

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. 12 fecha/Date 31/03/2023)

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*
- Reuento de colonias aerobias / Aerobic colony count*
- Enterobacteriáceas / Enterobacteriaceae*
- Estafilococos coagulasa positivos / Coagulase-positive Staphylococci*
- Presunto *Bacillus cereus* / Presumptive *Bacillus cereus**
- Enterotoxinas estafilocócicas / Staphylococcal enterotoxins*

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: k90azqPvkfNI09HM55

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](#)

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 <i>Food Feed</i>	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Plate Count of Listeria monocytogenes</i>	PNT-MB-72 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID' L. Mono (enumeration)</i>
	Recuento en placa de coliformes a 37 °C <i>Plate count of coliforms at 37 °C</i>	PNT-MB-058 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID' E. coli 2</i>
	Recuento en placa de <i>E.coli</i> β-glucuronidasa positivo a 37 °C <i>Plate count of E.coli β-glucuronidase positive at 37 °C</i>	PNT-MB-059 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID' E. coli 2</i>
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C <i>Plate count of moulds and yeasts at 25 °C</i>	PNT-MB-018 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 21527-1 ISO 21527-2</i>
	Recuento en placa de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positivo <i>Plate count of coagulase-positive staphylococci</i>	ISO 6888-1

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Hisopos Paños Esponjas <i>Swabs</i> <i>Wipes</i> <i>Sponges</i>	Recuento en placa de microorganismos a 37 °C <i>Plate count of microorganisms at 37 °C</i>	PNT-MB-039 Rev. 2 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>
Alimentos Piensos Hisopos Paños Esponjas <i>Food</i> <i>Feed</i> <i>Swabs</i> <i>Wipes</i> <i>Sponges</i>	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C <i>Plate count of microorganisms (30 °C)</i>	UNE-EN ISO 4833-1 UNE-EN ISO 4833-2
	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C <i>Plate count of Enterobacteriaceae at 37 °C</i>	ISO 21528-2
Alimentos Piensos <i>Food</i> <i>Feed</i>	Recuento en placa de <i>Clostridium perfringens</i> <i>Plate count of Clostridium perfringens</i>	PNT-MB-019 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>UNE EN ISO 7937</i>
Alimentos <i>Food</i>	Recuento en placa de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo <i>Plate count of Bacillus cereus presumptive</i>	PNT-MB-079 <i>Método basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>RAPID' B. Cereus</i>
Productos Cárnicos Piensos Alimentos para mascotas Hisopos <i>Meat products</i> <i>Feed</i> <i>Pet food</i> <i>Swabs</i>	Recuento en placa de <i>Campylobacter</i> spp. <i>Plate count of Campylobacter spp.</i>	PNT-MB-74 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>RAPID' Campylobacter</i>

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Piensos Hisopos Paños Esponjas <i>Food Feed Swabs Wipes Sponges</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	PNT-MB-70 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID'L. mono (detection)</i>
Alimentos Piensos Hisopos Paños Esponjas Heces de animales Calzas Fondos de caja <i>Food Feed Swabs Wipes Sponges Animal faeces Shoe covers Box liners</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	UNE-EN ISO 6579-1

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

Analysis by PCR methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Piensos <i>Food Feed</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. mediante PCR en tiempo real <i>Detection of Salmonella spp by real-time PCR</i>	PNT-MB-080 <i>Método interno basado en In house method based on Q-CHECK™ Salmonella II</i>
Alimentos (excepto carne cruda y lista para cocinar de ave, lácteos y derivados no procesados por calor) Piensos <i>Food (except raw and ready-to-cook poultry meat, dairy products and non-heat-processed derivatives Feed</i>		PNT-MB-082 <i>Método interno basado en In house method based on BIOAGAR Salmonella spp detection qPCR Kit</i>
Cultivo de <i>Salmonella</i> spp <i>Salmonella spp culture</i>	Detección de <i>Salmonella Enteritidis</i> y <i>Salmonella Typhimurium</i> por PCR a tiempo real <i>Detection of Salmonella Enteritidis and Salmonella Typhimurium by real time PCR</i>	PNT-MB-081 <i>Método interno basado en In-house method based on foodprood® Salmonella Genus plus Enteritidis& Typhimurium Detection LyoKit</i>

Análisis mediante método enzimático

*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*

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

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) <i>Food (except hydrolyzed and fermented products)</i>	Cuantificación de Gluten por ELISA sándwich (anticuerpo R5) <i>Gluten by ELISA sandwich (R5 antibody)</i> <i>(≥ 5 mg/kg gluten)</i>	PNT-FQ-050 <i>Método interno basado en In house method based on RIDASCREEN® Gliadin</i>
Alimentos <i>Food</i>	Cuantificación de leche por ELISA sándwich <i>Milk Protein by ELISA sandwich</i> <i>(≥ 2,5 mg/kg expresado en proteína de leche)</i> <i>(≥ 2,5 mg/kg expressed in milk protein)</i>	PNT-FQ-053 <i>Método interno basado en In house method based on RIDASCREEN® FAST Milk</i>
	Detección de enterotoxinas estafilococicas por ELISA <i>Detection of staphylococcal enterotoxin by ELISA</i>	UNE EN ISO 19020

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

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 <i>pH by potentiometry</i> (2,2 - 7,6 unidades de pH) (2,2 - 7,6 pH units)	PNT-FQ-054 <i>Método interno basado en</i> <i>In house method based on</i> <i>ISO 2917</i> <i>ISO 11289</i>
	Actividad de agua por electrometría <i>Activity water by electrometry</i>	PNT-FQ-052 <i>Método interno basado en</i> <i>In house method based on</i> <i>ISO 18787</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas

Analysis by gravimetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Piensos Food <i>Feed and raw material</i>	Humedad por gravimetría <i>Moisture by gravimetry</i>	PNT-FQ-056 Rev 02 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>
Café Verde Green coffee	Pérdida de masa a 105°C <i>Loss in mass at 105°C</i>	ISO 6673
Café tostado molido <i>Roasted ground coffee</i>	Pérdida de masa a 103°C <i>Loss in mass at 103°C</i>	ISO 11294

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

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

Analysis by volumetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Café tostado (molido y en grano) <i>Roasted coffee</i>	Humedad por valoración (método Karl-Fischer) <i>Moisture by titration (Karl-Fischer method)</i>	PNT-FQ-060 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 11817</i>

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 <i>Coffee Drinks Energy drinks</i>	Cafeína por cromatografía líquida con detector UV-VIS <i>Caffein by liquid chromatography with UV-VIS detector</i> $\geq 0,014\% \text{ ó } 0,5 \text{ mg/l}$	PNT-FQ-055 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 20481</i>
Café (verde, tostado, soluble) Vino y mosto Uvas pasas Piensos Cereales y derivados <i>Coffee (Green, roasted, soluble) Wine and must Raisin Feed Cereals</i>	Ocratoxina A por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (CL-FLD) <i>Ocratoxina A by liquid chromatography with fluorescence detector</i> $\geq 1,6 \mu\text{g/kg Café (verde, tostado, soluble)}/ Coffee (Green, roasted, soluble)$ $\geq 0,4 \mu\text{g/kg Vino y mosto}/ Wine and must$ $\geq 0,4 \mu\text{g/kg Uvas pasas/raisin}$ $\geq 10 \mu\text{g/kg Piensos}/ Feed$ $\geq 0,4 \mu\text{g/kg Cereales y derivados}/ Cereals$	PNT-FQ-058 <i>Método interno basado en In house method based on UNE EN 14132 UNE EN 14133 UNE EN 16007</i>

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

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 <i>Wine Alcohol Beer Low alcohol beverage and Non alcoholic beverages Cider</i>	Grado alcohólico por densimetría electrónica <i>Alcoholic strength by electronic densimetry</i>	PNT-FQ-061 <i>Método interno basado en : In-house method based on: OIV-MA-AS312-01 (apartado B)</i>
Vino Cerveza Bebidas a base de vino Vino desalcoholizado <i>Wine Beer Wine based beverages Dealcoholised wine</i>	Masa volúmica a 20°C y densidad relativa por densimetría electrónica <i>Specific gravity and density at 20°C by electronic densimetry</i>	PNT-FQ-061 <i>Método interno basado en: In-house method based on OIV-MA-AS2-01B (apartado B)</i>
Vino <i>Wine</i>	Extracto seco total por densimetría electrónica <i>Total dry extract by densimetry</i>	PNT-FQ-071 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS2-03B</i>
Cerveza Beer <i>Vino</i> <i>Wine</i>	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i> <i>(3,03-6,01 unidades pH/pH units) Cerveza/Beer</i> <i>(3,03-4,50 unidades pH/pH units) Vino/Wine</i>	PNT-FQ-054 <i>Método interno basado en In-house method based on EBC Method 9.35</i> <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS313-15</i>

*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*

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

Analysis by titrimetric methods

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

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) <i>L-malic acid by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)</i> <i>($\geq 0,2 \text{ g/l}$)</i>	PNT-FQ-067 <i>Método interno basado en In house method based on OIV-MA-AS313-26</i>
	Glucosa+fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) <i>Glucose+Fructose by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)</i> <i>($\geq 0,2 \text{ g/l}$)</i>	PNT-FQ-066 <i>Método interno basado en In house method based on OIV-MA-AS311-10</i>
	Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) <i>Acetic acid by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)</i> <i>($\geq 0,15 \text{ g/l}$)</i>	PNT-FQ-062 <i>Método interno basado en In house method based on OIV MA AS313-27</i>

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

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

Categoría I (Actividades “in situ”)**Category I (“on site” Activities)**

Toma de muestra

Sampling

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Superficies <i>Surfaces</i>	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 <i>Salmonella</i> spp., Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Sampling for the following assays carried out in an accredited laboratory: Plate count of microorganisms at 37 °C and 30 °C, plate count of enterobacteriaceae at 37 °C, Detection of <i>Salmonella</i> spp, Detection of <i>Listeria monocytogenes</i></i>	PNT-TM-003 <i>Método interno basado en In house method based on ISO 18593</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.

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