# LABORATORIOS BIOTEST, S.L.P.

Dirección: C/ Félix Lafuente S/N; Ed: Castilla Local 6; 22004 Huesca
Norma de referencia: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**
Actividad: **Ensayo**
Acreditación nº: **629/LE1262**
Fecha de entrada en vigor: 25/01/2008

## ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 14 fecha 22/12/2023)

**Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)**

**LABORATORIO ANÁLISIS QUÍMICOS**

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|---|
| Alimentos | Actividad de agua a 25 °C | ISO 18787 |
| | pH por potenciometría<br>*(2 – 12 uds. pH)* | BQA-02<br>*Método interno basado en ISO 2917* |

Análisis de aguas mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|---|
| Aguas de consumo<br>Aguas de pozo no tratadas<br>Aguas de manantial no tratadas | pH por potenciometría<br>*(4 – 10 uds. pH)* | BQH-02<br>*Método interno basado en UNE-EN ISO 10523* |
| | Conductividad por conductimetría a 20 °C<br>*(150 – 10.000 µS/cm)* | BQH-03<br>*Método interno basado en UNE-EN 27888* |

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 microorganismos a 30 °C | ISO 4833-1 |
| | Recuento en placa de mohos y levaduras | ISO 21527-1<br>ISO 21527-2 |
| | Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C | ISO 21528-2 |
| | Recuento en placa de coliformes a 30 °C | ISO 4832 |

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:** B6AmvS9d8910Pm2E7Y
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**

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|---|
| Alimentos | Recuento en placa de *Escherichia coli* β-glucuronidasa positivo | ISO 16649-2 |
| | Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos | ISO 6888-2 |
| | Recuento en placa de *Listeria monocytogenes* | ISO 11290-2 |
| | Detección de *Salmonella* spp. | ISO 6579-1 |
| | Detección de *Listeria monocytogenes* | ISO 11290-1 |

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<br>Aguas de pozo no tratadas<br>Aguas de manantial no tratadas | Recuento en placa de microorganismos cultivables a 22 °C | ISO 6222 |
| | Recuento de enterococos intestinales<br>*(Filtración)* | ISO 7899-2 |
| | Recuento de *Clostridium perfringens*<br>*(Filtración)* | UNE-EN ISO 14189 |
| Aguas de consumo | Recuento de coliformes y *Escherichia coli* β-glucuronidasa positivo<br>*(Filtración)* | Orden SCO/778/2009 |
| Aguas de pozo no tratadas<br>Aguas de manantial no tratadas | | BMH-03<br>*Método interno basado en*<br>Orden SCO/778/2009 |

Análisis de *Legionella*

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|---|
| Aguas de consumo<br>Aguas continentales tratadas y no tratadas | Recuento de *Legionella* spp. | ISO 11731 |
| | Identificación de *Legionella pneumophila* (Inmunoaglutinación) | BMH-07<br>*Método interno basado en kit comercial(*)* |

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

**Código Validación Electrónica:** B6AmvS9d8910Pm2E7Y
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**

Análisis para el control de higiene de superficies mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|---|
| Placas de contacto | Recuento en placa de mohos y levaduras | BMS-01<br><br>*Método interno basado en NF V 08-059* |
| | Recuento en placa de microorganismos a 30º C | BMS-01 Rev. 07<br>*Método interno* |
| | Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C | |
| Laminocultivos | Recuento de microorganismos a 37 °C | |
| | Recuento de enterobacterias a 37 °C | |
| Esponjas<br>Paños | Detección de *Listeria monocytogenes* | ISO 11290-1 |
| Esponjas (control de higiene superficies de canales) | Detección de *Salmonella* spp. | ISO 6579-1 |
| Canales (método destructivo) | Recuento en placa de microorganismos a 30 °C | ISO 4833-1 |
| | Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C | ISO 21528-2 |

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:** B6AmvS9d8910Pm2E7Y
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**