



ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN DEL LABORATORIO DE ENSAYO

LABORATORIO: COMPAÑÍA BERNAL S.A.

LABORATORIO DE ENSAYO ACREDITADO N°: LE 121

DOMICILIO: Comandante Franco N° 4901 – Bernal Oeste, Buenos Aires (1883), Argentina.

RESPONSABLE (DIRECTOR TÉCNICO): Lic. Mariano Czastkiewicz

Conforme a los criterios contenidos en la Norma IRAM 301: 2005 equivalente a la Norma ISO / IEC 17025: 2005, los documentos del OAA para la acreditación de laboratorios de ensayo, y los documentos aplicables de ILAC, está acreditado por el Organismo Argentino de Acreditación para los siguientes ensayos:

El presente Formulario forma parte del certificado extendido a COMPAÑÍA BERNAL S.A., con fecha: 26 de junio de 2015 y es emitido con fecha 07 de julio de 2015.



Producto / Material	Ensayo	Norma / Procedimiento interno	Ejecución del ensayo		Validación	ACREDITADO	
			Sede	Campo		DESDE	HASTA
Productos cárnicos, productos vegetales, Esponjado (muestras ambientales de la producción primaria y de superficies en el área de producción y Manipulación de alimentos) y utensilios	Determinación de Salmonella spp	ISO 6579:2002 4 Edition, 15/07/2002 Cor. 1:2004/AMD 1:2007 Microbiology of food and animal feeding stuffs. Horizontal Method for the detection of Salmonella spp. Amendment 1 annex D: Detection of Salmonella spp in animals faeces and in environmental samples from the primary production stage.	X		---	26-06-2015	VIGENTE



Producto / Material	Ensayo	Norma / Procedimiento interno	Ejecución del ensayo		Validación	ACREDITADO	
			Sede	Campo		DESDE	HASTA
Aguas de pozo, aguas de red y aguas envasadas para consumo humano	Recuento de Bacterias Aerobias totales	Standard Methods for the Examination of Water and Wastewater 22 nd Edition, 2012-9215B.	X		---	26-06-2015	VIGENTE
Productos cárnicos crudos o listos para el consumo	Determinación de Escherichia coli O157:H7/NM	USDA FSIS MLG 5. Detección, aislamiento e Identificación de Escherichia coli O157:H7 en productos cárnicos. USDA FSIS MLG 5A. Procedimiento de uso de test de screening para la detección de Escherichia coli O157:H7	X		---	26-06-2015	VIGENTE

El presente Formulario forma parte del certificado extendido a COMPAÑÍA BERNAL S.A., con fecha: 26 de junio de 2015 y es emitido con fecha 07 de julio de 2015.



Producto / Material	Ensayo	Norma / Procedimiento interno	Ejecución del ensayo		Validación	ACREDITADO	
			Sede	Campo		DESDE	HASTA
Productos cárnicos y vegetales	Recuento de Staphylococcus aureus	AOAC Official Method 2003.11 Enumeration of Staphylococcus aureus in selected meats, seafood and poultry	X		---	26-06-2015	VIGENTE
Productos cárnicos	Determinación de Salmonella spp.	USDA FSIS MLG 4. Aislamiento e Identificación de Salmonella en Productos Cárnicos, Aves y Huevos. USDA FSIS MLG 4C. Procedimiento para el uso de PCR (reacción en cadena de polimerasa) en ensayos de screening de Salmonella en muestras cárnicas, carcasas de aves, productos cárnicos y de aves listos para comer y productos de huevo pasteurizado.	X		---	26-06-2015	VIGENTE

El presente Formulario forma parte del certificado extendido a COMPAÑÍA BERNAL S.A., con fecha: 26 de junio de 2015 y es emitido con fecha 07 de julio de 2015.



Producto / Material	Ensayo	Norma / Procedimiento interno	Ejecución del ensayo		Validación	ACREDITADO	
			Sede	Campo		DESDE	HASTA
Productos cárnicos/ muestras ambientales	Determinación de Listeria monocytogenes	USDA FSIS MLG 8. Aislamiento e Identificación de Listeria monocytogenes para carnes rojas, aves, huevos y muestras ambientales. USDA FSIS MLG 8A. Procedimiento para el uso de Test de screening Reacción en cadena de Polimerasa (PCR) en Listeria monocytogenes	X		---	26-06-2015	VIGENTE
Productos cárnicos, esponjados de superficies y carcasas	Recuento de Escherichia coli y Coliformes totales	AOAC Official Method 998.08 Confirmed Escherichia coli Counts in Poultry, Meats and seafood.	X		---	26-06-2015	VIGENTE

El presente Formulario forma parte del certificado extendido a COMPAÑÍA BERNAL S.A., con fecha: 26 de junio de 2015 y es emitido con fecha 07 de julio de 2015.



Producto / Material	Ensayo	Norma / Procedimiento interno	Ejecución del ensayo		Validación	ACREDITADO	
			Sede	Campo		DESDE	HASTA
Productos cárnicos y Vegetales y muestras ambientales	Recuento de Bacterias Aerobias totales	AOAC Official Method 990.12 Aerobic Plate Count in Foods.	X		---	26-06-2015	VIGENTE
Productos cárnicos esponjados de carcasas, utensilios, maquinarias y superficies en general	Recuento de Enterobacterias	AOAC Official Method 2003.1 Enumeration of Enterobacteriaceae in Selective Foods.	X		---	26-06-2015	VIGENTE
Productos cárnicos crudos o listos para el consumo y vegetales	Screening para Salmonella spp por PCR	AOAC RI, N° 030803.	X		---	26-06-2015	VIGENTE
Productos cárnicos y vegetales	Screening para Escherichia coli O157:H7 por PCR	AOAC, RI N° 100901.	X		---	26-06-2015	VIGENTE

El presente Formulario forma parte del certificado extendido a COMPAÑÍA BERNAL S.A., con fecha: 26 de junio de 2015 y es emitido con fecha 07 de julio de 2015.



Producto / Material	Ensayo	Norma / Procedimiento interno	Ejecución del ensayo		Validación	ACREDITADO	
			Sede	Campo		DESDE	HASTA
Productos cárnicos crudos, muestras de esponjados de carcasa, muestras ambientales	Determinación de E.coli no O157 (Stec serogrupos O26, O45, O103, O111, O121 y O145)	USDA FSIS MLG 5B. Detection and Isolation of non-O157 Shiga Toxin-Producing Escherichia coli (STEC) from Meat Products and Carcass and Environmental Sponges.	X		---	26-06-2015	VIGENTE

El presente Formulario forma parte del certificado extendido a COMPAÑÍA BERNAL S.A., con fecha: 26 de junio de 2015 y es emitido con fecha 07 de julio de 2015.