

AENOR CONFÍA, S.A. (Unipersonal) / (Sole Proprietorship) Laboratorio / Laboratory

Dirección / Address: C/ Miguel Yuste, nº 12 4ª y 5ª planta; 28037 Madrid

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

Actividad/ Activity: **Ensayo**

Acreditación / Accreditation nº: **731/LE1555**

Fecha de entrada en vigor / Coming into effect: 26/06/2009

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev. /Ed.30 fecha/date 06 /02/2026)

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS" (NT-70.02)*:

ACCREDITATION PROGRAM: "MICROBIOLOGICAL TESTING OF FOOD" (NT-70.02)*:

- **Ensayos para el cumplimiento de los criterios microbiológicos de los alimentos / Tests for compliance with microbiological criteria of food:**
 - *Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes*
 - *Salmonella / Salmonella*
 - *Escherichia coli / Escherichia coli*
 - *Recuento de colonias aerobias / Aerobic colony count*
 - *Enterobacteriáceas / Enterobacteriaceae*
 - *Estafilococos coagulasa positivos / Coagulase-positive staphylococci*
 - *Presunto Bacillus cereus / Presumed Bacillus cereus*
 - *Enterotoxinas estafilocócicas / Staphylococcal enterotoxins*

***Disponible en la página web de ENAC / Available on the ENAC website**

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

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

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)

Código Validación Electrónica: 839p05tS4gyxch3L2l

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**

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Category 0 (Test performed at permanent laboratory)

ÁREA DE MICROBIOLOGÍA/ MICROBIOLOGY AREA

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

Analysis using methods based on isolation techniques in culture medium

| 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 Hisopos Complementos alimenticios (excepto complementos alimenticios con microorganismos vivos añadidos) <i>Foods Swabs Foods supplements (except food supplements with added live microorganisms)</i> | Recuento en placa a 30 °C <i>Plate count of total microorganisms at 30°C</i> | ISO 4833-1 |
| Placas de contacto <i>Contact plates</i> | | PE-LAB-128 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> ISO 4833-2 |
| Alimentos <i>Foods</i> | Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucoronidasa positivo <i>Plate count of β-glucoronidase positive Escherichia coli</i> | ISO 16649-2 |
| | Recuento en placa de bacterias anaerobias sulfito reductores <i>Plate count of anaerobic sulfite reducing bacteria</i> | UNE-EN-ISO 15213-1 |

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

Código Validación Electrónica: 839p05tS4gyxch3L2l

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 Complementos alimenticios (excepto complementos alimenticios con microorganismos vivos añadidos) <i>Foods Foods supplements (except food supplements with added live microorganisms)</i> | Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Plate count of Listeria monocytogenes</i> | UNE-EN ISO 11290-2 |
| | Recuento en placa de <i>Bacillus cereus</i> presuntivos <i>Plate count of presumptive Bacillus cereus</i> | UNE-EN ISO 7932 |
| | Recuento en placa de Estafilococos coagulasa positivos <i>Plate count of coagulase-positive Staphylococci</i> | UNE-EN ISO 6888-2 |
| | Detección de <i>Escherichia coli</i> <i>Detection of Escherichia coli</i> | ISO 7251 |
| Alimentos Piensos <i>Foods Feeds</i> | Recuento en placa de mohos y levaduras <i>Plate count of mold and yeast</i> | ISO 21527-1 ISO 21527-2 |
| Alimentos Piensos Complementos alimenticios (excepto complementos alimenticios con microorganismos vivos añadidos) <i>Foods Feeds Foods supplements (except food supplements with added live microorganisms)</i> | Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i> | UNE-EN ISO 11290-1 |
| | Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i> | UNE-EN ISO 6579-1 |
| | Recuento en placa de coliformes totales <i>Plate count of total coliform</i> | ISO 4832 |

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

Código Validación Electrónica: 839p05tS4gyxch3L2l

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 Hisopos <i>Foods Feeds Swabs</i> | Recuento en placa de enterobacterias <i>Plate count of Enterobacteriaceae</i> | PE-LAB-133 Método interno basado en <i>In-house method based on Rapid'Enterobacteriaceae</i> |
| Complementos alimenticios (excepto complementos alimenticios con microorganismos vivos añadidos) <i>Foods supplements (except food supplements with added live microorganisms)</i> | | ISO 21528-2 |
| Placas de contacto <i>Contact plates</i> | Recuento en placa de enterobacterias presuntivas <i>Plate count of presumptive Enterobacteriaceae</i> | PE-LAB-129 Método interno basado en <i>In-house method based on NF V 08-054</i> |
| Preparados alimenticios deshidratados Hisopos Soportes de muestras ambientales Agua de procesos de fabricación <i>Deshidrate food preparations Swabs Environmental Sample Holders Process water used in manufacturing</i> | Detección de <i>Cronobacter</i> spp. <i>Detection of Cronobacter spp.</i> | ISO 22964 |

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

Código Validación Electrónica: 839p05tS4gyxch3L2l

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**

Análisis mediante métodos basados en técnicas de NMP automatizado

Analysis using methods based on automated NMP techniques

| 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 (excepto bebidas y leche cruda) <i>Foods (except drinks and raw milk)</i> | Recuento de coliformes totales (NMP automatizado) <i>Total coliform count (automated NMP)</i> | PE-LAB-047 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> TEMPO® TC |
| Alimentos (excepto bebidas carbonatadas) <i>Foods (except carbonated beverages)</i> | Recuento de enterobacterias (NMP automatizado) <i>Enterobacteriaceae Count (Automated NMP)</i> | PE-LAB-050 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> TEMPO® EB |

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia (ELFA)

Analysis using immunofluorescence (ELFA) methods

| 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 (excepto leche y derivado) <i>Foods (except milk and derivatives)</i> | Detección de Enterotoxina estafilocócica por inmunofluorescencia (ELFA) <i>Detection of Staphylococcal Enterotoxin by Immunofluorescence (ELFA)</i> | PE-LAB-110 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> AOAC 2007.06 |
| Leche y derivados <i>Milk and derivatives</i> | | ISO 19020 |
| Alimentos Hisopos Esponjas <i>Foods Swabs Sponges</i> | Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia automatizada (ELFA) <i>Detection of Listeria monocytogenes by automated Immunofluorescence (ELFA)</i> | PE-LAB-043 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> VIDAS® LMO2 |
| Alimentos Hisopos <i>Foods Swabs</i> | Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia automatizada (ELFA) <i>Detection of Listeria monocytogenes by Automated Immunofluorescence (ELFA)</i> | PE-LAB-136 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> VIDAS® LMX |

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

Código Validación Electrónica: 839p05tS4gyxch3L2l

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 Esponjas <i>Foods Sponges</i> | Detección de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia automatizada (ELFA). <i>Detection of Salmonella Spp. by Automated immunofluorescence (ELFA)</i> | PE-LAB-097 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> <i>VIDAS® Easy Salmonella</i> |

Análisis de aguas mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo
Water analysis using methods based on isolation techniques in culture medium

| 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> |
|--|---|--|
| Aguas de consumo <i>Drinking water</i> | Recuento de microorganismos a 22 °C y 36 °C <i>microorganism count at 22 °C and 36 °C</i> | UNE- EN- ISO 6222 |
| | Recuento de coliformes totales <i>Total coliform count</i> <i>(Filtración) / (Filtration)</i> | UNE-EN ISO 9308-1 |
| | Recuento de <i>Escherichia coli</i> <i>Escherichia coli count</i> <i>(Filtración) / (Filtration)</i> | |
| | Recuento de Enterococos intestinales <i>Intestinal Enterococci Count</i> <i>(Filtración) / (Filtration)</i> | UNE-EN ISO 7899-2 |

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

Código Validación Electrónica: 839p05tS4gyxch3L2l

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**

ÁREA DE QUÍMICA / CHEMISTRY AREA

Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA
Analysis using methods based on ELISA techniques

| 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 (excepto productos con gluten hidrolizado como cervezas, siropes, y/o almidones) <i>Foods (except products with hydrolyzed gluten such as beer, syrups, and/or starches)</i> | Gluten mediante ELISA-sándwich (anticuerpo R5) <i>Gluten by ELISA-sandwich (R5 antibody)</i> <i>Límite de detección / Detection limit = 5 mg/kg</i> <i>Límite de cuantificación / Limit of quantification = 10 mg/kg</i> | PE-LAB-072 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> <i>RIDASCREEN® Gliadin R7001</i> |
| Alimentos <i>Foods</i> | Determinación de proteínas de huevo por ELISA sándwich / <i>Determination of egg proteins by sandwich ELISA</i> <i>Límite de detección = 0,50 mg/kg (expresado en huevo entero en polvo)</i> <i>Limit of detection (expressed as whole egg powder)</i> <i>Límite de cuantificación = 0,5 mg/kg (expresado en huevo entero en polvo)</i> <i>Limit of quantification (expressed as whole egg powder)</i> | PE-LAB-113 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> <i>RIDASCREEN® Fast Ei/Egg protein R6402</i> |

Análisis de aguas mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas
Water analysis using methods based on electroanalytical techniques

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|--|
| Aguas de consumo <i>Drinking water</i> | pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i> <i>(4,0 - 11,0 unidades de pH / pH units)</i> | PE-LAB-075 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> <i>UNE-EN ISO 10523</i> |
| | Conductividad a 20 °C por conductimetría <i>Conductivity at 20 °C by conductimetry</i> <i>(15 µs/cm - 6000 µS/cm)</i> | PE-LAB-076 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> <i>UNE-EN 27888</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*

Código Validación Electrónica: 839p05tS4gyxch3L2l

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**

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

Analysis using methods based on optical techniques

| 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> |
|--|--|---|
| Aguas de consumo <i>Drinking water</i> | Turbidez por nefelometría <i>Turbidity by nephelometry</i> ($\geq 0,2$ UNF) | PE-LAB-077 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> <i>UNE-EN ISO 7027-1</i> |

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

Analysis using methods based on gravimetric and volumetric techniques

| 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> |
|--|---|---|
| Plátano <i>Plantain</i> | Azúcares totales por volumetría (método de Luff Schoorl) <i>Total sugars by volume (Luff Schoorl method)</i> | PE-LAB-103 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> <i>Journal Officiel de</i> <i>Communautés Européennes</i> <i>Num. L155/32-1971</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

Código Validación Electrónica: 839p05tS4gyxch3L2l

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> |
|--|---|--|
| Leche y derivados <i>Milk and derivatives</i> | Azúcares totales por volumetría (método de Luff Schoorl) <i>Total sugars by volume (Luff Schoorl method)</i> | PE-LAB-115 Rev. 5 Método interno <i>In-house method</i> |
| | Extracto seco/Humedad por gravimetría <i>Dry Extract/Moisture by Gravimetry</i> | PE-LAB-101 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> ISO 5534 |
| | Grasa por gravimetría <i>Gravimetry Fat</i> | PE-LAB-099 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> ISO 23318 UNE-EN ISO 23319 |
| | Proteína por volumetría (Método Kjeldahl) <i>Protein by volumetry (Kjeldahl method)</i> | PE-LAB-100 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> ISO 8968-1 |
| Alimentos <i>Foods</i> | Cenizas por gravimetría <i>Ash by gravimetry</i> | PE-LAB-117 Rev. 1 Método interno <i>In-house method</i> |
| | Cloruros por volumetría <i>Chlorides by volume</i> | PE-LAB-123 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> ISO 1841-1 |

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

Código Validación Electrónica: 839p05tS4gyxch3L2l

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**

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular
Analysis using methods based on molecular spectroscopy techniques

| 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> |
|--|--|--|
| Plátano <i>Plantain</i> | Almidón mediante espectrofotometría UV-VIS (método enzimático) <i>Starch by UV/VIS spectrophotometry (enzymatic method)</i> | PE-LAB-102 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> <i>UNE-EN ISO 15914</i> |
| Aguas de consumo <i>Drinking water</i> | Nitritos por espectrofotometría UV-VIS <i>Nitrites by UV/VIS spectrophotometry</i> ($\geq 0,01$ mg/l) | PE-LAB-080 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> <i>UNE-EN 26777</i> |

Ensayos de migración global basados en técnicas gravimétricas
Global migration tests based on gravimetric techniques

| 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> |
|---|--|---|
| Materiales plásticos destinados a estar en contacto con los alimentos <i>Plastic Materials meant to be in contact with foods</i> | Migración global en simulantes acuosos por inmersión y llenado (ácido acético 3%, etanol 10% y etanol 20%) <i>Global migration in aqueous simulants by immersion and filling (acetic acid 3%, ethanol 10% and ethanol 20%)</i> (sustancias no volátiles por gravimetría) <i>(non-volatile substances by gravimetry)</i> | PE-LAB-107 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> <i>UNE-EN 1186-3</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

Código Validación Electrónica: 839p05tS4gyxch3L2l

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**

Análisis mediante métodos basados en técnicas espectrometría atómica
 Analysis using methods based on atomic spectrometry techniques

| 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> |
|--|---|---|
| Pescado y derivados Marisco y derivados <i>Fish and fish derivatives</i> <i>Seafood and derivatives</i> | Mercurio por espectrometría de absorción atómica (vapor frío) <i>Mercury by atomic absorption spectrometry (vapour cold)</i> Pescados y derivados ($\geq 0,06$ mg/kg) <i>Fish and fish products</i> Marisco y derivados ($\geq 0,10$ mg/kg) <i>Seafood and derivatives</i> | PE-LAB-039 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> UNE-EN 13806 |
| Aguas de consumo <i>Drinking water</i> | Aguas de consumo / <i>Drinking water</i> ($\geq 0,2$ µg/l) | PE-LAB-081 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> UNE-EN ISO 12846 |
| Pescado y derivados Marisco y derivados Frutas Hortalizas Frutos secos Frutas desecadas <i>Fish and fish derivatives</i> <i>Seafood and derivatives</i> <i>Fruits</i> <i>Vegetables</i> <i>Nuts</i> <i>Dried fruits</i> | Cadmio por espectrometría de absorción atómica (atomización electrotérmica) <i>Cadmium by spectrometry of absorption (electrothermal atomization)</i> ($\geq 0,01$ mg/kg) Frutas y hortalizas / <i>Fruit and vegetables</i> ($\geq 0,008$ mg/kg) | PE-LAB-083 PE-LAB-094 Métodos interno basado en <i>In-house method based on</i> UNE-EN 14084 |

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

Código Validación Electrónica: 839p05tS4gyxch3L2l

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**

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas
 Analysis using chromatographic methods

| 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> |
|--|---|--|
| Leche y productos lácteos <i>Milk and dairy products</i> | Composición de ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (GC-FID) <i>Fatty Acid Composition by Gas Chromatography with Flame Ionization Detector (GC-FID)</i> (≥0,03% del total de ácidos grasos / of total fatty acids)) Ácido Butírico <i>Butyric Acid</i> Ácido Caproico <i>Caproic Acid</i> Ácido Caprílico <i>Caprylic Acid</i> Ácido Cáprico <i>Capric Acid</i> Ácido Undecanoico <i>Undecanoic Acid</i> Ácido Láurico <i>Lauric Acid</i> Ácido Tridecanoico <i>Tridecanoic Acid</i> Ácido Mirístico <i>Myristic Acid</i> Ácido Miristoleico <i>Myristoleic Acid</i> Ácido Pentadecanoico <i>Pentadecanoic Acid</i> Ácido Pentadecenoico <i>Pentadecenoic Acid</i> Ácido Palmítico <i>Palmitic Acid</i> Ácido Palmitoleico <i>Palmitoleic Acid</i> Ácido Trans-palmitelaídico <i>Trans-palmitelaidic acid</i> Ácido Margárico <i>Margaric Acid</i> Ácido Margaroleico <i>Margaroleic Acid</i> Ácido Esteárico <i>Stearic Acid</i> Ácido Trans-oleico <i>Trans-oleic acid</i> Ácido Oleico <i>Oleic Acid</i> Ácido Trans-linoleico <i>Trans-linoleic acid</i> Ácido Linoleico <i>Linoleic Acid</i> Ácido Trans-linolénico <i>Trans-linolenic acid</i> Ácido Gamma linolénico <i>Gamma linolenic acid</i> Ácido Linolénico <i>Linolenic Acid</i> Ácido Araquídico <i>Arachidic Acid</i> Ácido Estearidónico <i>Eicosadienoic Acid</i> Ácido Gadoleico <i>Gadolic acid</i> Ácido Eicosadienoico <i>Eicosadienoic Acid</i> Ácido Heneicosanoico <i>Heneicosanoic Acid</i> Ácido Dihomo-gamma-linolénico <i>Dihomo-gamma-linolenic acid</i> Ácido Araquidónico <i>Arachidonic acid</i> Ácido Eicosatrienoico <i>Eicosatrienoic acid</i> Ácido Behénico <i>Behenic Acid</i> Ácido Erúxico <i>Erucic Acid</i> Ácido Eicosapentaenoico <i>Eicosapentaenoic acid</i> Ácido Docosadienoico <i>Docosadienoic Acid</i> Ácido Lignocérico <i>Lignoceric Acid</i> Ácido Nervónico <i>Nervonic Acid</i> Ácido Docosapentaenoico (DPA) <i>Docosapentaenoic acid (DPA)</i> Ácido Cervónico (DHA) <i>Cervonic Acid (DHA)</i> | PE-LAB-116 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> ISO 16958 |

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

Código Validación Electrónica: 839p05tS4gyxch3L2l

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> |
|---|--|--|
| Frutos secos Frutas desecadas <i>Nuts Dried fruits</i> | Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (LC-FLD) <i>Aflatoxins B1, B2, G1, and G2 by Liquid Chromatography with Fluorescence Detector (LC-FLD)</i> <i>(≥ 0,8 µg/kg)</i> | PE-LAB-060 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> <i>UNE-EN 14123 UNE-EN 16050</i> |
| Pescados y derivados. Mariscos (Crustáceos y Moluscos), sus conservas y derivados <i>Fish and derivatives. Shellfish (crustaceans and molluscs), canned fish and derivatives</i> | Histamina por cromatografía líquida con detector de red de diodos (CL-DAD) <i>Diode Array Detector Liquid Chromatin Histamine (CL-DAD)</i> <i>(≥ 10 mg/kg)</i> | PE-LAB-125 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> <i>UNE-EN ISO 19343</i> |
| Patatas y productos a base de patata. Alimentos horneados y fritos Frutos Secos Cereales Harinas de cereal y derivados <i>Potatoes and potato-based products. Baked and fried foods Nuts Cereals Cereal flours and derivatives</i> | Acrilamida por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (CL-MS/MS) <i>Liquid chromatography acrylamide with mass spectrometry detector (CL-MS/MS)</i> <i>(≥ 30 µg/kg (excepto Pan/ except Pan ≥ 20 µg/kg)</i> | PE-LAB-126 Método interno conforme a <i>In-house method according to</i> <i>Reglamento (CE) nº 333/2007 y sus posteriores modificaciones</i> <i>Regulation CE) nº 333/2007 and its subsequent amendments</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

Código Validación Electrónica: 839p05tS4gyxch3L2l

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> |
|--|---|--|
| Piensos <i>Feeds</i> | Coccidiostáticos por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (CL-MS/MS) <i>Cocidiostats by liquid chromatography with mass detector (CL-MS/MS)</i> Decoquinato / <i>Decoquited</i> (≥ 0,10 mg/kg) Diclazuril / <i>Diclazuril</i> (≥ 0,01 mg/kg) Lasalocid A / <i>Lasalocid A</i> (≥ 0,10 mg/kg) Maduramicina / <i>Maduramycin</i> (≥ 0,05 mg/kg) Narasina / <i>Narasine</i> (≥ 0,10 mg/kg) Nicarbacina / <i>Nicarbacin</i> (≥ 0,01 mg/kg) Monensina A / <i>Monensin A</i> (≥ 0,10 mg/kg) Robenidina / <i>Robenidine</i> (≥ 0,10 mg/kg) | PE-LAB-127 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> UNE-EN 17299 |
| | Medicamentos veterinarios por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (CL-MS/MS) <i>Liquid chromatography with mass chromatography (CL-MS/MS)</i> Flubendazol / <i>Flubendazol</i> (≥ 0,10 mg/kg) Lincomicina / <i>Lincomycin</i> (≥ 0,10 mg/kg) Sulfadiazina / <i>Sulfadiazina</i> (≥ 0,10 mg/kg) Tiamulina / <i>Thiamulin</i> (≥ 0,10 mg/kg) Tilmicosina / <i>Tilmicosin</i> (≥ 0,10 mg/kg) Tilosina / <i>Tylosin</i> (≥ 0,10 mg/kg) Trimetoprim / <i>Trimetoprim</i> (≥ 0,10 mg/kg) Valnemulina / <i>Valnemulina</i> (≥ 0,10 mg/kg) | PE-LAB-127 Rev. 4 Método interno <i>In-house method</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 equivalent. 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

Código Validación Electrónica: 839p05tS4gyxch3L2l

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**