

ANABIOL, S.L.

Dirección/ Address: C/Ciencias, 91-97, Polígono Pedrosa, 08908 L'Hospitalet del Llobregat (BARCELONA)

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

Actividad/ Activity: **Ensayo/ Test**

Acreditación/ Accreditation nº: **607/LE1513**

Fecha de entrada en vigor/ Coming into effect: 27/06/2008

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN/ SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev/Ed 19 fecha / Date 15/12/2023)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Category 0 (Tests performed at permanent laboratory)

ÁREA FÍSICO-QUÍMICA

Physical-chemical area

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas.

Analysis by gravimetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
Alimentos (excepto aceites y grasas, leche, frutos secos y miel.) <i>Foods (except oils and fat, milk, dried fruits and honey)</i>	Humedad por gravimetría <i>Moisture by gravimetry</i>	PNT-Q-07 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE 34 552-2</i>
Piensos compuestos <i>Compound feed</i>		<i>Reglamento (CE) nº 152/2009 Anexo III Apdo. A</i>
Jamón curado <i>Cured Ham</i>	Índice de secado (contenido acuoso y gradiente de humedad) por gravimetría <i>Index of dried (water content and gradient of dampness) by gravimetry</i> Salinidad por cálculo <i>Salinity by calculation</i>	PNT-Q-56 rev. 2 <i>Método interno In-house method</i>

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: TJ8BxMY0C3u6f0s31d

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 (excepto leche) <i>Foods (except milk)</i>	Grasa por gravimetría <i>Fat by gravimetry</i>	PNT-Q-09 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 1443</i>
Piensos compuestos <i>Compound feed</i>		<i>Reglamento (CE) nº 152/2009 Anexo III Apdo. H</i>
Alimentos (excepto leche) <i>Foods (except milk)</i>	Cenizas por gravimetría <i>Ashes by gravimetry</i>	PNT-Q-06 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 920.153</i>
Piensos compuestos <i>Compound feed</i>		<i>Reglamento (CE) nº 152/2009 Anexo III Apdo. M</i>
Alimentos <i>Foods</i>	Fibra alimentaria (fracciones de alto peso molecular) por método enzimático gravimétrico <i>Dietary fiber by enzymatic-gravimetric method</i>	PNT-Q-45 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 985.29</i>
Piensos compuestos <i>Compound feed</i>	Fibra bruta por gravimetría <i>Crude fibre by gravimetry</i>	PNT-Q-38 <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (CE) nº 152/2009 Anexo III Apdo. I</i>
Alimentos, (excepto leche, aceites y grasas, frutos secos y miel) <i>Foods (except milk, oils and fat, dried fruits and honey)</i>	Valor Energético por cálculo Hidratos de Carbono por cálculo Energía por cálculo <i>Energy value (by calculation) Carbohydrates by calculation Energy by calculation</i>	PNT-Q-47 <i>Método interno conforme a In-house method according to Real Decreto 930/1992 Art. 6</i>
Piensos para perros y gatos <i>Compound feed</i>	Determinación de Energía Metabolizable por cálculo <i>Metabolizable energy (by calculation)</i>	PNT-Q-47 <i>Método interno basado en In-house method based on Guía de la Federación Europea de Fabricantes de Alimentos para Animales de Compañía Anexos VII punto 2.2.1 apartado a1</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: TJ8BxMY0C3u6f0s31d

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 envasados <i>Packaged food</i>	Peso neto por gravimetría <i>Net weight by gravimetry (50-2500g)</i>	PNT-Q-122 <i>Método interno basado en In-house method based on NF V45-069</i>
Alimentos envasados con líquido de cobertura <i>Packaged food with liquid packing medium</i>	Peso escurrido por gravimetría <i>Drained weight by gravimetry (10-2500g)</i>	

Ensayos de estabilidad
Stability methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Conservas <i>Canned food</i>	Estabilidad microbiológica <i>Microbiological stability</i>	PNT-Q-125 <i>Método interno basado en In-house method based on NF VO8-408</i>

Análisis mediante métodos automatizados basados en técnicas de espectroscopía molecular
Analysis by automated molecular spectroscopy methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos (excepto leche) Piensos compuestos <i>Foods (except milk) Compound feed</i>	Proteína mediante autoanalizador de flujo continuo segmentado (FIAS) con detección colorimétrica <i>Protein by continuous segmented flow analyzer with colorimetric detection</i>	PNT-Q-94 <i>Método interno basado en In-house method based on Método fabricante SEAL Analytical equipo AutoAnalyzer Multi-test MT7/MT8 Method Nº. G-188-97</i>
Alimentos (excepto leche y sal) <i>Foods (except milk and salt)</i>	Cloruros mediante autoanalizador de flujo continuo segmentado (FIAS) con detección colorimétrica <i>Chlorides by continuous segmented flow analyzer with colorimetric detection</i>	PNT-Q-97 <i>Método interno basado en In-house method based on Método fabricante SEAL Analytical equipo AutoAnalyzer Multi-test MT7/MT8 Method Nº. G-133-95</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 PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Quesos, Carnes y productos cárnicos Piensos compuestos <i>Cheese Meat and meat products Compound feed</i>	Fósforo total mediante autoanalizador de flujo continuo segmentado (FIAS) con detección colorimétrica <i>Total phosphorus by continuous segmented flow analyzer with colorimetric detection</i>	PNT-Q-93 <i>Método interno basado en In-house method based on Método fabricante SEAL Analytical equipo AutoAnalyzer Multi-test MT7/MT8 Method Nº. G-189-97</i>
Productos cárnicos <i>Meat products</i>	Fosfatos añadidos por cálculo <i>Phosphates added by calculation</i>	PNT-Q-93 rev. 20 <i>Método interno In-house method</i>
Alimentos <i>Foods</i>	Azúcares totales mediante autoanalizador de flujo continuo segmentado (FIAS) con detección colorimétrica <i>Total sugars by continuous segmented flow analyzer with colorimetric detection</i>	PNT-Q-83 <i>Método interno basado en In-house method based on Método fabricante SEAL Analytical equipo AutoAnalyzer Multi-test MT7/MT8 Method Nº. G-245-00</i>
Aceites de oliva (virgen extra, virgen y orujo) <i>Olive oil (extra virgin, virgin and pomace oil)</i>	Prueba espectrofotométrica en el ultravioleta <i>Spectrophotometric investigation in the ultraviolet</i> K232 $\geq 2,19$ K270 $\geq 0,15$ $\Delta K \geq 0,01$	PNT-Q-25 <i>Método interno basado en In-house method based on COI/T20/Doc. no. 19</i>
Alimentos (excepto leche) <i>Foods (Except milk)</i>	Lactosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático) <i>Lactose by UV-VIS spectrophotometry (enzymatic method)</i> ($\geq 20\text{mg/kg}$) ($\geq 20\text{mg/l}$)	PNT-Q-130 <i>Método interno basado en In-house method based on K-LACGAR MEGAZYME</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia de emisión atómica
Analysis by atomic spectroscopy methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos (excepto leche) <i>Foods (Except milk)</i>	Sodio mediante fotometría de llama <i>Sodium by flame photometry</i> ($\geq 0,01\%$) Na	PNT-Q-52 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 966.16</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 <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Productos a base de tomates <i>Products based on tomatoes</i>	Materia seca sin sal por cálculo <i>Dry matter without salt by calculation</i> Sal añadida por cálculo <i>Salt added by calculation</i>	PNT-Q-52 rev.19 Método interno <i>In-house method</i>

Ensayos mediante métodos basados en técnicas espectrometría atómica
Analysis by atomic spectroscopy 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>
Pescados y productos de la pesca <i>Fish and fish products</i>	Elementos por espectrometría de masas asistida por plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) <i>Elements by inductively coupled plasma mass spectrometry (ICP-MS)</i> Cadmio/ <i>Cadmium</i> ($\geq 0,010$ mg/kg) Plomo/ <i>Lead</i> ($\geq 0,010$ mg/kg) Mercurio/ <i>Mercury</i> ($\geq 0,10$ mg/kg)	PNT-Q-136 <i>Método interno conforme a</i> <i>In-house method according to</i> <i>Reglamento (CE) Nº 333/2007</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 cromatográficas
 Analysis by chromatographical 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>
Grasa extraída de alimentos Aceites <i>Fat extracted from foods</i> <i>Oils</i>	Composición relativa de ácidos grasos por cromatografía de gases con detección de ionización de llama (CG-FID) <i>Relative composition of fatty acids composition by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i> Ácido Butírico Butyric acid Ácido caproico Caproic acid Ácido caprílico Caprylic acid Ácido capríco Carric acid Ácido Undecanoico Undecanoic acid Ácido laurico Lauric acid Ácido Tridecanoico Tridecanoic acid Ácido Mirístico Myristic acid Ácido Miristoleico Myristoleic acid Ácido pentadecanoico Pentadecanoic acid Ácido Pentadecenoico Pentadecenoic acid Ácido Palmítico Palmitic acid Ácido Palmítoleico Palmitoleic acid Ácido Margárico Margaric acid Ácido Margaroléico Margaroleic acid Ácido Esteárico Stearic acid Ácido oleico Oleic acid Ácido vaccénico Vaccenic acid Ácido elaídico Elaidic acid Ácido linoleico Linoleic acid Ácido linolelaídico Linolelaidic acid Ácido gamma-Linolenico Gamma linolenic acid Ácido alfa-Linolenico (ALA) Alpha linolenic acid Ácido Araquídico Arachidic acid Ácido gadoleico Gadoleic acid Ácido Eicosadienoico Eicosadienoic acid Ácido Cis 8, 11,14 Eicosatrienoico Cis 8, 11,14 Eicosatrienoic acid Ácido Cis 11,14,17 Eicosatrienoico Cis, 11,14,17 Eicosantrienoic acid Ácido araquidónico Arachidonic acid Ácido Eicosapentaenoico (EPA) Eicosapentaenoic acid Ácido heneicosanoico Heneicosanoic acid Ácido Behenico Behenic acid Ácido Erucico Erucic acid Ácido docosadienoico Docosadienoic acid Ácido docosahexaenoico (DHA) Docosahexaenoic acid Ácido tricosanoico Tricosanoic acid Ácido lignocérico Lignoceric acid Ácido nervónico Nervonic acid Ácido Docosapentaenoico(DPA) Docosapentaenoic acid	PNT-Q-28 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>UNE-EN ISO 12966-4</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: TJ8BxMY0C3u6f0s31d

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**

Análisis mediante métodos basados en técnicas de ELISA
 Analysis by ELISA method

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos (excepto productos hidrolizados) <i>Foods (except hydrolyzed products)</i>	Cuantificación de gluten mediante ELISA sándwich (anticuerpo R5) <i>Quantification of gluten by ELISA sandwich (R5 antibody)</i> (≥ 5 mg/kg)	PNT-Q-91 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® Gliadin</i>
Alimentos <i>Foods</i>	Cuantificación de soja por ELISA tipo sándwich <i>Quantification of soy by ELISA sandwich</i> (≥ 2,5 mg/kg) proteína de soja/soy protein	PNT-Q-131 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® FAST Soja</i>
	Cuantificación de huevo por ELISA sándwich <i>Quantification of egg by ELISA sandwich</i> (≥ 0,5 mg/kg) huevo entero en polvo/powder of whole egg	PNT-Q-133 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® FAST Ei/Egg protein</i>
Alimentos (excepto vinos) <i>Foods (except wines)</i>	Cuantificación de caseína mediante ELISA sándwich <i>Quantification of Casein by ELISA sandwich</i> ≥ 0,5 mg/kg: Helados, chocolates, bebidas y comida infantil / ice cream, chocolate, beverages and infantfood ≥ 2,5 mg/kg: Resto de alimentos / Rest of food	PNT-Q-129 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® FAST Casein</i>
Alimentos (excepto productos hidrolizados) <i>Foods (except hydrolyzed products)</i>	Cuantificación de β-lactoglobulina mediante ELISA sándwich <i>Quantification of β-lactoglobulina by ELISA sandwich</i> (≥0,17 mg/kg)	PNT-Q-128 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® FAST β-lactoglobulina</i>
Productos de la pesca, marisqueo, acuicultura y sus conservas <i>Fish and aquaculture products and seafood preserves</i>	Histamina mediante ELISA <i>Histamine by ELISA</i> (≥2,5 mg/kg)	PNT-Q-81 <i>Método interno basado en In-house method based on LDN® Histamine ELISA</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 físico-químicos
Physico-chemical analysis

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos <i>Foods</i>	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i> (2 - 13 unidades de pH)	PNT-Q-12 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 11289</i>
Alimentos Piensos compuestos <i>Foods Compound feed</i>	Actividad del agua a 25 °C por punto de rocío <i>Activity water to (25 °C) by dew point</i>	PNT-Q-113 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 18787</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas.
Analysis by titrimetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Aceites y grasas <i>Oils and fats</i>	Acidez por volumetría (método en frío) <i>Acidity by titration (Cold method)</i>	PNT-Q-123 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 660</i>
Aceites y grasas (incluida grasa extraída de alimentos y piensos compuestos) <i>Oils and fats (included fat from food and compound feed)</i>	Índice de peróxidos por volumetría <i>Peroxide index by titration</i>	PNT-Q-11 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 3960</i>
Pescados y derivados <i>Fish and fish products</i>	Nitrógeno básico volátil por volumetría <i>Volatile basic nitrogen by titration</i> (≥5mg/100g)	PNT-Q-10 <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (UE) 2019/627 Anexo VI Capítulo II</i>
Carne y preparados cárnicos Cefalópodos y crustáceos Pescado (excepto pescado azul y pescado en salazón) <i>Meat and meat products Cephalopods and crustaceans Fish except oily fish and salted fish</i>	Dióxido de azufre y sulfitos por volumetría <i>Sulphur dioxide and sulfites by titration</i> (≥10 mg SO ₂ /kg)	PNT-Q-141 Rev.4 <i>Método interno In-house method</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

ÁREA DE MICROBIOLOGÍA
Microbiological Area

Análisis mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo
Food 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 Foods Feed	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C <i>Enumeration of microorganisms (30 °C)</i>	PNT-M-03 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 4833-1</i>
	Recuento en placa de coliformes a 30 °C <i>Enumeration of coliforms (30 °C)</i>	PNT-M-04 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 4832</i>
	Recuento en placa de enterobacterias a 37°C <i>Enumeration of enterobacteriaceae (37 °C)</i>	PNT-M-06 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 21528-2</i>
	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivo a 37°C. <i>Enumeration of coagulase-positive staphylococci (37 °C)</i>	PNT-M-10 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 6888-1</i>
	Recuento en placa de estreptococos fecales. <i>Enumeration of faecal streptococci</i>	PNT-M-15 <i>Método interno basado en In-house method based on BS 4285-3.11</i>
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva a 44 °C. <i>Enumeration of Escherichia coli β-glucuronidase positive (44°C)</i>	PNT-M-54 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 16649-2</i>
	Recuento en placa de <i>Bacillus cereus</i> presuntivos <i>Enumeration of presumptive Bacillus cereus</i>	PNT-M-96 <i>Método interno basado en In-house method based on BACARA®</i>
	Recuento en placa de mohos y levaduras <i>Enumeration of moulds and yeasts</i>	PNT-M-16 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 21527 -1 NF V08-036:2003</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 <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
	Detección de <i>Salmonella</i> spp (móvil) <i>Detection of Salmonella spp (mobile)</i>	PNT-M-90 <i>Método interno basado en In-house method based on SESAME Salmonella TEST®</i>
	Recuento en placa de <i>Clostridium perfringens</i> <i>Enumeration of Clostridium perfringens</i>	PNT-M-09 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 7937</i>
	Detección de <i>Escherichia coli</i> presuntivo <i>Detection of presumptive Escherichia coli</i>	PNT-M-110 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 7251</i>
	Recuento en placa de <i>Clostridium</i> sulfito reductores anaeróbicos a 37°C <i>Enumeration of sulfite-reducing anaerobic Clostridium (37°C)</i>	PNT-M-21 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 15213</i>
	Recuento en placa de coliformes termotolerantes a 44°C <i>Enumeration of thermotolerant coliforms (44 °C)</i>	PNT-M-24 <i>Método interno basado en In-house method based on NF V08-060</i>
	Recuento en placa de bacterias ácido lácticas mesófilas <i>Enumeration of mesophilic lactic acid bacteria</i>	PNT-M-39 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 15214</i>
	Recuento en placa de bacterias sulfito reductores anaeróbicos a 37°C <i>Enumeration of sulfite-reducing anaerobic bacteria (37 °C)</i>	PNT-M-21 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 15213</i>
Alimentos <i>Foods</i>	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Enumeration of Listeria monocytogenes</i>	PNT-M-103 <i>Método interno basado en In-house method based on ALOA® COUNT</i>
Piensos <i>Feed</i>		PNT-M-103 Rev.6 <i>Método interno In-house method</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: TJ8BxMY0C3u6f0s31d

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 TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos Piensos Torundas y esponjas <i>Foods Feed Swabs and sponges</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	PNT-M-115 <i>Método interno basado en In-house method based on IRIS Salmonella®</i>
Alimentos Torundas y esponjas <i>Foods Swabs and sponges</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	PNT-M-91 <i>Método interno basado en In-house method based on ALOA® One Day</i>
Piensos <i>Feed</i>		PNT-M-91 Rev.10 <i>Método interno In-house method</i>
Carne y derivados cárnicos <i>Meat and meat products</i>	Recuento en placa de <i>Campylobacter</i> spp. <i>Enumeration of Campylobacter spp.</i>	PNT-M-118 <i>Método interno basado en In-house method based on Rapid'Campylobacter</i>
Alimentos Piensos <i>Foods Feed</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	ISO 6579-1
Heces de animales Soportes (calzas) Muestras ambientales (esponjas, toallas) <i>Animal faeces Supports (boot swabs) Environmental samples (sponges, swabs cloth)</i>		PNT-M-106 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 6579-1</i>
Placas de contacto <i>Contact plates</i>	Recuento de microorganismos a 30°C <i>Enumeration of microorganisms 30 °C</i>	PNT-M-44 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN-ISO 4833</i>
	Recuento de enterobacterias a 37°C <i>Enumeration of enterobacteriaceae 37 °C</i>	ISO 21528-2
	Recuento de mohos y levaduras <i>Enumeration of moulds and yeasts</i>	ISO 21527-1

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 <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Laminocultivos <i>Contact slides</i>	Recuento de enterobacterias a 37 °C <i>Enumeration of enterobacteriaceae 37 °C</i>	PNT-M-44 <i>Método interno basado en In-house method based on LIOFILCHEM® CONTACT SLIDE</i>
	Recuento de microorganismos a 37 °C <i>Enumeration of microorganisms 37 °C</i>	

Serotipado de cepas

Serotyping

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>
Cultivo de <i>Salmonella</i> spp. <i>Cultures of Salmonella spp.</i>	Serotipado de colonias de <i>Salmonella</i> spp. <i>Serotyping of Salmonella spp</i> <i>S. Enteritidis</i> <i>S. Typhimurium</i> <i>S. Hadar</i> <i>S. Virchow</i> <i>S. Infantis</i> <i>S. Kentucky</i> <i>S. Senftenberg</i> <i>S. Derby</i> <i>S. Bredeney</i> <i>S. Agona</i> <i>S. Dublin</i> <i>S. Indiana</i> <i>S. London</i>	PNT-M-109 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO/TR 6579-3</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 PCR
Analysis by PCR 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>
Productos de producción primaria (heces y soportes) <i>Products of primary production (faeces and supports)</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. PCR tiempo real <i>Detection of Salmonella spp.real-time PCR</i>	PNT-M-141 <i>Método interno basado en In-house method based on BVL L 00.00-98:2007-04</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 to be based on standardized methods when its validity and suitability for use have been demonstrated by reference to said standardized method and in no case implies that ENAC considers that both methods are equivalent. For more information, we recommend consulting 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: TJ8BxMY0C3u6f0s31d

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**