



ONAC ACREDITA A:

BIOQUILAB SAS

NIT. 830.000.817-1

Carrera 47 A # 91-85 Bogotá D.C., Colombia

La acreditación de este organismo de Evaluación de la Conformidad se ha realizado con respecto a los requisitos especificados en la norma internacional:

ISO/IEC 17025:2017

Requisitos generales para la competencia de laboratorios de calibración y de ensayo.

Esta Acreditación es aplicable al alcance establecido en el anexo de este certificado, identificado con el código:

15-LAB-040

Esta Acreditación está cubierta por los Acuerdos de Reconocimiento Multilateral suscritos por ONAC con



Fecha de publicación del Otorgamiento:

2016-05-31

Fecha de Renovación:

2024-05-31

Fecha de publicación última actualización:

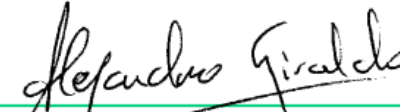
2024-05-27

Fecha de vencimiento:

2029-05-30

La vigencia de este certificado puede ser verificada en onac.org.co/directorio-de-acreditados/buscador-por-organismo o escaneando el código QR




Director Ejecutivo

ANEXO DEL CERTIFICADO

BIOQUILAB SAS

15-LAB-040

ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025:2017

Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

SEDE	Carrera 47 A No. 91-85, Bogotá D.C., Colombia					
CÓDIGO SECTOR GENERAL	CÓDIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICIÓN	DOCUMENTO NORMATIVO
L15	C7	Detección de <i>Salmonella</i> spp	ELFA - Ensayo de Fluorescencia Ligado a Enzima	<p>Leche y productos lácteos sometidos a tratamiento térmico.</p> <p>Productos cárnicos de ave de corral listos para comer, listos para recalentar.</p> <p>Pescado y marisco crudo listo para cocinar (sin procesar).</p> <p>Frutas y productos frescos.</p> <p>Sabores en polvo.</p> <p>Productos lácteos y leche cruda.</p> <p>Carne cruda y productos cárnicos listos para cocinar.</p> <p>Productos cárnicos listos para comer, listos para recalentar.</p> <p>Productos de aves de corral crudos y listos para cocinar</p> <p>Huevos y productos (derivados) del huevo.</p> <p>Verduras y hortalizas, semillas, frutos secos, fruta y cereales secos.</p> <p>Fórmulas infantiles y cereales infantiles.</p> <p>Chocolate, productos de panadería y pastelería.</p> <p>Alimentos de múltiples componentes o componentes de comidas.</p> <p>Alimentos con múltiples componentes o componentes de comidas.</p> <p>Productos de pescadería listos para comer, listos para recalentar.</p> <p>Sabores y emulsiones</p>	Presencia/Ausencia	AOAC 2011.03, 22nd Ed 2023

Esta Acreditación está cubierta por los Acuerdos de Reconocimiento Multilateral suscritos por ONAC con



ANEXO DEL CERTIFICADO

BIOQUILAB SAS

15-LAB-040

ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025:2017

Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

SEDE	Carrera 47 A No. 91-85, Bogotá D.C., Colombia					
CÓDIGO SECTOR GENERAL	CÓDIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICIÓN	DOCUMENTO NORMATIVO
L15	C7	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	ELFA - Ensayo de Fluorescencia Ligado a Enzima	Carne cruda y productos cárnicos listos para cocinar. Productos de aves de corral crudos y listos para cocinar. Frutas y productos frescos. Alimentos de múltiples componentes o componentes de comidas. Leche y productos lácteos sometidos a tratamiento térmico. Productos lácteos y leche cruda. Productos cárnicos listos para comer, listos para recalentar. Productos cárnicos de aves de corral listos para comer, listos para recalentar. Alimentos con múltiples componentes o componentes de comida. Verduras y hortalizas, semillas, frutos secos, fruta y cereales secos. Chocolate, productos de panadería y pastelería.	Presencia/Ausencia	Procedimiento para la detección de <i>Listeria monocytogenes</i> , PO-82, Versión 6 de 2022-05-04
L15	C4	Recuento de coliformes totales	Filtración por membrana	Agua tratada	<1 UFC/100 mL a 200 UFC/100 mL	SM 9222 B, 24th Edition, 2023
L15	C4	Recuento de heterótrofos	Filtración por membrana	Agua tratada	<1 UFC/100 mL a 200 UFC/100 mL	SM 9215 D, 24th Edition, 2023

Esta Acreditación está cubierta por los Acuerdos de Reconocimiento Multilateral suscritos por ONAC con



ANEXO DEL CERTIFICADO

BIOQUILAB SAS

15-LAB-040

ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025:2017

Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

SEDE	Carrera 47 A No. 91-85, Bogotá D.C., Colombia					
CÓDIGO SECTOR GENERAL	CÓDIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICIÓN	DOCUMENTO NORMATIVO
L15	C7	Recuento de coliformes totales y <i>Escherichia coli</i>	Recuento en placa	<p>Productos cárnicos listos para comer, listos para recalentar.</p> <p>Productos de aves de corral crudos y listos para cocinar.</p> <p>Huevos y productos (derivados) del huevo.</p> <p>Productos cárnicos de aves de corral listos para comer, listos para recalentar.</p> <p>Pescado y marisco crudo y listo para cocinar (sin procesar).</p> <p>Leche y productos lácteos sometidos a tratamiento térmico.</p> <p>Chocolate, productos de panadería y pastelería.</p> <p>Alimentos con múltiples componentes o componentes de comidas.</p> <p>Carne cruda y productos cárnicos listos para cocinar..</p> <p>Frutas y productos frescos.</p> <p>Alimentos de múltiples componentes o componentes de comidas.</p> <p>Sabores y emulsiones.</p> <p>Verduras y hortalizas, semillas, frutos secos, fruta y cereales secos.</p> <p>Productos de pescadería listos para comer, listos para recalentar.</p>	<p><10 UFC/g a 15 000 UFC/g</p> <p><10 UFC/mL a 15 000 UFC/mL</p>	NTC 4458:2018

Esta Acreditación está cubierta por los Acuerdos de Reconocimiento Multilateral suscritos por ONAC con



ANEXO DEL CERTIFICADO

BIOQUILAB SAS

15-LAB-040

ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025:2017

Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

SEDE	Carrera 47 A No. 91-85, Bogotá D.C., Colombia					
CÓDIGO SECTOR GENERAL	CÓDIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICIÓN	DOCUMENTO NORMATIVO
L15	C7	Recuento de estafilococos coagulasa positiva (<i>Staphylococcus aureus</i> y otras especies)	Recuento en placa	<p>Leche y productos lácteos sometidos a tratamiento térmico.</p> <p>Productos de aves de corral crudos y listos para cocinar.</p> <p>Huevos y productos (derivados) del huevo.</p> <p>Productos de pescadería listos para comer, listos para recalentar.</p> <p>Frutas, verduras y hortalizas procesadas.</p> <p>Carne cruda y productos cárnicos listos para cocinar.</p> <p>Productos cárnicos listos para comer, listos para recalentar.</p> <p>Pescado y marisco crudo y listo para cocinar (sin procesar).</p> <p>Chocolate, productos de panadería y pastelería.</p> <p>Alimentos con múltiples componentes o componentes de comida.</p> <p>Alimentos de múltiples componentes o componentes de comidas.</p> <p>Frutas y productos frescos.</p> <p>Verduras y hortalizas, semillas, frutos secos, fruta y cereales secos.</p> <p>Sabores y emulsiones.</p> <p>Productos cárnicos de aves de corral listos para comer, listos para recalentar.</p> <p>Fórmulas infantiles y cereales infantiles</p>	<p><100 UFC/g a 150 000 UFC/g</p> <p><100 UFC/mL a 150 000 UFC/mL</p>	<p>ISO 6888-1:2021</p> <p>ISO 6888-2:2021</p>

Esta Acreditación está cubierta por los Acuerdos de Reconocimiento Multilateral suscritos por ONAC con



ANEXO DEL CERTIFICADO

BIOQUILAB SAS

15-LAB-040

ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025:2017

Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

SEDE	Carrera 47 A No. 91-85, Bogotá D.C., Colombia					
CÓDIGO SECTOR GENERAL	CÓDIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICIÓN	DOCUMENTO NORMATIVO
L15	C7	Recuento de aerobios mesófilos	Recuento en placa	<p>Leche y productos lácteos sometidos a tratamiento térmico.</p> <p>Productos cárnicos de aves de corral listos para comer, listos para recalentar.</p> <p>Fórmulas infantiles y cereales infantiles.</p> <p>Alimentos de múltiples componentes o componentes de comidas.</p> <p>Frutas, verduras, hortalizas procesadas.</p> <p>Alimentos con múltiples componentes o componentes de comida.</p> <p>Chocolate, productos de panadería y pastelería.</p> <p>Verduras y hortalizas, semillas, frutos secos, fruta y cereales secos.</p> <p>Productos cárnicos listos para comer, listos para recalentar.</p> <p>Huevos y productos (derivados) del huevo.</p> <p>Sabores y emulsiones.</p> <p>Productos de pescadería listos para comer, listos para recalentar.</p>	<p><10 UFC/g a 300 000 UFC/g</p> <p><10 UFC/mL a 300 000 UFC/mL</p>	AOAC 966.23-C, 22nd Ed 2023
L15	C7	Recuento de <i>Bacillus cereus</i>	Recuento en placa	<p>Productos de pescadería listos para comer, listos para recalentar.</p> <p>Productos cárnicos de aves de corral listos para comer, listos para recalentar.</p> <p>Frutas, verduras y hortalizas procesadas.</p> <p>Fórmulas infantiles y cereales infantiles.</p> <p>Alimentos de múltiples componentes o componentes de comidas.</p> <p>Alimentos con múltiples componentes o componentes de comidas.</p> <p>Leche y productos lácteos sometidos a tratamiento térmico.</p> <p>Verduras y hortalizas, semillas, frutos secos, fruta y cereales secos.</p> <p>Chocolate, productos de panadería y pastelería.</p>	<p><100 UFC/g a 200 000 UFC/g</p> <p><100 UFC/mL a 200 000 UFC/mL</p>	ICMSF Vol 1: 285-286, Ed 2, 2000

Esta Acreditación está cubierta por los Acuerdos de Reconocimiento Multilateral suscritos por ONAC con



ANEXO DEL CERTIFICADO

BIOQUILAB SAS

15-LAB-040

ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025:2017

Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

SEDE	Carrera 47 A No. 91-85, Bogotá D.C., Colombia					
CÓDIGO SECTOR GENERAL	CÓDIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICIÓN	DOCUMENTO NORMATIVO
L15	C7	Recuento de mohos y levaduras	Recuento en placa	<p>Productos cárnicos listos para comer, listos para recalentar.</p> <p>Productos cárnicos de aves de corral listos para comer, listos para recalentar,</p> <p>Productos de pescadería listos para comer, listos para recalentar.</p> <p>Alimentos con múltiples componentes o componentes de comida.</p> <p>Alimentos de múltiples componentes o componentes de comidas.</p> <p>Leche y productos lácteos sometidos a tratamiento térmico.</p> <p>Huevos y productos derivados del huevo.</p> <p>Verduras y hortalizas, semillas, frutos secos, fruta y cereales secos.</p> <p>Chocolate, productos de panadería y pastelería.</p> <p>Frutas y productos frescos.</p> <p>Sabores y emulsiones.</p> <p>Fórmulas infantiles y cereales infantiles.</p> <p>Frutas, verduras y hortalizas procesadas.</p>	<p><10 UFC/g a 30 000 UFC/g</p> <p><10 UFC/mL a 30 000 UFC/mL</p>	ICMSF Vol 1: 166-167, Ed 2, 2000

Esta Acreditación está cubierta por los Acuerdos de Reconocimiento Multilateral suscritos por ONAC con



ANEXO DEL CERTIFICADO

BIOQUILAB SAS

15-LAB-040

ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025:2017

Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

SEDE	Carrera 47 A No. 91-85, Bogotá D.C., Colombia					
CÓDIGO SECTOR GENERAL	CÓDIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICIÓN	DOCUMENTO NORMATIVO
L15	C7	Recuento de coliformes totales	Número Más Probable (NMP)	<p>Productos cárnicos listos para comer, listos para recalentar.</p> <p>Productos de aves de corral crudos y listos para cocinar.</p> <p>Huevos y productos (derivados) del huevo.</p> <p>Productos cárnicos de aves de corral listos para comer, listos para recalentar.</p> <p>Pescado y marisco crudo y listo para cocinar (sin procesar).</p> <p>Leche y productos lácteos sometidos a tratamiento térmico.</p> <p>Alimentos de múltiples componentes o componentes de comidas.</p> <p>Alimentos con múltiples componentes o componentes de comida.</p> <p>Carne cruda y productos cárnicos listos para cocinar.</p> <p>Chocolate, productos de panadería y pastelería.</p> <p>Frutas y productos frescos.</p> <p>Frutas, verduras, hortalizas procesadas.</p> <p>Verduras y hortalizas, semillas, frutos secos, fruta y cereales secos.</p> <p>Fórmulas infantiles y cereales infantiles.</p>	<p><3 NMP/g a 1100 NMP/g</p> <p><3 NMP/mL a 1100 NMP/mL</p>	<p>ICMSF Método 3 Vol 1: 135-136, Ed 2, 2000</p>
L15	C4	Recuento de <i>Escherichia coli</i>	Filtración por membrana	Agua tratada	<1 UFC/100 mL a 200 UFC/100 mL	SM 9222 G, 24th Edition, 2023
L15	C7	Recuento de mesófilos aerobios	Lámina rehidratable	Superficies y frotis de manipuladores	<p><1 UFC/100 cm² a 250 x 10⁷ UFC/100 cm²</p> <p><1 UFC/cm² a 250 x 10⁷ UFC/cm²</p> <p><1 UFC/Hisopo a 250 x 10⁷ UFC/Hisopo</p>	MFHPB-33:2015

Esta Acreditación está cubierta por los Acuerdos de Reconocimiento Multilateral suscritos por ONAC con



ANEXO DEL CERTIFICADO

BIOQUILAB SAS

15-LAB-040

ACREDITACIÓN ISO/IEC 17025:2017

Alcance de la acreditación aprobado / Documento Normativo

SEDE	Carrera 47 A No. 91-85, Bogotá D.C., Colombia					
CÓDIGO SECTOR GENERAL	CÓDIGO SECTOR ESPECÍFICO	ENSAYO	TÉCNICA	SUSTANCIA, MATERIAL, ELEMENTO O PRODUCTO A ENSAYAR	INTERVALO DE MEDICIÓN	DOCUMENTO NORMATIVO
L15	C7	Recuento de coliformes totales	Lámina rehidratable	Superficies y frotis de manipuladores	<1 UFC/100 cm ² a 150 x 10 ⁷ UFC/100 cm ² <1 UFC/cm ² a 150 x 10 ⁷ UFC/cm ² <1 UFC/Hisopo a 150 x 10 ⁷ UFC/Hisopo	MFHPB-34:2016
L15	C7	Recuento de <i>Escherichia coli</i>	Lámina rehidratable	Superficies y frotis de manipuladores	<1 UFC/100 cm ² a 150 x 10 ⁷ UFC/100 cm ² <1 UFC/cm ² a 150 x 10 ⁷ UFC/cm ² <1 UFC/Hisopo a 150 x 10 ⁷ UFC/Hisopo	MFHPB-34:2016
L15	C7	Recuento de mohos y levaduras	Lámina rehidratable	Superficies y frotis de manipuladores	<1 UFC/100 cm ² a 150 x 10 ⁷ UFC/100 cm ² <1 UFC/cm ² a 150 x 10 ⁷ UFC/cm ² <1 UFC/Hisopo a 150 x 10 ⁷ UFC/Hisopo	MFHPB-32:2003

Esta Acreditación está cubierta por los Acuerdos de Reconocimiento Multilateral suscritos por ONAC con

