LAHEA ANÁLISIS, S.L.

Dirección: C/ Alicante, 1 bajo; 03100 Jijona (Alicante)
Norma de referencia: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**
Actividad: **Ensayo**
Acreditación nº: **327/LE492**
Fecha de entrada en vigor: 28/06/2002

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev 17 Fecha 17/02/2023)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

LABORATORIO DE ANÁLISIS QUÍMICOS DE ALIMENTOS

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche en polvo Productos confitería y bollería Turrones y mazapanes Cacao y derivados	Cenizas por gravimetría	PEE/B01 rev. 7 *Método interno*
Turrones y mazapanes Cacao y derivados Cereales y derivados Galletas Productos de aperitivos Frutos secos y semillas oleaginosas	Grasa por gravimetría	PEE/B02 rev. 9 *Método interno*
Leche en polvo Cereales y derivados Productos de confitería y bollería Caramelos y chicles Turrones y mazapanes Cacao y derivados Productos de aperitivos Frutos secos y semillas oleaginosas	Humedad (y extracto seco) por gravimetría	PEE/B03 rev. 8 *Método interno*
	Nitrógeno por volumetría (método Kjeldhal)	PEE/B04 rev. 10 *Método interno*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites y grasas (excepto grasa de leche y productos lácteos)	Acidez por volumetría	ISO 660
Grasa extraída de frutos secos con cáscara y semillas oleaginosas Grasa extraída de turrones y mazapanes Grasa extraída de chocolate Grasa extraída de productos de bollería y confitería Grasa extraída de productos de aperitivos		PEE/B11 *Método interno basado en ISO 660*

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunocromatografía

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Frutos secos Semillas oleaginosas Cereales y derivados Turrones y mazapanes Productos de bollería y confitería Productos de aperitivo	Aflatoxinas por inmunocromatografía (método de cribado) *(≥ 3,4 µg/kg)*	PEE/B20 *Método interno basado en RIDAQUICK RQS Aflatoxin*

LABORATORIO DE ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS

Análisis 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 ºC	ISO 4833-1
	Recuento en placa de enterobacterias a 37 ºC	UNE-EN ISO 21528-2
	Recuento en placa de Coliformes totales a 37 ºC	PEE/M13 *Método interno basado en RAPID´E. coli 2-Coliforms at 37ºC*
	Recuento en placa de *Listeria monocytogenes*	UNE-EN-ISO 11290-2

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos *(continuación)*	Recuento en placa de *Escherichia coli β* - - glucuronidasa. positivo a 44 °C	PEE/M30 *Método interno basado en RAPID´E. coli 2*
	Recuento en placa de *Staphylococcus* coagulasa positivo a 37 °C	ISO 6888-2
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C	SYMPHONY Agar
	Detección de *Salmonella* spp.	ISO 6579-1
	Detección de *Listeria monocytogenes*	COMPASS® *Listeria Agar* (detection)

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Placas de contacto Hisopos	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C	ISO 4833-2
		ISO 4833-1
	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C	UNE-EN ISO 21528-2
	Recuento en placa de *Listeria monocytogenes* y de *Listeria* spp	UNE-EN-ISO 11290-2

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: 601XTcjFJ6Tr9gG38j
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**