

ANALIZA CALIDAD MADRID, S.L.

Dirección: Avda. Castilla, 32 Nave 76. Pol. Ind. San Fernando; 28830 San Fernando de Henares (MADRID)

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

Actividad: Ensayo

Acreditación nº: 1013/LE1770

Fecha de entrada en vigor: 07/11/2012

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 13 fecha 08/09/2025)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

DEPARTAMENTO FÍSICO-QUÍMICO

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos (excepto productos lácteos; sustancias minerales y mezclas compuestas predominantemente de sustancias minerales; grasas y aceites minerales y vegetales; semillas y frutos oleaginosos)		PNT-LACC/FQ159 Método interno basado en Reglamento (CE) 152/2009 Anexo III. A

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos compuestos medicamentosos	Amoxicilina por cromatografía líquida con detector DAD (CL-DAD) (≥ 25 mg/kg)	PNT-LACC/FQ 156 Rev. 6 Método interno
Carnes y derivados cárnicos	Nitrato sódico y nitrito sódico por cromatografía iónica con detector DAD (CL-DAD) (≥ 40 mg Nitrato sódico /kg) (≥ 10 mg Nitrito sódico /kg)	PNT-LACC/FQ 168 Método interno basado en UNE-EN ISO 12014-4
Pan Productos de bollería	Ácido sórbico por cromatografía líquida con detector DAD (CL-DAD) (≥ 15 mg/kg)	PNT-LACC/FQ 171 Rev. 7 Método interno

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: V1xvn1w41R64jjl3Z5



PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Preparados alimenticios para regímenes especiales, dietéticos y/o deportivos y alimentos infantiles Pan y harinas de trigo Refrescos	Vitamina C (ácido ascórbico + dehidroascórbico) por cromatografía líquida con detector ultravioleta (CL-UV) (≥ 100 mg/L) Productos líquidos (≥ 100 mg/kg) Productos sólidos	PNT-LACC/FQ 170 Rev. 6 Método interno
Jarabes de azúcar Productos de bollería Refrescos	Azúcares por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (CL-RID) (≥ 0,5 g/100 g) Fructosa Glucosa Sacarosa Maltosa	PNT-LACC/FQ 135 Rev. 5 Método interno
Productos lácteos (excepto productos etiquetados como <i>sin lactosa</i>)	Lactosa por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (CL-RID) (≥ 0,5 g/100 g)	
Pescado y conservas de pescado	Histamina por cromatografía líquida con detector DAD (CL-DAD) (≥ 10 mg/kg)	PNT-LACC/FQ 182 Método interno basado en UNE-EN ISO 9343
Productos de panadería, snacks y productos a base de patata	Acrilamida por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) (≥ 30 µg/kg) (≥ 20 µg/kg, pan de molde a base de trigo)	PNT-LACC/FQ 220 Método interno basado en UNE-EN 16618



DEPARTAMENTO MICROBIOLOGÍA

Análisis 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 aerobios a 30°C	PNT-LACCMI055 Método interno basado en UNE-EN-ISO 4833-1
	Recuento en placa de enterobacterias presuntivas a 30°C	PNT-LACC/MI056 Método interno basado en NF V-08-054
	Recuento en placa de <i>Escherichiacoli</i> β-glucuronidasa positivo	PNT-LACC/MI058 Método interno basado en NF-ISO 16649-2
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	PNT-LACC/MI094 Método interno basado en ALOA® COUNT
Carne y piel de pollo	Recuento en placa de <i>Campylobacter</i> spp.	PNT-LACC/MI071 Método interno basado en CampyFood® Agar Method

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia (ELFA)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto quesos a base de leche cruda) Piensos	Detección de <i>Salmonella spp</i> por inmunofluorescencia automatizada Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia automatizada	PNT-LACC/MI059 Método interno basado en VIDAS® Up Salmonella (SPT) PNT-LACC/MI060 Método interno basado en
		VIDAS® Listeria monocytogenes Xpress (LMX)

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.