salvador.
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 Work Association, Water Environmet Association, 9215 B, 24th Edition, 2023.	Ámbito de trabajo: 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 Environmet Association, 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

N°	Matriz/ Producto/Material a ensayar	Componente/ parámetro / característica ensayada	Metodología de Ensayo	Método de referencia	Ámbito de trabajo	Ubicación
3	<p>Productos de panadería: pan.</p> <p>Cárnicos: chorizo.</p> <p>Frutas y Vegetales: vegetales crudos, refrescos, jugos.</p> <p>Productos lácteos: queso</p> <p>Misceláneos: Especies, azúcar, alimentos listos para consumo, salsa, aderezo, semillas, bocadillos (snacks)</p>	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.	<p>Ámbito de trabajo:</p> <p>Alimentos sólidos desde ≤ 3.0 NMP/g</p> <p>Jugos, refrescos desde ≤ 3.0 NMP/ mL</p>	Instalaciones fijas
4	<p>Alimentos para animales: concentrado y harina de pescado</p> <p>Cárnicos: cárnicos crudos, cárnicos procesados.</p> <p>Productos de pesca crudos</p> <p>Chocolate y productos de panadería: pan y chocolate.</p> <p>Aves: pollo crudo, pollos procesados por calor.</p> <p>Productos lácteos: queso y leche</p> <p>Misceláneos: productos listos para consumo, sazónador, alimentos deshidratados, especias, salsa de tomate, huevo procesado, cereales y derivados.</p>	Determinación de Salmonella	Ausencia- Presencia	U.S. Food & Drug Administration Bacteriological Analytical Manual Online, Chapter 5, Salmonella, Mayo 2024	<p>Ámbito de trabajo:</p> <p>Alimentos sólidos desde 3 UFC/25 g,</p> <p>Alimentos líquidos desde 3 UFC/25 mL.</p>	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
5	<p>Productos lácteos: refrescos con leche, queso, queso mozzarella, leche, helado</p> <p>Pollo: enjuagues de pollo</p> <p>Productos de pesca: Lonja de pescado</p> <p>Frutas y vegetales: refresco</p> <p>Productos de panadería: postres rellenos.</p> <p>Superficies vivas e inertes.</p> <p>Misceláneos: alimentos listos para consumo, Semillas, snacks, productos de confitería, pupusas, pasta lasagna, especies, sopa deshidratado</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>Ámbito de trabajo:</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>
6	<p>Productos de panadería: pan</p> <p>Superficies vivas e inertes</p> <p>Productos lácteos: queso,</p> <p>Misceláneos: azúcar, agua saborizada, aderezo, pastas, salsas, especies, cereales y derivados, productos de confitería, Semillas, Snacks, alimentos listos para consumir.</p>	<p>Conteo de mohos y levaduras</p>	<p>Técnica de vertido en caja</p>	<p>U.S. Food & Drug Administration Bacteriological Analytical Manual Online, Chapter 18, Abril 2001.</p>	<p>Ámbito de trabajo:</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

N°	Matriz/ Producto/Material a ensayar	Componente/ parámetro / característica ensayada	Metodología de Ensayo	Método de referencia	Ámbito de trabajo	Ubicación
7	<p>Productos de panadería: pan de hamburguesa, pan molido</p> <p>Frutas y Vegetales: Vegetales crudos</p> <p>Productos lácteos: queso mozzarella, queso crema</p> <p>Cárnicos: cárnicos procesos.</p> <p>Superficies vivas e inertes</p> <p>Misceláneos: pasta lasagna, Cereales y derivados , comida preparada lista para su consumo,</p>	<p>Conteo de Escherichia coli y bacterias coliformes totales</p>	<p>Método de placa Petrifilm</p>	<p>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 Anysis, AOAC International, 22nd edition, 2023</p>	<p>Ámbito de trabajo:</p> <p>Alimentos 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>
8	<p>Agua envasada, agua desmineralizada, agua potable, agua de sistemas</p>	<p>Determinación de Pseudomonas aeruginosa</p>	<p>Ausencia-Presencia</p>	<p><62> Microbiological Examination of Nonsterile Products: Test for Specified Microorganisms, Pseudomonas aeruginosa, USP-NF online</p>	<p>Ámbito de trabajo: Desde 3 UFC/10 mL</p>	<p>Instalaciones fijas</p>
9	<p>Chocolates y productos de panadería: pan</p> <p>superficies inertes, superficies vivas</p> <p>Misceláneos: alimentos listos para consumo; azúcar</p> <p>Productos elaborados a partir de cereales: Avena,</p>	<p>Conteo de bacterias aerobias mesófilas</p>	<p>Conteo en caja (vertido en caja)</p>	<p>U.S. Food & Drug Administration Bacteriological Analytical Manual Online, Chapter 3, January 2001, content current as of 04/08/2020.</p>	<p>Ámbito de trabajo:</p> <p>Alimentos sólidos desde ≤ 10 UFC/g</p> <p>Alimentos líquidos desde ≤ 10 UFC/mL</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>

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 27/02/2026

Fin del documento