

CALITEC LAB, S.L. (Unipersonal)

Dirección/Address: C/ Loreto, 16; 08029 Barcelona
 Norma de referencia/Reference Standard: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**
 Actividad/Activity: **Ensayo**
 Acreditación/Accreditation nº: **778/LE1596**
 Fecha de entrada en vigor/Coming into effect: 18/03/2010

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN/SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev./Ed. 28 fecha/date 21/11/2025)

Instalaciones donde se llevan a cabo las actividades cubiertas por esta acreditación:
Facilities where the activities covered by this accreditation are performed:

	Código / Code
C/ Loreto, 16; 08029 Barcelona	A
C/ Rocafort, 204 – 206; 08029 Barcelona	B

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio) /Category 0 (Tests performed at permanent laboratory)

ÁREA MICROBIOLOGÍA/MICROBIOLOGY AREA

Análisis mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio 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 PROCEDURE</i>	CÓDIGO/ CODE
Alimentos Piensos <i>Food Feed</i>		UNE-EN ISO 4833-1	A
Hisopos Laminocultivos Placas de contacto <i>Swabs Slides Contact plates</i>	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C <i>Enumeration of microorganisms at 30 °C</i>	PNT T 0078.A <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 4833-1 UNE-EN ISO 4833-2</i>	A
Alimentos Piensos Hisopos Esponjas <i>Food Feed Swabs Sponges</i>	Recuento en placa (film) de microorganismos a 30°C <i>Enumeration of microorganisms at 30°C (film)</i>	PNT T 0084.A <i>Método interno basado en In-house method based on Neogen® Petrifilm® Aerobic Count Plate</i>	A

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>	CÓDIGO/ <i>CODE</i>
Alimentos Piensos Hisopos Esponjas <i>Food Feed Swabs Sponges</i>	Recuento en placa (film) de enterobacterias a 37 °C <i>Enumeration of Enterobacteriaceae at 37°C (film)</i>	PNT T 0085.A <i>Método interno basado en In-house method based on Neogen® Petrifilm® Enterobacteriaceae Count Plate</i>	A
	Recuento en placa (film) de Mohos y Levaduras <i>Enumeration of Mold and Yeast (film)</i>	PNT T 0022.A <i>Método interno basado en In-house method based on: Neogen® Petrifilm® Rapid Yeast and Mould Count Plate</i>	A
Alimentos Piensos <i>Food Feed</i>	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C <i>Enumeration of Enterobacteriaceae at 37°C</i>	ISO 21528-2	A
	Recuento en placa de coliformes totales <i>Enumeration of coliforms</i>	ISO 4832	A
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva <i>Enumeration of β-glucuronidase positive Escherichia coli</i>	ISO 16649-2	A
	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos <i>Enumeration of coagulase positive Staphylococci</i>	ISO 6888-2	A
	Recuento en placa de <i>Clostridium perfringens</i> <i>Enumeration of Clostridium perfringens</i>	EN ISO 15213-2	A
Alimentos	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Enumeration of Listeria monocytogenes</i>	PNT T 0020.A <i>Método interno basado en In-house method based on ALOA® COUNT</i>	A
Piensos		UNE-EN ISO 11290-2	
Carne y producto cárnico (ave) <i>Meat and meat product (poultry)</i>	Recuento en placa de <i>Campylobacter spp.</i> <i>Enumeration of Campylobacter spp.</i>	PNT T 0325.A <i>Método interno basado en In-house method based on: Brilliance™ Campycount Agar</i>	A

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>	CÓDIGO/ <i>CODE</i>
Hisopos Laminocultivos Placas de contacto <i>Swabs Slides Contact plates</i>	Recuento de enterobacterias presuntivas a 30 °C y 37 °C <i>Enumeration of presumptive enterobacteriaceae at 30 °C and 37 °C</i>	PNT T 0079.A <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 21528-2</i>	A
Alimentos Piensos Hisopos Esponjas <i>Food Feed Swabs Sponges</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	ISO 6579-1	A
Alimentos Hisopos Esponjas <i>Food Swabs Sponges</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> y <i>Listeria</i> spp. <i>Detection of Listeria monocytogenes and Listeria spp.</i>	PNT T 0019.A <i>Método interno basado en In-house method based on ALOA® ONE DAY</i>	A
Piensos		UNE-EN ISO 11290-1	

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia automatizada (ELFA)
Analysis by immunofluorescence 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>	CÓDIGO/ <i>CODE</i>
Alimentos Piensos <i>Food Feed</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. mediante inmunofluorescencia (ELFA) <i>Detection of Salmonella spp. by immunofluorescence (ELFA)</i>	PNT T 0039 <i>Método interno basado en In-house method based on VIDAS® Easy Salmonella</i>	A
	Detección de <i>Salmonella</i> spp. mediante inmunofluorescencia (ELFA) combinada con tecnología de fagos <i>Detection of Salmonella spp. by immunofluorescence (ELFA) combined with phages</i>	PNT T 0038 <i>Método interno basado en In-house method based on VIDAS® UP Salmonella (SPT)</i>	A
Alimentos Piensos <i>Food Feed</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> mediante inmunofluorescencia (ELFA) <i>Detection of Listeria monocytogenes spp. by immunofluorescence (ELFA)</i>	PNT T 0040 <i>Método interno basado en In-house method based on VIDAS® Listeria monocytogenes II (LM02)</i>	A

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>	CÓDIGO/ <i>CODE</i>
Alimentos Hisopos Esponjas <i>Food Swabs Sponges</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> mediante inmunofluorescencia (ELFA) <i>Detection of Listeria monocytogenes spp. by immunofluorescence (ELFA)</i>	PNT T 0024 <i>Método interno basado en In-house method based on VIDAS® Listeria Monocytogenes Xpress (LMX)</i>	A

Análisis mediante métodos basados en técnicas de 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>	CÓDIGO/ <i>CODE</i>
Piensos <i>Feed</i>	Detección de ADN de rumiante mediante PCR a tiempo real <i>Ruminant DNA detection by PCR real time</i>	PNT F 0327.A <i>Método interno basado en In-house method based on EURL-AP SOP</i>	A
Alimentos Piensos Hisopos Esponjas <i>Food Feed Swabs Sponges</i>	Detección de <i>Salmonella spp.</i> mediante PCR a tiempo real <i>Detection of Salmonella spp. by PCR real time</i>	PNT T 0059.A <i>Método interno basado en In-house method based on IQ-Check Salmonella II</i>	A

ÁREA FÍSICO-QUÍMICA / *PHYSICO-CHEMICAL AREA*

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

Analysis by methods based on gravimetric and 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 PROCEDURE</i>	CÓDIGO/ CODE
Carnes y derivados <i>Meat and meat products</i>	Humedad por gravimetría <i>Moisture by gravimetry</i>	PNT F 0006.A <i>Método interno basado en In-house method based on UNE 34552-2</i>	B
Alimentos (excepto leche y derivados) <i>Food (except dairy products)</i>	Grasa por gravimetría (método Soxhlet) <i>Fat by gravimetry (Soxhlet method)</i>	PNT F 0005.A Rev. 1 <i>Método interno In-house method</i>	B
Alimentos (excepto lácteos y cereales) <i>Food (except dairy and cereals)</i>	Proteína por volumetría (Método Kjeldahl) <i>Protein by volumetry (Kjeldahl method)</i>	PNT F 0011.A <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 1871</i>	B
Alimentos Zumos <i>Food Juice</i>	Azúcares totales por volumetría (método de Luff-Schoorl) <i>Total sugar by volumetry (Luff-Schoorl method)</i>	PNT F 0027.A Rev. 2 <i>Método interno</i>	B
Alimentos Piensos <i>Food Feed</i>	Determinación de cenizas por gravimetría <i>Determination of ash by gravimetry</i> Cenizas/Ash (0,5-35 g/100g)	PNT F 0002.A <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 936:1998</i> <i>Reglamento CE nº152/2009 Anexo III-M</i>	B
Alimentos <i>Food</i>	Fibra alimentaria (fracciones de alto peso molecular) por método enzimático-gravimétrico <i>Determination of Dietary fiber (high molecular weight fractions) by enzymatic-gravimetric method</i>	PNT F 0076.A <i>Método basado en / In-house method based on: AOAC 985.29.</i>	B

Análisis mediante métodos basados en medida electroanalítica
Analysis by electroanalytic 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>	CÓDIGO/ CODE
Alimentos <i>Food</i>	Actividad de agua <i>Water activity</i>	PNT F 0081.A <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 18787</i>	B

Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA
Analysis by ELISA 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>	CÓDIGO/ CODE
Alimentos (excepto productos hidrolizados y/o fermentados) <i>Food (except hydrolyzed and/or fermented foods)</i>	Cuantificación de gluten mediante ELISA sándwich (anticuerpo R5) <i>Gluten quantification by ELISA sandwich (R5 antibody)</i> (≥ 10 mg/kg)	PNT F 0035.A <i>Método interno basado en Kit comercial (*) In-house method based on commercial kit (*)</i>	B
Alimentos (excepto chocolate, especias y café) <i>Food (except chocolate, spices and coffee)</i>	Cuantificación de soja mediante ELISA sándwich <i>Soy quantification by ELISA sandwich</i> ($\geq 2,5$ mg proteínas de soja/kg) ($\geq 2,5$ mg soy protein/kg)	PNT F 0407.A <i>Método interno basado en Kit comercial (*) In-house method based on commercial kit (*)</i>	B

(*) La información sobre el kit concreto usado está disponible en el laboratorio/ *Information about the kit is available for the customer.*

Análisis mediante métodos que utilizan biosensores
Analysis by methods using biosensors

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>	CÓDIGO/ CODE
Pescado, conservas y semiconservas de pescado y pescado cocido <i>Fish, canned and semi- preserved fish and cooked fish</i>	Histamina por electrometría (método enzimático) <i>Histamine (enzymatic method)</i> (≥ 10 mg/kg) <i>excepto producto en salazón y conserva con salsa/except salted and canned with sauce</i> (≥ 30 mg/kg) <i>producto en salazón y conserva con salsa/salted and canned with sauce</i>	PNT F 0065.A <i>Método interno basado en BIOFISH 300 HIS In-house method based on BIOFISH 300 HIS</i>	B

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas/*Analysis by chromatographic 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>	CÓDIGO/ CODE
<p>Grasa extraída de alimentos (excepto leche y derivados)</p> <p><i>Fat extracted from food (except dairy products)</i></p>	<p>Composición relativa de ácidos grasos saturados, monoinsaturados y poliinsaturados por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (GC-FID)</p> <p><i>Relative composition of saturated, monounsaturated and polyunsaturated fatty acids by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i></p> <p>Ácido Butírico/<i>Butyric acid</i> Ácido Caproico/<i>Caproic acid</i> Ácido Caprílico/<i>Caprylic acid</i> Ácido Cáprico/<i>Capric acid</i> Ácido Undecanoico/<i>Undecanoic acid</i> Ácido Láurico/<i>Lauric acid</i> Ácido Tridecanoico/<i>Tridecanoic acid</i> Ácido Mirístico/<i>Miristic acid</i> Ácido Miristoleico/<i>Miristoleic acid</i> Ácido Pentadecanoico/<i>Pentadecanoic acid</i> Ácido Pentadecenoico/<i>Pentadecenoic acid</i> Ácido Palmítico/<i>Palmitic acid</i> Ácido Palmitoleico/<i>Palmitoleic acid</i> Ácido Margárico/<i>Margaric acid</i> Ácido Margaleico/<i>Margaleic acid</i> Ácido Esteárico/<i>Stearic acid</i> Ácido Elaidico/<i>Elaidic acid</i> Ácido Oleico/<i>Oleic acid</i> Ácido Linoelaidico/<i>Linoelaidic acid</i> Ácido Linoleico/<i>Linoleic acid</i> Ácido γ-linolenic/<i>γ-linolenic acid</i> Ácido α-linolenic/<i>α-linolenic acid</i> Ácido Aráquico/<i>Araquic acid</i> Ácido cis-11-eicosanoico / <i>cis-11-eicosanoic acid</i> Ácido Eicosadienoico/<i>Eicosadienoic acid</i> Ácido Eicosatrienoico/<i>Eicosatrienoic acid</i> Ácido cis-Eicosatrienoico/<i>cis-Eicosatrienoic acid</i> Ácido Araquidónico/<i>Arachidonic acid</i> Ácido Eicosapentaenoico (EPA)/<i>Eicosapentaenoic acid (EPA)</i> Ácido Heneicosanoico/<i>Heneicosanoic acid</i> Ácido Behénico/<i>Behenic acid</i> Ácido Erúcico/<i>Erucic acid</i> Ácido Docosadienoico/<i>Docosadienoic acid</i> Ácido docosahexaenoico (DHA)/ <i>Docosahexaenoic acid (DHA)</i> Ácido Tricosanoico/<i>Tricosanoic acid</i> Ácido Lignocérico/<i>Lignoceric acid</i> Ácido Nervónico/<i>Nervonic acid</i></p>	<p>PNT F 0047.A Rev. 2</p> <p><i>Método interno</i></p>	<p>B</p>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>	CÓDIGO/ CODE
Músculo (excepto pescado) <i>Muscle (except fish)</i>	Tetraciclinas por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (LC-DAD) <i>Tetracyclines by liquid chromatography with diode array detector (LC-DAD)</i> Clortetraciclina/ <i>Chlortetracycline</i> ($\geq 50,0 \mu\text{g/Kg}$) Doxiciclina/ <i>Doxicycline</i> ($\geq 50,0 \mu\text{g/Kg}$) Oxitetraciclina/ <i>Oxitetracycline</i> ($\geq 50,0 \mu\text{g/Kg}$) Tetraciclina/ <i>Tetracycline</i> ($\geq 50,0 \mu\text{g/Kg}$)	PNT F 0045.A <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 995.09</i>	B
Alimentos <i>Food</i>	Determinación de lactosa por cromatografía iónica con detector amperométrico de pulsos (IC-PAD) <i>Determination of lactose by ion chromatography with pulse amperometric detector (IC-PAD)</i> Lactosa/ <i>Lactose</i> ($\geq 0,010 \text{ g/100g}$)	PNT F 0060.A <i>Método interno basado en In-house method based on Methrom- Work AW IC ES6-0004-052016_G</i>	B
Alimentos <i>Food</i>	Dióxido de azufre y sulfitos por cromatografía líquida con detector de pulsos amperométricos (LC-PAD)/ <i>Sulphites by liquid chromatography with pulsed amperometric detection (LC-PAD)</i> SO ₂ $\geq 4\text{mg/kg}$ SO ₃ $\geq 5\text{mg/kg}$	PNT F 0057.A <i>Método basado en / In-house method based on: Methrom- Application Work AW IC ES6-0009-112019</i>	B

Análisis mediante métodos basados en técnicas espectrofotométricas
Analysis by spectrophotometric method

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>	CÓDIGO/ CODE
Carnes y derivados <i>Meat and meat products</i>	Nitratos por espectrofotometría UV-VIS <i>Nitrates by UV-VIS by spectrophotometry</i> ($\geq 10 \text{ mg NaNO}_3/\text{kg}$)	PNT F 0009.A <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN 12014-3</i>	B
	Nitritos por espectrofotometría UV-VIS <i>Nitrites by UV-VIS by spectrophotometry</i> ($\geq 5 \text{ mg NaNO}_2/\text{kg}$)		B

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía atómica
Analysis by atomic spectroscopy method

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>	CÓDIGO/ CODE
Alimentos Bebidas <i>Food Drinks</i>	Calcio, potasio, magnesio y sodio por espectroscopía de emisión atómica con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-AES) <i>Calcium, potassium, magnesium and sodium by optical emission spectrometry (ICP-AES)</i> Calcio/ <i>Calcium</i> (≥ 200 mg/kg) Potasio/ <i>Potassium</i> (≥ 200 mg/kg) Magnesio/ <i>Magnesium</i> (≥ 100 mg/kg) Sodio ^(*) / <i>Sodium</i> (≥ 100 mg/kg) <i>(*) no incluye alimentos etiquetados "sin sal" products labelled as "salt free" are not included</i>	PNT F 0074.A <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN 16943</i>	B
Alimentos <i>Food</i>	Determinación de mercurio por espectrometría de absorción atómica (combustión directa y amalgamado en oro) <i>Determination of Mercury by Atomic Absorption Spectroscopy (direct combustion and gold amalgamation)</i> Mercurio/ <i>Mercury</i> (0,005mg/kg)	PNT F 0091.A <i>Método interno basado en In-house method based on EPA Method 7473 (SW-846)</i>	B

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.