

LABORATORIO VITAL, S.L.

Dirección / Address: P. Ind. La Negrilla, C/ Imprenta nº 28; 41016 Sevilla

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

Actividad / Activity: **Ensayo/ Test**

Acreditación / Accreditation nº: **1155/LE2238**

Fecha de entrada en vigor / Coming into effect: 10/07/2015

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN / SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev / Ed. 14 fecha / date 26/03/2021)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Category 0 (Test performed at permanent laboratoty)

ÁREA FÍSICO-QUÍMICA

Physical-chemical area

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

Analysis by gravimetric and titrimetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TESTPROCEDURE</i>
Alimentos <i>Food</i>	Grasa mediante gravimetría <i>Fat by gravimetry</i>	PNT FQ 17 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1979-2118 Anexo II Apartado 9</i>
	Humedad mediante gravimetría <i>Moisture by gravimetry</i>	PNT FQ 15 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1979-2118 Anexo II Apartado 10</i>
	Cenizas mediante gravimetría <i>Ash by gravimetry</i>	PNT FQ 16 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1979-2118 Anexo II Apartado 6</i>
	Nitrógeno/Proteínas mediante volumetría (método Kjeldahl) <i>Nitrogen/Protein by titration (Kjeldahl method)</i>	PNT FQ 18 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1979-2118 Anexo II Apartado 5</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: jR8mKy684x10n5Kge0

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 <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TESTPROCEDURE</i>
Alimentos <i>Food</i>	Azúcares mediante volumetría (método Luff-Schoorl) <i>Sugar by titration (Luff-Schoorl method)</i>	PNT FQ 30 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1979-2118 Anexo II Apartado 11</i>
	Dióxido de azufre y sulfitos mediante volumetría <i>Sulphur dioxide and sulfites by titration</i>	PNT FQ 33 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 1988-1</i>
Pescados y derivados <i>Fish products</i>	Nitrógeno Básico Volátil total (NBVT) mediante volumetría <i>Total volatile basic nitrogen (TVB-N) by titration</i>	PNT FQ 32 <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (CE) nº 2074/2005 y sus posteriores modificaciones Anexo II Sección II</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas espectrofotométricas

Analysis using methods based on spectrophotometric techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TESTPROCEDURE</i>
Carne y derivados <i>Meat and meat products</i>	Hidroxiprolina/colágeno mediante espectrofotometría UV-visible <i>Hydroxyproline/collagen by UV-visible spectrophotometry (≥ 0,12 %)</i>	PNT FQ 35 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 3496</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electro analíticas

Analysis using methods based on electro analytical techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TESTPROCEDURE</i>
Aguas de consumo Aguas continentales <i>Drinking water Continental water</i>	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry (1,0 – 13,0 uds. de pH/pH units)</i>	PNT FQ 01 <i>Método interno basado en In-house method based on APHA-Method 4500- H⁺</i>
	Conductividad a 20°C <i>Conductivity at 20 ° C (76 – 11670 µS/cm)</i>	PNT FQ 02 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 27888</i>
Alimentos <i>Food</i>	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry (1,0 -13,0 uds. de pH/pH units)</i>	PNT FQ 31 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 11289</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía líquida

Analysis using methods based on liquid chromatography techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TESTPROCEDURE</i>
Pescados y derivados <i>Fish products</i>	Histamina por cromatografía líquida con detector ultravioleta (LC-UV) <i>Histamine by liquid chromatography with ultraviolet detector (LC-UV)</i> <i>(≥ 25 mg/kg)</i>	PNT FQ 03 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 7027-1</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

Analysis by optical methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TESTPROCEDURE</i>
Aguas de consumo Aguas continentales <i>Drinking water Continental water</i>	Turbidez por nefelometría <i>Turbidity by nephelometry (≥ 1,0UNF/NTU)</i>	PNT FQ 03 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 7027-1</i>

UNIDAD DE MICROBIOLOGIA

Microbiology area

Análisis mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medios de cultivo

Food 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/ TESTPROCEDURE</i>
Alimentos <i>Food</i>	Recuento en placa de microorganismos a 30° C <i>Enumeration of aerobic microorganisms at 30°C</i>	PNT 01-1 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 4833-1 UNE-EN ISO 4833-2</i>
	Recuento en placa de enterobacterias a 37° C <i>Enumeration of Enterobacteriaceae at 37°C</i>	PNT 02-2 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 21528-2</i>
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo a 37° C <i>Enumeration of β-glucuronidase positive Escherichia coli at 37° C</i>	PNT 03-1 <i>Método interno basado en In-house method based on chromID™Coli Agar (COLI ID-F)</i>
	Recuento en placa de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positivo <i>Enumeration of positive coagulase Staphylococci</i>	PNT 05-2 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 6888-1</i>
	Recuento en placa de <i>Clostridium perfringens</i> <i>Enumeration of Clostridium perfringens</i>	PNT 07 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 7937</i>
	Recuento en placa de mohos y levaduras <i>Enumeration of moulds and yeasts</i>	PNT 08-1 PNT 08-2 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 21527-1 ISO 21527-2</i>
	Recuento en placa de <i>Bacillus cereus</i> presuntivos <i>Enumeration of presumptive Bacillus cereus</i>	PNT 11 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 7932</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TESTPROCEDURE</i>
Alimentos <i>Food</i>	Recuento en placa de bacterias anaerobias sulfito-reductoras <i>Enumeration of anaerobic sulphite-reducing bacteria</i>	PNT 06.1 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 15213</i>
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Enumeration of Listeria monocytogenes</i>	PNT 10-2 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 11290-2</i>
	Recuento en placa (film) de enterobacterias a 37 °C <i>Enumeration of Enterobacteriaceae at 37 °C (film)</i>	PNT 02-5 <i>Método interno basado en In-house method based on 3M™ Petrifilm™ Enterobacteriaceae Count (EB) Plate</i>
	Detección de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo <i>Detection of β-glucuronidase positive Escherichia coli</i>	PNT 03-3 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 16649-3</i>
	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	ISO 6579-1
Productos y derivados cárnicos <i>Meat and meat products</i>	Recuento en placa de <i>Campylobacter</i> spp. <i>Enumeration of Campylobacter spp.</i>	PNT 30 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 10272-2</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TESTPROCEDURE</i>
Placa de contacto Laminocultivo <i>Contact plates</i> <i>Dipslides</i>	Recuento de microorganismos a 37 °C <i>Enumeration of microorganisms at 37 °C</i>	PNT 01-3 Rev.1 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>
	Recuento de enterobacterias presuntivas <i>Enumeration of presumptive Enterobacteriaceae</i>	PNT 02-3 Rev.1 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia (ELFA)

Analysis by immunofluorescence methods (ELFA)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TESTPROCEDURE</i>
Alimentos <i>Food</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	PNT 04-2 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>VIDAS®Salmonella (SLM)</i>
Alimentos (excepto quesos a base de leche cruda) Hisopos <i>Food (except raw milk cheese)</i> <i>Swabs</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	PNT 10-3 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>VIDAS®L.monocytogenes</i> <i>Xpress (LMX)</i>
Carne y derivados cárnicos <i>Meat and meat products</i>	Detección de <i>Campylobacter</i> spp. <i>Detection of Campylobacter spp.</i>	PNT 28 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>VIDAS®Campylobacter (CAM)</i>

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

Water 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/ TESTPROCEDURE</i>
Aguas de consumo Aguas continentales tratadas <i>Drinking water Treated water</i>	Recuento de microorganismos cultivables a 22 °C y 36 °C <i>Enumeration of microorganisms at 22 °C and 36 °C</i>	UNE-EN-ISO 6222
	Recuento de enterococos intestinales (Filtración) <i>Enumeration intestinal Enterococcus (Filtration)</i>	UNE-EN-ISO 7899-2
	Recuento de coliformes totales (Filtración) <i>Enumeration of coliforms (Filtration)</i>	ISO 9308-1
	Recuento de <i>Escherichia coli</i> (Filtración) <i>Enumeration of Escherichia coli (Filtration)</i>	ISO 9308-1
	Detección de <i>Salmonella</i> spp (Filtración) <i>Detection of Salmonella spp (Filtration)</i>	ISO 19250

Análisis de *Legionella*

Legionella analysis

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TESTPROCEDURE</i>
Aguas de consumo Aguas continentales tratadas <i>Drinking water Treated continental water</i>	Recuento de <i>Legionella</i> spp. <i>Enumeration of Legionella spp.</i>	UNE-EN ISO 11731
Aguas de torres de refrigeración y condensadores evaporativos <i>Water from cooling towers and evaporative condensers</i>	Detección y recuento de <i>Legionella</i> spp. <i>Enumeration of Legionella spp</i>	UNE-EN ISO 11731:2007

Categoría I (Actividad in situ)
Category I (in situ activity)

Toma de muestra

Sampling

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TESTPROCEDURE</i>
Circuitos de refrigeración Elementos de refrigeración por aerosolización (nebulizadores) AFCH Y ACS (acumuladores, depósitos y puntos terminales) Spas, jacuzzis y similares Fuentes ornamentales, riego por aspersión Sistemas de aguas contraincendios Piscinas Pozos Instalaciones de lavado de vehículos <i>Cooling circuits</i> <i>Aerosol cooling elements (nebulizers)</i> <i>Domestic hot/cold water (accumulators, deposits and terminals)</i> <i>Spas, jacuzzis</i> <i>Ornamental fountains and sprinkler irrigation</i> <i>Water from fire protection systems</i> <i>Pool water</i> <i>Groundwater</i> <i>Water from car washing facilities</i>	Toma de muestras puntuales para el análisis de <i>Legionella</i> spp. <i>Sampling for the analysis of Legionella spp.</i>	PNT 27 <i>Método interno basado en In-house method based on</i> <i>UNE 100030</i> <i>RD 865/2003</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 internal 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 does it imply that ENAC considers both methods to be equivalent. For more information, we recommend consulting Annex I to the CGA-ENAC-LEC.