

ITSAS NATURA-NATURALEZA MARINA, S.L.

Dirección: Camino de Astigarraga, 2-6ª Oficina 1; 20180 Oiartzun (Guipúzcoa)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **470/LE1028**

Fecha de entrada en vigor: 17/06/2005

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 23 fecha 03/04/2025)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

ÁREA FÍSICO-QUÍMICA

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas y gravimétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto miel y aceites)	Proteínas por volumetría (Método Kjeldhal)	PFQ.01 Rev. 13 <i>Método interno</i>
Alimentos	Cenizas por gravimetría	PFQ.02 Rev. 12 <i>Método interno</i>
Alimentos (excepto productos de alto contenido en azúcar y estimulantes)	Humedad por gravimetría	PFQ.03 Rev. 9 <i>Método interno</i>
Alimentos (excepto miel, aceites, café, leche, cuajada, nata y natillas)	Grasa por gravimetría	PFQ.04 Rev. 11 <i>Método interno</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Pescados y derivados	Cuantificación de histamina por espectrofotometría (enzimático) (≥ 10 mg/kg)	PFQ-14 <i>Método interno basado en Histamine Kit BioSystems</i>
Alimentos (excepto alimentos deslactosados)	Determinación de lactosa por espectrofotometría (enzimático) (≥ 70 mg/kg)	PFQ-15 <i>Método interno basado en Lactose/D-Galactose Kit BioSystems</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto alimentos sin sal)	Determinación de sodio total por titulación termométrica ($\geq 0.03\%$)	PFQ-16 <i>Método interno basado en Methrom 859 Titrotherm</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales tratadas (excepto aguas de diálisis y de uso farmacéutico) Aguas continentales no tratadas (excepto aguas costeras y de transición)	Turbidez por Nefelometría ($\geq 0.3 UNT$)	PGQ.01 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 7027-1</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas físico-químicas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales tratadas (excepto aguas de diálisis y de uso farmacéutico) Aguas continentales no tratadas (excepto aguas costeras y de transición)	pH por potenciometría (3-12 uds. de pH)	PGQ.02 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 10523</i>
	Conductividad a 20 °C (5-12000 $\mu S/cm$)	PGQ.03 <i>Método interno basado en UNE EN 27888</i>

ÁREA MICROBIOLOGÍA

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 estafilococos coagulasa positivo	UNE EN ISO 6888-2
	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C	UNE EN ISO 4833-1
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	PAL-05 <i>Método interno basado en ALOA® COUNT</i>
	Recuento en placa de bacterias acidolácticas mesófilas a 30 °C	ISO 15214
	Recuento en placa de Coliformes y <i>E. coli</i> beta glucuronidasa positivo a 37°C	PAL-21 <i>Método interno basado en Rapid E.coli 2</i>
	Recuento en placa de <i>E. coli</i> beta glucuronidasa positivo a 44°C	PAL-20 <i>Método interno basado en Rapid E.coli 2</i>
	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C	PAL-56 <i>Método interno basado en BioRad Rapid Enterobacteriaceae</i>
	Recuento en placa de bacterias anaerobias sulfito reductoras	PAL-15 <i>Método interno basado en ISO 15213-1</i>
	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	PAL-09 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 6579-1</i>
Detección de <i>Escherichia coli</i>	PAL-01 <i>Método interno basado en ISO 7251</i>	
Alimentos Toallas Torundas Esponjas	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	PAL-03 PAS-05 <i>Método interno basado en ALOA® One Day</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Piensos	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positivo a 44 °C	ISO 16649-2
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25°C	PAL-58 <i>Método interno basado en Symphony</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia (ELFA)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto quesos a base de leche cruda y carnes frescas de aves de corral)	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia automatizada (ELFA)	PAL-32 <i>Método interno basado en VIDAS® L. monocytogenes Xpress (LMX)</i>
Alimentos Piensos	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia automatizada (ELFA)	PAL-31 <i>Método interno basado en VIDAS® Easy Salmonella (SLM)</i>
Heces Calzas Esponjas Toallas	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia automatizada (ELFA)	PAS-10 <i>Método interno basado en VIDAS® UP Salmonella (SPT)</i>

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales tratadas (excepto aguas de diálisis y de uso farmacéutico) Aguas continentales no tratadas (excepto aguas costeras y de transición)	Recuento en placa de microorganismos a 36 °C y 22 °C	UNE-EN ISO 6222

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales tratadas (excepto aguas de diálisis y de uso farmacéutico)	Recuento de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (Filtración)	UNE-EN ISO 16266
Aguas de piscina	Recuento de Estafilococos coagulasa positivo (Filtración)	PAG-02 <i>Método interno basado en NFT 90-421</i>
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales tratadas (excepto aguas de diálisis y de uso farmacéutico)	Recuento de coliformes y <i>Escherichia coli</i> (Filtración)	UNE-EN ISO 9308-1
Aguas continentales no tratadas Aguas marinas	Recuento de enterococos intestinales (Filtración)	UNE-EN ISO 7899-2

Análisis de *Legionella*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales tratadas (excepto aguas de diálisis y de uso farmacéutico) Aguas continentales no tratadas (excepto aguas costeras y de transición)	Recuento de <i>Legionella</i> spp. Identificación de <i>Legionella pneumophila</i> (serogrupos 1 y 2-14) (Inmunoaglutinación)	UNE-EN ISO 11731 NAG-06 <i>Método interno basado en kit comercial</i>

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

ÁREA BIOENSAYOS

Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto preparados hidrolizados) Agua de proceso	Cuantificación de gluten mediante ELISA tipo sándwich (anticuerpo R5) (≥ 6 mg/kg o mg/l)	PFQ.05 <i>Método interno basado en RIDASCREEN® Gliadin</i>
Torundas	Detección de gluten mediante ELISA tipo sándwich (≥ 12 ng/torunda)	PFQ.05 <i>Método interno basado en RIDASCREEN® Gliadin</i>
Alimentos (excepto preparados hidrolizados pimienta y mostaza) Agua de proceso	Cuantificación de soja mediante ELISA tipo sándwich ($\geq 2,5$ mg/kg o mg/l) expresado como proteína de soja	PFQ.10 <i>Método interno basado en RIDASCREEN® FAST soya</i>
Alimentos (excepto preparados hidrolizados) Agua de proceso Torundas	Cuantificación de huevo mediante ELISA tipo sándwich ($\geq 0,5$ mg/kg o mg/l) Torundas ($\geq 0,5$ µg/torunda) Expresado como huevo entero en polvo	PFQ.08 <i>Método interno basado en RIDASCREEN® FAST egg protein</i>
Alimentos (excepto preparados hidrolizados) Agua de proceso	Cuantificación de leche mediante ELISA tipo sándwich ($\geq 2,5$ mg/kg o mg/l) Expresado como proteína de leche	PFQ.11 <i>Método interno basado en RIDASCREEN® FAST milk</i>
Torundas	Detección de leche mediante ELISA tipo sándwich ($\geq 2,5$ µg/torunda) Expresado como proteína de leche.	PFQ.11 <i>Método interno basado en RIDASCREEN® FAST milk protein</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas PCR

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Agua de proceso Torundas de superficies	Detección de apio mediante PCR a tiempo real <i>Límite de detección=2 mg/kg o 2 mg/l o 1 µg/torunda</i>	PFQ.12 <i>Método interno basado en SureFood® ALLERGEN Celery</i>
	Detección de crustáceo mediante PCR a tiempo real <i>Límite de detección=2 mg/kg o 2 mg/l o 1 µg/torunda</i>	PFQ.12 <i>Método interno basado en SureFood® ALLERGEN Crustaceous</i>
	Detección de pescado mediante PCR a tiempo real <i>Límite de detección=5 mg/kg o 5 mg/l o 1 µg/torunda</i>	PFQ.12 <i>Método interno basado en SureFood® ALLERGEN Fish</i>
	Detección de nuez mediante PCR a tiempo real <i>Límite de detección=2 mg/kg o 2 mg/l o 1 µg/torunda</i>	PFQ.12 <i>Método interno basado en SureFood® ALLERGEN Walnut</i>
	Detección de molusco mediante PCR a tiempo real <i>Límite de detección=2 mg/kg o 2 mg/l o 1 µg/torunda</i>	PFQ-12 <i>Método interno basado en Surefood® Allergen Molluscs</i>
	Detección de mostaza mediante PCR a tiempo real <i>Límite de detección=2 mg/kg o 2 mg/l o 1 µg/torunda</i>	PFQ-12 <i>Método interno basado en Surefood® Allergen Mustard</i>
	Detección de sésamo mediante PCR a tiempo real <i>Límite de detección=2 mg/kg o 2 mg/l o 1 µg/torunda</i>	PFQ-12 <i>Método interno basado en Surefood Allergen Sesame</i>

Categoría I (Ensayos “in situ”)

LEGIONELLA - Toma de muestra

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
<p>Sistemas de agua fría de consumo humano (AFCH) y agua caliente sanitaria (ACS): acumuladores, depósitos y puntos terminales</p> <p>Torres de refrigeración y condensadores evaporativos</p> <p>Fuentes ornamentales</p> <p>Sistemas de protección contra incendios,</p> <p>Spas, piscinas y similares</p>	<p>Toma de muestra de agua para los ensayos de Legionella</p>	<p>PGT.12</p> <p><i>Método interno basado en UNE 100030 y RD 487/2022 Anexo VI.</i></p>

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

Esta revisión corrige las erratas detectadas en la revisión nº 22 de fecha 28/03/2025