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.9 fecha 23/10/2026)

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 (*excepto quesos elaborados con leche cruda*) Piensos	Detección de *Salmonella* spp. por inmunofluorescencia automatizada (ELFA)	PNT-LACC/MI 075 *Método interno basado en VIDAS® UP Salmonela (SPT)*
Alimentos (*excepto quesos elaborados con leche cruda*)	Detección de *Listeria monocytogenes* por inmunofluorescencia automatizada (ELFA)	PNT-LACC/MI 074 *Método interno basado en VIDAS® Listeria monocytogenes Xpress (LMX)*
Piensos		PNT-LACC/MI 074 Rev.4

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 *Método interno basado en UNE-EN ISO 6222*

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 *Legionella* spp. Identificación de *Legionella pneumophila (Inmunoensayo)*	UNE-EN ISO 11731 PNT-LACC/MI 087 *Método interno basado en kit comercial**

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

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/entidades-acreditadas/confirmar-validez-de-la-acreditacion o haciendo clic **aquí**
Electronic Validation Code: 4yW2XG2kNjK5F03UU5
ENAC is signatory to the Mutual Recognition Agreements established within the European co-operation for Accreditation (EA) and Global Accreditation Cooperation Incorporated (GLOBAL ACI) (see www.enac.es).

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 *Vibrio cholerae*	PNT-LACC/MI 077 *Método interno basado en ISO 21872-1*
	Detección de *Vibrio parahaemolyticus*.	
Alimentos	Recuento en placa (film) de microorganismos a 30ºC	PNT-LACC/MI 098 *Método interno basado en Neogen Petrifilm aerobic count*
	Recuento en placa (film) de *Escherichia coli* β-glucuronidasa positiva	PNT-LACC/MI 099 *Método interno basado en Neogen Petrifilm Select E. coli Plate*
	Recuento en placa (film) de Enterobacterias a 37ºC	PNT-LACC/MI 100 *Método interno basado en Neogen Petrifilm Enterobacteriaceae count plate test*

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 *Método interno basado en RUE 2019/627 Anexo IV Capitulo II*
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 *(≥ 10 mg/kg)*	PNT-LACC/FQ233 *Método interno basado en UNE-EN 1988-1*

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/entidades-acreditadas/confirmar-validez-de-la-acreditacion o haciendo clic **aquí**
Electronic Validation Code: 4yW2XG2kNjK5F03UU5

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) *(≥ 0,050 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 de consumo Aguas Continentales Aguas Residuales	pH electrometría *(4-12 unidades de pH)*	PNT-LACC/FQ224 *Método interno basado en SM 4500-H +/B*
	Conductividad por electrometría *Aguas de consumo (76-4523 µS/cm)* *Aguas continentales, Aguas residuales (84-5000 µS/cm)*	PNT-LACC/FQ225 *Método interno basado en UNE-EN 27888*

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.

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/entidades-acreditadas/confirmar-validez-de-la-acreditacion o haciendo clic **aquí**
Electronic Validation Code: 4yW2XG2kNjK5F03UU5