

**ORGANISMO ACREDITADO POR EL ONA**  
**FICHA DE CLIENTE**

<b>NOMBRE</b>	<b>FRIGOCHORTI - COOPERATIVA CHORTITZER LTDA.</b>
<b>TIPO DE ORGANISMO</b>	Laboratorio de Ensayos
<b>CERTIFICADO DE ACREDITACIÓN Nº</b>	ONA-CA/LE023
<b>DIRECCIÓN</b>	Aldea Neudorf
<b>CIUDAD</b>	Loma Plata - Dpto. de Boquerón
<b>TELEFONO</b>	0492-253-247 / 0492-253-246
<b>PERSONA DE CONTACTO</b>	Ing. Mirko Hiebert
<b>E-MAIL</b>	<a href="mailto:mirkoh@chortitzer.com.py">mirkoh@chortitzer.com.py</a>

**ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN CONCEDIDA AL LABORATORIO DE LA EMPRESA FRIGOCHORTI - COOPERATIVA CHORTITZER LTDA., COMO LABORATORIO DE ENSAYO, DE ACUERDO A LA NORMA NP-ISO/IEC 17025:2018, EQUIVALENTE A LA NORMA ISO/IEC 17025:2017 “REQUISITOS GENERALES PARA LA COMPETENCIA DE LOS LABORATORIOS DE ENSAYO Y CALIBRACION” Y DE LOS REQUISITOS ESTABLECIDOS EN LOS REGLAMENTOS, CRITERIOS Y POLITICAS DEL ONA APLICABLES A LOS LABORATORIOS DE ENSAYOS EN SU VERSION VIGENTE.**

<b>Nº</b>	<b>DESCRIPCIÓN DE ENSAYO</b> (especificar Limite de Cuantificación y/o intervalo de trabajo)	<b>SUSTRATO/MATRIZ</b> (Material/ Producto)	<b>COMPONENTE/ PARÁMETRO O CARACTERÍSTICA PROBADA</b> (Analito)	<b>NORMAS/ PROCEDIMIENTOS/ ESPECIFICACIONES</b> (año/edición/revisión/versión)	<b>TIPO DE INSTALACIONES EN QUE SE DESARROLLAN LOS ENSAYOS</b> (permanentes, fuera de sus instalaciones permanentes y en instalaciones temporales o móviles asociadas, o en las instalaciones del cliente)	<b>Fecha de Acreditación</b>	<b>Fecha de Vencimiento</b>
1	Recuento de Coliformes Totales	Media res de bovino, cortes de carne de bovino (Carne refrigerada y menudencias)	Coliformes Totales	Norma de Referencia: <b>AOAC 998.08</b> Procedimiento de aplicación: <b>LA-P-LM-14 Rev.:05</b>	Permanente	2021/09/23	2024/09/23

2	Recuento de Enterobacterias	Media res de bovino, cortes de carne de bovino (Carne refrigerada y menudencias)	Enterobacterias	Norma de Referencia: <b>AOAC 2003.1</b> Procedimiento de aplicación: <b>LA-P-LM-17 Rev.:05</b>	Permanente	2021/09/23	2024/09/23
3	Recuento de aerobios mesófilos totales	Superficies, media res de bovino, cortes de carne de bovino (Carne refrigerada y menudencias), Muestra de aire (Ambiente).	Aerobios mesófilos totales	Norma de Referencia: <b>AOAC 2015.13</b> Procedimiento de aplicación: <b>LA-P-LM-13 Rev.: 05</b>	Permanente	2021/09/23	2024/09/23
4	Recuento de <i>E. coli</i>	Media res de bovino, cortes de carne de bovino (Carne refrigerada y menudencias)	<i>E. coli</i>	Norma de Referencia: <b>AOAC 998.08</b> Procedimiento de aplicación: <b>LA-P-LM-15 Rev.: 05</b>	Permanente	2021/09/23	2024/09/23
5	Muestreo	Superficies y equipos (conforme a CA-R-PM-1 Rev.03 Plan de nuestros microbiológico), media res de bovino, cortes de carne de bovino (Carne refrigerada y menudencias), Muestra de aire (Ambiente).	--	<b>LA-P-LM-08 Rev.:05</b>	Permanente	2021/09/23	2024/09/23
Responsable Técnico del Laboratorio: Ing. Mirko Sander Hiebert							

Direcciones de todas las localizaciones físicas del OEC que se encuentran cubiertas en el Alcance de la Acreditación.

Laboratorio: Aldea Neudorf, Loma Plata - Dpto. de Boquerón