NUTRECO ANIMAL NUTRITION IBERIA, S.A. (Unipersonal)
Laboratorio (MasterLab España)

Dirección: Ronda de Poniente, 9; 28760 Tres Cantos (Madrid)
Norma de referencia: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**
Actividad: **Ensayo**
Acreditación nº: **87/LE228**
Fecha de entrada en vigor: 06/09/2024

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 33 fecha 03/02/2025)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

ÁREA DE MICROBIOLOGÍA

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos	Recuento en placa de coliformes totales a 37 °C	ISO 4832
	Recuento en placa de *Escherichia coli* β-glucuronidasa positivo a 44°C	PE/003/MB *Método interno basado en chromID® Coli (COLI ID-F)*
	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos a 37 °C	ISO 6888-2
	Recuento en placa de bacterias anaerobias sulfito-reductoras	PE/012/MB Rev.11 Método interno
	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C	ISO 21528-2
	Recuento en placa de Enterobacteriaceae	PE/068/MB *Método interno basado en REBECCA® EB*

ENAC es firmante de los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo establecidos en el seno de la European co-operation for Accreditation (EA) y de las organizaciones internacionales de organismos de acreditación, ILAC e IAF (www.enac.es)
Código Validación Electrónica: 952ypv4rc14Q1F1c72
La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra. La presente acreditación está sujeta a modificaciones, suspensiones temporales y retirada.
Su vigencia puede confirmarse en https://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica o haciendo clic **aquí**

ÁREA DE PATOLOGÍA

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos Polvo de ambiente de producción de piensos Huevos Heces de aves y porcino Calzas Fondos de caja Hisopos Plumón Polvo de producción primaria Intestino Ovario Oviducto Hígado, ciego y vitelo Paños Esponjas Gasas Gamuza Hisopos cloacales	Detección de *Salmonella* spp.	UNE-EN ISO 6579-1
Calzas y paños	Detección de Salmonella spp, Enteritidis y Typhimurium mediante PCR a tiempo real multiplex	PE/082/PA *Método interno basado en Thermo Scientific™ SureTect™ Salmonella species, Typhimurium and Enteritidis Multiplex PCR Assay*
Huevos (cáscara e interior)	Detección de Salmonella spp mediante PCR a tiempo real	PE/083/PA *Método interno basado en Assurance® GDS Salmonella Tq*

Serotipado de cepas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Cultivo de *Salmonella* spp. móviles	Serotipado de colonias de *Salmonella* spp.	PE/071/PA *Método interno basado en UNE-CEN ISO/TR 6579-3*

ÁREA DE INMUNOLOGÍA

Análisis mediante métodos basados en técnicas PCR

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos	Detección de *Salmonella* spp. mediante PCR a tiempo real	PE/072/ID *Método interno basado en IQ-CHECK Salmonella II*

ÁREA FÍSICO-QUÍMICA

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos	Nitrógeno/proteína bruta por conductividad térmica (método Dumas)	PE/093/BQ *Método interno basado en UNE-EN ISO 16634-1 UNE-EN ISO 16634-2*

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Grasas animales y vegetales	Acidez de la grasa por volumetría	PE/001/BQ *Método interno basado en ISO 660 Método 9.1*
Piensos (excepto grasas y aceites)	Acidez sulfúrica por volumetría	PE/003/BQ Rev 12 *Método interno*
Piensos (excepto semillas y frutos oleaginosos, gluten, levadura y proteínas de patatas)	Grasa bruta (sin hidrólisis previa) por gravimetría	PE/050/BQ *Método interno basado en ANKOM Technology Method 2*
Piensos	Fibra bruta por gravimetría	PE/043/BQ *Método interno basado en Equipo ANKOM 2000 Crude Fiber Method 1*
Piensos (excepto grasa) Correctores Complementos y Premixes	Cenizas por gravimetría	PE/028/BQ *Método interno basado en Reglamento (CE) nº 152/2009 y sus posteriores modificaciones ANEXO III, Apdo. M*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos (excepto melazas, grasas y cereales) Correctores Complementos y Premixes	Humedad por gravimetría	PE/056/BQ *Método interno basado en Reglamento (CE) nº 152/2009 y sus posteriores modificaciones ANEXO III, Apdo. A*

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos	Almidón por polarimetría	PE/012/BQ *Método interno basado en ISO 6493*

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Fosfatos	Fósforo total por espectrofotometría de absorción molecular	PE/198/BQ *Método interno basado en RCE 152/2009 y sus posteriores modificaciones Anexo III Apdo. P*

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrometría de masas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos (excepto piensos minerales, minerales y sus productos derivados; aceites y grasas)	Elementos por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) Cobre *(≥ 3 mg/kg)* Manganeso *(≥ 15 mg/kg)* Zinc *(≥20 mg/kg)* Sodio (≥0.15 %) Potasio (≥0.2 %) Magnesio (≥0.05 %)	PE/245/BQ
	Cadmio *(≥0,05 mg/Kg)* Plomo *(≥0,2 mg/Kg)* Arsénico *(≥0,2 mg/Kg)* Mercurio *(≥0,02 mg/Kg)*	PE/246/BQ *Métodos internos basados en UNE-EN 17053*

ÁREA NIR

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Cebada Maíz Piensos de porcino, vacuno, pollos y gallinas Salvado Soja Trigo	Parámetros composicionales por espectroscopía en el infrarrojo cercano (NIR) Humedad Proteína Almidón (excepto maíz, soja y piensos de vacuno) Cenizas (excepto maíz, trigo, cebada, piensos de porcino de vacuno y de gallinas) Grasa (excepto cebada, maíz, trigo y piensos de vacuno) Fibra (excepto cebada maíz y trigo) Calcio (en pienso de gallinas) Fosforo (en pienso de gallinas)	PE/149/BQ *Método interno conforme a UNE-EN ISO 12099*

Esta revisión corrige los errores detectados en la revisión nº 32 de fecha 24/01/2025

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.

Código Validación Electrónica: 952ypv4rc14Q1F1c72
La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra. La presente acreditación está sujeta a modificaciones, suspensiones temporales y retirada.
Su vigencia puede confirmarse en https://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica o haciendo clic **aquí**