# LABORATORIO MUNICIPAL DE VITORIA

Dirección: Cuesta de San Vicente, s/n; 01001 Vitoria-Gasteiz
Norma de referencia: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**
Actividad: **Ensayo**
Acreditación nº: **564/LE924**
Fecha de entrada en vigor: 19/01/2007

## ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 20 fecha 18/07/2025)

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

**LABORATORIO DE BROMATOLOGÍA**

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|---|
| Alimentos | Humedad por gravimetría | PNTE-BR-002 Rev. 13<br>*Método interno* |
| | Grasa por gravimetría | PNTE-BR-004 Rev. 13<br>*Método interno* |
| | Cenizas por gravimetría | PNTE-BR-042 Rev. 12<br>*Método interno* |
| | Fibra alimentaria (fracciones de alto peso molecular) por método enzimático-gravimétrico | PNTE-BR-O85<br>*Método interno basado en AOAC 985.29* |
| | Proteínas por volumetría (método Kjeldahl) | PNTE-BR-003<br>*Método interno basado en BOE-A-1979-21118 Anexo II Apdo. 5* |
| | Dióxido de azufre por volumetría (método Monier-Williams)<br>(≥ 10 mg/kg) | PNTE-BR-005<br>*Método interno basado en AOAC 990.28* |
| | Hidratos de carbono (por cálculo) | PNTE-BR-090<br>*Método interno basado en Food energy – methods of analysis and conversion factors, FAO Food and Nutrition Paper* |
| | Valor energético (por cálculo) | |

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:** 8Q84ZD455FEj7ftU5x
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 | Cloruros por volumetría | PNTE-BR-067<br>*Método interno basado en BOE-A-1979-21118 Anexo II Apdo. 8* |
| Aceite de oliva | Ácidos grasos libres por volumetría (método en frío) | COI/T.20/Doc. n.º 34 |
| Aceites y grasas | Índice de peróxidos por volumetría | COI/T.20/Doc. n.º 35 |
| Miel (excepto mieles para uso industrial) | Acidez libre por volumetría | BOE-A-1986-15960 Anexo I Apdo. 7 |

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|---|
| Miel | Humedad por refractometría | BOE-A-1986-15960 Anexo I Apdo. 9 |

Análisis físico-químicos

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|---|
| Miel | Actividad diastásica | BOE-A-1986-15960 Anexo I Apdo. 11 |
| | Conductividad eléctrica | BOE-A-1986-15960 Anexo I Apdo. 12 |

Análisis de gluten mediante métodos basados en técnicas de inmunoensayo

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|---|
| Alimentos (excepto hidrolizados y fermentados) | Cuantificación de gluten mediante ELISA-sandwich (anticuerpo-R5)<br>(≥ 5 mg/kg) | PNTE-BR-074<br>*Método interno basado en kit comercial (*)* |
| | Cuantificación de gluten mediante inmunoturbidimetría<br>(≥ 5 mg/kg) | PNTE-BR-091<br>*Método interno basado en kit comercial (*)* |

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

**LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA**

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

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|---|
| Alimentos | Detección de *Salmonella* spp. | UNE-EN ISO 6579-1 |
| | Detección de *Listeria monocytogenes* | UNE-EN ISO 11290-1 |
| | Recuento en placa de *Listeria monocytogenes* | UNE-EN ISO 11290-2 |
| | Recuento en placa de microorganismos a 30°C | UNE-EN ISO 4833-1 |
| | Recuento en placa de coliformes | ISO 4832 |
| | Recuento en placa de *Escherichia coli* β-glucuronidasa positivo | ISO 16649-2 |
| | Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos | UNE-EN ISO 6888-2 |
| | Recuento en placa de *Bacillus cereus* presuntivos | UNE-EN ISO 7932 |
| Carnes<br>Pescados<br>Alimentos con baja actividad de agua<br>Derivados de la leche | Recuento en placa de enterobacterias totales a 37 °C | UNE-EN 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.