

## 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. 14 fecha 06/09/2019)

#### 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
Carnes y derivados Alimentos listos para el consumo	Humedad por gravimetría	PNTE-BR-002 <i>Método interno basado en BOE-A-1979-21118 Anexo II Apdo. 10</i>
	Grasa por gravimetría	PNTE-BR-004 <i>Método interno basado en BOE-A-1979-21118 Anexo II Apdo. 9</i>
	Cenizas por gravimetría	PNTE-BR-042 <i>Método interno basado en BOE-A-1979-21118 Anexo II Apdo. 6</i>
	Cloruros por volumetría	PNTE-BR-067 <i>Método interno basado en BOE-A-1979-21118 Anexo II Apdo. 8</i>
Alimentos	Proteínas por volumetría (método Kjeldahl)	PNTE-BR-003 <i>Método interno basado en BOE-A-1979-21118 Anexo II Apdo. 5</i>
	Dióxido de azufre por volumetría (método Monier-Williams)	PNTE-BR-005 <i>Método interno basado en AOAC 990.28</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceite de oliva	Ácidos grasos libres por volumetría (método en frío)	Reglamento (CEE) nº 2568/91 y sus posteriores modificaciones Anexo II
Aceites y grasas	Índice de peróxidos por volumetría	Reglamento (CEE) nº 2568/91 y sus posteriores modificaciones Anexo III
Miel	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

## 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 <i>Salmonella</i> spp.	UNE-EN ISO 6579-1
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	UNE-EN ISO 11290-1
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	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 <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo	ISO 16649-2
	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos a 37 °C	UNE-EN ISO 6888-2
	Recuento en placa de <i>Bacillus cereus</i> presuntivos	ISO 7932
Alimentos con baja actividad de agua	Recuento en placa de mohos y levaduras	ISO 21527-2
Carnes Pescados Alimentos con baja actividad de agua Derivados de la leche	Recuento en placa de enterobacterias totales 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.