

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. 67 fecha/date 12/05/2026)

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	PNT 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 espectrofotetría UV-VIS Hydroxyproline by UV-VIS spectrophotometry	PNT 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

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: WJ654X5V63FmM4iNN

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**

LABORATORIO DE 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 <i>Food Feed</i>	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos <i>Enumeration of coagulase-positive staphylococci</i>	PNT AM-113 Método interno basado en <i>In-house methods based on</i> UNE-EN ISO 6888-1
	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C <i>Enumeration of aerobic organism at 30 °C</i>	UNE-EN ISO 4833-1
	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C <i>Enumeration of enterobacter at 37 °C</i>	UNE-EN ISO 21528-2
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C <i>Enumeration of molds and yeasts at 25 °C</i>	PNT AM-101 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> ISO 21527-1 ISO 21527-2
	Recuento de Coliformes totales a 30 °C <i>Enumeration of total coliforms at 30 °C.</i>	ISO 4832
	Detección de Coliformes totales a 30 °C <i>Detection of total coliforms at 30 °C</i>	ISO 4831
	Detección de <i>Estafilococos</i> coagulasa positivos <i>Detection of coagulase-positive Staphylococci</i>	PNT AM-149 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> UNE-EN ISO 6888-3
	Detección de <i>Escherichia coli</i> <i>Detection of Escherichia coli</i>	PNT AM-110 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> ISO 7251
	Recuento en placa de <i>Clostridium spp.</i> sulfito reductores <i>Plate enumeration of sulfite-reducing Clostridium spp.</i>	UNE-EN ISO 15213-1
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo <i>Plate enumeration of β-glucuronidase positive Escherichia coli</i>	ISO 16649-2

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

Código Validación Electrónica: WJ654X5V63FmM4iNN

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

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

Código Validación Electrónica: WJ654X5V63FmM4iNN

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

Código Validación Electrónica: WJ654X5V63FmM4iNN

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 PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Complementos alimenticios en polvo, en cápsula blanda, en cápsula dura, en comprimidos y en gominolas <i>Food supplements in powder, soft capsule, hard capsule, tablets and gummies</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	PNT AM-1132. Rev.05 Método interno <i>In-house method</i>
	Detección de <i>Listeria</i> spp. Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> . <i>Detection of Listeria spp.</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	PNT AM-1130. Rev.05 Método interno <i>In-house method</i>
Placas de contacto <i>Contact-plate</i>	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C <i>Enumeration of aerobic organism at 30 °C</i>	AM-175 Rev. 5 Método interno <i>In-house method</i>
Placas de contacto <i>Contact-plate</i>	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C <i>Enumeration of enterobacter organism at 37 °C</i>	AM-176 Método interno basado en <i>In-house method based on UNE-EN ISO 21528-2</i>
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C <i>Enumeration of molds and yeasts to 25 °C</i>	AM-177 Rev. 2 Método interno <i>In-house method</i>
Placa manipulador <i>Manipulators-plate</i>	Recuento en placa de <i>Estafilococos aureus</i> <i>Enumeration of Staphylococcus aureus</i>	AM-1021 Método interno basado en <i>In-house method based on UNE-EN ISO 6888-1</i>
Hisopos Esponjas Toallitas Aguas de proceso <i>Swabs Sponges Wipes Process water</i>	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo <i>Plate enumeration of β-glucuronidase positive Escherichia coli</i>	ISO 16649-2
	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	PNT AM-1132 Método interno basado en <i>In-house method based on Salmonella OBOP-S</i>
	Detección de <i>Listeria</i> spp. Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria spp.</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	PNT AM-1130 Método interno basado en <i>In-house method based on Listeria OBOP-L</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

Código Validación Electrónica: WJ654X5V63FmM4iNN

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 PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Hisopos <i>Swabs</i>	Recuento de aerobios mesófilos 30°C <i>Enumeration aerobic mesophilic on surfaces at 30 °C</i>	AM-1014 Método interno basado en <i>In-house method based on UNE-EN ISO 4833-1</i>
	Recuento de enterobacterias a 37 °C <i>Enumeration enterobacter on surfaces at 37 °C</i>	AM-1015 Método interno basado en <i>In-house method based on UNE-EN ISO 21528-2</i>
	Recuento de mohos y levaduras a 25°C <i>Enumeration of molds and yeasts at 25 °C on surfaces</i>	AM-1016 Rev. 3 Método interno <i>In-house method</i>
	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	UNE-EN ISO 6579-1
Canales con esponjas e hisopos <i>Meat channels with sponges and swabs</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	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 <i>Food Feed</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia (ELFA) <i>Detection of Salmonella spp. by immunofluorescence (ELFA)</i>	PNT AM-186 Método interno basado en <i>In-house method based on VIDAS® Salmonella (SLM)</i>
Alimentos Piensos Hisopos <i>Food Feed Swabs</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia (ELFA) <i>Detection of Listeria monocytogenes by immunofluorescence (ELFA)</i>	PNT AM-195 Método interno basado en <i>In-house method based on VIDAS® Listeria monocytogenes Xpress (LMX)</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

Código Validación Electrónica: WJ654X5V63FmM4iNN

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 PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Carne y derivados <i>Meat and derivatives</i>	Detección de <i>Campylobacter</i> spp. por inmunofluorescencia (ELFA) <i>Detection of Campylobacter spp. by immunofluorescence (ELFA)</i>	PNT AM-146 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> VIDAS® <i>Campylobacter</i> (VIDAS CAM)
Alimentos <i>Food</i>	Detección de <i>Escherichia coli</i> O157 (incluido H7) por inmunofluorescencia <i>Detection of Escherichia coli O157 (go with H7) by immunofluorescence (ELFA)</i>	PNT AM-153 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> VIDAS® <i>Up E.coli O157</i> including H7 (ECPT)

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 <i>Food</i>	Recuento de enterobacterias por NMP automatizado <i>Enumeration of enterobacter by automatic NMP</i>	PNT AM-158 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> TEMPO® EB
	Recuento de coliformes totales por NMP automatizado <i>Enumeration of total coliform by automatic NMP</i>	PNT AM-159 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> TEMPO® TC
	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo por NMP automatizado <i>Enumeration of β-glucuronidase positive Escherichia coli by automatic NMP</i>	PNT AM-160 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> TEMPO® EC
	Recuento de mohos y levaduras por NMP automatizado <i>Enumeration of molds and yeasts by automatic NMP</i>	AM-182 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> TEMPO® YM
	Recuento de estafilococos coagulasa positivos por NMP automatizado <i>Enumeration of coagulase-positive staphylococci by automatic NMP</i>	AM-161 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> TEMPO® STA

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

Código Validación Electrónica: WJ654X5V63FmM4iNN

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 <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos Piensos <i>Food Feed</i>	Recuento de microorganismos aerobios a 30 °C por NMP automatizado <i>Enumeration of aerobic organism at 30 °C by automatic NMP</i>	AM-1011 Método interno basado en <i>In-house method based on TEMPO® AC</i>

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

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>
Alimentos (excepto productos altamente hidrolizados y/o fermentados) <i>Food (except highly hydrolyzed and / or fermented products)</i>	Cuantificación de gluten mediante ELISA sándwich (anticuerpo R5) <i>Quantification of gluten by ELISA sandwich (antibody R5)</i> (≥ 5mg/kg) (≥ 2.5mg gliadina/kg)/ (≥ 2.5mg gliadin/kg)	AM-711 Método interno basado en kit comercial (*) <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
	Cuantificación de soja mediante ELISA <i>Quantification of soya by ELISA</i> (≥ 2,5 mg/kg) (≥ 10 mg proteína de soja /kg) (≥ 10 mg soy protein /kg)	AM-724 Método interno basado en kit comercial (*) <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
Alimentos <i>Food</i>	Cuantificación de almendra mediante ELISA <i>Quantification of almond by ELISA</i> (≥ 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 (*) <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
	Cuantificación de avellana mediante ELISA <i>Quantification of hazelnut by ELISA</i> (≥ 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 (*) <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
	Cuantificación de cacahuete mediante ELISA <i>Quantification of peanut by ELISA</i> (≥ 0,75 mg/kg) (≥ 0,166 mg proteína de cacahuete/kg mg peanut protein/kg)	AM-721 Método interno basado en kit comercial (*) <i>In-house method based on commercial kit (*)</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

Código Validación Electrónica: WJ654X5V63FmM4iNN

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

(*) 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.

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

Código Validación Electrónica: WJ654X5V63FmM4iNN

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**