

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 26 fecha/ date 07/11/2023)

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>

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 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>	Cenizas por gravimetría <i>Ashes by gravimetry</i>	QAL-CZ-01 Rev.2 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>
Fish <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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
<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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
<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

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 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> <i>(≥ 5 mg/kg)</i>	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

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 Esponjas Gasas Hisopos <i>Food Sponges Wipes Swab</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>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Esponjas Gasas Hisopos <i>Food</i> <i>Sponges</i> <i>Wipes</i> <i>Swab</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</i> <i>Contact plate</i>		MSU-AE-01 <i>Método interno basado en</i> <i>In house method based on</i> ISO 21528-2
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
		MAL-LI-07 <i>Método interno basado en</i> <i>In house method based on</i> <i>RAPID´Lmono</i> <i>(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

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 <i>Food</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 GauzesSwab</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>

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
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>

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.