ALS LIFE SCIENCES GALICIA, S.L. (Unipersonal)

Dirección / *Address*: Vía Nobel, 7; Pol. Ind. del Tambre; 15890 Santiago de Compostela (A Coruña)
Norma de referencia / *Reference Standard*: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**
Actividad / *Activity*: **Ensayo / *Test***
Acreditación / *Accreditation* nº: **1189/LE2231**
Fecha de entrada en vigor / *Coming into effect*: 12/02/2016

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN / *SCHEDULE OF ACCREDITATION*

(Rev./ *Ed.* 17 fecha/ *date* 01/12/2023)

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

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas
Analysis by volumetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR *PRODUCTS/MATERIALS TESTED*	ENSAYO *TYPE OF TEST*	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO *STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*
Pescado y derivados Mariscos (crustáceos y moluscos) y derivados Productos cárnicos Comidas preparadas Productos de pastelería y panadería Frutos secos Leche y derivados Cereales Harinas y derivados Frutas y hortalizas Tubérculos y derivados Huevos y derivados Piensos a base de cereales *Fish and derivatives* *Seafood (Crustaceans and molluscs) and derivatives* *Meat products* *Ready-to-eat food* *Bakery products* *Tree nuts* *Milk and milk products* *Cereals* *Flours and derivatives* *Fruits and vegetables* *Tubers and derivatives* *Eggs and derivatives* *Cereal based feed*	Proteína por volumetría (método Kjeldahl) *Protein by volumetry (Kjeldahl method)*	LFQ/AL/PT/002 Rev. 16 *Método interno* *In-house method*

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: z0WLCqw1HI72T24IqY

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 ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Frutas y hortalizas y derivados (excepto coles, ajo seco, cebolla seca, jengibre, puerros y proteínas de soja) Cereales, harinas y derivados Azúcares y derivados Pescado y derivados (excepto pescado azul salado o ahumado) Mariscos (crustáceos y moluscos) frescos, congelados o cocidos Vinos Bebidas no alcohólicas Carne y derivados *Fruits, vegetables and derivatives (excluding cabbages, dried garlic, dried onions, ginger, leeks and soya proteins)* *Sugar and derivatives* *Cereals, flours and derivatives* *Seafood (Crustaceans and molluscs) fresh, frozen or cooked* *Fish and derivates (excluding salted or smoked blue fish)* *Wines* *Non-Alcoholic beverages* *Meat and meat products*	Dióxido de azufre total (sulfitos) por volumetría *Total sulphur dioxide (sulphites) by volumetry* *(≥ 10 mg/kg)*	LFQ/AL/PT/014 Rev. 5 *Método interno* *In-house method*
Pescado y derivados Mariscos (crustáceos y moluscos) y derivados *Fish and derivatives* *Seafood (Crustaceans and molluscs) and derivatives*	Nitrógeno básico volátil total (NBVT) por volumetría *(≥ 5mg/100g)*	LFQ/AL/PT/013 *Método interno basado en Reglamento de ejecución (UE) nº 2019/627 Anexo VI Capítulo II* *In-house method based on*

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: z0WLCqw1HI72T24IqY
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 mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía atómica
Analysis by atomic spectroscopy methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Pescado y derivados Mariscos (crustáceos y moluscos) y derivados *Fish and derivatives* *Seafood (Crustaceans and molluscs) and derivatives*	Mercurio por espectrometría de absorción atómica (combustión directa y amalgamado en oro) *Mercury by Atomic Absorption Spectrometry (direct combustion and gold amalgamation)* *(≥ 0,1 mg/kg)*	LFQ/AL/PT/001 Método interno basado en *In-house method based on* EPA Method 7473
Alimentos *Food*	Sodio por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) *Sodium by Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry (ICP-MS)* *(≥ 50 mg/kg)*	LFQ/AL/PT/045 *Método interno basado en* *In-house method based on* *FDA Elemental Analysis Manual (Section 4.7 ICP-MS Method)*
Pescado y derivados Mariscos (Crustáceos y moluscos) y derivados Conservas animales y vegetales Comidas preparadas Cereales Harinas y derivados *Fish and derivatives* *Seafood (Crustaceans and molluscs) and derivatives* *Canned food (animals and vegetables)* *Ready-to-eat food* *Cereals* *Flours and derivatives*	Mercurio por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) *Mercury by Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry (ICP-MS)* *(≥ 0,10 mg/kg)*	

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: z0WLCqw1HI72T24IqY
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 ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Pescado y derivados Mariscos (Crustáceos y moluscos) y derivados Hortalizas y verduras Frutas y derivados Carne y derivados Leche y derivados Alimentos estimulantes y derivados Cereales Conservas animales y vegetales Comidas preparadas *Fish and derivatives* *Seafood (Crustaceans and molluscs) and derivatives* *Vegetables* *Fruit and derivatives* *Meat and derivatives* *Milk and derivatives* *Stimulants and derivatives* *Cereals* *Canned food (animals and vegetables)* *Ready-to-eat food*	Cadmio por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) *Cadmium by Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry (ICP-MS)* *(≥ 0,01 mg/kg)*	LFQ/AL/PT/045 *Método interno basado en* *In-house method based on FDA Elemental Analysis Manual (Section 4.7 ICP-MS Method)*
Conservas animales y vegetales Comidas preparadas *Canned food (animals and vegetables)* *Ready-to-eat food*	Estaño por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) *Tin by Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry (ICP-MS)* *(≥ 1,0 mg/kg)*	
Leche y derivados Pescado y derivados Comidas preparadas *Milk and derivatives* *Fish and fish products* *Ready-to-eat food*	Calcio por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) *Calcium by Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry (ICP-MS)* *(≥ 50 mg/kg)*	

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: z0WLCqw1HI72T24IqY
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 ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Pescado y derivados Mariscos (Crustáceos y moluscos) y derivados Hortalizas y verduras Frutas y derivados Carne y derivados Leche y derivados Grasas comestibles Bebidas no alcohólicas Bebidas alcohólicas Edulcorantes naturales y derivados Conservas animales y vegetales Comidas preparadas Cereales Harinas y derivados *Fish and derivatives* *Seafood (Crustaceans and molluscs) and derivatives* *Vegetable* *Fruits and derivatives* *Meat and derivatives* *Milk and derivatives* *Edible fat* *Non-alcoholic beverage* *Alcoholic beverage* *Natural sweeteners and derivatives* *Canned food (animals and vegetables)* *Ready-to-eat food* *Cereals* *Flours and derivatives*	Plomo por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) *Lead by Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry (ICP-MS)* *(≥ 0,01 mg/kg)*	LFQ/AL/PT/045 *Método interno basado en In-house method based on FDA Elemental Analysis Manual (Section 4.7 ICP-MS Method)*

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: z0WLCqw1Hl72T24IqY
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 ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Pescado y derivados Mariscos (Crustáceos y moluscos) y derivados Conservas animales y vegetales Comidas preparadas Leche y derivados Cereales Leguminosas Tubérculos y derivados Harinas y derivados *Fish and fish products* *Seafood (Crustaceans and molluscs) and derivatives* *Canned food (animals and vegetables)* *Ready-to-eat food* *Milk and derivatives* *Cereals* *Legumes* *Tubers and derivatives* *Flours and derivatives*	Fósforo por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) *Phosphorus by Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry (ICP-MS)* *(≥ 1000 mg/kg)*	LFQ/AL/PT/045 *Método interno basado en* *In-house method based on FDA Elemental Analysis Manual (Section 4.7 ICP-MS Method)*

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular
Analysis by molecular spectroscopy methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Pescado Carne y derivados *Fish* *Meat and derivatives*	Nitratos y Nitritos por inyección en flujo y espectrofotometría UV-VIS *Nitrate and nitrite by flow injection and UV-VIS spectrophotometry* *Pescados / Fish* *(≥ 10,0 mg NO_3^-/kg)* *(≥ 1,0 mg NO_2^-/kg)* *Carne y derivados / Meat and derivatives* *(≥ 40 mg NO_3^-/kg)* *(≥ 20 mg NO_2^-/kg)*	LFQ/AL/PT/100 Rev.13 LFQ/AL/PT/101 Rev.10 LFQ/AL/PT/102 Rev. 06 LFQ/AL/PT/103 Rev. 04 *Métodos internos* *In-house methods*

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: z0WLCqw1HI72T24IqY
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 mediante métodos basados en técnicas cromatográficas
Analysis by chromatographic techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Pescado fresco, congelado y salado Conserva de pescado y de pescado salado Moluscos *Fresh, frozen and salty fish* *Canned fish, salty fish* *Molluscs*	Histamina por cromatografía líquida con detector ultravioleta visible (LC-UV) *Histamine by liquid chromatography with UV detector (LC-UV)* *Pescado fresco, congelado, conserva de pescado, molusco / Fresh and frozen fish, canned fish and molluscs* *(≥ 20 mg/kg)* *Pescado salado, conserva de pescado salado / Salty fish and canned salty fish* *(≥ 50 mg/kg)*	LFQ/AL/PT/022 *Método interno basado en método fabricante Perkin Elmer "Histamina por HPLC-UV-VIS"* *In-house method based on Perkin Elmer standard method "Histamine by HPLC-UV-VIS"*

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia automatizado (ELFA)
Analysis by Enzyme-linked fluorescence assay (ELFA) techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Alimentos (excepto quesos a base de leche cruda) *Food (except raw milk cheese)*	Detección de *Listeria monocytogenes* por inmunofluorescencia automatizada (ELFA) *Detection of Listeria monocytogenes by automated immunofluorescence (ELFA)*	LMB/AL/PT/014 *Método interno basado en In-house method based on VIDAS® Listeria monocytogenes Xpress (LMX)*
Alimentos (excepto quesos a base de leche cruda) *Food (except raw milk cheese)*	Detección de *Salmonella* spp. por inmunofluorescencia automatizada (ELFA) *Detection of Salmonella spp. by automated immunofluorescence (ELFA)*	LMB/AL/PT/015 *Método interno basado en In-house method based on VIDAS® UP Salmonella (SPT)*

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: z0WLCqw1Hl72T24IqY
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 de alimentos mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo
Food analysis using methods based on culture medium isolation techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Alimentos *Food*	Recuento en placa (film) de microorganismos aerobios totales a 30 °C *Enumeration of total aerobic microorganisms at 30 °C*	LMB/AL/PT/024 *Método interno basado en In-house method based on 3M™ Petrifilm™ Aerobic Count (AC) Plate*
	Recuento en placa (film) de enterobacterias a 37 °C *Enumeration of enterobacteriaceae at 37°C*	LMB/AL/PT/025 *Método interno basado en In-house method based on 3M™ Petrifilm™ Enterobacteriaceae Count (EB) Plate*
	Recuento en placa (film) de Mohos y Levaduras *Enumeration of Molds and Yeasts*	LMB/AL/PT/026 *Método interno basado en In-house method based on 3M™ Petrifilm™ Rapid Yeast and Mold Count Plate*
	Recuento en placa de *Escherichia coli* β-glucuronidasa positiva *Enumeration of Escherichia coli positive β-glucuronidase*	ISO 16649-2
Moluscos bivalvos *Bivalve molluscs*	Recuento en placa de *Escherichia coli* β-glucuronidasa positiva *Enumeration of Escherichia coli positive β-glucuronidase*	LMB/AL/PT/027 *Método interno basado en In-house method based on EURL protocol–Enumeration of Escherichia coli in bivalve molluscan shellfish by the colony-count technique*
Crustáceos y moluscos cocinados Moluscos bivalvos vivos y equinodermos tunicados y gasterópodos marinos vivos *Crustaceans and cooked molluscs Live bivalve molluscs, echinoderms, tunicates and gastropods*	Recuento de *Escherichia coli* β-glucuronidasa positiva (NMP) *Enumeration of Escherichia coli positive β-glucuronidase*	UNE-EN ISO 16649-3

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: z0WLCqw1Hl72T24IqY
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 ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Alimentos *Food*	Detección de *Listeria monocytogenes* *Detection of Listeria monocytogenes*	LMB/AL/PT/012 *Método interno basado en* *In-house method based on* *Compass® Listeria Agar*
Alimentos Piensos *Food* *Feed*	Detección de *Salmonella* spp. *Detection of Salmonella spp.*	LMB/AL/PT/038 *Método interno basado en* *In-house method based on* *RAPID Salmonella*

Análisis para el control de higiene de superficies mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo
Analysis for the higiene control of surfaces using methods based on growing medium isolation techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Hisopos/escobillones *Swabs*	Recuento en placa (film) de microorganismos aerobios totales a 30 °C *Enumeration of total aerobic microorganisms at 30 °C*	LMB/AL/PT/024 *Método interno basado en* *In-house method based on* *3M™ Petrifilm™ Aerobic Count (AC) Plate*
	Recuento en placa (film) de microorganismos enterobacterias a 37 °C *Enumeration of enterobacteriaceae microorganisms at 37 °C*	LMB/AL/PT/025 *Método interno basado en* *In-house method based on* *3M™ Petrifilm™ Enterobacteriaceae Count (EB) Plate*
Esponjas Hisopos/escobillones *Esponges* *Swabs*	Detección de Listeria monocytogenes *Detection of Listeria monocytogenes*	LMB/AL/PT/012 *Método interno basado en* *In-house method based on* *Compass® Listeria Agar*

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: z0WLCqw1Hl72T24IqY
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 ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Esponja Toallita Hisopo/Escobillones Aguas de proceso *Sponges* *Wipes* *Swabs* *Process water*	Detección de *Salmonella* spp. *Detection of Salmonella spp.*	LMB/AL/PT/038 *Método interno basado en* *In-house method based on* *RAPID Salmonella*

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 based on standardized methods when its validity and suitability have been demonstrated against standard reference methods. This will never imply that ENAC considers both methods equivalent. For more information, please consult Annex I to the CGA-ENAC-LEC.

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: z0WLCqw1Hl72T24IqY
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**