



# CERTIFICATE OF ACCREDITATION

## ANSI-ASQ National Accreditation Board

500 Montgomery Street, Suite 625, Alexandria, VA 22314, 877-344-3044

This is to certify that

**Instituto Nacional de Salud  
Centro Nacional de Alimentación y Nutrición  
Tizon y Bueno 276-Jesus Maria  
Lima, Peru**

has been assessed by ANAB  
and meets the requirements of international standard

## ISO/IEC 17025:2005

while demonstrating technical competence in the field of

## TESTING

Refer to the accompanying Scope of Accreditation for information regarding the types of tests to which this accreditation applies.

AT-1727

Certificate Number

  
ANAB Approval

Certificate Valid: 09/18/2018-09/21/2020  
Version No. 005 Issued: 09/18/2018



This laboratory is accredited in accordance with the recognized International Standard ISO/IEC 17025:2005. This accreditation demonstrates technical competence for a defined scope and the operation of a laboratory quality management system (refer to joint ISO-ILAC-IAF Communiqué dated April 2017).

**SCOPE OF ACCREDITATION TO ISO/IEC 17025:2005**

**Instituto Nacional de Salud – Centro Nacional de Alimentación y Nutrición**

Tizón y Bueno 276- Jesús María, Lima, Perú  
 Clara Urbano Cáceres 00-51-1-7480000-6616  
[curbano@ins.gob.pe](mailto:curbano@ins.gob.pe) [www.ins.gob.pe](http://www.ins.gob.pe)

**TESTING**

Valid to: September 21, 2020

Certificate Number: AT-1727

**Microbiological**

<b>Specific Tests and/or Properties Measured</b>	<b>Specification, Standard, Method, or Test Technique</b>	<b>Items, Materials or Product Tested</b>	<b>Key Equipment or Technology</b>
Enumeration of Mesophilic Aerobes	International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF) Microorganisms in Foods 1: Their Significance and Methods of Enumeration. Part II Plate Methods. Method 1	Enriched Flakes, Fortified Biscuits Cooked Foods of Instantaneous Reconstitution Prepared Foods	Plate Count
Enumeration of Coliforms	International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF) Microorganisms in Foods 1: Their Significance and Methods of Enumeration. Part II Enumeration of Coliforms: Most Probable Number Technique Method 1	Enriched Flakes, Fortified Biscuits Cooked Foods of Instantaneous Reconstitution Prepared Foods	Most Probable Number

**Microbiological**

Specific Tests and/or Properties Measured	Specification, Standard, Method, or Test Technique	Items, Materials or Product Tested	Key Equipment or Technology
Enumeration of <i>Escherichia coli</i>	International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF) Microorganisms in Foods 1: Their Significance and Methods of Enumeration. Part II Enumeration of Coliforms: Most Probable Number Technique Method 1. Determination of Fecal Origin Coliform Organisms. Method 1 Test for Identification of Coliform Organisms:IMVIC	Prepared Foods	Most Probable Number
Enumeration of Yeasts and Molds	International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF) Microorganisms in Foods 1: Their Significance and Methods of Enumeration. Part II Spread Plate Method for Enumeration of Yeasts and Molds	Enriched Flakes, Fortified Biscuits Cooked Foods of Instantaneous Reconstitution	Plate Count
Enumeration of Coagulase-Positive <i>Staphylococcus aureus</i>	International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF) Microorganisms in Foods 1: Their Significance and Methods of Enumeration. Part II Enumeration of Coagulase-Positive Staphylococci. Method 5	Enriched Flakes, Fortified Biscuits Cooked Foods of Instantaneous Reconstitution Prepared Foods	Most Probable Number

**Microbiological**

Specific Tests and/or Properties Measured	Specification, Standard, Method, or Test Technique	Items, Materials or Product Tested	Key Equipment or Technology
Enumeration of <i>Bacillus cereus</i>	International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF) Microorganisms in Foods 1: Their Significance and Methods of Enumeration. Part II Enumeration of Presumptive <i>Bacillus cereus</i> . Biochemical Confirmation: Food and Drug Administration / Bacteriological Analytical Manual (FDA/BAM) Chapter 14 On Line	Enriched Flakes, Fortified Biscuits Cooked Foods of Instantaneous Reconstitution	Plate Count
Detection of <i>Salmonella</i>	International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF) Microorganisms in Foods 1: Their Significance and Methods of Enumeration. Part II <i>Isolation of Salmonella</i> . Page. 171-176 (176 Number 10(a) and (c)) ,177 (II), 178 (III)	Enriched Flakes, Fortified Biscuits Cooked Foods of Instantaneous Reconstitution, Prepared Foods	Plate
Detection of <i>Salmonella</i>	ISO 6579-1 Microbiology of the food chain-Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of <i>Salmonella</i> – Part 1: Detection of <i>Salmonella</i> spp.	Enriched Flakes, Fortified Biscuits Cooked Foods of Instantaneous Reconstitution Prepared Foods	Plate
Detection of <i>Salmonella</i>	ISO 6579-1 Microbiology of the food chain-Horizontal method for the detection, enumeration and serotyping of <i>Salmonella</i> – Part 1: Detection of <i>Salmonella</i> spp.	Surfaces	Plate

**Microbiological**

<b>Specific Tests and/or Properties Measured</b>	<b>Specification, Standard, Method, or Test Technique</b>	<b>Items, Materials or Product Tested</b>	<b>Key Equipment or Technology</b>
Commercial Sterility (Enumeration of Mesophilic Aerobes)	NTP 202.002 / AD 01. Milk and Dairy Products. Evaporated Milk. Requirements. ISO 4833-1 Microbiology of the Food Chain-Horizontal Method for the Enumeration of Microorganisms-Part 1: Colony count at 30°C by the pour Plate Technique	Evaporated Milk	Plate Count
Enumeration of Coliforms	ISO 4831 Microbiology of Food and Animal Feeding Stuffs-Horizontal Method for the Detection and Enumeration of Coliforms – Most Probable Number technique	Milk	Most Probable Number
Enumeration of Coliforms	American Public Health Association (APHA), Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods Chapter 9; 9.4, 9.5, 9.73	Surfaces	Plate count
Enumeration of Coliforms	American Public Health Association (APHA). Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods Chapter 9; 9.4, 9.5, 9.751	Surfaces	Petrifilm™
Enumeration of <i>Staphylococcus aureus</i>	American Public Health Association (APHA). Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods. Chapter 39; 39.5,39.63,39.64,39.66	Surfaces	Plate Count
Enumeration of Mesophilic Aerobes	ISO 4833-1 Microbiology of the Food Chain. Horizontal Method for the Enumeration of Microorganisms-Part 1: Colony count at 30°C by the pour Plate Technique	Milk	Plate Count

**Microbiological**

Specific Tests and/or Properties Measured	Specification, Standard, Method, or Test Technique	Items, Materials or Product Tested	Key Equipment or Technology
Detection of <i>Salmonella</i>	AOAC Official Method 989.13. Motile <i>Salmonella</i> in all foods. Immunodiffusion (1-2TEST) Method	Foods	Inmunodifusión
Determination of Folic Acid content	MET-CENAN-DECYTA-027. DETERMINATION OF FOLIC ACID IN WHEAT FLOUR. BY MICROBIOLOGICAL METHOD	Wheat Flour	Turbidimetry

**Chemical**

Specific Tests and/or Properties Measured	Specification, Standard, Method, or Test Technique	Items, Materials or Product Tested	Key Equipment or Technology
Determination of Protein Content	NTP 209.262:2013 (revised 2018) INSTANT RECONSTITUTED COOKED FOODS. Determination of Protein. Kjeldahl Method	Cooked Foods of Instantaneous Reconstitution	Volumetry Kjeldahl Method
Determination of Fat Content	NTP 209.263: 2013 INSTANT RECONSTITUTED COOKED FOODS. Fat Determination. Gravimetric Method. NTP 209.263:2013/COR1:2013 CORRIGENDUM 1	Cooked Foods of Instantaneous Reconstitution	Gravimetry Soxhlet Extraction
Determination of Moisture Content	NTP 209.264: 2013 INSTANT RECONSTITUTED COOKED FOODS. Determination of moisture. Gravimetric Method. NTP 209.264:2013/COR1:2013 CORRIGENDUM 1	Cooked Foods of Instantaneous Reconstitution	Gravimetry



**Chemical**

<b>Specific Tests and/or Properties Measured</b>	<b>Specification, Standard, Method, or Test Technique</b>	<b>Items, Materials or Product Tested</b>	<b>Key Equipment or Technology</b>
Determination of Ash Content	NTP 209.265: 2013 (revised 2018) INSTANT RECONSTITUTED COOKED FOODS. Determination of ashes. Gravimetric Method	Cooked Foods of Instantaneous Reconstitution	Gravimetry
Determination of Acidity	NTP 209.266: 2012 INSTANT RECONSTITUTED COOKED FOODS. Acidity Determination. Volumetric Method	Cooked Foods of Instantaneous Reconstitution	Volumetry
Determination of Peroxide Index	NTP 209.267:2012 INSTANT RECONSTITUTED COOKED FOODS. Peroxide Determination. Volumetric method	Cooked Foods of Instantaneous Reconstitution	Volumetry
Determination of Iodine Content	MET-CENAN-DECYTA-015. QUANTITATIVE DETERMINATION OF IODINE IN SALT	Salt For Human Consumption	Volumetry
Determination of Moisture Content	MET-CENAN-DECYTA-016. DETERMINATION OF MOISTURE IN SALT	Salt For Human Consumption	Gravimetry
Determination of Iron Content	MET-CENAN-DECYTA-010 DETERMINATION OF IRON IN WHEAT FLOUR. SPECTROPHOTOMETRIC METHOD	Wheat Flour	Spectrophotometry
Determination of Niacin Content	MET-CENAN-DECYTA-008 DETERMINATION OF NICOTINIC ACID AND NIACINAMIDE IN WHEAT FLOUR, FOR HIGH PERFORMANCE LIQUID CHROMATOGRAPHY	Wheat Flour	HPLC

**Chemical**

<b>Specific Tests and/or Properties Measured</b>	<b>Specification, Standard, Method, or Test Technique</b>	<b>Items, Materials or Product Tested</b>	<b>Key Equipment or Technology</b>
Determination of Thiamine Content	AOAC Official Method 953.17 Thiamine (Vitamin B <sub>1</sub> ) in Grain Products. Fluorometric (Rapid) Method-Modified	Wheat Flour	Fluorometry
Determination of Riboflavine Content	MET-CENAN-DECYTA-012. DETERMINATION OF RIBOFLAVINE IN WHEAT FLOUR. FLUOROMETRIC METHOD	Wheat Flour	Fluorometry
Determination of Thiamine and Riboflavine Content	MET-CENAN-DECYTA-026. SIMULTANEOUS DETERMINATION OF THIAMINE AND RIBOFLAVINE IN WHEAT FLOUR BY HIGH PERFORMANCE LIQUID CHROMATOGRAPHY	Wheat Flour	HPLC

Note:

1. This scope is formatted as part of a single document including Certificate of Accreditation No. AT-1727.



**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN CONFORME  
LA NORMA ISO/IEC 17025:2005**

**Instituto Nacional de Salud – Centro Nacional de Alimentación y Nutrición**

Tizón y Bueno 276- Jesús María, Lima, Perú  
Clara Urbano Cáceres Phone: 00-51-1-7480000-6616

[curbano@ins.gob.pe](mailto:curbano@ins.gob.pe) [www.ins.gob.pe](http://www.ins.gob.pe)

**ENSAYOS (Versión en Español)**

Vigencia: 21 de septiembre de 2020

Número de Certificado: AT- 1727

**Microbiología**

<b>Specific Tests and/or Properties Measured</b>	<b>Specification, Standard, Method, or Test Technique</b>	<b>Items, Materials or Product Tested</b>	<b>Key Equipment or Technology</b>
Enumeración de Aerobios Mesófilos	Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos (ICMSF) Microorganismos de los Alimentos 1: Su Significado y Métodos de Enumeración Parte II. Métodos de Placa. Método 1	Hojuelas Enriquecidas, Galletas Fortificadas Alimentos Cocidos de Reconstitución Instantánea Alimentos Preparados	Conteo en Placa
Enumeración de Coliformes	Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos (ICMSF) Microorganismos de los Alimentos 1: Su Significado y Métodos de Enumeración. Parte II Enumeración de Coliformes: Técnica de Número Más Probable. Método 1	Hojuelas Enriquecidas, Galletas Fortificadas Alimentos Cocidos de Reconstitución Instantánea Alimentos Preparados	Número Más Probable

**Microbiología**

Specific Tests and/or Properties Measured	Specification, Standard, Method, or Test Technique	Items, Materials or Product Tested	Key Equipment or Technology
<p>Enumeración de <i>Escherichia coli</i></p>	<p>Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos (ICMSF) Microorganismos de los Alimentos 1: Su Significado y Métodos de Enumeración. Parte II Enumeración de Coliformes: Técnica de Número Más Probable. Método 1. Determinación de Organismos Coliformes de Origen Fecal. Método 1. Prueba para Identificación de Organismos Coliformes: IMVIC</p>	<p>Alimentos Preparados</p>	<p>Número Más Probable</p>
<p>Enumeración de Levaduras y Mohos</p>	<p>Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos (ICMSF) Microorganismos de los Alimentos 1: Su Significado y Métodos de Enumeración. Parte II Método de Enumeración de Levaduras y Mohos por siembra en Placa en todo el medio</p>	<p>Hojuelas Enriquecidas, Galletas Fortificadas Alimentos Cocidos de Reconstitución Instantánea</p>	<p>Conteo en Placa</p>
<p>Enumeración de <i>Staphylococcus aureus</i> Coagulasa-Positivo</p>	<p>Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos (ICMSF) Microorganismos de los Alimentos 1: Su Significado y Métodos de Enumeración. Parte II Enumeración de Estafilococos Coagulasa-Positivos. Método 5</p>	<p>Hojuelas Enriquecidas, Galletas Fortificadas Alimentos Cocidos de Reconstitución Instantánea Alimentos Preparados</p>	<p>Número Más Probable</p>

**Microbiología**

<b>Specific Tests and/or Properties Measured</b>	<b>Specification, Standard, Method, or Test Technique</b>	<b>Items, Materials or Product Tested</b>	<b>Key Equipment or Technology</b>
Enumeración de <i>Bacillus cereus</i>	Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos (ICMSF) Microorganismos de los Alimentos 1: Su Significado y Métodos de Enumeración. Parte II Enumeración de presunto <i>Bacillus cereus</i> . Confirmación Bioquímica: Administración de Alimentos y Medicamentos/ Manual de Bacteriología Analítica (FDA/BAM) Capítulo 14 En Línea	Hojuelas Enriquecidas, Galletas Fortificadas Alimentos Cocidos de Reconstitución Instantánea	Conteo en Placa
Detección de <i>Salmonella</i>	Comisión Internacional de Especificaciones Microbiológicas para Alimentos (ICMSF) Microorganismos de los Alimentos 1: Su Significado y Métodos de Enumeración. Parte II Aislamiento de <i>Salmonella</i> . Páginas. 171-176 (176 Número 10(a) y (c) ,177 (II), 178 (III)	Hojuelas Enriquecidas, Galletas Fortificadas Alimentos Cocidos de Reconstitución Instantánea Alimentos Preparados	Placa
Detección de <i>Salmonella</i>	ISO 6579-1 Microbiología de la cadena alimentaria: Método horizontal para la detección, enumeración y serotipificación de <i>Salmonella</i> . Parte 1: Detección de <i>Salmonella spp</i>	Hojuelas Enriquecidas, Galletas Fortificadas Alimentos Cocidos de Reconstitución Instantánea Alimentos Preparados	Placa
Detección de <i>Salmonella</i>	ISO 6579-1 Microbiología de la cadena alimentaria: Método horizontal para la detección, enumeración y serotipificación de <i>Salmonella</i> . Parte 1: Detección de <i>Salmonella spp</i>	Superficies	Placa

**Microbiología**

<b>Specific Tests and/or Properties Measured</b>	<b>Specification, Standard, Method, or Test Technique</b>	<b>Items, Materials or Product Tested</b>	<b>Key Equipment or Technology</b>
Esterilidad Comercial (Enumeración de Aerobios Mesófilos)	NTP 202.002 / AD 01. Leche y Productos Lácteos. Leche Evaporada. Requisitos. ISO 4833-1 Microbiología de la cadena alimentaria. Método Horizontal para la Enumeración de Microorganismos. Parte 1: Enumeración de colonias a 30°C mediante la técnica de siembra en profundidad	Leche Evaporada	Conteo en Placa
Enumeración de Coliformes	ISO 4831 Microbiología de Alimentos y de Alimentos para Animales-Método Horizontal para la Detección y Enumeración de Coliformes-Técnica del Número Más Probable	Leche	Número Más Probable
Enumeración de Coliformes	Asociación Americana de Salud Pública (APHA). Compendio de Métodos para la Evaluación Microbiológica de Alimentos. Capítulo 9; 9.4, 9.5, 9.73	Superficies	Conteo en Placa
Enumeración de Coliformes	Asociación Americana de Salud Pública (APHA). Compendio de Métodos para la Evaluación Microbiológica de Alimentos. Capítulo 9; 9.4, 9.5, 9.751	Superficies	Petrifilm™
Enumeración de <i>Staphylococcus aureus</i>	Asociación Americana de Salud Pública (APHA). Compendio de Métodos para la Evaluación Microbiológica de Alimentos. Capítulo 39; 39.5,39.63,39.64,39.66	Superficies	Conteo en Placa

**Microbiología**

Specific Tests and/or Properties Measured	Specification, Standard, Method, or Test Technique	Items, Materials or Product Tested	Key Equipment or Technology
Enumeración de Aerobios Mesófilos.	ISO 4833-1 Microbiología de la cadena alimentaria. Método Horizontal para la Enumeración de Microorganismos. Parte 1: Enumeración de colonias a 30°C mediante la técnica de siembra en profundidad	Leche	Conteo en Placa
Detección de <i>Salmonella</i>	Método Oficial AOAC 989.13. Método de Inmunodifusión (1-2 Test) para detección de <i>Salmonella</i> Motil en todos los alimentos	Alimentos	Inmunodifusión
Determinación del contenido de Ácido Fólico	MET-CENAN-DECYTA-027. DETERMINACIÓN DE ÁCIDO FÓLICO EN HARINA DE TRIGO POR EL MÉTODO MICROBIOLÓGICO	Harina de Trigo	Turbidimetría

**Química**

Specific Tests and/or Properties Measured	Specification, Standard, Method, or Test Technique	Items, Materials or Product Tested	Key Equipment or Technology
Determinación del Contenido de Proteína	NTP 209.262: 2013 (revisada el 2018) ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA. Determinación de Proteína. Método Kjeldahl.	Alimentos Cocidos de Reconstitución Instantánea	Volumetría Método Kjeldahl

**Química**

<b>Specific Tests and/or Properties Measured</b>	<b>Specification, Standard, Method, or Test Technique</b>	<b>Items, Materials or Product Tested</b>	<b>Key Equipment or Technology</b>
Determinación del Contenido de Grasa	NTP 209.263: 2013 ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA. Determinación de Grasa. Método Gravimétrico NTP 209.263:2013/COR1:2013 CORRIGENDUM 1	Alimentos Cocidos de Reconstitución Instantánea	Gravimetría Extracción por Soxhlet
Determinación del Contenido de Humedad	NTP 209.264: 2013 ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA. Determinación de Humedad. Método Gravimétrico. NTP 209.264:2013/COR1:2013 CORRIGENDUM 1	Alimentos Cocidos de Reconstitución Instantánea	Gravimetría
Determinación del Contenido de Cenizas	NTP 209.265: 2013 (revisada el 2018) ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA. Determinación de Cenizas. Método Gravimétrico.	Alimentos Cocidos de Reconstitución Instantánea	Gravimetría
Determinación de acidez	NTP 209.266: 2012 ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA. Determinación de Acidez. Método Volumétrico.	Alimentos Cocidos de Reconstitución Instantánea	Volumetría
Determinación del Índice de Peróxido	NTP 209.267: 2012 ALIMENTOS COCIDOS DE RECONSTITUCIÓN INSTANTÁNEA. Determinación del Índice de Peróxido. Método Volumétrico	Alimentos Cocidos de Reconstitución Instantánea	Volumetría
Determinación del Contenido de Yodo	MET-CENAN-DECYTA-015. DETERMINACIÓN CUANTITATIVA DE YODO EN SAL	Sal para Consumo Humano	Volumetría



**Química**

<b>Specific Tests and/or Properties Measured</b>	<b>Specification, Standard, Method, or Test Technique</b>	<b>Items, Materials or Product Tested</b>	<b>Key Equipment or Technology</b>
Determinación del Contenido de Humedad	MET-CENAN-DECYTA-016. DETERMINACIÓN DE HUMEDAD EN SAL	Sal para Consumo Humano	Gravimetría
Determinación del Contenido de Hierro	MET-CENAN-DECYTA-010 DETERMINACIÓN DE HIERRO EN HARINA DE TRIGO. MÉTODO ESPECTROFOTOMÉTRICO	Harina de Trigo	Espectrofotometría
Determinación del contenido de Niacina	MET-CENAN-DECYTA-008 DETERMINACIÓN DE ÁCIDO NICOTÍNICO Y NIACINAMIDA EN HARINA DE TRIGO, POR CROMATOGRAFIA LIQUIDA DE ALTA PERFORMANCE	Harina de Trigo	HPLC
Determinación del contenido de Tiamina	Método Oficial AOAC 953.17. Tiamina (Vitamina B <sub>1</sub> ) en Productos de Granos. Método fluorométrico (rápido) – Modificado	Harina de Trigo	Fluorometría
Determinación del contenido de Riboflavina	MET-CENAN-DECYTA-012. DETERMINACIÓN DE RIBOFLAVINA EN HARINA DE TRIGO. MÉTODO FLUOROMETRICO	Harina de Trigo	Fluorometría
Determinación del contenido de Tiamina y Riboflavina	MET-CENAN-DECYTA-026. DETERMINACIÓN SIMULTÁNEA DE TIAMINA Y RIBOFLAVINA EN HARINA DE TRIGO POR CROMATOGRAFIA LIQUIDA DE ALTA PERFORMANCE	Harina de Trigo	HPLC

Note:

1. Este alcance es parte de y debe ser acompañado del Certificado de Acreditación No. AT-1727.
2. La version oficial de este alcance es la version original en ingles que se encuentra en el Certificado de Acreditacion No. AT-1727.



Vice President