

EUROFINS BIOTALDE, S.L. (Unipersonal)

Dirección: Polígono Industrial San Isidro II, Idorsolo 15. Dpto. 3.2.; 48160 Derio (BIZKAIA)

Norma de referencia: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **559/LE1201**

Fecha de entrada en vigor: 24/11/2006

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 23 fecha 01/02/2024)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

DEPARTAMENTO FÍSICO-QUÍMICO DE AGUAS

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas no tratadas Aguas tratadas	Determinación de pH por potenciometría (2,0 – 12,0 unidades pH)	UNE-EN ISO 10523
	Determinación de conductividad a 20 °C (15 – 80000 µS/cm)	PT-FA-02 <i>Método interno basado en UNE-EN 27888</i>
Alimentos	pH por potenciometría (2 - 9 unidades de pH)	FQ-AL027 <i>Método interno basado en UNE 34 212-81</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas de piscina	Cloro libre, total y combinado por espectrofotometría UV-VIS (≥ 0,20 mg/)	FQ-AG004 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 7393-2</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas de torres de refrigeración Agua de condensadores evaporativos Aguas de piscina	Determinación de turbidez por nefelometría ($\geq 0,5$ NTU)	FQ-AG020 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 7027-1</i>

Análisis mediante métodos basado en técnicas de ELISA

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Pescados y derivados	Histamina por ELISA competitiva ($\geq 0,20$ mg/kg)	FQ-AL032 <i>Método interno basado en HistaSure™ ELISA Fast Track</i>

DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGÍA DE AGUAS Y ALIMENTOS

Análisis mediante técnicas basadas en aislamiento en medio de cultivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Conservas de pescado	Recuento en placa de microorganismos a 55 °C	M-AL026 Rev.4 Método interno
Alimentos (excepto alimentos fermentados) Materias primas para piensos	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C	ISO 4833-1
Alimentos (excepto marisco vivo)	Recuento en placa (film) de coliformes totales a 30 °C	PT-M-05 <i>Método interno basado en 3M™ Petrifilm™ Coliform Count Plate</i>
Alimentos Materias primas para piensos	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C	ISO 21528-2
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positivo	ISO 16649-2
	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos	UNE-EN ISO 6888-1

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Materias primas para piensos	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	M-AL007 <i>Método interno basado en COMPASS® Listeria Agar (enumeration)</i>
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	M-AL006 <i>Método interno basado en COMPASS® Listeria Agar (detection)</i>
	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	M-AL005 <i>Método interno basado en Rapid' Salmonella</i>
Aguas de consumo	Recuento de <i>Escherichia coli</i> y coliformes totales (Filtración)	UNE-EN ISO 9308-1
Aguas no tratadas Aguas tratadas		PT-MA-13 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 9308-1</i>
Aguas de consumo Aguas no tratadas Aguas tratadas	Recuento de <i>Escherichia coli</i> y bacterias coliformes por NMP	UNE-EN ISO 9308-2
Aguas de consumo Aguas no tratadas Aguas tratadas Aguas marinas	Recuento de enterococos intestinales (Filtración)	UNE-EN ISO 7899-2
Aguas de consumo Aguas no tratadas Aguas tratadas	Recuento de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (Filtración)	UNE-EN ISO 16266
Aguas de piscina	Recuento de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (NMP)	M-AG019 <i>Método interno basado en Pseudalert/Quanti-tray</i>
Laminocultivos	Recuento de microorganismos a 30 °C	M-AL027 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 4833-2</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Placas por impactación	Recuento de microorganismos a 30 °C y a 37 °C	PT-S-02 Rev.04 <i>Método interno</i>
	Recuento de mohos y levaduras	PT-S-03 Ver. 04 <i>Método interno</i>

Análisis de *Legionella*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas destinadas a consumo humano Aguas tratadas no destinadas a consumo humano	Recuento de <i>Legionella</i> spp. Identificación de <i>Legionella pneumophila</i> (<i>Inmunoaglutinación</i>)	UNE-EN ISO 11731 PT-MA-17 PT-MA-09 <i>Método interno basado en Kit comercial(*)</i>

(*) La información sobre el kit concreto usado está disponible en el laboratorio

Categoría I (Actividades “in situ”)

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas tratadas	Determinación de bromo, cloro libre y cloro total por espectrofotometría UV-VIS <i>Cloro ($\geq 0,10$ mg/l)</i> <i>Bromo ($\geq 0,23$ mg/l)</i>	PT-FA-04 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 7393-2</i>

Toma de muestra

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas no tratadas Aguas tratadas	Toma de muestra para los siguientes ensayos de pH, conductividad, determinación de bromo, cloro libre, cloro combinado, cloro total, turbidez, recuento de <i>Escherichia coli</i> y coliformes totales, recuento <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , y recuento de enterococos intestinales incluidos en el presente Anexo Técnico	IT-MA-03 Rev. 11 <i>Método interno</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Agua fría de consumo humano (AFCH) y agua caliente sanitaria (ACS) (acumuladores, depósitos y puntos terminales) Torres de refrigeración y condensadores evaporativos Fuentes ornamentales Sistemas de protección contra incendios Sistemas de riego Spas, piscinas y similares	Toma de muestra de agua para los ensayos de <i>Legionella</i>	IT-MA-03 <i>Método interno basado en UNE 100030 y RD 487/2022 Anexo VI.</i>

Un método interno se considera que está basado en métodos normalizados cuando su validez y su adecuación al uso se han demostrado por referencia a dicho método normalizado y en ningún caso implica que ENAC considere que ambos métodos sean equivalentes. Para más información recomendamos consultar el Anexo I al CGA-ENAC-LEC.