

EUROFINS VITAL, S.L. (Unipersonal)

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. 17 fecha /date 01/07/2022)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Category 0 (Test performed at permanent laboratory)

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 TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TESTPROCEDURE
Alimentos <i>Food</i>	Grasa mediante gravimetría <i>Fat by gravimetry</i>	PNT FQ 17 Rev. 16 <i>Método interno In-house method</i>
	Humedad mediante gravimetría <i>Moisture by gravimetry</i>	PNT FQ 15 Rev. 15 <i>Método interno In-house method</i>
	Cenizas mediante gravimetría <i>Ash by gravimetry</i>	PNT FQ 16 Rev. 15 <i>Método interno In-house method</i>
	Nitrógeno/Proteínas mediante volumetría (método Kjeldahl) <i>Nitrogen/Protein by titration (Kjeldahl method)</i>	PNT FQ 18 Rev. 17 <i>Método interno In-house method</i>
	Azúcares mediante volumetría (método Luff-Schoorl) <i>Sugar by titration (Luff-Schoorl method)</i>	PNT FQ 30 Rev. 9 <i>Método interno In-house method</i>
	Dióxido de azufre y sulfitos mediante volumetría <i>Sulphur dioxide and sulphites by titration</i> (≥ 10,0 mg SO ₂ /kg)	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 de Ejecución (UE) 2019/627 Anexo IV Capítulo II</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

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: 9mv22W012JS3109gbT

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 espectrofotométricas
 Analysis using methods based on spectrophotometric techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO TYPE OF TEST	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</i> ($\geq 0,12$ %)	PNT FQ 35 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 3496</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas
 Analysis using methods based on electro analytical techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TESTPROCEDURE</i>
Alimentos <i>Food</i>	Actividad de agua <i>Water activity</i>	PNT FQ 39 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 18787</i>
	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i> (1,0 -13,0 uds. de pH/pH units)	PNT FQ 31 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 11289</i>
Aguas de consumo Aguas continentales <i>Drinking water Continental water</i>	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i> (1,0 – 13,0 uds. de pH/pH units)	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</i> (76 – 11670 $\mu\text{S/cm}$)	PNT FQ 02 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN 27888</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 TYPE OF TEST	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> (≥ 25 mg/kg)	PNT FQ 49 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 19343</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas
Analysis by optical methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO TYPE OF TEST	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</i> ($\geq 1,0$ UNF/NTU)	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 TYPE OF TEST	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 <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>

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 (continuación) <i>Food (continuation)</i>	Recuento en placa de <i>Staphylococcus coagulasa</i> 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>
	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>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TESTPROCEDURE
Alimentos (continuación) <i>Food (continuation)</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>
Placas de contacto Laminocultivos <i>Contact plates Dipslides</i>	Recuento de microorganismos a 37 °C <i>Enumeration of microorganisms at 37 °C</i>	PNT 01-3 Rev.1 <i>Método interno In-house method</i>
	Recuento de enterobacterias presuntivas <i>Enumeration of presumptive Enterobacteriaceae</i>	PNT 02-3 Rev.1 <i>Método interno 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 TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TESTPROCEDURE
Alimentos <i>Food</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	PNT 04-2 <i>Método interno basado en In-house method based on VIDAS®Salmonella (SLM)</i>
Alimentos (excepto quesos a base de leche cruda) Hisopos <i>Food (except raw milk cheese) Swabs</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	PNT 10-3 <i>Método interno basado en In-house method based on VIDAS®L.monocytogenes Xpress (LMX)</i>
Carne y derivados <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 In-house method based on 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 TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TESTPROCEDURE</i>
Aguas de consumo <i>Drinking water</i>	Recuento en placa de Coliformes totales y <i>Escherichia coli</i> (Filtración)	ISO 9308-1
Aguas tratadas <i>Treated water</i>	<i>Enumeration of coliforms and Escherichia coli</i> (Filtration)	PNT 13 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 9308-1</i>
Aguas de consumo <i>Drinking water</i>	Recuento de enterococos intestinales (Filtración)	UNE-EN-ISO 7899-2
Aguas tratadas <i>Treated water</i>	<i>Enumeration of intestinal Enterococcus</i>	PNT 09 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN-ISO 7899-2</i>
Aguas de consumo Aguas 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
	Detección de <i>Salmonella</i> spp (Filtración) <i>Detection of Salmonella spp</i> (Filtration)	ISO 19250

Análisis de *Legionella*
Legionella analysis

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO TYPE OF TEST	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

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 Aerosol cooling elements (nebulizers) Domestic hot/cold water (accumulators, deposits and terminals) Spas, jacuzzis Ornamental fountains and sprinkler irrigation Water from fire protection systems Pool water Groundwater 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 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.

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.