

## ANABIOL, S.L.

Dirección/ Address: C/Ciencias, 91-97, Polígono Pedrosa, 08908 L'Hospitalet del Llobregat (BARCELONA)

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

Actividad/ Activity: **Ensayo/ Test**

Acreditación/ Accreditation nº: **607/LE1513**

Fecha de entrada en vigor/ Coming into effect: 27/06/2008

### ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN/ SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev/Ed 21 fecha / Date 10/01/2025)

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

*Category 0 (Tests performed at permanent laboratory)*

**ÁREA FÍSICO-QUÍMICA**

*Physical-chemical area*

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas.

*Analysis by gravimetric 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 aceites y grasas, leche, frutos secos y miel.) <i>Foods (except oils and fat, milk, dried fruits and honey)</i> Piensos compuestos <i>Compound feed</i>	Humedad por gravimetría <i>Moisture by gravimetry</i>	PNT-Q-07 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE 34552-2</i>  <i>Reglamento (CE) nº 152/2009 Anexo III Apdo. A</i>
Jamón curado <i>Cured Ham</i>	Índice de secado (contenido acuoso y gradiente de humedad) por gravimetría <i>Index of dried (water content and gradient of dampness) by gravimetry</i> Salinidad por cálculo <i>Salinity by calculation</i>	PNT-Q-56 rev. 2 <i>Método interno In-house method</i>

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](http://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](http://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](http://www.enac.es))

**Código Validación Electrónica:** 138Y4659w808T25N2A

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**

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE</b>
Alimentos (excepto leche) <i>Foods (except milk)</i>  Piensos compuestos <i>Compound feed</i>	Grasa por gravimetría <i>Fat by gravimetry</i>	PNT-Q-09 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 1443</i>  <i>Reglamento (CE) nº 152/2009 Anexo III Apdo. H</i>
Alimentos (excepto leche) <i>Foods (except milk)</i>  Piensos compuestos <i>Compound feed</i>	Cenizas por gravimetría <i>Ashes by gravimetry</i>	PNT-Q-06 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 920.153</i>  <i>Reglamento (CE) nº 152/2009 Anexo III Apdo. M</i>
Alimentos <i>Foods</i>	Fibra alimentaria (fracciones de alto peso molecular) por método enzimático gravimétrico <i>Dietary fiber by enzymatic-gravimetric method</i>	PNT-Q-45 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 985.29</i>
Piensos compuestos <i>Compound feed</i>	Fibra bruta por gravimetría <i>Crude fibre by gravimetry</i>	PNT-Q-38 <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (CE) nº 152/2009 Anexo III Apdo. I</i>
Alimentos, (excepto leche, aceites y grasas, frutos secos y miel) <i>Foods (except milk, oils and fat, dried fruits and honey)</i>	Valor Energético por cálculo Hidratos de Carbono por cálculo Energía por cálculo  <i>Energy value (by calculation)</i> <i>Carbohydrates by calculation</i> <i>Energy by calculation</i>	PNT-Q-47 <i>Método interno conforme a In-house method according to Real Decreto 930/1992 Art. 6</i>
Piensos para perros y gatos <i>Pet Food</i>	Determinación de Energía Metabolizable por cálculo <i>Metabolizable energy (by calculation)</i>	PNT-Q-47 <i>Método interno basado en In-house method based on Guía de la Federación Europea de Fabricantes de Alimentos para Animales de Compañía Anexos VII punto 2.2.1 apartado a1</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](http://www.enac.es)

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE</b>
Alimentos envasados <i>Packaged food</i>	Peso neto por gravimetría <i>Net weight by gravimetry (50-2500g)</i>	PNT-Q-122 <i>Método interno basado en In-house method based on NF V45-069</i>
Alimentos envasados con líquido de cobertura <i>Packaged food with liquid packing medium</i>	Peso escurrido por gravimetría <i>Drained weight by gravimetry (10-2500g)</i>	

Ensayos de estabilidad  
*Stability methods*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
Conservas <i>Canned food</i>	Estabilidad microbiológica <i>Microbiological stability</i>	PNT-Q-125 <i>Método interno basado en In-house method based on NF VO8-408</i>

Análisis mediante métodos automatizados basados en técnicas de espectroscopía molecular  
*Analysis by automated molecular spectroscopy methods*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
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>	PNT-Q-94 <i>Método interno basado en In-house method based on Método fabricante SEAL Analytical equipo AutoAnalyzer Multi-test MT7/MT8 Method Nº. G-188-97</i>
Alimentos (excepto leche y sal) <i>Foods (except milk and salt)</i>	Cloruros mediante autoanalizador de flujo continuo segmentado (FIAS) con detección colorimétrica <i>Chlorides by continuous segmented flow analyzer with colorimetric detection</i>	PNT-Q-97 <i>Método interno basado en In-house method based on Método fabricante SEAL Analytical equipo AutoAnalyzer Multi-test MT7/MT8 Method Nº. G-133-95</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](http://www.enac.es)

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
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>	PNT-Q-93 <i>Método interno basado en In-house method based on Método fabricante SEAL Analytical equipo AutoAnalyzer Multi-test MT7/MT8 Method Nº. G-189-97</i>
Productos cárnicos <i>Meat products</i>	Fosfatos añadidos por cálculo <i>Phosphates added by calculation</i>	PNT-Q-93 rev. 21 <i>Método interno In-house method</i>
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>	PNT-Q-83 <i>Método interno basado en In-house method based on Método fabricante SEAL Analytical equipo AutoAnalyzer Multi-test MT7/MT8 Method Nº. G-245-00</i>
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> K232 $\geq 2,19$ K270 $\geq 0,15$ $\Delta K \geq 0,01$	PNT-Q-25 <i>Método interno basado en In-house method based on COI/T20/Doc. no. 19</i>
Alimentos (excepto leche) <i>Foods (Except milk)</i>	Lactosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático) <i>Lactose by UV-VIS spectrophotometry (enzymatic method)</i> ( $\geq 20\text{mg/kg}$ ) ( $\geq 20\text{mg/l}$ )	PNT-Q-130 <i>Método interno basado en In-house method based on K-LACGAR MEGAZYME</i>

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

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
Alimentos (excepto leche y productos sin sal) <i>Foods (Except milk and salt-free products)</i>	Sodio mediante fotometría de llama <i>Sodium by flame photometry</i> ( $\geq 0,01\%$ ) Na	PNT-Q-52 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 966.16</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](http://www.enac.es)

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
Productos a base de tomates <i>Products based on tomatoes</i>	Materia seca sin sal por cálculo <i>Dry matter without salt by calculation</i>  Sal añadida por cálculo <i>Salt added by calculation</i>	PNT-Q-52 rev.20  Método interno <i>In-house method</i>

Ensayos mediante métodos basados en técnicas espectrometría atómica  
*Analysis by atomic spectroscopy methods*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
Pescados, mariscos y derivados Hortalizas Frutos y pepónides Raíces Tubérculos Conservas vegetales Zumos Infusiones Derivados de cereales (Panadería, bollería) Carnes y productos cárnicos Platos preparados cocinados Ovoproductos  <i>Fish, seafood and derivates</i> <i>Vegetables</i> <i>Fruits and peponides</i> <i>Roots</i> <i>Tubers</i> <i>Canned vegetables</i> <i>Juices</i> <i>Infusions</i> <i>Cereal products (Bakery, pastries)</i> <i>Meats and meat products</i> <i>Cooked prepared dishes</i> <i>Egg products</i>	Cadmio, Plomo, Mercurio, Níquel y Estaño por espectrometría de masas asistida por plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS)  <i>Cadmium, Lead, Mercury, Nickel and Tin by inductively coupled plasma mass spectrometry (ICP-MS)</i>  Pescados, mariscos y derivados, hortalizas, conservas vegetales, derivados de cereales (panadería, bollería), carnes y productos cárnicos, platos preparados cocinados, ovoproductos, infusiones / <i>Fish, seafood and derivates, vegetables, canned vegetables, cereal products (bakery, pastries), meats and meat products, cooked prepared dishes, egg products, infusions</i>  Plomo/ <i>Lead</i> ( $\geq 0,010$ mg/kg) Mercurio/ <i>Mercury</i> ( $\geq 0,010$ mg/kg) Estaño/ <i>Tin</i> ( $\geq 1,3$ mg/kg)  Pescados, mariscos y derivados, derivados de cereales (panadería, bollería), carnes y productos cárnicos, platos preparados cocinados, ovoproductos, infusiones / <i>Fish, seafood and derivates, cereal products (bakery, pastries), meats and meat products, cooked prepared dishes, egg products, infusions</i>  Cadmio/ <i>Cadmium</i> ( $\geq 0,010$ mg/kg)  Pescados, mariscos y derivados, hortalizas, frutos y pepónides, raíces, tubérculos, derivados de cereales (panadería, bollería), zumos, carnes y productos cárnicos, platos preparados cocinados / <i>Fish, seafood and derivates, vegetables, fruits and pepónides, roots, tubers, canned vegetables, cereal products (bakery, pastries), juices, meats and meat products, cooked prepared dishes</i>  Níquel/ <i>Nickel</i> ( $\geq 0,25$ mg/kg)	PNT-Q-136 <i>Método interno conforme a In-house method according to Reglamento (CE) Nº 333/2007 y sus posteriores modificaciones 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](http://www.enac.es)

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas  
 Analysis by chromatographical methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Grasa extraída de alimentos (excepto leche y derivados) Aceites vegetales  <i>Fat extracted from foods (except milk and dairy product)</i> <i>Vegetable oils</i>	Composición relativa de ácidos grasos por cromatografía de gases con detección de ionización de llama (CG-FID) <i>Relative composition of fatty acids composition by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i>  Ácido Butírico                                      Butyric acid Ácido caproico                                        Caproic acid Ácido caprílico                                        Caprylic acid Ácido cáprico     Carric acid Ácido Undecanoico                                    Undecanoic acid Ácido laúrico     Lauric acid Ácido tridecanoico                                    Tridecanoic acid Ácido mirístico                                        Myristic acid Ácido miristoleico                                    Myristoleic acid Ácido pentadecanoico                                Pentadecanoic acid Ácido pentadecenoico                                Pentadecenoic acid Ácido palmítico                                        Palmitic acid Ácido palmitoleico                                    Palmitoleic acid Ácido margárico                                        Margaric acid Ácido margaroléico                                    Margaroleic acid Ácido esteárico                                        Stearic acid Ácido oleico    Oleic acid Ácido vaccénico                                        Vaccenic acid Ácido elaídico    Elaidic acid Ácido linoleico                                        Linoleic acid Ácido linolelaídico                                    Linolelaidic acid Ácidos trans linoleicos <i>Trans-Linoleic acids</i> Ácido gamma-linolénico                              Gamma linolenic acid Ácido trans 9,12,15 octadecatrienoico <i>Trans 9,12,15 octadecatrienoic acid</i> octadecatrienoico <i>Trans-Linolenic acids</i> Ácidos trans linolénicos <i>Trans-Linolenic acids</i> Ácido alfa-linolenico (ALA)                            Alpha linolenic acid Ácido araquídico                                      Arachidic acid Ácido gadoleico                                        Gadoleic acid Ácido eicosadienoico                                Eicosadienoic acid Ácido cis 8, 11, 14 eicosatrienoico                Cis 8, 11,14 Eicosatrienoic acid Ácido cis 11, 14,17 eicosatrienoico                Cis, 11,14,17 Eicosantrienoic acid eicosatrienoico                                        Arachidonic acid Ácido araquidónico                                    Arachidonic acid Ácido eicosapentaenoico (EPA)                      Eicosapentaenoic acid Ácido heneicosanoico                                Heneicosanoic acid Ácido behénico                                        Behenic acid Ácido erúxico     Erucic acid Ácido docosadienoico                                Docosadienoic acid Ácido docosahexaenoico (DHA)                      Docosahexaenoic acid Ácido tricosanoico                                    Tricolsanoic acid Ácido lignocérico                                      Lignoceric acid Ácido nervónico                                        Nervonic acid Ácido Docosapentaenoico (DPA)                    Docosapentaenoic acid	PNT-Q-28  <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 12966-4</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](http://www.enac.es)

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

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
Alimentos (excepto productos hidrolizados) <i>Foods (except hydrolyzed products)</i>	Cuantificación de gluten mediante ELISA sándwich (anticuerpo R5) <i>Quantification of gluten by ELISA sandwich (R5 antibody)</i> (≥ 5 mg/kg)	PNT-Q-91 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® Gliadin</i>
Alimentos <i>Foods</i>	Cuantificación de soja por ELISA tipo sándwich <i>Quantification of soy by ELISA sandwich</i> (≥ 2,5 mg/kg) <i>proteína de soja/soy protein</i>	PNT-Q-131 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® FAST Soja</i>
	Cuantificación de huevo por ELISA sándwich <i>Quantification of egg by ELISA sandwich</i> (≥ 0,5 mg/kg) <i>huevo entero en polvo/powder of whole egg</i>	PNT-Q-133 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® FAST Ei/Egg protein</i>
Alimentos (excepto vinos) <i>Foods (except wines)</i>	Cuantificación de caseína mediante ELISA sándwich <i>Quantification of Casein by ELISA sandwich</i> ≥ 0,5 mg/kg: <i>Helados, chocolates, bebidas y comida infantil / ice cream, chocolate, beverages and infantfood</i> ≥ 2,5 mg/kg: <i>Resto de alimentos / Rest of food</i>	PNT-Q-129 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® FAST Casein</i>
Alimentos (excepto productos hidrolizados) <i>Foods (except hydrolyzed products)</i>	Cuantificación de β-lactoglobulina mediante ELISA sándwich <i>Quantification of β-lactoglobulina by ELISA sandwich</i> (≥ 0,17 mg/kg)	PNT-Q-128 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® FAST β-lactoglobulina</i>
Productos de la pesca, marisqueo, acuicultura y sus conservas <i>Fish and aquaculture products and seafood preserves</i>	Histamina mediante ELISA <i>Histamine by ELISA</i> (≥ 2,5 mg/kg)	PNT-Q-81 <i>Método interno basado en In-house method based on LDN® Histamine ELISA</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](http://www.enac.es)



Análisis físico-químicos  
*Physico-chemical analysis*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
Alimentos <i>Foods</i>	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i> (2 - 13 unidades de pH)	PNT-Q-12 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 11289</i>
Alimentos Piensos compuestos <i>Foods Compound feed</i>	Actividad del agua a 25 °C por punto de rocío <i>Activity water to (25 °C) by dew point</i>	PNT-Q-113 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 18787</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas.  
*Analysis by titrimetric methods*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
Aceites y grasas <i>Oils and fats</i>	Acidez por volumetría (método en frío) <i>Acidity by titration (Cold method)</i>	PNT-Q-123 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 660</i>
Aceites y grasas (incluida grasa extraída de alimentos y piensos compuestos) <i>Oils and fats (included fat from food and compound feed)</i>	Índice de peróxidos por volumetría <i>Peroxide index by titration</i>	PNT-Q-11 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 3960</i>
Pescados y derivados <i>Fish and fish products</i>	Nitrógeno básico volátil por volumetría <i>Volatile basic nitrogen by titration</i> (≥5mg/100g)	PNT-Q-10 <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (UE) 2019/627 Anexo VI Capítulo II</i>
Carne y preparados cárnicos Cefalópodos y crustáceos sin elaborar Pescado (excepto pescado azul y pescado en salazón) <i>Meat and meat products Unprocessed cephalopods and crustaceans Fish except oily fish and salted fish</i>	Dióxido de azufre y sulfitos por volumetría <i>Sulphur dioxide and sulfites by titration</i> (≥100 mg SO <sub>2</sub> /kg)	PNT-Q-141 Rev.5 <i>Método interno In-house method</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](http://www.enac.es)



**ÁREA DE MICROBIOLOGÍA**  
**Microbiological Area**

Análisis de mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo  
*Isolation in culture media methods*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
Alimentos Piensos  <i>Foods Feed</i>	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C <i>Enumeration of microorganisms (30 °C)</i>	PNT-M-03 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 4833-1</i>
	Recuento en placa de coliformes a 30 °C <i>Enumeration of coliforms (30 °C)</i>	PNT-M-04 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 4832</i>
	Recuento en placa de enterobacterias a 37°C <i>Enumeration of enterobacteriaceae (37 °C)</i>	PNT-M-06 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 21528-2</i>
	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivo a 37°C. <i>Enumeration of coagulase-positive staphylococci (37 °C)</i>	PNT-M-10 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 6888-1</i>
	Recuento en placa de estreptococos fecales. <i>Enumeration of faecal streptococci</i>	PNT-M-15 <i>Método interno basado en In-house method based on BS 4285-3.11</i>
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva <i>Enumeration of Escherichia coli β-glucuronidase positive</i>	PNT-M-54 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 16649-2</i>
	Detección de <i>Escherichia coli</i> presuntivo <i>Detection of presumptive Escherichia coli</i>	PNT-M-110 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 7251</i>
	Recuento en placa de <i>Bacillus cereus</i> presuntivos <i>Enumeration of presumptive Bacillus cereus</i>	PNT-M-96 <i>Método interno basado en In-house method based on BACARA®</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](http://www.enac.es)

<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>	Recuento en placa de mohos y levaduras <i>Enumeration of moulds and yeasts</i>	PNT-M-16 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 21527 -1 NF V08-036:2003</i>
	Recuento en placa de <i>Clostridium</i> spp. sulfito reductores <i>Enumeration of sulfite-reducing Clostridium spp.</i>	PNT-M-21 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 15213-1</i>
	Recuento en placa de <i>Clostridium perfringens</i> <i>Enumeration of Clostridium perfringens</i>	PNT-M-09 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 15213-2</i>
	Recuento en placa de coliformes termotolerantes a 44°C <i>Enumeration of thermotolerant coliforms (44 °C)</i>	PNT-M-24 <i>Método interno basado en In-house method based on NF V08-060</i>
	Recuento en placa de bacterias ácido lácticas mesófilas <i>Enumeration of mesophilic lactic acid bacteria</i>	PNT-M-39 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 15214</i>
	Recuento en placa de bacterias sulfito reductores anaeróbicos a 37°C <i>Enumeration of sulfite-reducing anaerobic bacteria (37 °C)</i>	PNT-M-21 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 15213</i>
Alimentos <i>Food</i>	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Enumeration of Listeria monocytogenes</i>	PNT-M-103 <i>Método interno basado en In-house method based on ALOA® COUNT</i>
Piensos <i>Feed</i>		PNT-M-103 Rev.6 <i>Método interno In-house method</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](http://www.enac.es)

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
Alimentos <i>Food</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	PNT-M-91 <i>Método interno basado en In-house method based on ALOA® One Day</i>
Piensos <i>Feed</i>		PNT-M-91 Rev.10 <i>Método interno In-house method</i>
Alimentos Alimentos para animales de compañía  <i>Foods Pet food</i>	Recuento en placa (film) de microorganismos a 30°C <i>Enumeration of microorganisms (30 °C) (film)</i>	PNT-M-147 <i>Método interno basado en In-house method based on Neogen Petrifilm aerobic count plate</i>
	Recuento en placa (film) de Enterobacterias a 37º C <i>Detection and enumeration of Enterobacteriaceae (37º C) (film)</i>	PNT-M-148 <i>Método interno basado en In-house method based on Neogen Petrifilm Enterobacteriaceae count plate test</i>
	Recuento en placa (film) de <i>Escherichia coli</i> β- glucuronidasa positiva <i>Detection and enumeration of Escherichia coli β- glucuronidase positive (film)</i>	PNT-M-150 <i>Método interno basado en In-house method based on Neogen Petrifilm Select E.coli plate (SEC)™</i>
	Recuento en placa (film) de Estafilococos coagulasa positivo <i>Enumeration of coagulase-positive staphylococci (film)</i>	PNT-M-153 <i>Método interno basado en In-house method based on Neogen Petrifilm Staph Express STX System (A)</i>
Alimentos (excepto yogur) <i>Foods (except yogurt)</i>	Recuento en placa (film) de bacterias ácido lácticas a 30°C. <i>Enumeration of lactic acid bacteria (30°C) (film).</i>	PNT-M-154 <i>Método interno basado en In-house method based on Neogen Petrifilm Lactic Acid Bacteria Count plate (LAB)</i>
Carne y derivados cárnicos <i>Meat and meat products</i>	Recuento en placa de <i>Campylobacter</i> spp. <i>Enumeration of Campylobacter spp</i>	PNT-M-118 <i>Método interno basado en In house method based on Rapid'Campylobacter</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](http://www.enac.es)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos Piensos <i>Foods Feed</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp (móvil) <i>Detection of Salmonella spp (mobile)</i>	PNT-M-90 <i>Método interno basado en In-house method based on SESAME Salmonella TEST®</i>
	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	PNT-M-115 <i>Método interno basado en In-house method based on IRIS Salmonella®</i>
ISO 6579-1		
Heces de animales Soportes (calzas) Esponjas, toallas <i>Animal faeces Supports (boot swabs) Sponges, swabs cloth</i>		PNT-M-106 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 6579-1</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas PCR  
*Analysis by PCR methods*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Productos de producción primaria (heces y soportes) <i>Products of primary production (faeces and supports)</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. PCR tiempo real <i>Detection of Salmonella spp. real-time PCR</i>	PNT-M-141 <i>Método interno basado en In-house method based on BVL L 00.00-98:2007-04</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](http://www.enac.es)

Serotipado de cepas  
 Serotyping

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Cultivo de <i>Salmonella</i> spp. <i>Cultures of Salmonella spp.</i>	Serotipado de colonias de <i>Salmonella</i> spp. <i>Serotyping of Salmonella spp.</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>  <i>S. Derby</i> <i>S. Bredeney</i> <i>S. Agona</i> <i>S. Dublin</i> <i>S. Indiana</i> <i>S. London</i>	PNT-M-109 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>ISO/TR 6579-3</i>

Análisis higiene superficies mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo  
 Hygienic control by isolation in culture media methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Torundas y esponjas <i>Swabs and sponges</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	PNT-M-115 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>IRIS Salmonella®</i>
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	PNT-M-91 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>ALOA® One Day</i>
Placas de contacto <i>Contact plates</i>	Recuento de microorganismos a 30°C <i>Enumeration of microorganisms 30 °C</i>	PNT-M-44 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>UNE-EN-ISO 4833</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](http://www.enac.es)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Placas de contacto <i>Contact plates</i>	Recuento de enterobacterias a 37°C <i>Enumeration of enterobacteriaceae 37 °C</i>	ISO 21528-2
	Recuento de mohos y levaduras <i>Enumeration of moulds and yeasts</i>	ISO 21527-1
Laminocultivos <i>Contact slides</i>	Recuento de enterobacterias a 37 °C <i>Enumeration of enterobacteriaceae 37 °C</i>	PNT-M-44 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i>
	Recuento de microorganismos a 37 °C <i>Enumeration of microorganisms 37 °C</i>	<i>LIOFILCHEM® CONTACT SLIDE</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 to be based on standardized methods when its validity and suitability for use have been demonstrated by reference to said standardized method and in no case implies that ENAC considers that both methods are equivalent. For more information, we recommend consulting 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](http://www.enac.es)