

BIOSEARCH, S.A. (Unipersonal) Laboratorio de Servicios Analíticos

Dirección/Address: Camino de Purchil, 66; 18004 Granada (GRANADA)

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

Actividad/Activity: **Ensayo/Test**

Acreditación/Accreditation nº: **1066/LE2034**

Fecha de entrada en vigor/Coming into effect: 08/11/2013

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN/SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev./Ed. 13 fecha/date 24/01/2025)

Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)

Category 0 (Tests in the permanent laboratory)

ÁREA FÍSICO-QUÍMICA / PHYSICO-CHEMICAL SECTOR

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía líquida

Analysis by liquid chromatography

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos infantiles <i>Infant food</i>	Aflatoxinas por cromatografía líquida con detector de masas (CL-MS/MS) <i>Aflatoxins by liquid chromatography mass spectrometry (LC-MS/MS)</i> Aflatoxina B1 / Aflatoxin B1 ($\geq 0,04 \mu\text{g/kg}$) Aflatoxina B2 / Aflatoxin B2 ($\geq 0,01 \mu\text{g/kg}$) Aflatoxina G1 / Aflatoxin G1 ($\geq 0,04 \mu\text{g/kg}$) Aflatoxina G2 / Aflatoxin G2 ($\geq 0,03 \mu\text{g/kg}$)	PTE/ANL-01 Rev. 10 Método interno <i>In-house method</i>
Cereales <i>Cereals</i>	Aflatoxinas por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (CL-FLD) <i>Aflatoxins by liquid chromatography with fluorescence detector (LC-FLD)</i> Aflatoxina B1 / Aflatoxin B1 ($\geq 0,98 \mu\text{g/kg}$) Aflatoxina B2 / Aflatoxin B2 ($\geq 0,30 \mu\text{g/kg}$) Aflatoxina G1 / Aflatoxin G1 ($\geq 1,00 \mu\text{g/kg}$) Aflatoxina G2 / Aflatoxin G2 ($\geq 0,40 \mu\text{g/kg}$)	PTE/ANL-01 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> UNE-EN ISO 16050

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía de gases

Analysis by gas chromatography

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Aceite vegetal comestible Aceite de pescado <i>Edible vegetable oil</i> <i>Fish oil</i>	Composición en ácidos grasos por cromatografía de gases con detección de ionización de llama (CG-FID) <i>Fatty acids composition by gas chromatography with flame ionization detector (CG-FID)</i> Ác. Aráquico <i>Arachic acid</i> Ác. Araquidónico <i>Arachidonic acid</i> Ác. Behénico <i>Behenic acid</i> Ác. Butírico <i>Butyric acid</i> Ác. Cáprico <i>Capric acid</i> Ác. Caprílico <i>Caprylic acid</i> Ác. Caproico <i>Caproic acid</i> Ác. Cetoleico <i>Cetoleic acid</i> Ác. Dihomogamma-inolénico <i>Dihomo-gamma-linolenic acid</i> Ác. Docosadienoico <i>Docosadienoic acid</i> Ác. Docosahexaenoico <i>Docosahexaenoic acid</i> Ác. Docosapentaenoico <i>Docosapentaenoic acid</i> Ác. Docosatetraenoico <i>Docosatetraenoic acid</i> Ác. Eicosadienoico <i>Eicosadienoic acid</i> Ác. Eicosapentaenoico <i>Eicosapentaenoic acid</i> Ác. Eicosatetraenoico <i>Eicosatetraenoic acid</i> Ác. Eicosatrienoico <i>Eicosatrienoic acid</i> Ác. Eicosenoico <i>Eicosenoic acid</i> Ác. Elaídico <i>Elaidic acid</i> Ác. Erúxico <i>Erucic acid</i> Ác. Esteárico <i>Stearic acid</i> Ác. Estearidónico <i>Stearidonic acid</i> Ác. Gamma-Linolénico <i>Gamma-linolenic acid</i> Ác. Grasos monoinsaturados <i>Monounsaturated fatty acids</i> Ác. Grasos poliinsaturados <i>Poliunsaturated fatty acids</i> Ác. Grasos saturados <i>Saturated fatty acids</i> Ác. Heneicosanoico <i>Heneicosanoic acid</i> Ác. Heptadecanoico <i>Heptadecanoic acid</i> Ác. Heptadecenoico <i>Heptadecenoic acid</i> Ác. Hexadecadienoico <i>Hexadecadienoic acid</i> Ác. Hexadecatrienoico <i>Hexadecatrienoic acid</i> Ác. Láurico <i>Lauric acid</i> Ác. Lignocérico <i>Lignoceric acid</i> Ác. Linoleico <i>Linoleic acid</i> Ác. Linolénico <i>Linolenic acids</i> Ác. Mirístico <i>Myristic acid</i> Ác. Miristoleico <i>Myristoleic acid</i> Ác. Nervónico <i>Nervonic acid</i> Ác. Oléico <i>Oleic acid</i> Ác. Palmítico <i>Palmitic acid</i> Ác. Palmitoleico <i>Palmitoleic acid</i> Ác. Pentadecanoico <i>Pentadecanoic acid</i> Ác. Pentadecenoico <i>Pentadecenoic acid</i> Ác. Trans-Linoleicos <i>Trans-linoleic acids</i> Ác. Trans-Linolénicos <i>Trans-linolenic acids</i> Ác. Tricosanoico <i>Tricosanoic acid</i> Ác. Tridecanoico <i>Tridecanoic acid</i> Ác. Undecanoico <i>Undecanoic acid</i> Ác. Vacénico <i>Vacenic acid</i>	PTE/ANL-23 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> ISO 15885 – IDF 184 PTE/ANL-36 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> AOAC 991.39

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>
Aceite y grasa extraída Aceite de pescado Aceite vegetal comestible <i>Oil and extracted fat Fish oil Edible vegetable oil</i>	2- y 3-Monocloropropano-1,2-diol (2- y 3-MCPD), sus ésteres de ácidos grasos, glicidol y ésteres glicídicos por cromatografía de gases con detección por espectrometría de masas (GC-MS/MS) <i>2- and 3-Monochloropropane-1,2-diol (2- and 3-MCPD), their esters of fatty acids, glycidol and glycid esters by gas chromatography mass spectrometry (GC-MS/MS)</i> 3-MCPD ($\geq 0,10$ mg/kg) 2-MCPD ($\geq 0,10$ mg/kg) Glicidol ($\geq 0,10$ mg/kg)	PTE/ANL-100 Rev. 8 Método interno <i>In-house method</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA
Analysis by ELISA method

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 hidrolizados / fermentados) <i>Food (except hydrolyzed/fermented products)</i>	Gluten mediante ELISA sándwich (anticuerpo R5) <i>Gluten by ELISA-Sandwich (antibody R5)</i> (≥ 5 mg/kg)	PTE/ANL-07 <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

Análisis mediante métodos basados en técnicas espectrometría atómica
 Analysis by Atomic Spectroscopy

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>
Aceite de pescado Aceite vegetal comestible <i>Fish oil Edible vegetable oil</i>	Determinación de elementos por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) <i>Element determination by inductively coupled plasma mass-spectroscopy (ICP/MS)</i> Pb $(\geq 0,02 \text{ mg/kg})$ Cd $(\geq 0,01 \text{ mg/kg})$ As $(\geq 0,02 \text{ mg/kg})$ Hg $(\geq 0,02 \text{ mg/kg})$	PTE/ANL-03 Rev. 10 Método interno <i>In-house method</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