

LABORATORIOS DE ANÁLISIS INNOAGRAL, S.L.(Unipersonal)

Dirección: Calle Pelagatos, 1-B C.P. 41310 Brenes (Sevilla)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **1365/LE2524**

Fecha de entrada en vigor: 20/12/2019

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 9 fecha 11/10/2024)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

AREA DE MICROBIOLOGÍA

Análisis mediante métodos basados en técnicas aislamiento en medio de cultivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C	UNE-EN ISO 4833-2
Hisopos		UNE-EN ISO 4833-1
Alimentos	Recuento de estafilococos coagulasa positivo	UNE-EN ISO 6888-1
	Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i>	PNT.08.97 <i>Método interno basado en ALOA® COUNT</i>
	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva	ISO 16649-2
Alimentos Piensos Hisopos	Recuento en placa de enterobacterias a 37°C	ISO 21528-2
Hisopos	Recuento en placa de coliformes a 37°C	PNT.08.78 <i>Método interno basado en ISO 4832</i>
Alimentos Piensos Placas de cultivo (sedimentación)	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25°C	ISO 21527-1 ISO 21527-2 PNT.08.105 <i>Método interno basado en ISO 21527-1</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Hisopos Esponjas	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	PNT.08.77 PNT.08.108 <i>Métodos internos basados en ALOA® ONE DAY</i>
Alimentos Esponjas	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	PNT.08.76 PNT.08.79 <i>Método interno basado en SALMA™ One Day</i>

AREA DE FÍSICO-QUÍMICA Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Suelos	pH por potenciometría (1:2,5 agua) <i>(4,5 – 9,0 unidades de pH)</i>	PNT.08.02 <i>Método interno basado en BOE-A-1976-6778, método 2</i>
	Conductividad eléctrica por conductimetría <i>(90 - 900 μS/cm)</i>	PNT.08.03 <i>Método interno basado en UNE 77308</i>
Alimentos	pH por potenciometría <i>(2– 8 unidades de pH)</i>	PNT.08.109 Rev. 01 Método interno

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrometría atómica

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED (5)</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST (6)</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE (7)</i>
Alimentos	Sodio por espectrometría de masas asistida por plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) <i>($\geq 0,003$g/100g)</i>	PNT.08.102 Rev. 6 Método interno

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED (5)</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST (6)</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE (7)</i>
Verduras, hortalizas y derivados Cereales, harinas y derivados Carnes y derivados Zumos Leches y derivados Pescados y derivados	Determinación de Plomo (Pb), Cadmio (Cd) y Mercurio (Hg) por espectrometría de masas asistida por plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) <i>Verduras, hortalizas y derivados, Cereales, harinas y derivados, Carnes y derivados, Zumos, Leches y derivados (≥0,005 mg/kg)</i> <i>Pescados y derivados (≥0,05 mg/kg)</i>	PNT.08.102 <i>Método interno basado en UNE-EN 15763</i>
Suelos Material vegetal	Elementos por espectrometría de masas asistida por plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) <i>Suelos</i> <i>Cobre (≥ 1 mg/kg)</i> <i>Fósforo (≥ 0,05 %)</i> <i>Potasio (≥ 0,06 % K₂O) / (≥ 0,05 % K)</i> <i>Magnesio (≥ 0,06 %)</i> <i>Hierro (≥ 50 mg/kg)</i> <i>Manganeso (≥ 1 mg/kg)</i> <i>Material vegetal</i> <i>Fósforo (≥ 0,05 %)</i> <i>Potasio (≥ 0,06 % K₂O) = (≥ 0,05 % K)</i> <i>Hierro (≥ 50 mg/kg)</i> <i>Cobre (≥ 1 mg/kg)</i> <i>Manganeso (≥ 1 mg/kg)</i> <i>Boro (≥ 5 mg/kg)</i> <i>Calcio (≥ 0,06 %)</i> <i>Magnesio (≥ 0,06 %)</i>	PNT.08.102 <i>Método interno basado en UNE-EN 16171</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.