

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 18 Fecha 08/05/2026)

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 Turrone y mazapanes Cacao y derivados	Cenizas por gravimetría	PEE/B01 rev. 7 <i>Método interno</i>
Turrone y mazapanes Cacao y derivados Cereales y derivados Galletas Productos de aperitivos Frutos secos y semillas oleaginosas	Grasa por gravimetría	PEE/B02 rev. 9 <i>Método interno</i>
Leche en polvo Cereales y derivados Productos de confitería y bollería Caramelos y chicles Turrone y mazapanes Cacao y derivados Productos de aperitivos Frutos secos y semillas oleaginosas	Humedad (y extracto seco) por gravimetría	PEE/B03 rev. 8 <i>Método interno</i>
	Nitrógeno por volumetría (método Kjeldhal)	PEE/B04 rev. 10 <i>Método interno</i>

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 <i>Método interno basado en ISO 660</i>

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) $(\geq 3,4 \mu\text{g}/\text{kg})$	PEE/B20 <i>Método interno basado en RIDAQUICK RQS Aflatoxin</i>

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 °C	ISO 4833-1
	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C	UNE-EN ISO 21528-2
	Recuento en placa de Coliformes totales a 37 °C	PEE/M13 <i>Método interno basado en RAPID'E. coli 2-Coliforms at 37°C</i>
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	UNE-EN-ISO 11290-2

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