PHYTOCONTROL ANALYTICS ESPAÑA, S.L. (Unipersonal)

Dirección: C/ Les Corts nº 20; 08349 Cabrera de Mar (Barcelona)
Norma de referencia: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**
Actividad: **Ensayo**
Acreditación nº: **282/LE567**
Fecha de entrada en vigor: 15/06/2001

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 24 fecha 30/06/2025)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

ÁREA FISICO-QUÍMICO

Análisis mediante métodos basados en técnicas de ELISA

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto productos hidrolizados y/o fermentados)	Detección y Cuantificación de gluten mediante ELISA sándwich (anticuerpo R5) Límite de detección= 3 mg/kg Límite de cuantificación= 5 mg/kg	BT-AL/001 *Método interno basado en RIDASCREEN® Gliadin*

ÁREA MICROBIOLOGÍA

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Piensos	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C	MA-AL/001 *Método interno basado en UNE EN ISO 4833-1*
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C	MA-AL/002 *Método interno basado en ISO 21527-1* *ISO 21527-2*
	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C	MA-AL/012 *Método interno basado en UNE EN ISO 21528-2*
	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C	MA-AL/029 *Método interno basado en RAPID'Enterobacteriaceae*

ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN ENAC

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: 5XKGJ7uqti3a897o29
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	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Piensos	Detección de *Escherichia coli* presuntiva	MA-AL/031 *Método interno basado en ISO 7251*
	Recuento en placa de *Clostridium perfringens*	MA-AL/023 *Método interno basado en NF EN ISO 15213-2*
	Recuento en placa de *Escherichia coli* β-glucuronidasa positivo	MA-AL/034 *Método interno basado en NF EN ISO 16649-2*
Alimentos y piensos con actividad de agua *≤ 0,6*	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C	MA-AL/032 *Método interno basado en NF V08-036*
Alimentos	Recuento en placa de bacterias anaerobias sulfito-reductores	MA-AL/006 *Método interno basado en ISO 15213-1*
	Recuento en placa de *Escherichia coli* β-glucuronidasa positivo	MA-AL/005 *Método interno basado en chromID™ Coli Agar (COLI ID-F)*
	Recuento en placa de coliformes totales a 37 °C	MA-AL/003 *Método interno basado en chromID™ Coli Agar (COLI ID-F)*
	Recuento en placa de *Staphylococcus* coagulasa positivo a 37 °C	MA-AL/007 *Método interno basado en ISO 6888-2*
	Recuento en placa de *Listeria monocytogenes*	MA-AL/022 *Método interno basado en ALOA® COUNT*
	Recuento en placa de *Bacillus cereus* presuntivos	MA-AL/011 *Método interno basado en RAPID'B. cereus*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Detección de *Staphylococcus* coagulasa positivo	MA-AL/007 *Método interno basado en ISO 6888-3*
	Detección de *Listeria monocytogenes*	MA-AL/021 *Método interno basado en ALOA® ONE DAY*
	Detección de *Salmonella* spp.	MA-AL/016 *Método interno basados en SALMA® ONE DAY*

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Detección de *Salmonella spp*. por inmunofluorescencia (ELFA)	MA-AL/008 *Método interno basado en VIDAS® Easy Salmonella*
	Detección de *Listeria monocytogenes* por inmunofluorescencia (ELFA)	MA-AL/009 *Método interno basado en VIDAS® Listeria monocytogenes II (LMO2)*
	Detección de *Listeria monocytogenes* y *Listeria spp* por inmunofluorescencia (ELFA)	MA-AL/036 *Método interno basado en VIDAS® Listeria Duo (LDUO)*
Alimentos Piensos	Detección de *Salmonella spp*. por inmunofluorescencia (ELFA)	MA-AL/017 *Método interno basado en VIDAS® UP Salmonella(SPT)*

Código Validación Electrónica: 5XKGJ7uqti3a897o29
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**

Análisis para el control de higiene de superficies mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Gasas/Paños Hisopos	Detección de *Salmonella* spp.	MA-SU/008 *Método interno basado en SALMA® ONE DAY*
Hisopos	Detección de *Listeria* spp y *Listeria monocytogenes*	MA-SU/015 *Método interno basado en* *ISO 11290-1*
Placas de contacto	Recuento en placa de microorganismos a 37 °C	MA-SU/001 *Método interno basado en UNE-EN ISO 4833-1*
Placas de contacto	Recuento en placa de enterobacterias presuntivas	MA-SU/003 *Método interno basado en UNE-EN ISO 21528-2*
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C	MA-SU/002 versión 10 *Método interno*

Categoría I (Actividades "in situ")

Toma de muestra

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Superficies	Toma de muestra para los siguientes ensayos incluidos en el presente Anexo Técnico: detección de *Salmonella* spp, detección de *Listeria* spp y *Listeria monocytogenes*.	MM-SULM *Método interno basado en UNE-EN ISO 18593*
	Toma de muestra para los siguientes ensayos incluidos en el presente Anexo Técnico: recuento en placa de microorganismos a 37ºC, recuento en placa de enterobacterias presuntivas, recuento en placa de mohos y levaduras	MM-SU *Método interno basado en UNE-EN ISO 18593*

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.

Esta revisión corrige los errores detectados en la revisión nº 23 de fecha 11/04/2025

Código Validación Electrónica: 5XKGJ7uqti3a897o29
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**