

## GRUPO TRAZA SERVICIOS INTEGRALES, S.L.

### Laboratorio de análisis

Dirección/Address: C/Mayor 55, Pol. Ind. Camposol. Puente Tocinos; 30006 Murcia

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

Actividad/Activity: **Ensayo/Test**

Acreditación/Accreditation nº: **1242/LE2264**

Fecha de entrada en vigor/Coming into effect: 31/03/2017

#### **ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN/SCHEDULE OF ACCREDITATION**

(Rev./Ed. 11 fecha/date 23/05/2025)

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

**Category 0 (Test in the permanent laboratory)**

#### **ÁREA MICROBIOLOGÍA/MICROBIOLOGY AREA**

Análisis mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo

*Food analysis by isolation in culture media methods*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
Alimentos Piensos <i>Food Feed</i>	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C <i>Plate count of microorganism at 30 °C</i>	PEA 01 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 4833-1</i>
Placas de contacto <i>Contact plates</i>		PES 01 Rev 2 <i>Método interno In-house method</i>
Alimentos Piensos <i>Food Feed</i>	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C <i>Plate count of Enterobacteriaceae at 37 °C</i>	PEA 04 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID'Enterobacteriaceae</i>
Placas de contacto <i>Contact plates</i>	Recuento en placa de enterobacterias presuntivas a 37 °C <i>Plate count of presumptive Enterobacteriaceae at 37 °C</i>	PES 02 Rev 2 <i>Método interno In-house method</i>
Alimentos Piensos <i>Food Feed</i>	Recuento en placa de bacterias anaerobias sulfito-reductoras <i>Plate count of sulfite-reducing bacteria growing under anaerobic conditions</i>	PEA 08 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE EN ISO 15213-1</i>

*ENAC is signatory of the Multilateral Recognition Agreements established by the European and International organizations of Accreditation Bodies EA, ILAC and IAF. For more information [www.enac.es](http://www.enac.es)*

*Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal.  
Its validity can be confirmed at [www.enac.es](http://www.enac.es)*

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](http://www.enac.es))

**Código Validación Electrónica:** fn0dsRtHhmj9B96VO1

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  <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO  <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO  <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos Piensos <i>Food Feed</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp.  <i>Detection of Salmonella spp.</i>	PEA 06  <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID'Salmonella</i>
Alimentos <i>Food</i>	Recuento en placa de coliformes totales y <i>E.coli</i> β-glucuronidasa positivo a 37 °C  <i>Plate count of total coliforms and E.coli β-glucuronidase positive at 37 °C</i>	PEA 02  <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID'E.coli 2 - Coliforms at 37 °C RAPID'E.coli 2 - E.coli at 37 °C</i>
	Recuento en placa de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positivos  <i>Plate count Coagulase-positive Staphylococci</i>	PEA 05  <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 6888-1</i>
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>  <i>Plate count of Listeria monocytogens</i>	PEA 03  <i>Método interno basado en In-house method based on Rapid'L.MONO (Enumeration)</i>
Alimentos <i>Food</i>	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C  <i>Plate count of yeast and moulds at 25 °C</i>	PEA 09  <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 21527-1 ISO 21527-2</i>
Hisopos <i>Swabs</i>		PES 05  <i>Método interno basado en In-house method based on UNE EN ISO 21527-2</i>
Alimentos <i>Food</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>  <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	PEA 07  <i>PES 03 Métodos internos basados en In-house methods based on RAPID'L.MONO (Detection)</i>
Hisopos <i>Swabs</i>		

*Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal.  
Its validity can be confirmed at [www.enac.es](http://www.enac.es)*

Análisis mediante métodos basados en técnicas de enzimoinmunoensayo  
*Analysis by enzyme immunoassay methods*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAZO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
Pescado y derivados <i>Fish and fish products</i>	Histamina por ELISA competitivo <i>Histamine by competitive ELISA</i> (≥ 20,0 mg/kg)	PEA 12 <i>Método interno basado en In-house method based on HistaSure™ ELISA Fast Track</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular  
*Analysis by molecular spectroscopy methods*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAZO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
Pescado fresco y elaborado (marinado o ahumado y tratado con conservantes) <i>Fresh and elaborated fish (treated with preservatives, marinated or smoked)</i>	Histamina por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático, histamina deshidrogenasa). <i>Histamine by UV-VIS spectrophotometry (enzymatic method-histamine dehydrogenase)</i>	PEA 16 <i>Método interno basado en In house method based on Y15 biosystems histamine kit 10/2020</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.

*An in-house method is considered based on standardized methods when its validity and suitability have been demonstrated against standard reference methods. This will never imply that ENAC considers both methods equivalents. For more information, please consult Annex I to the CGA-ENAC-LEC.*

*Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal.  
Its validity can be confirmed at [www.enac.es](http://www.enac.es)*