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. 24 fecha 17/07/2026)

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 *Método interno*
Alimentos	Cenizas por gravimetría	PFQ.02 Rev. 12 *Método interno*
Alimentos (excepto productos de alto contenido en azúcar y estimulantes)	Humedad por gravimetría	PFQ.03 Rev. 9 *Método interno*
Alimentos (excepto miel, aceites, café, leche, cuajada, nata y natillas)	Grasa por gravimetría	PFQ.04 Rev. 11 *Método interno*

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 *Método interno basado en Histamine Kit BioSystems*
Alimentos (excepto alimentos deslactosados)	Determinación de lactosa por espectrofotometría (enzimático) *(≥ 70 mg/kg)*	PFQ-15 *Método interno basado en Lactose/D-Galactose Kit BioSystems*

ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN ENAC

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

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 *(≥ 0.3 UNT)*	PGQ.01 *Método interno basado en UNE-EN ISO 7027-1*

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 *Método interno basado en UNE-EN ISO 10523*
	Conductividad a 20 °C *(5-12000 µS/cm)*	PGQ.03 *Método interno basado en UNE EN 27888*

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

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

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 *Listeria monocytogenes* por inmunofluorescencia automatizada (ELFA)	PAL- 32 *Método interno basado en VIDAS® L. monocytogenes Xpress (LMX)*
Alimentos Piensos	Detección de *Salmonella* spp. por inmunofluorescencia automatizada (ELFA)	PAL-31 *Método interno basado en VIDAS® Easy Salmonella (SLM)*
Heces Calzas Esponjas Toallas	Detección de *Salmonella* spp. por inmunofluorescencia automatizada (ELFA)	PAS-10 *Método interno basado en VIDAS® UP Salmonella (SPT)*

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 *Pseudomonas aeruginosa* *(Filtración)*	UNE-EN ISO 16266
Aguas de piscina	Recuento de Estafilococos coagulasa positivo *(Filtración)*	PAG-02 *Método interno basado en NFT 90-421*
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales tratadas (excepto aguas de diálisis y de uso farmacéutico) Aguas continentales no tratadas Aguas marinas	Recuento de coliformes y *Escherichia coli* *(Filtración)*	UNE-EN ISO 9308-1
	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 *Legionella* spp. Identificación de *Legionella pneumophila* (Inmunoensayo)	UNE-EN ISO 11731 NAG-06 *Método interno basado en kit comercial*

(*) 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 *Método interno basado en RIDASCREEN® Gliadin*
Torundas	Detección de gluten mediante ELISA tipo sándwich *(≥ 12 ng/torunda)*	PFQ.05 *Método interno basado en RIDASCREEN Gliadin*
Alimentos (excepto preparados hidrolizados pimienta y mostaza) Agua de proceso	Cuantificación de soja mediante ELISA tipo sándwich *(≥ 2,5 mg/kg o mg/l) expresado como proteína de soja*	PFQ.10 *Método interno basado en RIDASCREEN® FAST soya*
Alimentos (excepto preparados hidrolizados) Agua de proceso Torundas	Cuantificación de huevo mediante ELISA tipo sándwich *(≥ 0,5 mg/kg o mg/l)* *Torundas (≥ 0,5 µg/torunda)* Expresado como huevo entero en polvo	PFQ.08 *Método interno basado en RIDASCREEN® FAST egg protein*
Alimentos (excepto preparados hidrolizados) Agua de proceso	Cuantificación de leche mediante ELISA tipo sándwich *(≥ 2,5 mg/kg o mg/l)* Expresado como proteína de leche	PFQ.11 *Método interno basado en RIDASCREEN® FAST milk*
Torundas	Detección de leche mediante ELISA tipo sándwich *(≥ 2,5 µg/torunda)* *Expresado como proteína de leche.*	PFQ.11 *Método interno basado en RIDASCREEN® FAST milk protein*

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 *Límite de detección=2 mg/kg o 2 mg/l o 1 µg/torunda*	PFQ.12 *Método interno basado en SureFood® ALLERGEN Celery*
	Detección de crustáceo mediante PCR a tiempo real *Límite de detección=2 mg/kg o 2 mg/l o 1 µg/torunda*	PFQ.12 *Método interno basado en SureFood®ALLERGEN Crustaceous*
	Detección de pescado mediante PCR a tiempo real *Límite de detección=5 mg/kg o 5 mg/l o 1 µg/torunda*	PFQ.12 *Método interno basado en SureFood® ALLERGEN Fish*
	Detección de nuez mediante PCR a tiempo real *Límite de detección=2 mg/kg o 2 mg/l o 1 µg/torunda*	PFQ.12 *Método interno basado en SureFood® ALLERGEN Walnut*
	Detección de molusco mediante PCR a tiempo real *Límite de detección=2 mg/kg o 2 mg/l o 1 µg/torunda*	PFQ-12 *Método interno basado en Surefood® Allergen Molluscs*
	Detección de mostaza mediante PCR a tiempo real *Límite de detección=2 mg/kg o 2 mg/l o 1 µg/torunda*	PFQ-12 *Método interno basado en Surefood® Allergen Mustard*
	Detección de sésamo mediante PCR a tiempo real *Límite de detección=2 mg/kg o 2 mg/l o 1 µg/torunda*	PFQ-12 *Método interno basado en Surefood Allergen Sesame*

Categoría I (Ensayos "in situ")

LEGIONELLA - Toma de muestra

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

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