

DNOTA MEDIOAMBIENTE, S.L. (División DNOTA Agroalimentaria)

Dirección/Address: Parc Científic de la UdG, Pic de Peguera, nº 15, Edifici Jaume Casademont, porta E;
17003 Girona

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

Actividad/Activity: **Ensayo/Test**

Acreditación/Accreditation nº **278/LE2651**

Fecha de entrada en vigor/Coming into effect: 02/07/2021

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN/ SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev./Ed. 6 fecha/date 25/11/2022)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Category 0 (Test in the permanent laboratory)

MICROBIOLOGÍA /MICROBIOLOGY

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

Analysis by culture media isolation-based methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST METHOD
Alimentos <i>Food</i>	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C <i>Enumeration of microorganisms at 30 °C by colony count</i>	UNE-EN ISO 4833-2
	Recuento en placa de enterobacterias <i>Enumeration of enterobacteriaceae by colony count</i>	UNE-EN ISO 21528-2
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> B-gluconidasa positivo <i>Enumeration of Escherichia coli B-gluconidase positive by colony count</i>	ISO 16649-2
	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos <i>Enumeration of coagulase positive Staphylococcus by colony count</i>	UNE-EN ISO 6888-2
	Recuento en placa de <i>L. monocytogenes</i> <i>Enumeration of L. monocytogenes by colony count</i>	UNE-EN ISO 11290-2

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

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: e62rm536Z8R7v4Fw9G

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 METHOD</i>
Alimentos Hisopos Esponjas Piensos <i>Food Swabs Sponges Feed</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	UNE-EN ISO 6579-1

Análisis mediante técnicas PCR

Analysis by PCR-based techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST METHOD</i>
Alimentos Piensos Hisopos Esponjas <i>Food Feed Swabs Sponges</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por PCR a tiempo real <i>Detection of Salmonella spp. by real-time PCR</i>	§ 64 LFGB 00.0098
Alimentos Piensos Hisopos Esponjas <i>Food Feed Swabs Sponges</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. y <i>Listeria monocytogenes</i> por PCR a tiempo real multiplex <i>Detection of Salmonella spp. and Listeria monocytogenes by multiplex real-time PCR</i>	PNT-AN-AL-010 Rev.2 <i>Método interno In-house method</i>
Alimentos Hisopos Esponjas <i>Food Swabs Sponges</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por PCR a tiempo real <i>Detection of Listeria monocytogenes by real-time PCR</i>	PNT-AN-AL-002 Rev. 06 <i>Método interno In-house method</i>
Alimentos Cepas bacterianas <i>Food Bacterial strains</i>	Detección de <i>Escherichia coli</i> productora de toxinas shiga (STEC) por PCR a tiempo real <i>Detection of shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC) by real-time PCR</i> <i>Identificación del serogrupo 0157 por PCR a tiempo real/Identification of serogroup 0157 by real-time PCR</i>	PNT-AN-AL-021 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO/TS 13136</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: e62rm536Z8R7v4Fw9G

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 PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST METHOD
Carne de aves Cepas bacterianas <i>Poultry meat</i> <i>Bacterial strains</i>	Detección de <i>Salmonella Enteritidis</i> y de <i>Salmonella Typhimurium</i> (mono-bifásica) por PCR a tiempo real <i>Detection of Salmonella Enteritidis and Salmonella Typhimurium (mono-biphasic) by real-time PCR</i>	PNT-AN-AL-48 <i>Método interno basado en In-house method based on S. Maurischat et al. 2015 I. J. Food Microbiology</i>
Alimentos Food	Detección de cerdo por PCR a tiempo real <i>Detection of swine by real-time PCR</i>	PNT-AN-SM-012 <i>Método interno basado en In-house method based on J.A. Walker et al. 2003 Analytical Biochemistry 316: 259-269</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: e62rm536Z8R7v4Fw9G

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**