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. 12 fecha 15/01/2021)

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 *Método interno basado en BOE-A-1979-2118 Anexo II Apartado 9*
	Humedad mediante gravimetría	PNT FQ 15 *Método interno basado en BOE-A-1979-2118 Anexo II Apartado 10*
	Cenizas mediante gravimetría	PNT FQ 16 *Método interno basado en BOE-A-1979-2118 Anexo II Apartado 6*
	Nitrógeno/Proteínas mediante volumetría (método Kjeldahl)	PNT FQ 18 *Método interno basado en BOE-A-1979-2118 Anexo II Apartado 5*
	Azúcares mediante volumetría (método Luff-Schoorl)	PNT FQ 30 *Método interno basado en BOE-A-1979-2118 Anexo II Apartado 11*
	Dióxido de azufre y sulfitos mediantes volumetría	PNT FQ 33 *Método interno basado en UNE-EN ISO 1988-1*

ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN ENAC

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: U8Xl9P60O2p3yX7LQ7
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
Pescados y derivados	Nitrógeno Básico Volátil total mediante volumetría	PNT FQ 32 *Método interno basado en Reglamento (CE) nº 2074/2005 Anexo II Sección II*

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 *(≥ 0,12 %)*	PNT FQ 35 *Método interno basado en ISO 3496*

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 *(≥ 0,020 mg/Kg)* Plomo *(≥ 0,020 mg/Kg)*	PNT FQ 29 *Método interno basado en UNE-EN 15763*
Pescados y derivados Platos preparados	Mercurio *(≥ 0,090 mg/Kg)*	
Alimentos	Sodio por espectrometría de masas asistida por plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) Sodio *(≥ 3,0 mg/100g)*	

Suspensión Temporal Voluntaria desde 02/10/2020

Análisis mediante métodos basados en técnicas electro analíticas

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 *Método interno basado en APHA-Method 4500- H^+*
	Conductividad a 20 °C *(76 – 11670 µS/cm)*	PNT FQ 02 *Método interno basado en UNE-EN ISO 27888*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	pH por potenciometría *(1,0-13,0 uds. de pH)*	PNT FQ 31 *Método interno basado en UNE-EN ISO 11289*

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía líquida

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Pescados y derivados	Histamina por cromatografía líquida con detector ultravioleta (LC-UV) *(≥ 25 mg/kg)*	PNT FQ 49. *Método interno basado en UNE EN ISO 19343*

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

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

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 *Método interno basado en UNE-EN ISO 4833-1 UNE-EN ISO 4833-2*
	Recuento en placa de enterobacterias a 37° C	PNT 02-2 *Método interno basado en ISO 21528-2*
	Recuento en placa de *Escherichia coli* β-glucuronidasa positivo a 37 °C	PNT 03-1 *Método interno basado en chromoID™ Coli Agar (COLI ID-F)*
	Recuento en placa de *Staphylococcus* coagulasa positivo	PNT 05-2 *Método interno basado en UNE-EN ISO 6888-1*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Recuento en placa de en placa de *Clostridium Perfringens*	PNT 07 *Método interno basado en UNE-EN ISO 7937*
	Recuento en placa de mohos y levaduras	PNT 08-1 *Método interno basado en ISO 21527-2* PNT 08-2 *Método interno basado en ISO 21527-1*
	Recuento en placa de *Bacillus cereus* presuntivos	PNT 11 *Método interno basado en UNE-EN ISO 7932*
	Recuento en placa de bacterias anaerobias sulfito-reductoras	PNT 06.1 *Método interno basado en ISO 15213*
	Recuento en placa de *Listeria monocytogenes*	PNT 10-2 *Método interno basado en ISO 11290-2*
	Recuento en placa (film) de *enterobacterias* a 37 °C	PNT 02-5 *Método interno basado en 3M™ Petrifilm™ Enterobacteriaceae Count (EB) Plate*
	Detección de *Escherichia coli* β-glucuronidasa positivo	PNT 03-3 *Método interno basado en UNE-EN ISO 16649-3*
	Detección de *Salmonella* spp.	*ISO 6579-1*
Productos y derivados cárnicos	Recuento en placa de *Campylobacter* spp.	PNT 30 *Método interno basado en ISO 10272-2*
Placa de contacto Laminocultivo	Recuento de microorganismos a 37 °C	PNT 01-3 Rev.1 *Método interno*
	Recuento de enterobacterias presuntivas	PNT 02-3 Rev.1 *Método interno*

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia (ELFA)

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

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 *Escherichia coli* *(Filtración)*	
	Detección de *Salmonella* spp. *(Filtración)*	ISO 19250

Análisis de *Legionella*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas continentales tratadas	Recuento de *Legionella* spp.	UNE-EN ISO 11731
Aguas de torres de refrigeración y condensadores evaporativos	Detección y recuento de *Legionella* 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 *Legionella* spp.	PNT 27 *Método interno basado en UNE 100030* *RD 865/2003*

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.