

**ANEXO TÉCNICO
ACREDITACIÓN Nº 346/LE632**

Entidad: LABORATORIOS BROMATOLÓGICOS ARABA, S.A.

Dirección: C/ Vitoriabidea 14, Pabellón E; 01010 Vitoria-Gasteiz (Álava)

Norma de referencia: UNE-EN ISO/IEC 17025: 2005

Título: Ensayos físico - químicos y microbiológicos en productos agroalimentarios

Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)

ÁREA: FÍSICO-QUÍMICOS

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Productos cárnicos Queso Comidas preparadas Pescado Productos de la pastelería y panadería	Humedad por gravimetría	Procedimiento interno QAL-HU-01
	Grasa por gravimetría	Procedimiento interno QAL-GR-01
	Proteínas por volumetría (método Kjeldahl)	Procedimiento interno QAL-PR-01
Productos cárnicos Productos de la pesca Patatas	Dióxido de azufre y Sulfitos por volumetría (Método de Monier-Williams modificado)	Procedimiento interno QAL-SO-01

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	pH por potenciometría (3.0 – 9.0 unidades de pH)	Procedimiento interno QAL-PH-01
	Actividad de agua por conductimetría	Procedimiento interno QAL-AW-01

Análisis mediante métodos basados en técnicas de parasitología

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carne y productos cárnicos frescos derivados de las especies porcina, equina y jabalina	Detección de larvas de triquina (<i>Trichinella spp.</i>) por digestión péptica y microscopia	Procedimiento interno PAL-TR-01

Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto aquellos con contenido en soja superior al 0,5%, hidrolizados, cerveza y siropes)	Gluten por ELISA sándwich (anticuerpo R5) (≥ 5 mg/kg) (ensayo cuantitativo) (≥ 10 mg/kg) (ensayo semicuantitativo)	Procedimiento interno QAL-GN-01

ÁREA: MICROBIOLOGÍA

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Detección y recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C	ISO 4833:2013
	Detección y recuento en placa de enterobacterias totales a 37 °C	ISO 21528-2:2004
	Detección y recuento en placa de coliformes totales a 30 °C	ISO 4832:2006
	Detección y recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2:2000
	Detección y recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008
	Detección y recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos	ISO 6888-2:2000
	Detección y recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positivo	ISO 16649-2:2001
	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>	Procedimiento interno MAL-LI-04
	Investigación de <i>Salmonella</i> spp. (móvil)	Procedimiento interno MAL-SA-04
	Investigación de <i>Salmonella</i> spp.	Procedimiento interno MAL-SA-05
Alimentos Esponjas Paños	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>	Procedimiento interno MAL-LI-05

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Esponjas Gasas Hisopos Laminocultivos Placas de contacto	Detección y recuento de microorganismos aerobios a 30 °C	Procedimiento interno MSU-AE-01
	Detección y recuento de enterobacterias a 37 °C	
Moluscos bivalvos	Detección y recuento de <i>Escherichia coli</i> presuntivas (NMP)	ISO 7251:2005
Heces animales Muestras ambientales de la etapa de producción primaria	Aislamiento e identificación de <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579:2002 ISO 6579:2002/A1:2007

Esta revisión corrige las erratas detectadas en la revisión nº 13 de fecha 08/09/2017