

## LABORATORIOS BROMATOLÓGICOS ARABA, S.A. (Unipersonal) (ARALAB)

Dirección/Address: C/ Vitoriabidea 14, Pabellón E; 01010 Vitoria-Gasteiz (Álava)

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

Actividad/ Activity: **Ensayo/ Testing**

Acreditación / Accreditation nº: **346/LE632**

Fecha de entrada en vigor/ Coming into effect: 10/01/2003

### ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

#### SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev/ Ed 28 fecha/ date 08/11/2024)

**Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)**

**Category 0 (Test in the permanent laboratory)**

**ÁREA: FÍSICO-QUÍMICOS/ PHYSICAL-CHEMICAL AREA**

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

*Analysis by gravimetric and titrimetric methods*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Derivados cárnicos Queso Alimentos listos para el consumo	Humedad por gravimetría <i>Moisture by gravimetry</i>	QAL-HU-01 Rev.11  <i>Método interno In-house method</i>
Pescado Productos de panadería, bollería, repostería y galletería	Grasa por gravimetría <i>Fat by gravimetry</i>	QAL-GR-01 Rev.9  <i>Método interno In-house method</i>
<i>Meat products Cheese Ready-to-eat foods Fish Bakery products, pastries, confectionery and biscuits</i>	Proteínas por volumetría (método Kjeldahl)  <i>Protein by titration (Kjeldahl method)</i>	QAL-PR-01 Rev.12  <i>Método interno In-house method</i>

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	<b>ENSAYO</b> <i>TYPE OF TEST</i>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Derivados cárnicos Queso Alimentos listos para el consumo Pescado Productos de panadería, bollería, repostería y galletería (excepto harinas y cereales) <i>Meat products</i> <i>Cheese</i> <i>Ready-to-eat foods</i> <i>Fish</i>	Cenizas por gravimetría <i>Ashes by gravimetry</i>	QAL-CZ-01 Rev.2  <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>
<i>Fish</i> <i>Bakery products, pastries, confectionery and biscuits (except flour and cereals)</i>	Cloruros por volumetría <i>Chlorides by titration</i>	QAL-CL-01 Rev.5  <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>
Derivados cárnicos Pescado Patatas  <i>Meat products</i> <i>Fish</i> <i>Potatoes</i>	Dióxido de azufre y sulfitos por volumetría (Método de Monier-Williams modificado)  <i>Sulphur dioxide and sulfites by titration (Modified Monier-Williams method)</i>	QAL-SO-01 Rev.4  <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>
Derivados cárnicos Queso Alimentos listos para el consumo Pescado Productos de panadería, bollería, repostería y galletería (excepto harinas y cereales)  <i>Meat products</i> <i>Cheese</i> <i>Ready-to-eat foods</i> <i>Fish</i> <i>Bakery products, pastries, confectionery and biscuits (except flour and cereals)</i>	Hidratos de Carbono Totales (por cálculo)  <i>Total Carbohydrates (by calculation)</i>  Valor energético (por cálculo)  <i>Energy value (by calculation)</i>	QAL-CM-01 Rev.1  <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular  
*Analysis based on molecular spectroscopy techniques methods*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
<i>Pescados y derivados Fish and derivatives</i>	Cuantificación de Histamina por espectrofotometría (método enzimático) <i>Histamine quantification by spectrophotometry (enzymatic method)</i>  (10- 200 mg/kg)	QAL-HS-01 Rev.0  <i>Método interno basado en In-house method based on Histamine Kit BioSystems</i>

Análisis mediante métodos instrumentales  
*Analysis by instrumental methods*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
<i>Alimentos Food</i>	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i>  (3.0 – 9.0 unidades de pH) (3,0 – 9,0 pH units)	QAL-PH-01 Rev.2  <i>Método interno In-house method</i>
	Actividad de agua por conductimetría <i>Water activity by conductometry</i>	QAL-AW-01 Rev.2  <i>Método interno In-house method</i>

**Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA**  
*Analysis using methods based on ELISA techniques*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	<b>ENSAYO</b> <i>TYPE OF TEST</i>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos (excepto aquellos con contenido en soja superior al 0,5%, hidrolizados, cerveza y siropes)  <i>Food (except those with soya content higher than 0.5%, hydrolyzates, beer and syrups)</i>	Cuantificación de gluten por ELISA sándwich (anticuerpo R5)  <i>Gluten quantification by ELISA sandwich (R5 antibody)</i>  (≥ 5 mg/kg)	QAL-GN-01  <i>Método interno basado en Kit comercial(*)</i>  <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*

**ÁREA: MICROBIOLOGÍA/ MICROBIOLOGY AREA**

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

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	<b>ENSAYO</b> <i>TYPE OF TEST</i>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos Esponjas Gasas Hisopos  <i>Food Sponges Gouzes Swabs</i>	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C  <i>Plate count of aerobic microorganisms (30°C)</i>	ISO 4833-1
Laminocultivos Placas de contacto  <i>Contact slide Contact plate</i>		MSU-AE-01  <i>Método interno basado en In house method based on ISO 4833-1</i>

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	<b>ENSAYO</b> <i>TYPE OF TEST</i>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos Esponjas Gasas Hisopos  <i>Food Sponges Gauzes Swabs</i>	Recuento en placa de enterobacterias totales a 37 °C  <i>Plate count of Enterobacteriaceae (37 °C)</i>	ISO 21528-2
Laminocultivos Placas de contacto  <i>Contact slide Contact plate</i>		MSU-AE-01  <i>Método interno basado en In house method based on ISO 21528-2</i>
Alimentos  <i>Food</i>	Recuento en placa de coliformes totales a 30 °C  <i>Plate count of coliforms (30 °C)</i>	ISO 4832
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C  <i>Plate count of moulds and yeasts (25°C)</i>	ISO 21527-1 ISO 21527-2
	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos  <i>Plate count of coagulase-positive Staphylococci</i>	ISO 6888-2
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo  <i>Plate count of β-glucuronidase positive Escherichia coli</i>	ISO 16649-2
Alimentos  <i>Food</i>	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>  <i>Plate count of Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2
Alimentos Esponjas Paños Gasas  <i>Food Sponges Wipes Gauzes</i>		MAL-LI-07  <i>Método interno basado en In house method based on RAPID'Lmono (enumeration)</i>
Moluscos bivalvos  <i>Bivalve molluscs</i>	Recuento de <i>Escherichia coli</i> presuntivas (NMP)  <i>Count of presumptive Escherichia coli (MPN technique)</i>	ISO 7251

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <b>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO</b> <b>TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <b>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
Alimentos Esponjas Paños Hisopos Gasas  <i>Food Sponges Wipes Swabs Gauzes</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp.  <i>Detection of Salmonella spp.</i>	MAL-SA-05  <i>Método interno basado en In house method based on RAPID'Salmonella</i>
Heces animales Calzas Polvo Paños  <i>Animal faeces Overshoes Dust Wipes</i>		UNE-EN ISO 6579-1
Alimentos Esponjas Paños Gasas Hisopos  <i>Food Sponges Wipes Gauzes Swabs</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>  <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	MAL-LI-04  <i>Método interno basado en In house method based on ALOA® ONE DAY</i>
Alimentos Esponjas Paños Gasas  <i>Food Sponges Wipes Gauzes</i>		MAL-LI-07  <i>Método interno basado en In house method based on RAPID'Lmono (detection)</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia automatizado (ELFA)  
 Analysis by immunofluorescence methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Esponjas Paños Gasas <i>Food Sponges Wipes Gauzes</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia (ELFA) <i>Detection of Listeria monocytogenes by immunofluorescence (ELFA)</i>	MAL-LI-09 <i>Método interno basado en In house method based on VIDAS® Listeria monocytogenes Xpress (LMX)</i>
	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia (ELFA) <i>Detection of Salmonella spp. by immunofluorescence (ELFA)</i>	MAL-SA-09 <i>Método interno basado en In house method based on VIDAS® Up Salmonella (SPT)</i>

**ÁREA: MOLECULAR/ MOLECULAR AREA**

Análisis mediante métodos basados en técnicas PCR  
 Analysis by PCR methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Esponjas Paños Gasas <i>Food Sponges Wipes Gauzes</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por PCR a tiempo real <i>Detection of Listeria monocytogenes by real-time PCR</i>	MAL-LI-08 <i>Método interno basado en In house method based on iQ-Check Listeria monocytogenes II</i>
	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por PCR a tiempo real <i>Detection of Salmonella spp. by real-time PCR</i>	MAL-SA-08 <i>Método interno basado en In house method based on iQ-Check Salmonella II</i>

