

PHYTOCONTROL ANALYTICS ESPAÑA, S.L. (Unipersonal)

Dirección: C/ Les Corts nº 20; 08349 Cabrera de Mar (Barcelona)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **282/LE567**

Fecha de entrada en vigor: 15/06/2001

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 22 fecha 27/09/2024)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

ÁREA FÍSICO-QUÍMICO

Análisis mediante métodos basados en técnicas de ELISA

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto productos hidrolizados y/o fermentados)	Detección y Cuantificación de gluten mediante ELISA sándwich (anticuerpo R5) Límite de detección= 3 mg/kg Límite de cuantificación= 5 mg/kg	BT-AL/001 <i>Método interno basado en RIDASCREEN® Gliadin</i>

ÁREA MICROBIOLOGÍA

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Piensos	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C	MA-AL/001 <i>Método interno basado en UNE EN ISO 4833-1</i>
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C	MA-AL/002 <i>Método interno basado en ISO 21527-1</i> <i>ISO 21527-2</i>
	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C	MA-AL/012 <i>Método interno basado en UNE EN ISO 21528-2</i>
	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C	MA-AL/029 <i>Método interno basado en RAPID'Enterobacteriaceae</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Piensos	Recuento en placa de <i>Clostridium perfringens</i>	MA-AL/023 <i>Método interno basado en NF EN ISO 7937</i>
	Detección de <i>Escherichia coli</i> presuntiva	MA-AL/031 <i>Método interno basado en ISO 7251</i>
Alimentos y piensos con actividad de agua $\leq 0,6$	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C	MA-AL/032 <i>Método interno basado en NF V08-036</i>
Alimentos	Recuento en placa de bacterias anaerobias sulfito-reductores	MA-AL/006 <i>Método interno basado en ISO 15213-1</i>
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positivo	MA-AL/005 <i>Método interno basado en chromID™ Coli Agar (COLI ID-F)</i>
	Recuento en placa de coliformes totales a 37 °C	MA-AL/003 <i>Método interno basado en chromID™ Coli Agar (COLI ID-F)</i>
	Recuento en placa de <i>Staphylococcus coagulasa</i> positivo a 37 °C	MA-AL/007 <i>Método interno basado en ISO 6888-2</i>
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	MA-AL/022 <i>Método interno basado en ALOA® COUNT</i>
	Recuento en placa de <i>Bacillus cereus</i> presuntivos	MA-AL/011 <i>Método interno basado en RAPID'B. cereus</i>
	Detección de <i>Staphylococcus coagulasa</i> positivo	MA-AL/007 <i>Método interno basado en ISO 6888-3</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	MA-AL/021 <i>Método interno basado en ALOA® ONE DAY</i>
	Detección de <i>Salmonella spp.</i>	MA-AL/016 <i>Método interno basados en SALMA® ONE DAY</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Detección de <i>Salmonella spp.</i> por inmunofluorescencia (ELFA)	MA-AL/008 <i>Método interno basado en VIDAS® Easy Salmonella</i>
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia (ELFA)	MA-AL/009 <i>Método interno basado en VIDAS® Listeria monocytogenes II (LMO2)</i>
Alimentos Piensos	Detección de <i>Salmonella spp.</i> por inmunofluorescencia (ELFA)	MA-AL/017 <i>Método interno basado en VIDAS® UP Salmonella(SPT)</i>

Análisis para el control de higiene de superficies mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Gasas/Paños Hisopos	Detección de <i>Salmonella spp.</i>	MA-SU/008 <i>Método interno basado en SALMA® ONE DAY</i>
Hisopos	Detección de <i>Listeria spp</i> y <i>Listeria monocytogenes</i>	MA-SU/015 <i>Método interno basado en ISO 11290-1</i>
Placas de contacto	Recuento en placa de microorganismos a 37 °C	MA-SU/001 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 4833-1</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Placas de contacto	Recuento en placa de enterobacterias presuntivas	MA-SU/003 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 21528-2</i>
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C	MA-SU/002 versión 10 <i>Método interno</i>

Categoría I (Actividades "in situ")

Toma de muestra

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Superficies	Toma de muestra para los siguientes ensayos incluidos en el presente Anexo Técnico: detección de <i>Salmonella</i> spp, detección de <i>Listeria</i> spp y <i>Listeria monocytogenes</i> .	MM-SULM <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 18593</i>
	Toma de muestra para los siguientes ensayos incluidos en el presente Anexo Técnico: recuento en placa de microorganismos a 37°C, recuento en placa de enterobacterias presuntivas, recuento en placa de mohos y levaduras	MM-SU <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 18593</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.