

NORBIO ANALÍTICA, S.L. (Unipersonal)

Dirección: Pol. Ind. Comarca II, Calle D, nº6; 31191 Barbatain (Navarra)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **1083/LE2144**

Fecha de entrada en vigor: 14/03/2014

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 16 fecha 04/09/2026)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

ÁREA VETERINARIA

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Heces aviares Calzas Fondos de caja Paños Polvo	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	UNE-EN ISO 6579-1

ÁREA AGROALIMENTARIA

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Piensos Hisopos Esponjas Paños	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C	PNT-AM004 <i>Método interno basado en RAPID Enterobacteriaceae</i>
Alimentos Hisopos Esponjas Paños	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C	ISO 4833-1
Aguas de consumo	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 22°C	ISO 6222
Alimentos	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo	ISO 16649-2



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: O2yh20O8u3398RB9Ho

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	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Esponjas Paños Piensos	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	PNT-AM009 <i>Método interno basado en IRIS Salmonella®</i>
Alimentos Piensos y ensilados Esponjas Hisopos Aguas de procesos	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	PNT-AM023 <i>Método interno basado en RAPID`L.MONO (detection)</i>
Alimentos Paños Hisopos Esponjas	Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i>	PNT-AM024 <i>Método interno basado en RAPID`L.MONO (Enumeration)</i>
Alimentos Piensos	Recuento en placa de Mohos y Levaduras a 25°C	PNT-AM031 <i>Método interno basado en SYMPHONY Agar</i>
Alimentos Paños Hisopos Esponjas	Recuento de <i>Estafilococos</i> coagulasa positivo	PNT-AM032 <i>Método interno basado en EASY STAPH®</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de NMP

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo	Recuento de <i>Escherichia coli</i> y Coliformes	ISO 9308-2
Aguas de consumo	Recuento de Enterococos intestinales	ISO 7899-3

Análisis mediante métodos basados en técnicas de NMP automatizado

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos excepto bebidas carbonatadas, moluscos crudos y vísceras	Recuento de <i>Estafilococos</i> coagulasa positivo a 37 °C por NMP automatizado	PNT-AM029 <i>Método interno basado en TEMPO ST</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo	pH por potenciometría	PNT-WQ004
Aguas de pozo, manantiales y piscinas	(2-12 unidades de pH)	Método interno basado en ISO 10523
Aguas depuradas e industriales	Conductividad por electrometría Aguas residuales (84-12880 $\mu S/cm$) (25 °C) Otras aguas (76-11670 $\mu S/cm$) (20 °C)	PNT-WQ005 Método interno basado en ISO 7888
Alimentos	Actividad de agua (sensor electrolítico)	PNT-AQ050 Método interno basado en ISO 18787

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo	Turbidez por nefelometría ($\geq 0,2$ UNF)	PNT-WQ006 Método interno basado en ISO 7027-1

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Grasa por gravimetría	PNT-AQ006 Rev. 6 Método interno
		PNT-AQ005 Rev. 9 Método interno
Piensos	Proteína/ Nitrógeno por volumetría (método Kjeldahl)	PNT-AQ005 Método interno basado en Reglamento (CE) 152/2009 Anexo III Apdo.C
Alimentos (excepto cereales)	Humedad por gravimetría	PNT-AQ002 Rev.3 Método interno

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Cenizas por gravimetría	PNT-AQ014 Rev.3 <i>Método interno</i>
	Hidratos de carbono totales por cálculo	PNT-AQ012 Rev.3 <i>Método interno</i>
	Valor energético por cálculo	PNT-AQ037 Rev.4 <i>Método interno</i>
Leche y derivados Productos preparados a base de leche	Hidratos de carbono por cálculo	PNT-AQ011 Rev. 1 <i>Método interno</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrometría atómica

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Sodio y calcio por espectrometría de emisión atómica con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-OES) (≥ 40 mg/kg)	PNT-AQ032 <i>Método interno basado en UNE-EN 16943</i>
Alimentos	Mercurio por espectrometría de absorción atómica (combustión directa y amalgamado en oro) ($\geq 0,010$ mg/kg)	PNT-AM058 <i>Método interno basado en EPA Method 7473</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Azúcares por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (LC-RID) <i>Fructosa</i> <i>Glucosa</i> <i>Sacarosa</i> <i>Maltosa</i> <i>Lactosa</i> ($\geq 0,1$ %)	PNT-AQ034 Rev.4 <i>Método interno</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche y derivados Productos preparados a base de leche	Almidón por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (LC-RID) ($\geq 0,5\%$)	PNT-AQ040 Rev.2 <i>Método interno</i>
Grasa extraída de los alimentos Aceites y grasas	Composición relativa de ácidos grasos saturados, monoinsaturados y poliinsaturados por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) Ácido alfa-linolénico (ALA) Ácido araquídico Ácido araquidónico (ARA) Ácido behénico Ácido butírico Ácido cáprico Ácido caprílico Ácido caproico Ácido dihomo-gamma-linolénico Ácido docosadienoico Ácido docosahexaenoico (DHA) Ácido eicosadineoico Ácido eicosapentaenoico (EPA) Ácido eicosatrienoico Ácido erúcico Ácido esteárico Ácido gadoleico Ácido gamma linolénico Ácido heneicosanoico Ácido heptadecenoico Ácido laurico Ácido lignocérico Ácido linoleico Ácido linoleaídico Ácido margárico Ácido mirístico Ácido miristoleico Ácido nervónico Ácido oleico Ácido palmítico Ácido palmitoleico Ácido pentadecanoico Ácido pentadecenoico Ácido tricosanoico Ácido tridecanoico Ácido undecanoico	PNT-AQ024 Rev. 3 <i>Método interno</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.