

VITHAS DIAGNOSTICO, S.L. (Unipersonal) División de Medioambiente y Bromatología

Dirección/Address: C/Paraguay nº 18 bajo; 36204 Vigo (Pontevedra)
Norma de referencia/Reference Standard: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**
Actividad/Activity: **Ensayo/Test**
Acreditación/Accreditation nº: **626/LE1537**
Fecha de entrada en vigor/Coming into effect: 08/05/2009

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN/SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev./Ed. 14 fecha/date 07/12/2022)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio) / Category 0 (Test in the permanent laboratory)

ÁREA FÍSICO-QUÍMICA / PHYSICAL-CHEMICAL FIELD

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas / Analysis using methods based on gravimetric and volumetric techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST METHOD
Derivados cárnicos Alimentos listos para el consumo Conservas de pescado Alimentos para mascotas Ovoproductos Quesos Galletas Harinas Productos de pastelería y repostería <i>Meat products Ready-to-eat food Canned fish Pet food Egg products Cheese Biscuits Flours Bakery and confectionery products</i>	Humedad por gravimetría <i>Moisture by gravimetry</i>	PNT/282 <i>Método interno basado en Internal method based on B.O.E. num. 207 29/8/79 Anexo II Num. 10</i>
	Cenizas por gravimetría <i>Ash by gravimetry</i>	PNT/291 <i>Método interno basado en Internal method based on B.O.E. num. 207 29/8/79 Anexo II Num. 6</i>

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>
Derivados cárnicos Alimentos listos para el consumo Conservas de pescado Alimentos para mascotas Ovoproductos Quesos Galletas Harinas Productos de pastelería y repostería <i>Meat products Ready-to-eat food Canned fish Pet food Egg products Cheese Biscuits Flours Bakery and confectionery products</i>	Nitrógeno/Proteína por volumetría (método Kjeldahl) <i>Nitrogen/Protein by volumetry (Kjeldahl method)</i>	PNT/283 <i>Método interno basado en Internal method based on B.O.E. num. 207 29/8/79 Anexo II Num. 5</i>
	Grasa por gravimetría <i>Nitrogen/Protein by volumetry (Kjeldahl method)</i>	PNT/251 <i>Método interno basado en Internal method based on B.O.E. num. 207 29/8/79 Anexo II Num. 9</i>
	Hidratos de Carbono Totales (por cálculo) <i>Total Carbohydrates (by calculation)</i>	PNT/285 Rev. 3 <i>Método interno Internal method</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas/ *Analysis by methods based on volumetric 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>
Pescados y derivados <i>Fish products</i>	Nitrógeno Básico Volátil total (NBVT) mediante volumetría <i>Total Volatile Basic Nitrogen (TVB-N) by volumetry</i>	PNT/277 <i>Método interno basado en Internal method based on Reglamento de Ejecución (UE) 2019/627 Anexo IV Capítulo II</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía líquida/ *Analysis by methods based on liquid chromatography 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>
Pescados y derivados <i>Fish products</i>	Histamina por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (LC-FLD) <i>Histamine by liquid chromatography with fluorescence detector (LC-FLD)</i> (≥ 20 mg/kg)	PNT/287 <i>Método interno basado en</i> <i>Internal method based on</i> AOAC 977.13

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular/ *Analysis using methods based on molecular spectroscopic 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>
Pescados y derivados Mariscos (crustáceos, moluscos) Alimentos listos para el consume <i>Fish products</i> <i>Shellfish (crustaceans, molluscs)</i> <i>Ready-to-eat food</i>	Elementos por espectrometría de masas asistida por plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) <i>Elements by inductively coupled plasma-assisted massspectrometry (ICP-MS)</i> <i>Cadmio Cadmium ($\geq 0,010$ mg/kg) Cromo/Chromium ($\geq 0,05$ mg/kg)</i> <i>Mercurio/Mercury ($\geq 0,06$ mg/kg) Selenio/Selenium ($\geq 0,013$mg/kg)</i> <i>Plomo/Lead ($\geq 0,04$ mg/kg) Cobre/Copper ($\geq 0,05$ mg/kg)</i> <i>Arsénico/Arsenic ($\geq 0,05$ mg/kg)</i>	PNT/334 <i>Método interno basado en</i> <i>Internal method based on</i> UNE-EN 15763
Derivados cárnicos <i>Meat products</i>	Cadmio y plomo por espectrometría de masas asistida por plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) <i>Cadmium and lead by inductively coupled plasma-assisted mass spectrometry (ICP-MS)</i> <i>Cadmio/ Cadmium ($\geq 0,010$ mg/kg)</i> <i>Plomo/ Lead ($\geq 0,04$ mg/kg)</i>	

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>
Pescados y derivados Mariscos (crustáceos, moluscos) Derivados cárnicos Alimentos listos para el consumo (excepto productos sin sal y de muy bajo contenido en sal) <i>Fish products Shellfish (crustaceans, molluscs) Meat products Ready-to-eat food (except salt-free and very low-salt products)</i>	Sodio por espectrometría de masas asistida por plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) <i>Sodium inductively coupled plasma mass spectrometry (ICP-MS)</i> (≥ 800 mg/kg)	PNT/334 <i>Método interno basado en Internal method based on UNE-EN 15763</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía iónica/ *Analysis by methods based on ion chromatography 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>
Derivados cárnicos Alimentos listos para el consumo Conservas de pescado Alimentos para mascotas Ovoproductos Quesos Galletas Harinas Productos de pastelería y repostería <i>Meat products Ready-to-eat food Canned fish Pet food Egg products Cheese Biscuits Flour Bakery and confectionery products</i>	Azúcares por cromatografía iónica con detector pulso amperométrico (CI-PAD) <i>Sugars by ion chromatography with amperometric pulsedetector (CI-PAD)</i> <i>Fructosa / Fructose (≥ 0,5 %)</i> <i>Glucosa / Glucose (≥ 0,5 %)</i> <i>Galactosa / Galactose (≥ 0,5 %)</i> <i>Lactosa / Lactose (≥ 0,5 %)</i> <i>Sacarosa / Sucrose (≥ 0,5 %)</i> <i>Maltosa / Maltose (≥ 0,5 %)</i>	PNT/351 Rev. 3 <i>Método interno Internal method</i>

ÁREA MICROBIOLÓGICA/ MICROBIOLOGICAL AREA

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia (ELFA)/ Analysis by immunofluorescence-based methods (ELFA)

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 <i>Food Swabs</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> mediante inmunofluorescencia (ELFA) <i>Detection of Listeria monocytogenes by immunofluorescence (ELFA)</i>	PNT/038 <i>Método interno basado en Internal method based on VIDAS® Listeria monocytogenes Xpress (LMX)</i>
Alimentos Hisopos Esponjas <i>Food Swabs Sponges</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. mediante inmunofluorescencia (ELFA) <i>Detection of Salmonella spp. by immunofluorescence (ELFA)</i>	PNT/067 <i>Método interno basado en Internal method based on VIDAS® UP Salmonella (SPT)</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de NMP automatizado/ Analysis by methods based on automated NMP 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 <i>Food</i>	Recuento de microorganismos aerobios totales por NMP automatizado <i>Enumeration of aerobic microorganism by automated MPN</i>	PNT/061 <i>Método interno basado en Internal method based on TEMPO® AC</i>
	Recuento de enterobacterias por NMP automatizado <i>Enumeration of Enterobacteriaceae by automated MPN</i>	TEMPO® EB
	Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa</i> positivo por NMP automatizado <i>Enumeration of Coagulase-positive Staphylococci by automated MPN</i>	TEMPO® STA
	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa por NMP automatizado <i>Enumeration of Escherichia coli β- glucuronidase by automated MPN</i>	TEMPO® EC
	Recuento de coliformes totales por NMP automatizado <i>Enumeration of total coliform by automated MPN</i>	TEMPO® TC

Análisis mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medios de cultivo/ *Analysis by methods based on isolation techniques in culture media*

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 <i>Food</i>	Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Enumeration of Listeria monocytogenes</i>	PNT/025 <i>Método interno basado en</i> <i>Internal method based on</i> <i>ALOA® COUNT</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