AGQ LIFE SERVICES, S.A. (Unipersonal)

Dirección/ *Address*: C/ Tierra de Barros, nº 2; 28823 Coslada (Madrid)
Norma de referencia/ *Reference Standard*: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**
Actividad/*Activity*: **Ensayo/ *Test***
Acreditación/ *Accreditation* nº: **229/LE519**
Fecha de entrada en vigor/ *Coming into effect*: 22/09/2000

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev./*Ed.* 68 fecha/*date* 16/10/2026)

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

Análisis físico-químicos
Physicochemical test

PRODUCTO/ MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Alimentos *Food*	Actividad de agua *Water activity*	AQ-429 Método interno basado en *In-house method based on* AOAC 978.18

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular
Test by methods based on molecular spectroscopy techniques

PRODUCTO/ MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Carnes y derivados *Meat and derivados*	Hidroxiprolina por espectrofometría UV-VIS *Hydroxyproline by UV-VIS spectrophotometry*	AQ-484 Método interno basado en *In-house method based on* BOE-A-1979-21118 y posteriores modificaciones *and subsequent amendments*. Anexo II Num. 12

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: 852Pc5VJfK9eQWOqF0
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).

LABORATORIODE MICROBIOLOGÍA/ *MICROBIOLOGIC LABORATORY*

Análisis mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo
Analysis by isolation in culture media methods

PRODUCTO/ MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Alimentos Piensos *Food* *Feed*	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos *Enumeration of coagulase-positive staphylococci*	AM-113 Método interno basado en *In-house methods based on* UNE-EN ISO 6888-1
	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C *Enumeration of aerobic organism at 30 °C*	UNE-EN ISO 4833-1
	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C *Enumeration of enterobacter at 37 °C*	UNE-EN ISO 21528-2
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C *Enumeration of molds and yeasts at 25 °C*	AM-101 Método interno basado en *In-house method based on* ISO 21527-1 ISO 21527-2
	Recuento de Coliformes totales a 30 °C *Enumeration of total coliforms at 30 °C.*	ISO 4832
	Detección de Coliformes totales a 30 °C *Detection of total coliforms at 30 °C*	ISO 4831
	Detección de *Estafilococos* coagulasa positivos *Detection of coagulase-positive Staphylococci*	AM-149 Método interno basado en *In-house method based on* *UNE-EN ISO 6888-3*
	Detección de *Escherichia coli* *Detection of Escherichia coli*	AM-110 Método interno basado en *In-house method based on* *ISO 7251*
	Recuento en placa de *Clostridium spp.* sulfito reductores *Plate enumeration of sulfite-reducing Clostridium spp.*	UNE-EN ISO 15213-1
	Recuento en placa de *Escherichia coli* β-glucuronidasa positivo *Plate enumeration of β-glucuronidase positive Escherichia coli*	ISO 16649-2

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: 852Pc5VJfK9eQWOqF0

PRODUCTO/ MATERIAL A ENSAYAR *PRODUCTS/MATERIALS TESTED*	**ENSAYO** *TYPE OF TEST*	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** *STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*
Alimentos Piensos *Food* *Feed*	Recuento en placa de *Listeria monocytogenes* *Plate enumeration of Listeria monocytogenes*	AM-143 Método interno basado en *In-house method based on UNE-EN ISO 11290-2*
	Recuento de *Bacillus cereus* presuntivos *Enumeration of Bacillus cereus*	UNE-EN ISO 7932
	Detección de *Bacillus cereus* presuntivos *Detection of presuntive Bacillus cereus*	AM-174 Método interno basado en *In-house method based on UNE-EN ISO 21871*
	Detección de *Salmonella spp.* *Detection of Salmonella spp.*	AM-1132 Método interno basado en *In-house method based on Salmonella OBOP-S*
	Detección de enterobacterias a 37 °C *Detection of enterobacter at 37 °C*	UNE-EN ISO 21528-1
	Recuento en placa de bacterias lácticas a 30 °C *Enumeration of lactic acid bacteria at 30 °C*	ISO 15214
	Recuento de *Clostridium perfringens* *Detection and enumeration of Clostridium perfringens*	UNE-EN ISO 15213-2
Alimentos *Food*	Detección de *Listeria spp.* Detección de *Listeria monocytogenes*. *Detection of Listeria spp.* *Detection of Listeria monocytogenes*	AM-1130 Método interno basado en *In-house method based on Listeria OBOP-L*
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25ºC. *Enumeration of molds and yeast at 25ºC.*	AM-1138 Método interno basado en *In-house method based on Mohos y levaduras OP-YM*
Pescado Mariscos (crustáceos y moluscos) *Fish* *Shellfish (crustaceans and mollusks)*	Detección de *Vibrio parahaemolyticus* y *Vibrio cholerae* *Detection of Vibrio parahaemolyticus and Vibrio cholerae*	AM-147 Método interno basado en *In-house method based on UNE-EN ISO 21872-1ISO/TS 21872-2*

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: 852Pc5VJfK9eQWOqF0

PRODUCTO/ MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Carne y derivados *Meat and derivatives*	Recuento en placa de anaerobios mesófilos a 30 °C *Enumeration of anaerobic mesophilic at 30 °C*	AM-109 Rev. 2 *Método interno* *In-house method*
	Recuento en placa de *Campylobacter* spp. *Enumeration of Campylobacter spp.*	UNE-EN ISO 10272-2
Superficies de canales (bovinos, ovinos, caprinos y porcinos) *Surfaces carcass meat (bovine, ovine, porcine, caprine*	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C (método destructivo) *Enumeration of aerobic organism at 30 °C (destruction method)*	AM-172 Método interno basado en *In-house method based on* *UNE-EN ISO 4833-1*
	Recuento en placa de enterobacterias (método destructivo) a 37 °C *Enumeration of enterobacter a 37 °C (destruction method)*	AM-173 Método interno basado en *In-house method based on* *UNE-EN ISO 21528-2*
Complementos alimenticios *Food supplements*	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C *Enumeration of aerobic organism at 30 °C*	AM-133 Método interno basado en *In-house method based on* *UNE-EN ISO 4833-1*
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C *Enumeration of molds and yeasts at 25 °C*	AM-101 Método interno basado en *In-house method based on* *ISO 21527-1* *ISO 21527-2*
	Recuento en placa de *Escherichia coli* β-glucuronidasa positivo *Plate enumeration of β-glucuronidase positive Escherichia coli*	ISO 16649-2
	Detección de *Escherichia coli* *Detection of Escherichia coli*	AM-110 Método interno basado en *In-house method based on* *ISO 7251*
	Recuento de *Listeria monocytogenes* *Enumeration of Listeria monocytogenes*	AM-143 Método interno basado en *In-house method based on* *UNE-EN ISO 11290-2*

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: 852Pc5VJfK9eQWOqF0

PRODUCTO/ MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Complementos alimenticios *Food supplements*	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos *Enumeration of coagulase-positive staphylococci*	AM-113 Método interno basado en *In-house methods based on UNE-EN ISO 6888-1*
Complementos alimenticios en polvo, en cápsula blanda, en cápsula dura, en comprimidos y en gominolas *Food supplements in powder, soft capsule, hard capsule, tablets and gummies*	Detección de *Salmonella spp*. *Detection of Salmonella spp.*	AM-1132. Rev.05 Método interno *In-house method*
	Detección de *Listeria spp.* Detección de *Listeria monocytogenes*. *Detection of Listeria spp.* *Detection of Listeria monocytogenes*	AM-1130. Rev.05 Método interno *In-house method*
Placas de contacto *Contact-plate*	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C *Enumeration of aerobic organism at 30 °C*	AM-175 Rev. 5 Método interno *In-house method*
	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C *Enumeration of enterobacter organism at 37 °C*	AM-176 Método interno basado en *In-house method based on UNE-EN ISO 21528-2*
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C *Enumeration of molds and yeasts to 25 °C*	AM-177 Rev. 2 Método interno *In-house method*
Placa manipulador *Manipulators-plate*	Recuento en placa de *Estafilococos coagulasa positivos* *Enumeration of coagulase-positive Staphylococci*	AM-1021 Método interno basado en *In-house method based on UNE-EN ISO 6888-1*

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: 852Pc5VJfK9eQWOqF0

PRODUCTO/ MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Hisopos Esponjas Toallitas Agua de proceso *Swaps* *Sponges* *Wipes* *Process water*	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos *Enumeration of coagulase-positive staphylococci*	AM-113 *Método interno basado en* *In-house methods based on* *UNE-EN ISO 6888-1*
	Recuento en placa de *Escherichia coli* β-glucuronidasa positivo *Plate enumeration of β-glucuronidase positive Escherichia coli*	ISO 16649-2
	Detección de *Salmonella spp.* *Detection of Salmonella spp.*	AM-1132 Método interno basado en *In-house method based on* *Salmonella OBOP-S*
	Detección de *Listeria spp.* Detección de *Listeria monocytogenes* *Detection of Listeria spp.* *Detection of Listeria monocytogenes*	AM-1130 Método interno basado en *In-house method based on* *Listeria OBOP-L*
	Recuento en placa de aerobios mesófilos 30°C *Enumeration aerobic mesophilic on surfaces at 30 °C*	AM-1014 Método interno basado en *In-house method based on* *UNE-EN ISO 4833-1*
	Recuento en placa de microorganismos aerobios 30°C *Enumeration of aerobic organism at 30 °C*	UNE-EN ISO 4833-1
	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C *Enumeration enterobacter on surfaces at 37 °C*	AM-1015 Método interno basado en *In-house method based on* *UNE-EN ISO 21528-2*
	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C *Enumeration enterobacter on surfaces at 37 °C*	UNE-EN ISO 21528-2
Hisopos *Swabs*	Recuento de mohos y levaduras a 25°C *Enumeration of molds and yeasts at 25 °C on surfaces*	AM-1016 Rev. 3 Método interno *In-house method*
	Detección de *Salmonella* spp. *Detection of Salmonella spp.*	UNE-EN ISO 6579-1

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: 852Pc5VJfK9eQWOqF0

PRODUCTO/ MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Canales con esponjas e hisopos *Meat channels with sponges and swabs*	Detección de *Salmonella* spp. *Detection of Salmonella spp.*	UNE-EN ISO 6579-1

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia automatizado (ELFA)
Test by method based on automatic immunofluorescence techniques (ELFA)

PRODUCTO/ MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Alimentos Piensos *Food* *Feed*	Detección de *Salmonella* spp. por inmunofluorescencia (ELFA) *Detection of Salmonella spp. by immunofluorescence (ELFA)*	AM-186 Método interno basado en *In-house method based on VIDAS® Salmonella (SLM)*
Alimentos Piensos Hisopos *Food* *Feed* *Swabs*	Detección de *Listeria monocytogenes* por inmunofluorescencia (ELFA) *Detection of Listeria monocytogenes by immunofluorescence (ELFA)*	AM-195 Método interno basado en *In-house method based on VIDAS® Listeria monocytogenes Xpress (LMX)*
Carne y derivados *Meat and derivatives*	Detección de *Campylobacter* spp. por inmunofluorescencia (ELFA) *Detection of Campylobacter spp. by immunofluorescence (ELFA)*	AM-146 Método interno basado en *In-house method based on VIDAS® Campylobacter (VIDAS CAM)*
Alimentos *Food*	Detección de *Escherichia coli* O157 (incluido H7) por inmunofluorescencia *Detection of Escherichia coli O157 (go with H7) by immunofluorescence (ELFA)*	AM-153 Método interno basado en *In-house method based on VIDAS® Up E.coli O157 including H7 (ECPT)*

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: 852Pc5VJfK9eQWOqF0

Análisis mediante métodos basados en técnicas de NMP automatizado
Test by method based on automatic NMP

PRODUCTO/ MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Alimentos *Food*	Recuento de enterobacterias por NMP automatizado *Enumeration of enterobacter by automatic NMP*	AM-158 Método interno basado en *In-house method based on TEMPO® EB*
	Recuento de coliformes totales por NMP automatizado *Enumeration of total coliform by automatic NMP*	AM-159 Método interno basado en *In-house method based on TEMPO® TC*
	Recuento de *Escherichia coli* β-glucuronidasa positivo por NMP automatizado *Enumeration of β-glucuronidase positive Escherichia coli by automatic NMP*	AM-160 Método interno basado en *In-house method based on TEMPO® EC*
	Recuento de mohos y levaduras por NMP automatizado *Enumeration of molds and yeasts by automatic NMP*	AM-182 Método interno basado en *In-house method based on TEMPO® YM*
	Recuento de estafilococos coagulasa positivos por NMP automatizado *Enumeration of coagulase-positive staphylococci by automatic NMP*	AM-161 Método interno basado en *In-house method based on TEMPO® STA*
Alimentos Piensos *Food* *Feed*	Recuento de microorganismos aerobios a 30 °C por NMP automatizado *Enumeration of aerobic organism at 30 °C by automatic NMP*	AM-1011 Método interno basado en *In-house method based on TEMPO® AC*

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: 852Pc5VJfK9eQWOqF0

Análisis mediante métodos basados en técnicas de PCR
Test by method based on PCR technique

PRODUCTO/ MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Carne (excepto aves) Frutas y derivados Hortalizas y verduras Leche y derivados Esponjas Toallitas *Meat (except poultry)* *Fruits and fruit products* *Vegetables* *Milk and dairy products* *Sponges* *Wiipes*	Detección de *Escherichia coli* productora de toxina shiga (STEC) y de *Escherichia coli* O157:H por PCR a tiempo real y aislamiento en medio de cultivo. *Detection of shiga STEC-producing Escherichia coli and Escherichia coli O157:H by real-time PCR and isolation in culture medium.*	AM-1136 Método interno basado en *In-house method based on Thermo Scientific TM SureTect TM E. coli O157:H7 and STEC screening PCR Assay*

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: 852Pc5VJfK9eQWOqF0

Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA
Test by method based on ELISA technique

PRODUCTO/ MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Alimentos (excepto productos altamente hidrolizados y/o fermentados) *Food (except hidhly hydrolyzed and / or fermented products)*	Cuantificación de gluten mediante ELISA sándwich (anticuerpo R5) *Quantification of gluten by ELISA sandwich (antibody R5)* *(≥ 5mg/kg)* *(≥ 2.5mg gliadina/kg)/ (≥ 2.5mg gliadin/Kg)*	AM-711 Método interno basado en kit comercial (*) *In-house method based on commercial kit (*)*
	Cuantificación de soja mediante ELISA *Quantification of soya by ELISA* *(≥ 2,5 mg/kg)* *(≥ 10 mg proteína de soja /kg) (≥ 10 mg soy protein /kg)*	AM-724 Método interno basado en kit comercial (*) *In-house method based on commercial kit (*)*
Alimentos *Food*	Cuantificación de almendra mediante ELISA *Quantification of almond by ELISA* *(≥ 2,5 mg/kg)* *(≥ 0,575 mg proteína de almendra/kg)* *(≥ 0,575 mg almond protein/Kg)*	AM-719 Método interno basado en kit comercial (*) *In-house method based on commercial kit (*)*
	Cuantificación de avellana mediante ELISA *Quantification of hazelnut by ELISA* *(≥ 2,5 mg/kg)* *(≥ 0,375 mg proteína de avellana/kg)* *(≥ 0,375 mg hazelnut protein/kg)*	AM-720 Método interno basado en kit comercial (*) *In-house method based on commercial kit (*)*
	Cuantificación de cacahuete mediante ELISA *Quantification of peanut by ELISA* *(≥ 0,75 mg/kg)* *(≥ 0,166 mg proteína de cacahuete/kg mg peanut protein/kg)*	AM-721 Método interno basado en kit comercial (*) *In-house method based on commercial kit (*)*
	Cuantificación de huevo mediante ELISA *Quantification of egg by ELISA* *(≥ 0,5 mg huevo entero en polvo/kg)* *(≥ 0,5 mg whole egg powder /kg)* *(≥ 0,13 mg proteína de clara de huevo/kg)* *(≥ 0,13 mg egg white protein/kg)* *(≥ 0,24 mg de proteína total de huevo/Kg)* *(≥ 0,24 mg total egg protein/kg)*	AM-722 Método interno basado en kit comercial (*) *In-house method based on commercial kit (*)*

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: 852Pc5VJfK9eQWOqF0

PRODUCTO/ MATERIAL A ENSAYAR *PRODUCTS/MATERIALS TESTED*	**ENSAYO** *TYPE OF TEST*	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** *STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*
Alimentos *Food*	Cuantificación de leche mediante ELISA *Quantification of milk by ELISA* *Helados, chocolate, bebidas, preparados para lactantes / Ice cream, chocolate, drinks, infant formula* *(≥ 0,5 mg caseína /kg) / (≥ 0,5 mg casein /kg)* *Vino / Wine* *(≥ 0,25 mg caseína /kg) / (≥ 0,25 mg casein /kg)* *Resto de alimentos / Rest of food* *(≥ 2,5 mg caseína/kg) /(≥ 2,5 mg casein/kg)* *Alimentos / Food* *(≥ 2,5mg proteínas de leche/kg) / (≥ 2,5mg milk protein/kg)*	AM-723 Método interno basado en kit comercial (*) *In-house method based on commercial kit (*)* AM-733 Método interno basado en kit comercial (*) *In-house method based on commercial kit (*)*

(*) La información sobre el kit concreto usado está disponible en el laboratorio
(*) Information about the specific kit used is available in the laboratory

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.

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: 852Pc5VJfK9eQWOqF0