

ANALIZA CALIDAD GALICIA, S.L (UNIPERSONAL)

Dirección: Avda. Beiramar, nº 47. 1º, 36202 Vigo, Pontevedra

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **1473/LE2679**

Fecha de entrada en vigor: 18/11/2022

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev.8 fecha 14/11/2025)

Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (<i>excepto quesos elaborados con leche cruda</i>) Piensos	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia automatizada (ELFA)	PNT-LACC/MI 075 <i>Método interno basado en VIDAS® UP Salmonela (SPT)</i>
Alimentos (<i>excepto quesos elaborados con leche cruda</i>) Piensos	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia automatizada (ELFA)	PNT-LACC/MI 074 <i>Método interno basado en VIDAS® Listeria monocytogenes Xpress (LMX)</i>
		PNT-LACC/MI 074 Rev.4

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Pescados y derivados Crustáceos	Detección de <i>Vibrio cholerae</i>	PNT-LACC/MI 077
	Detección de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> .	<i>Método interno basado en ISO 21872-1</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Pescados y derivados Crustáceos Cefalópodos	Nitrógeno Básico Volátil (NBVT) por volumetría	PNT-LACC/FQ256 <i>Método interno basado en RUE 2019/627 Anexo IV Capítulo II</i>
Azúcar Bebida alcohólicas y no alcohólicas Productos de pastelería y repostería Preparados de carne Pescados y derivados Crustáceos Frutas y derivados Hortalizas y derivados	Dióxido de azufre y sulfitos por volumetría ($\geq 10 \text{ mg/kg}$)	PNT-LACC/FQ233 <i>Método interno basado en UNE-EN 1988-1</i>

Análisis mediante métodos basados en espectrometría atómica

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Pescados y sus conservas y semiconservas Moluscos Bivalvos y sus conservas y semiconservas Moluscos Cefalópodos y sus conservas y semiconservas Crustáceos y sus conservas y semiconservas	Mercurio por espectroscopía de absorción atómica (combustión directa y amalgamado en oro) ($\geq 0,050 \text{ mg/kg}$)	PNT-LACC/FQ 237 rev. 3 Método interno

Análisis mediante métodos basados en técnicas electrométricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas Consumo Aguas Continentales Aguas Residuales	pH electrometría (4-12 unidades de pH)	PNT-LACC/FQ224 <i>Método interno basado en SM 4500-H +/B</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas Consumo Aguas Continentales Aguas Residuales	Conductividad por electrometría Aguas de Consumo (76-4523 $\mu\text{S}/\text{cm}$) Aguas Continentales y Residual (84-5000 $\mu\text{S}/\text{cm}$)	PNT-LACC/FQ225 <i>Método interno basado en UNE-EN 27888</i>

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas continentales	Recuento en placa de microorganismos a 22°C	PNT-LACC/MI 17V <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 6222</i>

Análisis de Legionella

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas continentales tratadas Aguas continentales no tratadas (pozos)	Recuento de <i>Legionella</i> spp. Identificación de <i>Legionella pneumophila</i> (Inmunoensayo)	UNE-EN ISO 11731 PNT-LACC/MI 087 <i>Método interno basado en kit comercial*</i>

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

Esta revisión corrige el error detectado en la revisión nº 7 de fecha 20/10/2025

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.