

AGÈNCIA DE SALUT PÚBLICA DE CATALUNYA

Laboratori a Tortosa

Dirección: Avda. Santa Teresa, 2 – 12; 43590 Tortosa (Tarragona)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **162/LE578**

Fecha de entrada en vigor: 14/12/2001

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 29 fecha 10/03/2026)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

ÁREA TÉCNICA FÍSICO-QUÍMICA

Análisis de aguas mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo	Turbidez por nefelometría ($\geq 0,2$ UNF)	BOE-A-1987-15871 Anexo I Num. 3

Análisis de aguas mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo	pH por potenciometría (4,0 – 10,0 uds. de pH)	BOE-A-1987-15871 Anexo I Num. 4
	Conductividad por electrometría (100 - 6000 μ S/cm)	PNT 7037 Método interno basado en Metrhom Monography 8.038.5003 (2007)
	Conductividad por electrometría (100 - 6000 μ S/cm)	PNT 7005 Método interno basado en BOE-A-1987-15871 Anexo I Num. 6

Análisis de aguas mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo	Alcalinidad total y bicarbonatos por volumetría (valoración potenciométrica) <i>Alcalinidad total</i> ($\geq 45 \text{ mg CaCO}_3/\text{l}$) <i>Bicarbonatos</i> ($\geq 55 \text{ mg HCO}_3^-/\text{l}$)	PNT 7039 Método interno basado en Standard Methods 2320 B
	Oxidabilidad por volumetría ($\geq 0,5 \text{ mg O}_2/\text{l}$)	PNT 7017 Método interno basado en BOE-A-1987-15871 Anexo I Num. 21

Análisis de aguas mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo	Nitratos por espectrofotometría UV-VIS	BOE-A-1987-15871 Anexo I Num. 18
	Nitritos por espectrofotometría VIS-VIS	BOE-A-1987-15871 Anexo I Num. 19
	Amonio por espectrofotometría VIS-VIS	BOE-A-1987-15871 Anexo I Num. 20 b

Análisis de aguas mediante métodos basados en técnicas de cromatografía iónica

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo	Cationes por cromatografía iónica con detector de conductividad <i>Sodio</i> ($\geq 5 \text{ mg/l}$) <i>Calcio</i> ($\geq 10 \text{ mg/l}$) <i>Magnesio</i> ($\geq 5 \text{ mg/l}$) <i>Potasio</i> ($\geq 2 \text{ mg/l}$) <i>Dureza total</i> ($\geq 46 \text{ mg CaCO}_3/\text{l}$)	PNT 7033 Método interno basado en UNE-EN ISO 14911

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	pH por potenciometría (3,0 – 9,0 uds. pH)	POQ-100 Método interno basado en ISO 11289
Alimentos	Actividad del agua (sensor electrolítico) (0,06-1)	POQ-101 Método interno basado en ISO 18787

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche y derivados con bajo contenido en lactosa (excepto leche y derivados con la mención "sin lactosa")	Cuantificación de lactosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático lactosa/D-glucosa) ($\geq 0,1$ %)	PNT 5302 Método interno basado en kit comercial (*)
Alimentos (excepto leche y derivados lácticos)	Cuantificación de lactosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático lactosa/D-galactosa) ($\geq 0,1$ %)	PNT 5302 Método interno basado en kit comercial (*)

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

Análisis de alérgenos mediante métodos basados en técnicas ELISA

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto productos hidrolizados)	Cuantificación de gluten por ELISA sándwich (anticuerpo R5) <i>(≥ 10,0 mg gluten/kg)</i>	PNT 5210 Método interno basado en kit comercial (*)
Cerveza	Cuantificación de gluten por ELISA competitivo (anticuerpo R5) <i>(≥ 10,0 mg gluten/kg)</i>	PNT 5214 Método interno basado en kit comercial (*)
Alimentos (excepto pescado crudo y preparados infantiles a base de leche hidrolizada) Vino	Cuantificación de caseína por ELISA sándwich <i>(≥ 0,5 mg/kg)</i>	PNT 5205 Método interno basado en kit comercial (*)
Alimentos	Cuantificación de avellana y proteína de avellana por ELISA sándwich <i>(≥ 2,5 mg avellana/kg)</i> <i>(≥ 0,4 mg proteína de avellana/kg)</i>	PNT 5208 Método interno basado en kit comercial (*)
	Cuantificación de almendra y proteína de almendra por ELISA sándwich <i>(≥ 2,5 mg almendra/kg)</i> <i>(≥ 0,6 mg proteína de almendra/kg)</i>	PNT 5207 Método interno basado en kit comercial (*)
	Cuantificación de pescado por ELISA sándwich <i>(≥ 4,0 mg bacalao/kg)</i>	PNT 5213 Método interno basado en kit comercial (*)

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto hidrolizados) productos	Cuantificación de soja por ELISA sándwich ($\geq 2,5$ mg proteína de soja/kg)	PNT 5212 Método interno basado en kit comercial (*)
	Cuantificación de Betalactoglobulina por ELISA sándwich ($\geq 0,2$ mg/kg)	PNT 5216 Método interno basado en kit comercial (*)
Alimentos (excepto alimentos estimulantes, condimentos y especias)	Cuantificación de nuez por ELISA sándwich ($\geq 2,0$ mg nuez/kg) ($\geq 0,3$ mg proteína nuez/kg)	PNT 5215 Método interno basado kit comercial (*)
Alimentos (excepto hidrolizados y alimentos con tratamiento ácido fuerte, huevo entero (100%), yema de huevo y huevo entero en polvo, pimentón y chocolate)	Cuantificación de mostaza por ELISA sándwich ($\geq 0,2$ mg proteína mostaza/kg)	PNT 5219 Método interno basado en kit comercial (*)
Alimentos	Cuantificación de cacahuete por ELISA sándwich ($\geq 0,8$ mg cacahuete/kg) ($\geq 0,2$ mg proteína de cacahuete/kg)	PNT 5217 Método interno basado en kit comercial (*)

Análisis de alérgenos mediante métodos basados en técnicas PCR

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos estimulantes, condimentos y especias	Detección de nuez (<i>Juglans regia</i>) mediante PCR en tiempo real (LD 1,0 mg/kg)	PNT 5404 Método interno basado en kit SureFood® ALLERGEN Walnut
Alimentos	Detección de crustáceos mediante PCR en tiempo real (LD2,5 mg/kg)	PNT 5405 Método interno basado en kit SureFood® ALLERGEN Crustaceans

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

AREA TÉCNICA MICROBIOLOGÍA

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Moluscos bivalvos	<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positivo. Recuento por la técnica NMP	UNE-EN ISO 16649-3
Alimentos	<i>Listeria monocytogenes</i> . Recuento de colonias.	UNE-EN ISO 11290-2
	<i>Escherichia coli</i> O157. Detección, aislamiento/identificación y confirmación	UNE-EN ISO 16654
	<i>Listeria monocytogenes</i> . Detección, aislamiento/identificación y confirmación	UNE-EN ISO 11290-1
Alimentos Gasas, hisopos y esponjas	<i>Salmonella</i> spp. Detección, aislamiento/identificación y confirmación	UNE-EN-ISO 6579-1
Canal de pollo (Piel de cuello de pollo) Huevo fresco y huevo entero líquido refrigerado (sin cáscara)	<i>Campylobacter</i> spp. Recuento de colonias.	UNE-EN ISO 10272-2

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas de captación para aguas de consumo	Recuento de Enterococos intestinales. Filtración por membrana	UNE-EN ISO 7899-2
	Recuento de Bacterias coliformes. Filtración por membrana	Orden SCO/778/2009
	Recuento de <i>Escherichia coli</i> . Filtración por membrana	
Aguas de consumo Aguas de piscina	Recuento de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> . Filtración por membrana	UNE-EN ISO 16266
	Recuento de <i>Clostridium perfringens</i> por membrana	UNE-EN ISO 14189

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas de torres de refrigeración Aguas de condensadores evaporativos	Recuento de Microorganismos cultivables a 22 °C y 36 °C. Siembra por incorporación	UNE-EN ISO 6222
Aguas marinas Agua de depuración de moluscos Aguas superficiales	Recuento de <i>Escherichia coli</i> por NMP	UNE-EN ISO 9308-2
Aguas marinas Aguas superficiales	Recuento de enterococos intestinales por NMP	POQ-18 Método interno basado en Enterolert-E/Quanti-Tray o Quanti-Tray 2000

Análisis de *Legionella*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas tratadas no destinadas a consumo Torunda	Recuento de <i>Legionella</i> spp Identificación de <i>Legionella pneumophila</i> (inmunoensayo)	UNE-EN ISO 11731 PNT 4114 Método interno basado en kit comercial (*)

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

Análisis mediante métodos basados en técnicas de parasitología

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carne y derivados cárnicos frescos y congelados derivados de las especies porcina, jabalina y equina	Detección de larvas de triquina (<i>Trichinella</i> spp.) por digestión y microscopía	UNE-EN ISO 18743

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.