

ANEXO TÉCNICO
ACREDITACIÓN Nº 866/LE1784
SCHEDULE OF ACCREDITATION

Entidad/Entity: PREMIUMLAB, S.L.

Dirección/Address: Carretera de Santa Creu de Calafell, 49b; 08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona)

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

Título/Title: Ensayos en productos alimenticios/Tests in food products

Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)

Category 0 (Tests performed at permanent laboratory)

ÁREA FISICO-QUIMICA

PHYSICO-CHEMICAL SECTOR

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

Analysis by gravimetric and volumetric 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>
Preparados infantiles deshidratados y listos para el consumo <i>Dehydrated infant formulae and ready for consumption</i>	Nitrógeno/Proteína por volumetría (método Kjeldhal) <i>Nitrogen/Protein by titration (Kjeldhal method)</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> LAB.FQ-015

Análisis mediante métodos basados en técnicas de enzimoimmunoensayo

Analysis by enzyme immunoassay 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>
Harinas y cereales Cereales transformados Preparados de origen vegetal (excepto productos con chocolate, cacao, café, frutas, productos hidrolizados y/o fermentados) <i>Cereal and flours Processed cereal Formulae of vegetal origin (except products with chocolate, cocoa, coffee, fruits, hydrolyzed and/or fermented products)</i>	Gluten mediante ELISA sandwich (anticuerpo R5) <i>Gluten by ELISA sandwich (R5 antibody)</i> (≥ 5,0 mg/kg)	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> LAB.FQ-099

The present technical annex is subject to possible modifications. The validity status of the accreditation can be confirmed in www.enac.es

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 productos hidrolizados y/o fermentados) <i>Foods (except hydrolyzed and/or fermented products)</i>	Gluten mediante ELISA sandwich (anticuerpo R5- Método Automatizado) <i>Gluten by ELISA sandwich (R5 antibody-Automatic Method)</i> $(\geq 5,0 \text{ mg/kg})$	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> LAB.FQ-191
Preparados de origen animal (lácteo) o vegetal Cereales y cereales transformados Alimentos infantiles listos para el consumo <i>Formulae of animal origin (lactic product) or vegetable origin Cereal and Processed cereal Baby Foods ready for consumption</i>	Leche mediante ELISA <i>Milk by ELISA</i> Caseína/Casein $(\geq 0,2 \text{ mg/kg})$ Beta-lactoglobulina/Beta-lactoglobulin $(\geq 5,0 \text{ mg/kg})$	Procedimientos internos <i>Internal procedures</i> LAB.FQ-164 LAB.FQ-158
Cereales y cereales transformados Preparados de origen animal (lácteo) Alimentos infantiles listos para el consumo <i>Cereal and Processed cereal Formulae of animal origin (lactic product) Baby Foods ready for consumption</i>	Huevo mediante ELISA <i>Eggs by ELISA</i> $(\geq 0,5 \text{ mg/kg})$ Cereales y cereales transformados y Alimentos listos para el consumo <i>Cereal and Processed cereal and Foods ready for consumption</i> $(\geq 1 \text{ mg/kg})$ Preparados de origen animal (lácteo) <i>Formulae of animal origin (lactic product)</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> LAB.FQ-171
Cereales y cereales transformados Preparados de origen vegetal para el consumo humano Alimentos infantiles listos para el consumo <i>Cereal and Processed cereal Formulae of vegetal origin Baby Foods ready for consumption</i>	Soja mediante ELISA-Sandwich <i>Soy by ELISA-Sandwich</i> $(\geq 40 \mu\text{g/kg STI})$ $(\geq 0,27 \text{ mg/kg Proteína de soja/Soy protein})$	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> LAB.FQ-172
Cereales y cereales transformados Preparados de origen vegetal para el consumo humano <i>Cereal and Processed cereal Formulae of vegetal origin</i>	Almendra mediante ELISA-Sandwich <i>Almond by ELISA</i> $(\geq 2,5 \text{ mg/kg})$	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> LAB.FQ-175
Cereales y cereales transformados Preparados de origen vegetal para el consumo humano <i>Cereal and Processed cereal Formulae of vegetal origin</i>	Avellana mediante ELISA-Sandwich <i>Hazelnut by ELISA</i> $(\geq 2,5 \text{ mg/kg})$	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> LAB.FQ-176

ÁREA MICROBIOLOGÍA
MICROBIOLOGY SECTOR

Análisis mediante métodos basados en técnicas PCR

Analysis by PCR 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>
Cereales y cereales transformados Preparados de origen animal o vegetal <i>Cereal and Processed cereal Formulae of animal origin or vegetable origin</i>	Investigación de <i>Salmonella</i> spp. por PCR a tiempo real <i>Detection of Salmonella spp. by real-time PCR</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> LAB.MO-063
Cereales y cereales transformados Preparados infantiles de origen animal o vegetal <i>Cereal and Processed cereal Infant formulae of animal origin or vegetable origin</i>	Investigación de <i>Cronobacter</i> spp. por PCR a tiempo real <i>Detection of Cronobacter spp. by real-time PCR</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> LAB.MO-061

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cultivo

Analysis by growing/cultivating techniques

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 <i>Foods</i>	Investigación de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> LAB.MO-065
	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> LAB.MO-066