

SEGURALIMENT, S.L.

Dirección/ Address: C/Juan de Herrera nº 26. Parque Tecnológico de Boecillo, 47151 Boecillo, Valladolid

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

Actividad/ Activity: **Ensayo**

Acreditación/ Accreditation nº: **514/LE1324**

Fecha de entrada en vigor/ Coming into effect: 21/07/2007

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN / SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev./Ed. 13 fecha/Date 21/06/2024)

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS" (NT-70.02)*:

ACCREDITATION PROGRAMME: "MICROBIOLOGICAL FOOD TESTING" (NT-70.02)*:

- Ensayos para el cumplimiento de los criterios microbiológicos de los alimentos:

Tests for compliance with microbiological criteria for food:

- *Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes*
- *Salmonella / Salmonella*
- *Escherichia coli / Escherichia coli*
- Recuento de colonias aerobias / *Aerobic colony count*
- Enterobacteriáceas / *Enterobacteriaceae*
- Estafilococos coagulasa positivos / *Coagulase-positive Staphylococci*
- Presunto *Bacillus cereus* / *Presumptive Bacillus cereus*
- Enterotoxinas estafilocócicas / *Staphylococcal enterotoxins*

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: 18sjR1q6672265xMoe

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**

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Category 0 (Test in the permanent laboratory)

Análisis mediante técnicas basadas en aislamiento en medio de cultivo

Food analysis by isolation in culture media methods

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|--|---|---|
| Alimentos Piensos <i>Food Feed</i> | Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Plate Count of Listeria monocytogenes</i> | PNT-MB-72 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID´L. Mono (enumeration)</i> |
| | Recuento en placa de coliformes a 37 °C <i>Plate count of coliforms at 37 °C</i> | PNT-MB-058 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID´ E. coli 2</i> |
| | Recuento en placa de <i>E.coli</i> β-glucuronidasa positivo a 37 °C <i>Plate count of E.coli β-glucuronidase positive at 37 °C</i> | PNT-MB-059 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID´ E. coli 2</i> |
| | Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C <i>Plate count of moulds and yeasts at 25 °C</i> | PNT-MB-018 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 21527-1 ISO 21527-2</i> |
| | Recuento en placa de <i>Staphylococcus coagulasa</i> positivo <i>Plate count of coagulase-positive staphylococci</i> | ISO 6888-1 |

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

Código Validación Electrónica: 18sjR1q6672265xMoe

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 | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|--|
| Hisopos Paños Esponjas <i>Swabs Wipes Sponges</i> | Recuento en placa de microorganismos a 37 °C <i>Plate count of microorganisms at 37 °C</i> | PNT-MB-039 Rev. 2 <i>Método interno In-house method</i> |
| Alimentos Piensos Hisopos Paños Esponjas <i>Food Feed Swabs Wipes Sponges</i> | Recuento en placa de microorganismos a 30 °C <i>Plate count of microorganisms (30 °C)</i> | UNE-EN ISO 4833-1 UNE-EN ISO 4833-2 |
| | Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C <i>Plate count of Enterobacteriaceae at 37 °C</i> | ISO 21528-2 |
| Alimentos Piensos <i>Food Feed</i> | Recuento en placa de <i>Clostridium perfringens</i> <i>Plate count of Clostridium perfringens</i> | PNT-MB-019 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE EN ISO 7937</i> |
| Alimentos <i>Food</i> | Recuento en placa de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo <i>Plate count of Bacillus cereus presumptive</i> | PNT-MB-079 <i>Método basado en In-house method based on RAPID' B. Cereus</i> |
| Productos Cárnicos Piensos Alimentos para mascotas Hisopos <i>Meat products Feed Pet food Swabs</i> | Recuento en placa de <i>Campylobacter</i> spp. <i>Plate count of Campylobacter spp.</i> | PNT-MB-74 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID' Campylobacter</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: 18sjR1q6672265xMoe

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 | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|--|--|---|
| Alimentos Piensos Hisopos Paños Esponjas <i>Food</i> <i>Feed</i> <i>Swabs</i> <i>Wipes</i> <i>Sponges</i> | Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i> | PNT-MB-70 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID'L. mono (detection)</i> |
| Alimentos Piensos Hisopos Paños Esponjas Heces de animales Calzas Fondos de caja <i>Food</i> <i>Feed</i> <i>Swabs</i> <i>Wipes</i> <i>Sponges</i> <i>Animal faeces</i> <i>Shoe covers</i> <i>Box liners</i> | Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i> | UNE-EN ISO 6579-1 |

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

Código Validación Electrónica: 18sjR1q6672265xMoe

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 PCR

Analysis by PCR methods

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|---|
| Alimentos Piensos <i>Food Feed</i> | Detección de <i>Salmonella</i> spp. mediante PCR en tiempo real <i>Detection of Salmonella spp by real- time PCR</i> | PNT-MB-080 <i>Método interno basado en In house method based on Q-CHECK™ Salmonella II</i> |
| Cultivo de <i>Salmonella</i> spp <i>Salmonella spp culture</i> | Detección de <i>Salmonella Enteritidis</i> y <i>Salmonella Typhimurium</i> por PCR a tiempo real <i>Detection of Salmonella Enteritidis and Salmonella Thyphimurium by real time PCR</i> | PNT-MB-081 <i>Método interno basado en In-house method based on Foodprood® Salmonella Genus plus Enteritidis& Typhimurium Detection LyoKit</i> |

Análisis mediante método enzimático

Food analysis by enzymatic method

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|--|---|--|
| Alimentos (excepto leche y derivados) <i>Foods (except milk and milk products)</i> | Cuantificación de lactosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático) <i>Lactose cuantification by UV-VIS spectrophotometry (enzymatic methods)</i> | PNT-FQ-051 <i>Método interno basado en In-house method based on K-LACGAR MEGAZYME</i> |
| Leche y derivados (excepto leche y derivados con la mención "sin lactosa") <i>Milk and milk products except milk and milk products declared as lactosa-free</i> | ($\geq 0,005\%$) Alimentos excepto leche y derivados ($\geq 0,005\%$) Foods (except milk and milk products) ($\geq 0,45\%$) Leche y derivados excepto leche y derivados con la mención "sin lactosa" ($\geq 0,45\%$) Milk and milk products except milk and milk products declared as lactosa-free | |

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: 18sjR1q6672265xMoe

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 ELISA

Analysis by ELISA methods

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|--|--|--|
| Alimentos (excepto alimentos hidrolizados y/o fermentados) <i>Food (except hydrolyzed and fermented products)</i> | Cuantificación de Gluten por ELISA sándwich (anticuerpo R5) <i>Gluten by ELISA sandwich (R5 antibody)</i> (≥ 5 mg/kg gluten) | PNT-FQ-050 <i>Método interno basado en In house method based on RIDASCREEN® Gliadin</i> |
| Alimentos <i>Food</i> | Cuantificación de leche por ELISA sándwich <i>Milk Protein by ELISA sandwich</i> ($\geq 2,5$ mg/kg expresado en proteína de leche) ($\geq 2,5$ mg/kg expressed in milk protein) | PNT-FQ-053 <i>Método interno basado en In house method based on RIDASCREEN® FAST Milk</i> |
| | Detección de enterotoxinas estafilocócicas por ELISA <i>Detection of staphylococcal enterotoxin by ELISA</i> | UNE EN ISO 19020 |

Análisis mediante métodos basados en técnicas electrométricas

Analysis by electrometric methods

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|-----------------------------|---|---|
| Alimentos <i>Food</i> | pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i> (2,2 - 7,6 unidades de pH) (2,2 - 7,6 pH units) | PNT-FQ-054 <i>Método interno basado en In house method based on ISO 2917 ISO 11289</i> |
| | Actividad de agua por electrometría <i>Activity water by electrometry</i> | PNT-FQ-052 <i>Método interno basado en In house method based on ISO 18787</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: 18sjR1q6672265xMoe

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 gravimétricas

Analysis by gravimetric methods

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|--|
| Alimentos Piensos <i>Food Feed and raw material</i> | Humedad por gravimetría <i>Moisture by gravimetry</i> | PNT-FQ-056 Rev 03 <i>Método interno In-house method</i> |
| Café Verde <i>Green coffe</i> | Pérdida de masa a 105 °C <i>Loss in mass at 105 °C</i> | ISO 6673 |
| Café tostado molido <i>Roasted ground coffee</i> | Pérdida de masa a 103 °C <i>Loss in mass at 103 °C</i> | ISO 11294 |

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

Analysis by volumetric methods

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|--|--|
| Café tostado (molido y en grano) <i>Roasted coffee</i> | Humedad por valoración (método Karl-Fischer) <i>Moisture by titration (Karl-Fischer method)</i> | PNT-FQ-060 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 11817</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: 18sjR1q6672265xMoe

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 cromatografía líquida

Analysis by liquid chromatography

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|--|---|---|
| Café (verde, tostado, soluble) Bebidas refrescantes que contienen cafeína Bebidas energéticas <i>Coffe Drinks Energy drinks</i> | Cafeína por cromatografía líquida con detector UV-VIS <i>Caffein by liquid chromatography with UV-VIS detector</i> $\geq 0,014 \% \text{ ó } 0,5 \text{ mg/l}$ | PNT-FQ-055 <i>Método interno basado en In-house method based on</i> ISO 20481 |
| Café (verde, tostado, soluble) Vino y mosto Uvas pasas Piensos Cereales y derivados <i>Coffee (Green, roasted, soluble) Wine and must Raisin Feed Cereals</i> | Ocratoxina A por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (CL-FLD) <i>Ocratoxina A by liquid chromatography with fluorescence detector</i> $\geq 1,6 \mu\text{g/kg}$ <i>Café (verde, tostado, soluble)/ Coffee (Green, roasted, soluble)</i> $\geq 0,4 \mu\text{g/kg}$ <i>Vino y mosto/ Wine and must</i> $\geq 0,4 \mu\text{g/kg}$ <i>Uvas pasas/raisin</i> $\geq 10 \mu\text{g/kg}$ <i>Piensos/ Feed</i> $\geq 0,4 \mu\text{g/kg}$ <i>Cereales y derivados/ Cereales</i> | PNT-FQ-058 <i>Método interno basado en In hose method based on</i> UNE EN 14132 UNE EN 14133 UNE EN 16007 |

Análisis físico-químicos

Physical-chemical analysis

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|--|--|--|
| Vino Alcoholes Cervezas Bebidas de bajo contenido en alcohol Bebidas sin alcohol Sidra <i>Wine Alcohol Beer Low alcohol beverage and Non alcoholic beverages Cider</i> | Grado alcohólico adquirido por densimetría electrónica <i>Alcoholic strength by electronic densimetry</i> | PNT-FQ-061 <i>Método interno basado en : In-house method based on:</i> OIV-MA-AS312-01 (<i>apartado B</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 de espectrofotometría UV-VIS

Analysis by spectrophotometry UV-VIS

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|--------------------------------|---|---|
| Vino Wine | <p>Ácido L-málico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)</p> <p><i>L-malic acid by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)</i></p> <p>(≥ 0,2 g/l)</p> | <p>PNT-FQ-067</p> <p><i>Método interno basado en In house method based on OIV-MA-AS313-26</i></p> |
| | <p>Glucosa+fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)</p> <p><i>Glucose+Fructose by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)</i></p> <p>(≥ 0,2 g/l)</p> | <p>PNT-FQ-066</p> <p><i>Método interno basado en In house method based on OIV-MA-AS311-10</i></p> |
| | <p>Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)</p> <p><i>Acetic acid by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)</i></p> <p>(≥ 0,15 g/l)</p> | <p>PNT-FQ-062</p> <p><i>Método interno basado en In house method based on OIV MA AS313-27</i></p> |
| Vino Wine | <p>Ácido L-Láctico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)</p> <p><i>L-lactic acid by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)</i></p> <p>(≥ 0,2 g/l)</p> | <p>PNT-FQ-070</p> <p><i>Método interno basado en In house method based on OIV-MA-AS313-25</i></p> |

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: 18sjR1q6672265xMoe

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**

Categoría I (Actividades "in situ")
Category I ("on site" Activities)

Toma de muestra
Sampling

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|--------------------------------|---|--|
| Superficies <i>Surfaces</i> | Toma de muestra para los siguientes ensayos realizados en laboratorio acreditado: Recuento en placa de microorganismos a 37 °C y 30 °C, Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C, Detección de <i>Salmonella</i> spp., Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Sampling for the following assays carried out in on accredited laboratory: Plate count of microorganisms at 37 °C and 30 °C, plate count of enterobacteriaceae at 37 °C, Detection of Salmonella spp, Detection of Listeria monocytogenes</i> | PNT-TM-003 <i>Método interno basado en In house method based on 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.

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.

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: 18sjR1q6672265xMoe

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**