SEGURALIMENT, S.L.

Dirección/ *Address*: C/Juan de Herrera nº 26. Parque Tecnológico de Boecillo, 47151 Boecillo, Valladolid

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

Actividad/ *Activity*: **Ensayo**

Acreditación/ *Accreditation* nº: **514/LE1324**

Fecha de entrada en vigor/ *Coming into effect*: 21/07/2007

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN */ SCHEDULE OF ACCREDITATION*

(Rev./Ed. 17 fecha/Date 06/11/2026)

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS" (NT-70.02)*:
ACCREDITATION PROGRAMME: "MICROBIOLOGICAL FOOD TESTING" (NT-70.02)* :

- **Ensayos para el cumplimiento de los criterios microbiológicos de los alimentos:**
  Tests for compliance with microbiological criteria for food:
  - *Listeria monocytogenes* / *Listeria monocytogenes*
  - Salmonella / *Salmonella*
  - *Escherichia coli* / *Escherichia coli*
  - Recuento de colonias aerobias / *Aerobic colony count*
  - Enterobacteriáceas / *Enterobacteriaceae*
  - Estafilococos coagulasa positivos / C*oagulase-positive Staphylococci*
  - Presunto *Bacillus cereus* / *Presumptive Bacillus cereus*
  - Enterotoxinas estafilocócicas / *Staphylococcal enterotoxins*

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/entidades-acreditadas/confirmar-validez-de-la-acreditacion o haciendo clic **aquí**
Electronic Validation Code: 90N0795330Rai2Zg3m
ENAC is signatory to the Mutual Recognition Agreements established within the European co-operation for Accreditation (EA) and Global Accreditation Cooperation Incorporated (GLOBAL ACI) (see www.enac.es).

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

Análisis mediante técnicas basadas en aislamiento en medio de cultivo

Food analysis by isolation in culture media methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Piensos *Food* *Feed*	Recuento en placa de *Listeria monocytogenes* *Plate Count of Listeria monocytogenes*	PNT-MB-72 *Método interno basado en* *In-house method based on* *RAPID´L. Mono (enumeration)*
	Recuento en placa de coliformes a 37 °C *Plate count of coliforms at 37 °C*	PNT-MB-058 *Método interno basado en* *In-house method based on* *RAPID´ E. coli 2*
	Recuento en placa de *E.coli* ß-glucuronidasa positivo a 37 °C *Plate count of E.coli ß-glucuronidase positive at 37 °C*	PNT-MB-059 *Método interno basado en* *In-house method based on* *RAPID´ E. coli 2*
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C *Plate count of moulds and yeasts at 25 °C*	PNT-MB-018 *Método interno basado* en *In-house method based on* *ISO 21527-1* *ISO 21527-2*
	Recuento en placa de *Staphylococcus* coagulasa positivo *Plate count of coagulase-positive staphylococci*	ISO 6888-1
	Recuento en placa de *Clostridium perfringens* *Plate count of Clostridium perfringens*	PNT-MB-019 *Método interno basado en* *In-house method based on* *UNE EN ISO 15213-2*
Hisopos Paños Esponjas *Swabs* *Wipes* *Sponges*	Recuento en placa de microorganismos a 37 °C *Plate count of microorganisms at 37 °C*	PNT-MB-039 Rev. 2 *Método interno* *In-house method*

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/entidades-acreditadas/confirmar-validez-de-la-acreditacion o haciendo clic **aquí**
Electronic Validation Code: 90N0795330Rai2Zg3m

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Piensos Hisopos Paños Esponjas *Food* *Feed* *Swabs* *Wipes* *Sponges*	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C *Plate count of microorganisms (30 °C)*	UNE-EN ISO 4833-1 UNE-EN ISO 4833-2
	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C *Plate count of Enterobacteriaceae at 37 °C*	ISO 21528-2
Alimentos *Food*	Recuento en placa de *Bacillus cereus* presuntivo *Plate count of Bacillus cereus presumptive*	PNT-MB-079 *Método interno basado en* *In-house method based on* *RAPID' B. Cereus*
Productos Cárnicos Piensos Alimentos para mascotas Hisopos *Meat products* *Feed* *Pet food* *Swabs*	Recuento en placa de *Campylobacter* spp. *Plate count of Campylobacter spp.*	PNT-MB-74 *Método interno basado en* *In-house method based on* *RAPID´ Campylobacter*
Alimentos Piensos Hisopos Paños Esponjas *Food* *Feed* *Swabs* *Wipes* *Sponges*	Detección de *Listeria monocytogenes* *Detection of Listeria monocytogenes*	PNT-MB-70 *Método interno basado en* *In-house method based on* *RAPID´L. mono (detection)*

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/entidades-acreditadas/confirmar-validez-de-la-acreditacion o haciendo clic **aquí**
Electronic Validation Code: 90N0795330Rai2Zg3m

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Piensos Hisopos Paños Esponjas Heces de animales Calzas Fondos de caja *Food* *Feed* *Swabs* *Wipes* *Sponges* *Animal faeces* *Shoe covers* *Box liners*	Detección de *Salmonella* spp. *Detection of Salmonella spp.*	UNE-EN ISO 6579-1
Alimentos Piensos *Food* *Feed*		PNT-MB-085 Método interno basado en In-house method based on RAPID´*Salmonella*

Análisis mediante métodos basados en técnicas PCR

Analysis by PCR methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Piensos Hisopos Paños Esponjas *Food* *Feed* *Swabs* *Wipes* *Sponges*	Detección de *Salmonella* spp. mediante PCR en tiempo real *Detection of Salmonella spp by real- time PCR*	PNT-MB-080 *Método interno basado en* *In house method based on* *Q-CHECK™ Salmonella II*

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/entidades-acreditadas/confirmar-validez-de-la-acreditacion o haciendo clic **aquí**
Electronic Validation Code: 90N0795330Rai2Zg3m

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Lacteos y derivados (quesos) Hisopos Paños Esponjas *Dairy and derivatives (cheese)* *Swabs* *Wipes* *Sponges*	Detección de *Listeria* spp. y *Listeria monocytogenes* mediante PCR en tiempo real *Detection of Listeria spp and Listeria monocytogenes by real- time PCR*	PNT-MB-084 *Método interno basado en* *In house method based on* *SureFast®* *Listeria 3plex ONE*
Cultivo de *Salmonella* spp *Salmonella spp culture*	Identificación de serotipos de *Salmonella* spp por PCR a tiempo reaL *Identification of Salmonella spp serotypes by real-time PCR*	*PNT-MB-083* *Método interno basado en* *In house method based on* *Check &Trace Salmonella 2*

Análisis mediante método enzimático

Food analysis by enzymatic method

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto leche y derivados) *Foods (except milk and milk products)* Leche y derivados (excepto leche y derivados con la mención ¨sin lactosa¨) *Milk and milk products except milk and milk products declared as lactosa-free*	Cuantificación de lactosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático) *Lactose cuantification by UV-VIS spectrophotometry (enzymatic methods)* *(≥ 0,005%) Alimentos excepto leche y derivados* *(≥ 0,005%) Foods (except milk and milk products)* *(≥ 0,45%) Leche y derivados excepto leche y derivados con la mención ¨sin lactosa¨* *(≥ 0,45%) Milk and milk products except milk and milk products declared as lactosa-free*	PNT-FQ-051 *Método interno basado en* *In-house method based on* *K-LACGAR MEGAZYME*

Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

Analysis by ELISA methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto alimentos hidrolizados y/o fermentados) *Food (except hydrolyzed and fermented products)*	Cuantificación de Gluten por ELISA sándwich (anticuerpo R5) *Gluten by ELISA sandwich (R5 antibody)* *(≥ 5 mg/kg gluten)*	PNT-FQ-050 *Método interno basado en* *In house method based on* *RIDASCREEN® Gliadin*
Alimentos *Food*	Cuantificación de leche por ELISA sándwich *Milk Protein by ELISA sandwich* *(≥ 2,5 mg/kg expresado en proteína de leche)* *(≥ 2,5 mg/kg expressed in milk protein)*	PNT-FQ-053 *Método interno basado en* *In house method based on* *RIDASCREEN® FAST Milk*
	Detección de enterotoxinas estafilocócicas por ELISA *Detection of staphylococcal enterotoxin by ELISA*	UNE EN ISO 19020

Análisis mediante métodos basados en técnicas electrométricas

Analysis by electrometric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos *Food*	pH por potenciometría *pH by potentiometry* *(2,2 - 7,6 unidades de pH)* *(2,2 - 7,6 pH units)*	PNT-FQ-054 *Método interno basado en* *In house method based on* *ISO 2917* *ISO 11289*
	Actividad de agua por electrometría *Activity water by electrometry*	PNT-FQ-052 *Método interno basado en* *In house method based on* *ISO 18787*

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas

Analysis by gravimetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Piensos *Food* *Feed and raw material*	Humedad por gravimetría *Moisture by gravimetry*	PNT-FQ-056 Rev 03 *Método interno* *In-house method*
Café Verde *Green coffe*	Pérdida de masa a 105 °C *Loss in mass at 105 °C*	ISO 6673
Café tostado molido *Roasted ground coffee*	Pérdida de masa a 103 °C *Loss in mass at 103 °C*	ISO 11294

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía líquida

Analysis by liquid chromatography

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Café (verde, tostado, soluble) Bebidas refrescantes que contienen cafeína Bebidas energéticas *Coffe* *Drinks* *Energy drinks*	Cafeína por cromatografía líquida con detector UV-VIS *Caffein by liquid chromatography with UV-VIS detector* *≥0,014 % ó 0,5 mg/l*	PNT-FQ-055 *Método interno basado en* *In-house method based on* *ISO 20481*
Café (verde, tostado, soluble) Vino y mosto Uvas pasas Piensos Cereales y derivados *Coffee (Green, roasted, soluble)* *Wine and must* *Raisin* *Feed* *Cereals*	Ocratoxina A por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (CL-FLD) *Ocratoxina A by liquid chromatography with fluorescence detector* *≥ 1,6 µg/kg Café (verde, tostado, soluble)/ Coffee (Green, roasted, soluble)* *≥ 0,4 µg/kg Vino y mosto/* Wine and must *≥ 0,4 µg/kg Uvas pasas/raisin* *≥ 10 µg/kg Piensos/ Feed* *≥ 0,4 µg/kg Cereales y derivados/ Cereales*	PNT-FQ-058 *Método interno basado en* *In hose method based on* *UNE EN 14132* *UNE EN 14133* *UNE EN 16007*

Análisis físico-químicos
Physical-chemical analysis

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Alcoholes Cervezas Bebidas de bajo contenido en alcohol Bebidas sin alcohol Sidra *Wine* *Alcohol* *Beer* *Low alcohol beverage and Non alcoholic beverages* *Cider*	Grado alcohólico adquirido por densimetría electrónica *Alcoholic strength by electronic densimetry*	PNT-FQ-061 *Método interno basado en :* *In-house method based on:* *OIV-MA-AS312-01 (apartado B)*
Vino (con contenido de azúcares < 15 g/l) *Wine (with sugar content < 15 g/l)*	Grado alcohólico por espectroscopia infrarrojo *Alcohol content by infrared spectroscopy* (≥ 8,0 % vol)	PNT-FQ-076 *Método interno basado en:* *In-house method based on:* *OIV/OENO 390/2010*
Vino Bebidas a base de vino Vino desalcoholizado *Wine* *Wine based beverages* *Dealcoholised wine*	Masa volúmica a 20 °C y densidad relativa por densimetría electrónica *Specific gravity and density at 20 °C by electronic densimetry*	PNT-FQ-061 *Método interno basado en:* *In-house method based on* *OIV-MA-AS2-01 (apartado B)*
Vino *Wine*	Extracto seco total por densimetría electrónica *Total dry extract by densimetry*	PNT-FQ-071 *Método interno basado en* *In-house method based on* *OIV-MA-AS2-03B*
Cerveza Beer *Vino* *Wine*	pH por potenciometría *pH by potentiometry* *(3,03-6,01 unidades pH/pH units) Cerveza/Beer* *(3,03-4,50 unidades pH/pH units) Vino/Wine*	PNT-FQ-054 *Método interno basado en* *In-house method based on* *EBC Method9.35* *Método interno basado en* *In-house method based on* *OIV-MA-AS313-15*

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

Analysis by titrimetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino *Wine*	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por volumetría *Free and total sulfur dioxide by titration* *Libre/Free (≥ 10 mg/l)* *Total/Total (≥ 10 mg/l)*	OIV-MA-AS323-04.A1 OIV-MA-AS323-04.A2
	Acidez total por volumetría *Total acidity by titration* *(≥3,5 g/l de ácido tartárico/tartaric acid)*	PNT-FQ-065 *Método interno basado en* *In house method based on* *OIV-MA-AS313-01*
	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por volumetría (yodometría) *Free and total sulfur dioxide by iodometric titrationLibre/Free (≥ 10 mg/l)* *Total/Total (≥ 10 mg/l)*	PNT-FQ-064 *Método interno basado en* *In house method based on* *HACH application*.

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrofotometría UV-VIS

Analysis by spectrophotometry UV-VIS

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino *Wine*	Ácido L-málico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *L-malic acid by UV-VIS spectrofotometry (automated enzymatic method)* *(≥ 0,2 g/l)*	PNT-FQ-067 *Método interno basado en* *In house method based on* *OIV-MA-AS313-26*
	Glucosa+fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *Glucose+Fructose by UV-VIS spectrofotometry (automated enzymatic method)* *(≥ 0,2 g/l)*	PNT-FQ-066 *Método interno basado en* *In house method based on* *OIV-MA-AS311-10*
	Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *Acetic acid by UV-VIS spectrofotometry (automated enzymatic method)* *(≥ 0,15 g/l)*	PNT-FQ-062 *Método interno basado en* *In house method based on* *OIV MA AS313-27*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino *Wine*	Ácido L-Láctico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *L-lactic acid by UV-VIS spectrofotometry (automated enzymatic method)* (≥ 0,2 g/l)	PNT-FQ-070 *Método interno basado en* *In house method based on* *OIV-MA-AS313-25*

Categoría I (Actividades "in situ")
Category I (¨ on site¨Activities)

Toma de muestra
Sampling

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Superficies *Surfaces*	Toma de muestra para los siguientes ensayos realizados en laboratorio acreditado: Recuento en placa de microorganismos a 37 °C y 30 °C, Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C, Detección de *Salmonella* spp., Detección de *Listeria monocytogenes* *Sampling for the following assays carried out in on accredited laboratory: Plate count of microorganisms at 37 °C and 30 °C, plate count of enterobacteriaceae at 37 °C, Detection of Salmonella spp, Detection of Listeria monocytogenes*	PNT-TM-003 *Método interno basado en* *In house method based on* *ISO 18593*

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.