

## LABORATORIOS BROMATOLÓGICOS ARABA, S.A. (ARALAB)

Dirección: C/ Vitoriabidea 14, Pabellón E; 01010 Vitoria-Gasteiz (Álava)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **346/LE632**

Fecha de entrada en vigor: 10/01/2003

### ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 19 fecha 01/03/2021)

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

#### ÁREA: FÍSICO-QUÍMICOS

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Derivados cárnicos Queso	Humedad por gravimetría	QAL-HU-01 Rev.11 <i>Método interno</i>
Alimentos listos para el consumo Pescado	Grasa por gravimetría	QAL-GR-01 Rev.9 <i>Método interno</i>
Productos de panadería, bollería, repostería y galletería	Proteínas por volumetría (método Kjeldahl)	QAL-PR-01 Rev.12 <i>Método interno</i>
Derivados cárnicos Queso	Cenizas por gravimetría	QAL-CZ-01 Rev.2 <i>Método interno</i>
Alimentos listos para el consumo Pescado	Cloruros por volumetría	QAL-CL-01 Rev.5 <i>Método interno</i>
Productos de panadería, bollería, repostería y galletería (excepto harinas y cereales)		
Derivados cárnicos Pescado Patatas	Dióxido de azufre y sulfitos por volumetría (Método de Monier-Williams modificado)	QAL-SO-01 Rev.4 <i>Método interno</i>

#### Análisis mediante métodos instrumentales

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	pH por potenciometría (3.0 – 9.0 unidades de pH)	QAL-PH-01 Rev.2 <i>Método interno</i>
	Actividad de agua por conductimetría	QAL-AW-01 Rev.2 <i>Método interno</i>

#### Análisis mediante métodos basados en técnicas de parasitología

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carne y derivados cárnicos frescos de las especies porcina, equina y jabalina	Detección de larvas de triquina ( <i>Trichinella</i> spp.) por digestión péptica y microscopía	PAL-TR-01 <i>Método interno basado en Reglamento (UE) 2015/1375. Anexo I, Capítulo I</i>

#### Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto aquellos con contenido en soja superior al 0,5%, hidrolizados, cerveza y siropes)	Gluten por ELISA sándwich (anticuerpo R5) (≥ 5 mg/kg)	QAL-GN-01 <i>Método interno basado en Kit comercial(*)</i>

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

### 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 microorganismos aerobios a 30 °C	ISO 4833-1
Esponjas Gasas Hisopos Laminocultivos Placas de contacto		MSU-AE-01 <i>Método interno basado en ISO 4833-1</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Recuento en placa de enterobacterias totales a 37 °C	ISO 21528-2
Espojas Gasas Hisopos Laminocultivos Placas de contacto		MSU-AE-01 <i>Método interno basado en ISO 21528-2</i>
Alimentos	Recuento en placa de coliformes totales a 30 °C	ISO 4832
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C	ISO 21527-1 ISO 21527-2
		MAL-ML-02 <i>Método interno basado en SYMPHONY</i>
	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos	ISO 6888-2
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo	ISO 16649-2
Alimentos	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2
Alimentos Espojas Paños Gasas		MAL-LI-07 <i>Método interno basado en RAPID' Lmono</i>
Moluscos bivalvos	Recuento de <i>Escherichia coli</i> presuntivas (NMP)	ISO 7251
Alimentos	Detección de <i>Salmonella</i> spp. (móviles)	MAL-SA-04 <i>Método interno basado en SMS® (Simple Method for Salmonella)</i>
Alimentos	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	MAL-SA-05 <i>Método interno basado en RAPID'Salmonella</i>
Heces animales Calzas Polvo Paños		UNE-EN ISO 6579-1

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	MAL-LI-04 <i>Método interno basado en ALOA® ONE DAY</i>
Alimentos Esponjas Paños Gasas		MAL-LI-05 <i>Método interno basado en COMPASS® Listeria Agar</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia automatizado (ELFA)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Esponjas Paños Gasas	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia (ELFA)	MAL-LI-09 <i>Método interno basado en VIDAS® Listeria monocytogenes Xpress (LMX)</i>
	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia (ELFA)	MAL-SA-09 <i>Método interno basado en VIDAS® Up Salmonella (SPT)</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas PCR

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Esponjas Paños Gasas	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por PCR a tiempo real	MAL-LI-08 <i>Método interno basado en iQ-Check Listeria monocytogenes II</i>
	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por PCR a tiempo real	MAL-SA-08 <i>Método interno basado en iQ-Check Salmonella II</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.