

**ANEXO TÉCNICO**  
**ACREDITACIÓN Nº 607/LE1513**  
*SCHEDULE OF ACCREDITATION*

**Entidad/Entity: ANABIOL, S.L.**

Dirección/Address: C/ Ciencias, 91-93, Polígono Pedrosa, 08908; (L'Hospitalet del Llobregat) Barcelona

**Norma de referencia/Reference Standard: UNE-EN ISO/IEC 17025: 2005**

**Título/Title: Ensayos en productos agroalimentarios**  
*Test in agri-food products*

**Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)**  
*Category 0 (Tests performed at permanent laboratory)*

**ÁREA TÉCNICA: QUÍMICA/Chemicalarea**

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas  
*Analysis by gravimetric methods*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	<b>ENSAYO</b> <i>TYPE OF TEST</i>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos (excepto aceites y grasas, leche, zumos, frutos secos y miel.) Piensos compuestos <i>Foods (except oils and fat, milk, juices, dried fruits and honey)</i> <i>Compound feed</i>	Humedad por gravimetría <i>Moisture by gravimetry</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-Q-07
Alimentos (excepto leche) Piensos compuestos <i>Foods (except milk)</i> <i>Compound feed</i>	Grasa por gravimetría <i>Fat by gravimetry</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-Q-09
Alimentos (excepto leche.) Piensos compuestos <i>Foods (except milk)</i> <i>Compound feed</i>	Cenizas por gravimetría <i>Ashes by gravimetry</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-Q-06
Alimentos <i>Foods</i>	Fibra dietética total por gravimetría (método enzimático-gravimétrico) <i>Dietary fiber by enzymatic-gravimetric method</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-Q-45

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	<b>ENSAYO</b> <i>TYPE OF TEST</i>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Piensos compuestos <i>Compound feed</i>	Fibra por gravimetría <i>Crude fibre by gravimetry</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-Q-38
Alimentos, (excepto zumos, leches, aceites y grasas, frutos secos y miel) <i>Foods (except juices, oils and fat, milk, dried fruits and honey)</i>	Determinación de hidratos de carbono y Valor Energético por cálculo <i>Carbohydrates and energy value (by calculation)</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-Q-47

Análisis mediante métodos automatizados basados en técnicas de espectroscopia molecular

*Analysis by automated molecular spectroscopy methods*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	<b>ENSAYO</b> <i>TYPE OF TEST</i>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos (excepto leche) Piensos compuestos <i>Foods (except milk) Compound feed</i>	Proteína mediante autoanalizador de flujo continuo segmentado (FIAS) con detección colorimétrica <i>Protein by continuous segmented flow analyzer with colorimetric detection</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-Q-94
Alimentos (excepto leche) <i>Foods (except milk)</i>	Cloruros mediante autoanalizador de flujo continuo segmentado (FIAS) con detección colorimétrica <i>Chlorides by continuous segmented flow analyzer with colorimetric detection</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-Q-97
Quesos, Carnes y productos cárnicos Piensos compuestos <i>Cheese Meat and meat products Compound feed</i>	Fósforo total mediante autoanalizador de flujo continuo segmentado (FIAS) con detección colorimétrica <i>Total phosphorus by continuous segmented flow analyzer with colorimetric detection</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-Q-93
Alimentos <i>Foods</i>	Azúcares totales mediante autoanalizador de flujo continuo segmentado (FIAS) con detección colorimétrica <i>Total sugars by continuous segmented flow analyzer with colorimetric detection</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-Q-83
Aceites de oliva (virgen extra, virgen y orujo) <i>Olive oil (extra virgin, virgin and pomace oil)</i>	Prueba espectrofotométrica en el ultravioleta <i>Spectrophotometric investigation in the ultraviolet</i> K 232 ≥ 2,1 K270 ≥ 0,15 ΔK ≥ 0,01	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-Q-25

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia de emisión atómica  
*Analysis by atomic spectroscopy methods*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	<b>ENSAYO</b> <i>TYPE OF TEST</i>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos (excepto leche) <i>Food (Except milk)</i>	Sodio mediante fotometría de llama <i>Sodium by flamephotometry</i> ( $\geq 0,01\%$ Na)	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-Q-52

Análisis mediante métodos basados en técnicas de ELISA  
*Analysis by ELISA method*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	<b>ENSAYO</b> <i>TYPE OF TEST</i>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos (excepto productos hidrolizados) <i>Food (except hydrolyzed products)</i>	Gluten mediante ELISA sándwich (anticuerpo R5) <i>Gluten by ELISA sándwich (R5 antibody)</i> ( $\geq 5$ mg/kg)	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-Q-91
Alimentos <i>Foods</i>	Determinación de proteínas de soja por ELISA <i>Soya proteins by ELISA</i> ( $\geq 2,5$ mg/kg)	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-Q-131
	Determinación de proteínas de huevo por ELISA <i>Egg proteins by ELISA</i> ( $\geq 0,5$ mg/kg)	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-Q-133
	Determinación de caseína mediante ELISA <i>Casein by ELISA</i> ( $\geq 0,5$ mg/kg: Helados, chocolates, bebidas y comida infantil/ <i>ice cream, wine, chocolate, beverages and infantfood</i> ) ( $\geq 2,5$ mg/kg: Resto de alimentos/ <i>Rest of food</i> )	Procedimientos internos/ <i>Internal procedures</i> PNT-Q-129
Alimentos (excepto productos hidrolizados) <i>Food (except hydrolyzed products)</i>	Determinación de $\beta$ -lactoglobulina mediante ELISA <i><math>\beta</math>-lactoglobulinaby ELISA</i> ( $\geq 1,0$ mg/kg)	Procedimientos internos/ <i>Internal procedures</i> PNT-Q-128
Productos de la pesca, marisqueo, acuicultura y sus conservas <i>Fish and aquaculture products and sea food preserves</i>	Histamina mediante ELISA <i>Histamine by ELISA</i> ( $\geq 2,5$ mg/kg)	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-Q-81

Análisis físico-químicos

*Physico-chemical analysis*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	<b>ENSAYO</b> <i>TYPE OF TEST</i>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos <i>Foods</i>	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i> (2 a 13 unidades de pH)	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-Q-12

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

*Analysis by titrimetric methods*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	<b>ENSAYO</b> <i>TYPE OF TEST</i>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Aceites y grasas <i>Oils and fats</i>	Acidez por volumetría (método en frío) <i>Acidity by titration (Cold method)</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-Q-123
	Índice de peróxidos por volumetría <i>Peroxide index by titration</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-Q-11

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

*Food analysis by isolation in culture media methods*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	<b>ENSAYO</b> <i>TYPE OF TEST</i>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos  Piensos  <i>Foods</i>  <i>Feed</i>	Detección y recuento en placa de microorganismos a 30 °C <i>Detection and enumeration of microorganisms (30 °C)</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-M-03
	Detección y recuento en placa de coliformes a 30 °C <i>Detection and enumeration of coliform (30 °C)</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-M-04
	Detección y recuento en placa de enterobacterias a 37 °C <i>Detection and enumeration of enterobacteriaceae (37 °C)</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-M-06
	Detección y recuento en placa de estafilococos coagulasa positivo a 37 °C <i>Detection and enumeration of coagulase-positive staphylococci (37 °C)</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-M-10

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	<b>ENSAYO</b> <i>TYPE OF TEST</i>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos  Piensos  <i>Foods</i>  <i>Feed</i>	Detección y recuento en placa de estreptococos fecales.  <i>Detection and enumeration of faecal streptococci</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-M-15
	Detección y recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glucuronidasa positiva a 44 °C  <i>Detection and enumeration of Escherichia coli <math>\beta</math>-glucuronidase positive (44 °C)</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-M-54
	Detección y recuento en placa de <i>Bacillus cereus</i> presuntivos  <i>Detection and enumeration of presumptive Bacillus cereus</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-M-96
	Detección y recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>  <i>Detection and enumeration of Listeria monocytogenes</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-M-103
	Detección y recuento en placa de mohos y levaduras  <i>Detection and enumeration of moulds and yeasts</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-M-16
	Investigación de <i>Salmonella</i> (móvil)  <i>Detection of Salmonella (mobile)</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-M-90
	Detección y recuento en placa de <i>Clostridium perfringens</i>  <i>Detection and enumeration of Clostridium perfringens</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-M-09
	Investigación de <i>Escherichia coli</i> presuntivo  <i>Detection of presumptive Escherichia coli</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-M-110
	Detección y recuento en placa de <i>Clostridium</i> sulfito reductores anaeróbicos a 37 °C  <i>Detection and enumeration of sulfite-reducing anaerobic Clostridium (37 °C)</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-M-21
	Detección y recuento en placa de bacterias sulfito reductores anaeróbicos a 37 °C  <i>Detection and enumeration of sulfite-reducing anaerobic bacteria (37 °C)</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-M-21

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	<b>ENSAYO</b> <i>TYPE OF TEST</i>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos Piensos Torundas y esponjas	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-M-91
<i>Foods</i> <i>Feed</i> <i>Swabs and sponges</i>	Investigación de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-M-115
Alimentos Piensos  <i>Foods</i> <i>Feed</i>	Investigación de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	UNE-EN ISO 6579:2003
Heces de animales Soportes (calzas) Muestras ambientales (esponjas, toallas)  <i>Animal faeces</i> <i>Supports (boot swabs)</i> <i>Environmental samples (sponges, swabs cloth)</i>	Investigación de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-M-106
Placas de contacto <i>Contact plates</i>	Detección y recuento de microorganismos a 30 °C <i>Detection and enumeration of microorganisms (30 °C)</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-M-44
Laminocultivos <i>Contact slides</i>	Detección y recuento de microorganismos a 37 °C <i>Detection and enumeration of microorganisms (37 °C)</i>	
Placas de contacto <i>Contact plates</i>  Laminocultivos <i>Contact slides</i>	Detección y recuento de enterobacterias a 37 °C <i>Detection and enumeration of enterobacteriaceae (37 °C)</i>	
Placas de contacto <i>Contact plates</i>	Detección y recuento de mohos y levaduras <i>Detection and enumeration of moulds and yeasts</i>	

Serotipado de cepas  
*Serotyping*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	<b>ENSAYO</b> <i>TYPE OF TEST</i>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Cultivo de <i>Salmonella</i> spp. <i>Cultures of Salmonella spp.</i>	Serotipado de colonias de <i>Salmonella</i> spp. (Esquema de Kauffman-White)  <i>Serotyping of Salmonella spp (White-Kauffmann-Le Minor scheme)</i>  <i>S. Enteritidis</i> <i>S. Typhimurium</i> <i>S. Hadar</i> <i>S. Virchow</i> <i>S. Infantis</i> <i>S. Kentucky</i> <i>S. Senftenberg</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PNT-M-109