

PREMIUMLAB, S.L.

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

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

Actividad/Activity: **Ensayo/Test**

Acreditación/Accreditation nº: **866/LE1784**

Fecha de entrada en vigor/Coming into effect: 18/02/2011

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN/SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev./Ed. 15 fecha/date 31/01/2019)

Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)

Category 0 (Tests in the permanent laboratory)

ÁREA FÍSICO-QUÍMICA

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>
Alimentos <i>Food</i>	Nitrógeno/Proteína por volumetría (método Kjeldahl) <i>Nitrogen/Protein by titration (Kjeldhal method)</i>	LAB.FQ-015 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 8968-1</i>
Alimentos (excepto leche líquida) <i>Food (except liquid milk)</i>	Grasa por gravimetría <i>Fat by gravimetry</i>	LAB.FQ-050 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 922.06</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.

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: 0j08798yR08JU515dM

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 <http://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica> o haciendo clic **aquí**

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrometría atómica.

Analysis by Atomic spectrometry.

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE																								
Cereales, harinas de cereal y productos derivados Alimentos a base de cereales transformados para lactantes y niños de corta edad Preparados para lactantes y de continuación Alimentos para usos médicos especiales	Elementos por Espectrometría de Masas con Plasma de Acoplamiento Inductivo (ICP-MS) <i>Elements by ICP-MS</i> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Productos sólidos</td> <td style="text-align: center;">Productos líquidos</td> </tr> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;"><i>Solid products</i></td> <td style="text-align: center;"><i>Liquid products</i></td> </tr> <tr> <td>Arsénico/<i>Arsenic</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 0,02 mg/kg)</td> <td style="text-align: center;">(≥ 0,002 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Cadmio/<i>Cadmium</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 0,001 mg/kg)</td> <td style="text-align: center;">(≥ 0,0001 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Estaño/<i>Tin</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 10 mg/kg)</td> <td style="text-align: center;">(≥ 1,0 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Mercurio/<i>Mercury</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 0,005 mg/kg)</td> <td style="text-align: center;">(≥ 0,0005 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Plomo/<i>Lead</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 0,01 mg/kg)</td> <td style="text-align: center;">(≥ 0,001 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Selenio/<i>Selenium</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 0,1 mg/kg)</td> <td style="text-align: center;">(≥ 0,01 mg/kg)</td> </tr> </table>		Productos sólidos	Productos líquidos		<i>Solid products</i>	<i>Liquid products</i>	Arsénico/ <i>Arsenic</i>	(≥ 0,02 mg/kg)	(≥ 0,002 mg/kg)	Cadmio/ <i>Cadmium</i>	(≥ 0,001 mg/kg)	(≥ 0,0001 mg/kg)	Estaño/ <i>Tin</i>	(≥ 10 mg/kg)	(≥ 1,0 mg/kg)	Mercurio/ <i>Mercury</i>	(≥ 0,005 mg/kg)	(≥ 0,0005 mg/kg)	Plomo/ <i>Lead</i>	(≥ 0,01 mg/kg)	(≥ 0,001 mg/kg)	Selenio/ <i>Selenium</i>	(≥ 0,1 mg/kg)	(≥ 0,01 mg/kg)	LAB.FQ-210 <i>Método interno conforme a In-house method according to Reglamento CE 333/2007 y sus posteriores modificaciones</i>
	Productos sólidos	Productos líquidos																								
	<i>Solid products</i>	<i>Liquid products</i>																								
Arsénico/ <i>Arsenic</i>	(≥ 0,02 mg/kg)	(≥ 0,002 mg/kg)																								
Cadmio/ <i>Cadmium</i>	(≥ 0,001 mg/kg)	(≥ 0,0001 mg/kg)																								
Estaño/ <i>Tin</i>	(≥ 10 mg/kg)	(≥ 1,0 mg/kg)																								
Mercurio/ <i>Mercury</i>	(≥ 0,005 mg/kg)	(≥ 0,0005 mg/kg)																								
Plomo/ <i>Lead</i>	(≥ 0,01 mg/kg)	(≥ 0,001 mg/kg)																								
Selenio/ <i>Selenium</i>	(≥ 0,1 mg/kg)	(≥ 0,01 mg/kg)																								
Leches (líquida y en polvo) y derivados Complementos alimenticios <i>Cereals, cereal flour and derived product</i> <i>Cereals Processed cereal-based foods for infants and young children</i> <i>Infant formulae and follow-on formulae</i> <i>Foods for special medical purposes</i> <i>Milk (liquid and powder) and derivatives</i> <i>Food supplements</i>	Calcio, Cobre, Fósforo, Hierro, Magnesio, Manganeso, Potasio, Sodio, y Zinc por Espectroscopía de Emisión Atómica con Plasma de Acoplamiento Inductivo (ICP-AES) <i>Calcium, Copper, Phosphorus, Iron, Magnesium, Manganese, Potassium, Sodium and Zinc by ICP-AES</i> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Calcio/<i>Calcium</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 40 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Cobre/<i>Copper</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 1,0 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Fósforo/<i>Phosphorus</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 40 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Hierro/<i>Iron</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 1,0 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Magnesio/<i>Magnesium</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 2,0 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Manganeso/<i>Manganese</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 1,0 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Potasio/<i>Potassium</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 320 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Sodio/<i>Sodium</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 2,0 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Zinc/<i>Zinc</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 2,0 mg/kg)</td> </tr> </table>	Calcio/ <i>Calcium</i>	(≥ 40 mg/kg)	Cobre/ <i>Copper</i>	(≥ 1,0 mg/kg)	Fósforo/ <i>Phosphorus</i>	(≥ 40 mg/kg)	Hierro/ <i>Iron</i>	(≥ 1,0 mg/kg)	Magnesio/ <i>Magnesium</i>	(≥ 2,0 mg/kg)	Manganeso/ <i>Manganese</i>	(≥ 1,0 mg/kg)	Potasio/ <i>Potassium</i>	(≥ 320 mg/kg)	Sodio/ <i>Sodium</i>	(≥ 2,0 mg/kg)	Zinc/ <i>Zinc</i>	(≥ 2,0 mg/kg)	LAB.FQ-137 <i>Método interno basado en In-house method based on Agilent Application Note Part Number 5991-9287EN April, 16 2018</i>						
Calcio/ <i>Calcium</i>	(≥ 40 mg/kg)																									
Cobre/ <i>Copper</i>	(≥ 1,0 mg/kg)																									
Fósforo/ <i>Phosphorus</i>	(≥ 40 mg/kg)																									
Hierro/ <i>Iron</i>	(≥ 1,0 mg/kg)																									
Magnesio/ <i>Magnesium</i>	(≥ 2,0 mg/kg)																									
Manganeso/ <i>Manganese</i>	(≥ 1,0 mg/kg)																									
Potasio/ <i>Potassium</i>	(≥ 320 mg/kg)																									
Sodio/ <i>Sodium</i>	(≥ 2,0 mg/kg)																									
Zinc/ <i>Zinc</i>	(≥ 2,0 mg/kg)																									
Pastelería y bollería Frutos secos Legumbres Platos preparados Frutas y verduras Productos cárnicos Pescado <i>Bakery and biscuits</i> <i>Nuts</i> <i>Legumes</i> <i>Prepared foods</i> <i>Fruits and vegetables</i> <i>Meat products.</i> <i>Fish</i>	(Continúa con los límites de los elementos anteriores)																									

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: 0j08798yR08JU515dM

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 <http://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica> o haciendo clic **aquí**

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>
Alimentos (excepto productos hidrolizados y/o fermentados) <i>Foods (except hydrolyzed and/or fermented products)</i>	Determinación de gluten mediante ELISA sándwich (anticuerpo R5)(método automatizado) <i>Gluten by ELISA sandwich (R5 antibody)</i> ($\geq 5,0$ mg/kg)	LAB.FQ-191 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® Gliadin R7001</i>
Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales dirigidos específicamente a los lactantes y niños de corta edad <i>Dietary foods for special medical purposes intended specifically for infants</i>	Determinación de β -lactoglobulina mediante ELISA competitivo <i>Beta-lactoglobulin by ELISA competitive</i> ($\geq 5,0$ mg/kg)	LAB.FQ-158 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® β-Lactoglobulin R4901</i>
Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales Cereales y harinas Cereales transformados <i>Dietary foods for special medical purposes</i> <i>Cereal and flours</i> <i>Processed cereal</i>	Determinación de caseína mediante ELISA sándwich (método automatizado) <i>Casein by ELISA sandwich</i> ($\geq 0,20$ mg/kg)	LAB.FQ-164 <i>Método interno basado en In-house method based on AgraQuant® ELISA Casein-COKAL 1200</i>
Alimentos <i>Food</i>	Determinación de β -lactoglobulina mediante ELISA sándwich (método automatizado) <i>Beta-lactoglobulin by ELISA sandwich</i> ($\geq 0,10$ mg/kg)	LAB.FQ-207 <i>Método interno basado en In-house method based on ELISA SYSTEMS ESMRDLG-48</i>
	Determinación de proteínas de leche mediante ELISA sándwich (método automatizado) <i>Milk protein by ELISA sandwich</i> ($\geq 2,5$ mg/kg)	LAB.FQ-209 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® FAST Milk R4652</i>
	Determinación de huevo mediante ELISA sándwich (método automatizado) <i>Eggs by ELISA sandwich</i> ($\geq 0,50$ mg/kg) expresado en huevo entero en polvo / <i>expressed in whole egg powder</i>	LAB.FQ-171 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® FAST Ei/Egg Protein R6402</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: 0j08798yR08JU515dM

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 <http://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 PROCEDURE
Alimentos <i>Food</i>	Determinación de soja mediante ELISA sándwich (método automatizado) <i>Soy by ELISA-Sandwich</i> ($\geq 40 \mu\text{g/kg STI}$) ($\geq 0,27 \text{ mg/kg}$) expresado en proteína de soja / <i>expressed in soy protein</i>	LAB.FQ-172 <i>Método interno basado en In-house method based on AgraQuant® ELISA Soy-COKAL 0448</i>
	Determinación de cacahuete mediante ELISA sándwich (método automatizado) <i>Peanut by ELISA sandwich</i> ($\geq 2,5 \text{ mg/kg}$) expresado en cacahuete / <i>expressed in peanut</i>	LAB.FQ-170 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® FAST Peanut R6202</i>
	Determinación de almendra mediante ELISA sándwich (método automatizado) <i>Almond by ELISA sandwich</i> ($\geq 2,5 \text{ mg/kg}$) expresado en almendra / <i>expressed in almond</i>	LAB.FQ-175 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® FAST Mandel/Almond R6901</i>
	Determinación de avellana mediante ELISA sándwich (método automatizado) <i>Hazelnut by ELISA sandwich</i> ($\geq 2,5 \text{ mg/kg}$) expresado en avellana / <i>expressed in hazelnut</i>	LAB.FQ-176 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® FAST Hazelnut R6802</i>

ÁREA CROMATOGRAFÍA
CHROMATOGRAPHY SECTOR

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
Grasas extraídas de alimentos Aceites y grasas (excepto aceite de oliva) <i>Fat extracted from food</i> <i>Oils and fats (except olive oil)</i>	Composición relativa de ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (GC-FID) <i>Relative Fatty acids composition by gas chromatography with flame ionisation detector (GC-FID)</i> Ácido Butírico <i>Butyric acid</i> Ácido Caproico <i>Caproic acid</i> Ácido Caprilico <i>Caprilic acid</i> Ácido Caprico <i>Capric acid</i> Ácido Undecanoico <i>Undecanoic acid</i> Ácido Laurico <i>Lauric acid</i> Ácido Tridecanoico <i>Tridecanoic acid</i> Ácido Mirístico <i>Myristic acid</i> Ácido Miristoleico <i>Myristoleic acid</i> Ácido Pentadecanoico <i>Pentadecanoic acid</i> Ácido Pentadecenoico <i>Pentadecenoic acid</i> Ácido Palmítico <i>Palmític acid</i> Ácido Palmitoleico <i>Palmitoleic acid</i> Ácido Margarico <i>Margaric acid</i> Ácido Margaroleico <i>Margaroleic acid</i> Ácido Estearico <i>Stearic acid</i> Ácido Elaidico <i>Elaidic acid</i> Ácido Oleico <i>Oleic acid</i> Ácido Linoelaidico <i>Linoleaidic acid</i> Ácido Linoleico <i>Linoleic acid</i> Ácido Gamma linolenico <i>Gamma Linolenic acid</i> Ácido Linolenico <i>Linolénic acid</i> Ácido Araquídico <i>Araquidic acid</i> Ácido Gondoico <i>Gondoic acid</i> Ácido Eicosadienoico <i>Eicosadienoic acid</i> Ácido Heneicosanoico <i>Heneicosanoic acid</i> Ácido Dihomo-gamma-linolenico <i>Dihomo-gamma-linolenic acid</i> Ácido Araquidónico <i>Araquidonic acid</i> Ácido Eicosatrienoico <i>Eicosatrienoic acid</i> Ácido Behénico <i>Behenic acid</i> Ácido Erúcico <i>Erucic acid</i> Ácido Eicosapentaenoico <i>Eicosapentaenoic acid</i> Ácido Docosadienoico <i>Docosadienoic acid</i> Ácido Tricosanoico <i>Tricosanoic acid</i> Ácido Lignocérico <i>Lignoceric acid</i> Ácido Nervónico <i>Nervonic acid</i> Ácido Docosapentaenoico <i>Docosapentaenoic acid</i> Ácido Cervónico <i>Cervonic acid</i>	LAB.FQ-056 <i>Método interno conforme a In-house method according to</i> <i>UNE-EN ISO 12966-1</i> <i>UNE-EN ISO 12966-2</i> <i>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

Código Validación Electrónica: 0j08798yR08JU515dM

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 <http://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 PROCEDURE
Preparados para lactantes y de continuación Alimentos para usos médicos especiales Leches (líquida y en polvo) y derivados <i>Infant formulae and follow-on formulae</i> <i>Foods for special medical purposes</i> <i>Milk (Liquid and powder) and derivatives</i>	Vitamina A, vitamina E y beta-caroteno por cromatografía en fase líquida (LC-DAD+FLD) <i>Vitamin A, Vitamin E and beta-carotene by liquid phase chromatography (LC-DAD+FLD)</i> Vitamina A (suma de las formas acetato, palmitato y retinol) <i>Vitamin A (sum of acetate, palmitate and retinol forms)</i> ($\geq 100 \mu\text{g retinol}/100\text{g}$) Productos en polvo / <i>powder products</i> ($\geq 10 \mu\text{g retinol}/100\text{g}$) Productos listos para el consumo / <i>Ready to feed products</i> Vitamina E (suma de las formas acetato y alcohol) <i>Vitamin E (sum of acetate, and alcohol forms)</i> ($\geq 1 \text{ mg alfa-tocoferol}/100\text{g}$) Productos en polvo / <i>powder products</i> ($\geq 0,1 \text{ mg alfa-tocoferol}/100\text{g}$) Productos listos para el consumo / <i>Ready to feed products</i> Beta-caroteno / <i>Beta-carotene</i> ($\geq 80 \mu\text{g}/100\text{g}$) Productos en polvo / <i>powder products</i> ($\geq 8 \mu\text{g}/100\text{g}$) Productos listos para el consumo / <i>Ready to feed products</i>	LAB.FQ-125 <i>Método interno basado en In-house method based on</i> AOAC 2012.010

ÁREA MICROBIOLOGÍA

MICROBIOLOGY SECTOR

Análisis mediante métodos basados en técnicas PCR

Analysis by PCR methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
Preparados infantiles de origen animal o vegetal Cereales y cereales transformados <i>Infant formulae of animal origin or vegetable origin</i> <i>Cereal and Processed cereal</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por PCR a tiempo real <i>Detection of Salmonella spp by real-time PCR</i>	LAB.MO-063 <i>Método interno basado en In-house method based on</i> <i>iQ-Check® Salmonella II</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
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>	Detección de <i>Cronobacter</i> spp. por PCR a tiempo real <i>Detection of Cronobacter spp. by real-time PCR</i>	LAB.MO-061 <i>Método interno basado en In-house method based on iQ-Check® Cronobacter spp.</i>

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

Analysis 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
Alimentos <i>Food</i>	Investigación de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	LAB.MO-065 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID'Salmonella</i>
	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	LAB.MO-066 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID'Listeria monocytogenes</i>
	Detección y recuento en placa de microorganismos aerobios a 30°C <i>Detection and enumeration microorganisms (30°C)</i>	LAB.MO-004 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 4833-1</i>
	Detección y recuento en placa de enterobacterias a 37°C <i>Detection and enumeration Enterobacteriaceae (37°C)</i>	LAB.MO-079 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 21528-2</i>
	Detección y recuento en placa de coliformes a 30°C <i>Detection and Enumeration coliforms (30°C)</i>	LAB.MO-005 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 4832</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: 0j08798yR08JU515dM

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 <http://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 PROCEDURE
Alimentos <i>Food</i>	Detección y recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> beta-glucuronidasa positiva <i>Detection and enumeration of beta-glucuronidase positive Echerichia coli</i>	LAB.MO-006 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 16649-2</i>
	Detección y recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos <i>Detection and enumeration coagulase-positive staphylococci</i>	LAB.MO-020 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 6888-2/A1</i>
	Detección y recuento de <i>Bacillus cereus</i> presuntivos <i>Detection and enumeration presumptive Bacillus cereus</i>	LAB.MO-022 <i>Método interno basado en In-house method based on BACARA®</i>
	Detección y recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection and enumeration Listeria monocytogenes</i>	LAB.MO-070 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID'L MONO</i>
Alimentos deshidratados y derivados de cereales <i>Deshydrated food and product derived from cereal</i>	Investigación de Enterobacterias <i>Detection of enterobacteriaceae</i>	LAB.MO-001 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 21528-1</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

*Esta revisión corrige las erratas detectadas en la revisión nº14. de fecha 18/01/2019
This edition corrects mistakes detected in Ed. 14 dated 18/01/2019*

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: 0j08798yR08JU515dM

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 <http://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica> o haciendo clic **aquí**