

LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA DE ALICANTE

Dirección: Plaza de España, 6; 03010 - Alicante
Norma de referencia: **UNE-EN ISO/IEC 17025: 2017**
Actividad: **Ensayo**
Acreditación nº: **148/LE370**
Fecha de entrada en vigor: 11/12/1998

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 36 fecha 24/07/2026)

Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)

BIOQUÍMICA SANITARIA

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carnes Condimentos Productos de aperitivo Especias Productos estimulantes Turrone	Humedad por gravimetría	PNTE/LSPA/90 Rev. 10 <i>Método interno</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites calentados	Compuestos polares por cromatografía en columna y detección gravimétrica ($\geq 7,0$ %)	PNTE/LSPA/154 <i>Método interno basado en BOE-A-1989-2265</i>
Alimentos, excepto vegetales de los géneros "Allium" y "Brassica" Bebidas alcohólicas Bebidas no alcohólicas Zumos y néctares	Dióxido de azufre y sulfitos por cromatografía iónica y detección conductimétrica (≥ 10 mg/kg)	PNTE/LSPA/206 Rev.8 <i>Método interno</i>
Alimentos, excepto vegetales del género "Allium" Bebidas alcohólicas Bebidas no alcohólicas Zumos y Néctares	Dióxido de azufre y sulfitos por cromatografía iónica y detección amperométrica (≥ 10 mg/kg)	PNTE/LSPA/246 <i>Método interno basado en IC Application Note P-082</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrometría atómica

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Complementos Alimenticios Aditivos alimentarios Aguas	Elementos químicos (metales) y especies por técnicas de Espectrometría Atómica LEBA⁽¹⁾	PNTE/LSPA/190
Materiales destinados al contacto con alimentos (objetos cerámicos, materiales plásticos y objetos metálicos)	Migración específica de elementos químicos (metales) por técnicas de Espectrometría Atómica (<i>Simulantes de alimentos</i>) LEBA⁽¹⁾	PNTE/LSPA/191

(1) "El Laboratorio dispone de una Lista de Ensayos Bajo Acreditación (LEBA) a disposición del cliente, según se establece en la Nota Técnica 18 de ENAC"

ANÁLISIS INSTRUMENTAL

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carnes y derivados Pescados frescos, ahumados y desecados	Nitritos por espectrofotometría UV-VIS ($\geq 6,0 \text{ mg NaNO}_2/\text{kg}$)	PNTE/LSPA/109 <i>Método interno basado en ISO 2918</i>

Ensayos mediante métodos basados en técnicas gravimétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Salsas Preparados para lactantes y preparados de continuación Mostaza condimento (Semillas)	Grasa por gravimetría Salsas ($\geq 0.7\%$) Preparados para lactantes y de continuación ($\geq 1\%$) Mostaza condimento (semillas) ($\geq 3\%$)	PNTE/LSPA/254 Rev. 3 <i>Método interno</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Productos vegetales Hortalizas de hojas	Nitratos por cromatografía líquida con detector de serie de diodos (LC/DAD) ($\geq 80 \text{ mg/kg}$)	PNTE/LSPA/87 <i>Método interno basado en UNE-EN 12014-2</i>
Pescados y derivados	Histamina por cromatografía líquida con detector de serie de diodos (LC-DAD) ($\geq 25 \text{ mg/kg}$)	ISO 19343

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Conservadores por cromatografía líquida con detector de serie de diodos (LC/DAD) Metil 4-hidroxibenzoato ($\geq 20 \text{ mg/kg}$) Etil 4-hidroxibenzoato ($\geq 20 \text{ mg/kg}$) Propil 4-hidroxibenzoato ($\geq 20 \text{ mg/kg}$) <i>Bebidas refrescantes de disgregados de frutas</i> Ac. Benzoico ($\geq 4 \text{ mg/l}$) Ac. Sórbico ($\geq 4 \text{ mg/l}$) <i>Resto de Bebidas</i> Ac. Benzoico ($\geq 2 \text{ mg/l}$) Ac. Sórbico ($\geq 2 \text{ mg/l}$) <i>Muestras sólidas</i> Ac. Benzoico ($\geq 20 \text{ mg/kg}$) Ac. Sórbico ($\geq 20 \text{ mg/kg}$)	PNTE/LSPA/14 Rev. 19 <i>Método interno</i>
Frutos secos Frutas desecadas Especias (excepto pimienta y nuez moscada) Café Vino Mosto	Aflatoxinas B1, B2, G1, G2 y Ocratoxina A por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS-MS) <i>Frutos secos, Frutas desecadas, Especies (excepto pimienta y nuez moscada)</i> Aflatoxina B1 ($\geq 0,6 \text{ } \mu\text{g/kg}$) Aflatoxina G2 ($\geq 0,2 \text{ } \mu\text{g/kg}$) Aflatoxina B2 ($\geq 0,2 \text{ } \mu\text{g/kg}$) Ocratoxina A ($\geq 1,0 \text{ } \mu\text{g/kg}$) Aflatoxina G1 ($\geq 0,6 \text{ } \mu\text{g/kg}$) <i>Café</i> Ocratoxina A ($\geq 1,0 \text{ } \mu\text{g/kg}$) <i>Vino, Mosto</i> Ocratoxina A ($\geq 0,1 \text{ } \mu\text{g/kg}$)	PNTE/LSPA/261 <i>Método interno conforme a Reglamento (UE) 2023/2782</i>
Aceites vegetales	Hidrocarburos Policíclicos Aromáticos (PAH's) por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (LC-FLD) Benzo (a) antraceno Benzo (a) pireno Criseno Dibenzo (a, h) antraceno Benzo (e) pireno Benzo (g, h, i) perileno Benzo (b) fluoranteno Indeno (1,2,3 c, d) pireno Benzo (k) fluoranteno ($\geq 0,9 \text{ } \mu\text{g/kg}$)	PNTE/LSPA/125 <i>Método interno conforme al Reglamento (CE) nº 333/2007 y sus posteriores modificaciones</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites vegetales Grasa extraída de: Salsas Alimentos para lactantes y preparados de continuación Mostaza condimento (semillas)	Composición de ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Aceites de oliva y orujo</i> Ácido Mirístico Ácido Linoleico Ácido Palmítico Ácido Linolénico Ácido Palmitoleico Ácido Araquídico Ácido Margárico Ácido Araquidónico Ácido Margaroleico Ácido Gadoleico Ácido Esteárico Ácido Behénico Ácido Oleico Ácido Lignocérico <i>Aceites vegetales (excepto oliva y orujo), Grasa extraída de: salsas, alimentos para lactantes y preparados de continuación y mostaza condimento (semillas)</i> Ácido Caprílico Ácido gamma-Linolénico Ácido Cáprico Ácido alfa-Linolénico Ácido Undecanoico Ácido Araquídico Ácido Laurico Ácido Eicosenoico Ácido Tridecanoico Ácido Eicosadienoico Ácido Mirístico Ácido Eicosatrienoico o DGLA Ácido Miristoleico Ácido Heneicosanoico Ácido Pentadecanoico Ácido Araquidónico Ácido Pentadecenoico Ácido Eicosatrienoico Ácido Palmítico Ácido Eicosapentanoico o EPA Ácido Palmitoleico Ácido Behénico Ácido Heptadecanoico Ácido Erúcico Ácido Heptadecenoico Ácido Docosadienoico Ácido Esteárico Ácido Tricosanoico Ácido Oleico Ácido Lignocérico Ácido Vaccémico Ácido Docosahexaenoico o DHA Ácido Linoléico Ácido Nervónico Ácido Linolelaídico	PNTE/LSPA/162 <i>Método interno basado en COI/T.20/Doc. n.º 33</i>

Ensayos de migración global basados en técnicas gravimétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Material plástico destinado al contacto con alimentos	Migración global por gravimetría (simulantes evaporables)	PNTE/LSPA/200 Método interno basado en UNE-EN 1186-1 UNE-EN 1186-3

Ensayos de migración basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Material plástico destinado al contacto con alimentos	Migración de formaldehído por espectrofotometría UV-Vis (simulantes acuosos) ($\geq 3,0$ mg/kg)	PNTE/LSPA/213 Método interno basado en UNE-CEN/TS 13130-23

Ensayos de migración específica basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Material plástico destinado al contacto con alimentos	Migración específica de etilenglicol y dietilenglicol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (GC-FID) y confirmación por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (CG-MS) (simulantes acuosos y etanol al 95%) (≥ 3 mg/kg)	PNTE/LSPA/204 Método interno basado en UNE-EN 13130 Partes 1,7
	Migración específica de sustancias procedentes de materiales plásticos por cromatografía de gases con detector de masas (GC-MS) (simulante óxido de polifenileno modificado (MPPO) y aceite) Isoftalato de dimetilo (DMIP) ($\geq 0,04$ mg/kg) Ftalato de dibutilo (DBP) ($\geq 0,1$ mg/kg) Sebacato de dibutilo (DBS) ($\geq 5,4$ mg/kg) Citrato de tri-n-butil acetilo (ATBC) (≥ 6 mg/kg) Ftalato de butilbencilo (BBP) ($\geq 0,9$ mg/kg) Adipato de bis (2-etilhexilo) (DEHA) (≥ 2 mg/kg) Ftalato de bis(2-etilhexilo) (DEHP) ($\geq 0,3$ mg/kg) Ácido 1,2-ciclohexanodicarboxílico, diisononil éster (DINCH) ($\geq 5,4$ mg/kg) Ftalato de diisononilo (DINP) (≥ 2 mg/kg) Ftalato de diisodecilo (DIDP) (≥ 2 mg/kg) Benzofenona (BP) ($\geq 0,1$ mg/kg) Hidroxitolueno butilado 2,6-di-terc-butil-p-cresol (BHT) ($\geq 0,4$ mg/kg)	PNTE/LSPA/225 Método interno basado en UNE-EN 13130-1
	Migración específica de melamina por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (CL-MS/MS) (simulante B) ($\geq 0,2$ mg/kg)	PNTE/LSPA/244 Método interno basado en UNE-EN 13130-1

MICROBIOLOGÍA SANITARIA

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Recuento en placa de <i>Estafilococos</i> coagulasa positivo	ISO 6888-2
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positivo	ISO 16649-2
	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C	ISO 4833-1
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2
	Recuento en placa de enterobacterias	ISO 21528-2
	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1
	Recuento de <i>Estafilococos</i> coagulasa positivos (NMP)	ISO 6888-3
Carne fresca de ave	Recuento en placa de <i>Campylobacter</i> spp.	ISO 10272-2
Moluscos vivos	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positivo (NMP)	ISO 16649-3
Comidas preparadas	Recuento en placa de <i>Bacillus cereus</i> presuntivos	ISO 7932
Preparados para lactantes	Detección de <i>Cronobacter</i> spp.	ISO 22964

Serotipado de cepas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Cultivo de <i>Salmonella</i> spp.	Serotipado de colonias de <i>Salmonella</i> <i>Typhimurium</i> y <i>Salmonella</i> <i>Enteritidis</i>	ISO/TR 6579-3

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia automatizada (ELFA)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Esponjas Hisopos	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia (ELFA)	PNTE/LSPA/121 <i>Método interno basado en VIDAS® Up Salmonella (SPT)</i>
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia (ELFA)	PNTE/LSPA/122 <i>Método interno basado en VIDAS® Listeria monocytogenes II (LMO2)</i>
Productos cárnicos crudos Productos vegetales crudos	Detección de <i>Escherichia coli</i> O157 (con enriquecimiento por inmuoconcentración)	PNTE/LSPA/123 <i>Método interno basado en VIDAS® UP E. coli O157 (ECPT)</i>
Alimentos	Detección de Enterotoxinas estafilocócicas por inmunofluorescencia (ELFA)	ISO 19020
Carnes y derivados	Detección de <i>Campylobacter</i> spp. por inmunofluorescencia (ELFA)	PNTE/LSPA/45 <i>Método interno basado en VIDAS® Agar Campylobacter (CAM)</i>

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas PCR

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carne y derivados cárnicos Vegetales crudos Productos lácteos	Detección de <i>Escherichia coli</i> productor de shigatoxinas (STEC) por PCR a tiempo real con aislamiento en medio de cultivo y confirmación de colonias por PCR	PNTE/LSPA/259 <i>Método interno basado en ISO/TS 13136</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Cereales y derivados Cacao y derivados Helados Turrone y mazapanes	Cuantificación de cacahuete por ELISA sándwich ($\geq 0,75$ mg/kg) ($\geq 1,0$ mg/kg) Excepto cacao y derivados	PNTE/LSPA/214 <i>Método interno basado en RIDASCREEN® Peanut R6811</i> <i>BioSystems COD 14126</i>
Cereales y derivados Comidas preparadas Helados Preparados de carne Productos cárnicos cocidos Salsas	Cuantificación de soja por ELISA sándwich (≥ 2.5 mg de proteína de soja/kg) (≥ 40 µg Inhibidor de la tripsina de soja (STI)/kg)	PNTE/LSPA/216 <i>Método interno basado en RIDASCREEN® FAST Soya R7102</i> <i>BioSystems COD 14129</i>

Análisis de GMOs mediante métodos basados en técnicas PCR

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Piensos (excepto aceite y grasas comestibles, lecitina de soja, jarabes de glucosa, almidón y harinas refinadas de cereales)	Detección de material vegetal transgénico mediante PCR a tiempo real <i>p-34S</i> <i>p-35S</i> <i>t-NOS</i>	PNTE/LSPA/233 Rev. 04 <i>Método interno</i>
	<i>Cry1Ab/Ac</i> <i>tE9</i> <i>pat</i> <i>bar</i>	PNTE/LSPA/235 PNTE/LSPA/239 <i>Métodos internos basados en JRC Compendium for reference methods for GMO analysis</i> <i>QL-ELE-00-016</i> <i>QL-ELE-00-024</i> <i>QL-ELE-00-025</i> <i>QL-ELE-00-026</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.