

## LABORATORIO VITAL, S.L.

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

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **1155/LE2238**

Fecha de entrada en vigor: 10/07/2015

### ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 11 fecha 02/10/2020)

**Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)**

#### UNIDAD DE FÍSICO QUÍMICA

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Grasa mediante gravimetría	PNT FQ 17 <i>Método interno basado en BOE-A-1979-2118 Anexo II Apartado 9</i>
	Humedad mediante gravimetría	PNT FQ 15 <i>Método interno basado en BOE-A-1979-2118 Anexo II Apartado 10</i>
	Cenizas mediante gravimetría	PNT FQ 16 <i>Método interno basado en BOE-A-1979-2118 Anexo II Apartado 6</i>
	Nitrógeno/Proteínas mediante volumetría (método Kjeldahl)	PNT FQ 18 <i>Método interno basado en BOE-A-1979-2118 Anexo II Apartado 5</i>
	Azúcares mediante volumetría (método Luff-Schoorl)	PNT FQ 30 <i>Método interno basado en BOE-A-1979-2118 Anexo II Apartado 11</i>
	Dióxido de azufre y sulfitos mediante volumetría	PNT FQ 33 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 1988-1</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Pescados y derivados	Nitrógeno Básico Volátil total mediante volumetría	PNT FQ 32 <i>Método interno basado en Reglamento (CE) nº 2074/2005 Anexo II Sección II</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas espectrofotométricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carne y derivados	Hidroxiprolina/colágeno mediante espectrofotometría UV-visible ( $\geq 0,12\%$ )	PNT FQ 35 <i>Método interno basado en ISO 3496</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrometría atómica

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Pescados y derivados Carne y derivados Platos preparados Frutas, verduras y derivados	Elementos por espectrometría de masas asistida por plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) Cadmio ( $\geq 0,020$ mg/Kg) Plomo ( $\geq 0,020$ mg/Kg)	PNT FQ 29 <i>Método interno basado en UNE-EN 15763</i>
Pescados y derivados Platos preparados	Mercurio ( $\geq 0,090$ mg/Kg)	
Alimentos	Sodio por espectrometría de masas asistida por plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) Sodio ( $\geq 3,0$ mg/100g)	

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía líquida

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas continentales	pH por potenciometría (1,0 – 13,0 uds. de pH)	PNT FQ 01 <i>Método interno basado en APHA-Method 4500- H<sup>+</sup></i>
	Conductividad a 20 °C (76 – 11670 $\mu$ S/cm)	PNT FQ 02 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 27888</i>
Alimentos	pH por potenciometría (1,0-13,0 uds. de pH)	PNT FQ 31 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 11289</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas continentales	Turbidez por nefelometría ( $\geq 1,0$ UNF)	PNT FQ 03 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 7027-1</i>

**UNIDAD DE MICROBIOLOGIA**

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Recuento en placa de microorganismos a 30° C	PNT 01-1 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 4833-1 UNE-EN ISO 4833-2</i>
	Recuento en placa de enterobacterias a 37° C	PNT 02-2 <i>Método interno basado en ISO 21528-2</i>
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glucuronidasa positivo a 37° C	PNT 03-1 <i>Método interno basado en chromoID™ Coli Agar (COLI ID-F)</i>
	Recuento en placa de <i>Staphylococcus coagulasa</i> positivo	PNT 05-2 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 6888-1</i>
	Recuento en placa de en placa de <i>Clostridium Perfringens</i>	PNT 07 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 7937</i>
	Recuento en placa de en placa de mohos y levaduras	PNT 08-1 <i>Método interno basado en ISO 21527-2</i> PNT 08-2 <i>Método interno basado en ISO 21527-1</i>
	Recuento en placa de <i>Bacillus cereus</i> presuntivos	PNT 11 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 7932</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Recuento en placa de bacterias anaerobias sulfito-reductoras	PNT 06.1 <i>Método interno basado en ISO 15213</i>
	Recuento en placa de <i>Listeria Monocytogenes</i>	PNT 10-2 <i>Método interno basado en ISO 11290-2</i>
	Investigación de <i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glucuronidasa positivo	PNT 03-3 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 16649-3</i>
	Investigación de <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1
Productos y derivados cárnicos	Recuento en placa de <i>Campylobacter</i> spp.	PNT 30 <i>Método interno basado en ISO 10272-2</i>
Placa de contacto Laminocultivo	Recuento de microorganismos a 37 °C	PNT 01-3 Rev.1 <i>Método interno</i>
	Recuento de enterobacterias presuntivas	PNT 02-3 Rev.1 <i>Método interno</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia (ELFA)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Investigación de <i>Salmonella</i> spp.	PNT 04-2 <i>Método interno basado en VIDAS® Salmonella (SLM)</i>
Alimentos (excepto quesos a base de leche cruda) Hisopos	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>	PNT 10-3 <i>Método interno basado en VIDAS® L. monocytogenes Xpress (LMX)</i>
Carne y derivados cárnicos	Investigación de <i>Campylobacter</i> spp.	PNT 28 <i>Método interno basado en VIDAS® Campylobacter (CAM)</i>

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas continentales tratadas	Recuento de microorganismos cultivables a 22°C y 36°C	UNE-EN-ISO 6222
	Recuento de enterococos intestinales (Filtración)	UNE-EN-ISO 7899-2
	Recuento de coliformes totales (Filtración)	ISO 9308-1
	Recuento de <i>Escherichia coli</i> (Filtración)	
	Investigación de <i>Salmonella</i> spp. (Filtración)	ISO 19250

Análisis de *Legionella*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas continentales tratadas	Recuento de <i>Legionella</i> spp.	UNE-EN ISO 11731
Aguas de torres de refrigeración y condensadores evaporativos	Detección y recuento de <i>Legionella</i> spp.	UNE-EN ISO 11731:2007

**Categoría I (Actividad in situ)**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
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	Toma de muestras puntuales para el análisis de <i>Legionella</i> spp.	PNT 27  <i>Método interno basado en            UNE 100030            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.