

AGÈNCIA DE SALUT PÚBLICA DE BARCELONA

Dirección/Address: Avda. Drassanes, 13 – 15; 08001 Barcelona (BARCELONA)

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

Actividad/Activity: **Ensayo**

Acreditación/Accreditation nº: **227/LE459**
227/LE1338

Fecha de entrada en vigor/Coming into effect: 21/07/2000

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN/SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev. /Ed. 32 fecha/date 10/07/2020)

Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)

Category 0 (Tests performed at permanent laboratory)

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 establecidos en el Anexo I del Reglamento CE nº 2073/2005 y sus posteriores modificaciones

Test for compliance with microbiological criteria for food established in Annex I of the EC Regulation No. 2073/2005 and its subsequent amendments

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

***Disponible en la página web de ENAC**

***Available on the ENAC website**

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: 26IHj4093h8KnoE0I3

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**

SERVICIO DE QUÍMICA

I) ÁREA DE ANÁLISIS INSTRUMENTAL INORGÁNICA-ALIMENTOS

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

Analysis by titrimetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE</i>
Alimentos líquidos <i>Liquid food</i>	Medida del volumen <i>Volume measurement</i>	MA/2/01002 <i>Método interno conforme a BOE-A-2008-17629 In-house method according to BOE-A-2008-17629</i>
	Densidad por densimetría electrónica (Antón-Paar) <i>Density by electronic densimetry (Antón-Paar)</i>	MA/2/01012 <i>Método interno basado en In-house method based on Technical assessment of the Anton Paar DMA 5000 density meter</i>
Alimentos <i>Food</i>	Acidez por volumetría <i>Acidity by titration</i>	MA/2/03300 Ed. 15 <i>Método interno In-house method</i>
	Nitrógeno / Proteína por volumetría (método Kjeldahl) <i>Nitrogen / Protein by titration (Kjeldahl method)</i>	MA/2/06001 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 960-52</i>
Productos lácteos (excepto queso), horchata y emulsionados grasos <i>Milk products (except cheese), "horchata" and emulsified fatty</i>	Grasa por volumetría (método Gerber) <i>Fat content by titration (Gerber method)</i>	MA/2/05104 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1977-16116 Anexo III Apdo. 1a</i>
Bebidas alcohólicas <i>Alcoholic beverages</i>	Grado alcohólico por densimetría electrónica (Antón-Paar) <i>Alcoholic strength by electronic densimetry (Antón-Paar)</i>	MA/2/15100 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS312-01A</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: 26IHj4093h8KnoE0I3

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 PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE
Aceites y grasas <i>Oils and fats</i>	Índice de peróxidos por volumetría <i>Peroxide index by titration</i>	MA/2/05202 <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (CEE) 2568/91 y sus posteriores modificaciones Anexo III</i>
Pescado y productos de la pesca <i>Fish products</i>	Nitrógeno básico volátil total (NBVT) por destilación y volumetría (valoración potenciométrica) <i>Total basic volatile nitrogen (TBVN) by distillation and potentiometric titration</i>	MA/2/17053 <i>Método interno basado en In-house method based on Norma Chilena NCh 2668</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas
Analysis by electroanalytic methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE
Alimentos <i>Food</i>	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry (2,0 – 10,0 uds. pH)</i>	MA/2/02001 Ed. 8 <i>Método interno In-house method</i>
	Cloruro por potenciometría <i>Chloride by potentiometry (≥ 0,16 % NaCl)</i>	MA/2/07214 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 971.27</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas
Analysis by gravimetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE
Alimentos <i>Food</i>	Medida del peso <i>Weight measurement</i>	MA/2/01001 <i>Método interno conforme a In-house method according to BOE-A-1984-5406 apdo. I.3.5.1</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: 26IHj4093h8KnoE0I3

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 / TEST PROCEDURE</i>
Alimentos <i>Food</i>	Cenizas por gravimetría <i>Ash by gravimetry</i>	MA/2/07101 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 923.03</i>
Alimentos (excepto especias y alimentos con alto contenido en azúcar) <i>Food (except spices and foods with high sugar content)</i>	Humedad / extracto seco por gravimetría <i>Moisture / dry extract by gravimetry</i>	MA/2/04101 Ed. 14 <i>Método interno In-house method</i>
Queso <i>Cheese</i>	Grasa por gravimetría (Método Schmid-Bondzynsky-Ratzlaff) <i>Fat content by gravimetry (Schmid-Bondzynsky-Ratzlaff method)</i>	MA/2/05108 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 1735</i>
Alimentos (excepto productos lácteos) <i>Food (except milk products)</i>	Grasa por gravimetría <i>Fat content by gravimetry</i>	MA/2/05101 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 963.15</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas espectrofotométricas

Analysis by spectrophotometric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE</i>
Productos cárnicos <i>Meat products</i>	Hidroxiprolina/Colágeno por espectrofotometría UV-VIS <i>Hydroxyproline / Collagen by UV-VIS spectrophotometry</i> <i>Hidroxiprolina / Hydroxyproline</i> ($\geq 0,08$ %) <i>Colágeno / Collagen</i> ($\geq 0,64$ %)	MA/2/17060 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 3496</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: 26IHj4093h8KnoE0I3

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 enzima-immunoensayo

Analysis by enzyme immunoassay methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE</i>
Alimentos (excepto alimentos altamente hidrolizados y/o fermentados) <i>Foods (except highly hydrolyzed and / or fermented foods)</i>	Determinación cualitativa de gluten mediante inmunocromatografía (método de cribado) <i>Qualitative determination of gluten by immunochromatography (screening method)</i> ($< 10 \text{ mg / kg}$)	MA/2/18021 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i> <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
	Cuantificación de gluten mediante ELISA-sándwich (anticuerpo R5) <i>Gluten by ELISA sandwich (R5 antibody)</i> ($\geq 10 \text{ mg / kg}$)	

(*) La información sobre el kit utilizado está a disposición del cliente.

(*) Information about the kit is available for the customer.

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrometría atómica

Analysis by Atomic Absorption Spectroscopy methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE</i>
Alimentos Aditivos alimentarios Aguas Soportes de muestro para inmisiones atmosféricas <i>Food</i> <i>Food Additives</i> <i>Water</i> <i>Sampling supports for atmospheric immissions</i>	Elementos químicos (metales) y especies por espectrometría atómica <i>Chemical elements (metals) and elemental species by atomic spectroscopy</i> (LEBA)⁽¹⁾	Procedimiento interno <i>General test category methods</i> XX/2/07000

(1) El laboratorio dispone de una Lista de Ensayos Bajo Acreditación (LEBA) a disposición del cliente, según se establece en el documento NT-18 de ENAC.

(1) The laboratory has a List of Tests Under Accreditation (LEBA) available to the client, as established in document NT-18 of ENAC.

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: 26IHj4093h8KnoE0I3

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 iónica

Analysis by ion chromatography methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE</i>
Alimentos Aditivos alimentarios Aguas <i>Food Food Additives Water</i>	Iones por cromatografía líquida <i>Ions by liquid chromatography</i> (LEBA)⁽¹⁾	Procedimiento interno <i>General test category methods</i> XX/2/02000

II) ÁREA DE ANÁLISIS INSTRUMENTAL ORGÁNICA

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

Analysis by chromatographic methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE</i>
Alimentos Aguas Soportes de muestreo de aire ambiente <i>Food Water Supports for air sampling</i>	Contaminantes químicos orgánicos por métodos cromatográficos <i>Organic chemical contaminants by chromatographic methods</i> (LEBA)⁽¹⁾	Procedimiento interno <i>General test category methods</i> XX/2/22000
Alimentos Productos de origen animal <i>Food Animal origin products</i>	Residuos zoonos sanitarios por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (CL/ MS-MS) <i>Residues of veterinary medicinal substances by liquid chromatography with mass spectrometry detector (CL / MS-MS)</i> (LEBA)⁽¹⁾	Procedimiento interno <i>General test category methods</i> XX/2/19000

(1) El laboratorio dispone de una Lista de Ensayos Bajo Acreditación (LEBA) a disposición del cliente, según se establece en el documento NT-18 de ENAC.

(1) The laboratory has a List of Tests Under Accreditation (LEBA) available to the client, as established in document NT-18 of ENAC.

*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: 26IHj4093h8KnoE0I3

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 PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCFEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE																					
Alimentos Food	Aditivos por cromatografía líquida Additives by liquid chromatography (LEBA) ⁽¹⁾	Procedimiento interno General test category methods XX/2/11000																					
	Toxinas naturales por cromatografía líquida Natural toxins by liquid chromatography (LEBA) ⁽¹⁾	Procedimiento interno General test category methods XX/2/24000																					
	Residuos de plaguicidas por métodos cromatográficos Pesticide residues by chromatographic methods (LPE) ⁽²⁾	Procedimiento interno General test category methods XX/2/20000																					
Alimentos Vino Food Wine	Aminas biógenas por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (CL-FLD) Biogenic amines by liquid chromatography with fluorescence detector (CL-FLD)	MA/2/24240 Método interno basado en In-house method based on Journal of AOAC International VOL.81, No.5, 1998																					
	<table> <thead> <tr> <th></th><th>Alimentos /Food</th><th>Vinos / Wine</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Histamina/Histamine</td><td>(≥ 10,0 mg/kg)</td><td>(≥ 1,00 mg/l)</td></tr> <tr> <td>Putrescina/Putrescein</td><td>(≥ 10,0 mg/kg)</td><td>(≥ 1,00 mg/l)</td></tr> <tr> <td>Tiramina/Tyramine</td><td>(≥ 5,0 mg/kg)</td><td>(≥ 1,00 mg/l)</td></tr> <tr> <td>Cadaverina/Cadaverina</td><td>(≥ 5,0 mg/kg)</td><td>(≥ 1,00 mg/l)</td></tr> <tr> <td>Triptamina/Triptamine</td><td>(≥ 5,0 mg/kg)</td><td>(≥ 1,00 mg/l)</td></tr> <tr> <td>2-Feniletilamina/2-Phenylethylamine</td><td>(≥ 5,0 mg/kg)</td><td>(≥ 1,00 mg/l)</td></tr> </tbody> </table>		Alimentos /Food	Vinos / Wine	Histamina/Histamine	(≥ 10,0 mg/kg)	(≥ 1,00 mg/l)	Putrescina/Putrescein	(≥ 10,0 mg/kg)	(≥ 1,00 mg/l)	Tiramina/Tyramine	(≥ 5,0 mg/kg)	(≥ 1,00 mg/l)	Cadaverina/Cadaverina	(≥ 5,0 mg/kg)	(≥ 1,00 mg/l)	Triptamina/Triptamine	(≥ 5,0 mg/kg)	(≥ 1,00 mg/l)	2-Feniletilamina/2-Phenylethylamine	(≥ 5,0 mg/kg)	(≥ 1,00 mg/l)	
	Alimentos /Food	Vinos / Wine																					
Histamina/Histamine	(≥ 10,0 mg/kg)	(≥ 1,00 mg/l)																					
Putrescina/Putrescein	(≥ 10,0 mg/kg)	(≥ 1,00 mg/l)																					
Tiramina/Tyramine	(≥ 5,0 mg/kg)	(≥ 1,00 mg/l)																					
Cadaverina/Cadaverina	(≥ 5,0 mg/kg)	(≥ 1,00 mg/l)																					
Triptamina/Triptamine	(≥ 5,0 mg/kg)	(≥ 1,00 mg/l)																					
2-Feniletilamina/2-Phenylethylamine	(≥ 5,0 mg/kg)	(≥ 1,00 mg/l)																					

(1) El laboratorio dispone de una Lista de Ensayos Bajo Acreditación (LEBA) a disposición del cliente, según se establece en el documento NT-18 de ENAC.

(1) The laboratory has a List of Tests Under Accreditation (LEBA) available to the client, as established in document NT-18 of ENAC.

(2) El laboratorio dispone de una Lista Pública de Ensayo (LPE) a disposición del cliente, según se establece en el documento NT-19 de ENAC.

(2) The laboratory has a Public Test List (LPE) available to the client, as established in document NT-19 of ENAC.

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: 26IHj4093h8KnoE0I3

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 PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE																					
Alimentos Bebidas refrescantes Vino Food Refreshing drinks Wine	Azúcares por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (CL-RID) Sugars by liquid chromatography with refractive index detector (CL-RID) Muestras sólidas/Solid samples: Bebidas refrescantes y Vinos/Refreshing drinks and wine: <table><tr><td>Glicerina/Glycerin</td><td>(≥ 1,00 %)</td><td>(≥ 0,100 %)</td></tr><tr><td>Fructosa/Fructose</td><td>(≥ 1,00 %)</td><td>(≥ 0,100 %)</td></tr><tr><td>Glucosa/Glucose</td><td>(≥ 1,00%)</td><td>(≥ 0,100 %)</td></tr><tr><td>Sacarosa/Saccharose</td><td>(≥ 1,00 %)</td><td>(≥ 0,100 %)</td></tr><tr><td>Maltosa/Maltose</td><td>(≥ 1,00 %)</td><td>(≥ 0,100 %)</td></tr><tr><td>Lactosa/Lactose</td><td>(≥ 1,00 %)</td><td>(≥ 0,100 %)</td></tr><tr><td>Azuc. Tot/Tot sugar</td><td>(≥ 1,00 %)</td><td>(≥ 0,100 %)</td></tr></table>	Glicerina/Glycerin	(≥ 1,00 %)	(≥ 0,100 %)	Fructosa/Fructose	(≥ 1,00 %)	(≥ 0,100 %)	Glucosa/Glucose	(≥ 1,00%)	(≥ 0,100 %)	Sacarosa/Saccharose	(≥ 1,00 %)	(≥ 0,100 %)	Maltosa/Maltose	(≥ 1,00 %)	(≥ 0,100 %)	Lactosa/Lactose	(≥ 1,00 %)	(≥ 0,100 %)	Azuc. Tot/Tot sugar	(≥ 1,00 %)	(≥ 0,100 %)	MA/2/08001 Método interno basado en In-house method based on AOAC 980.13
Glicerina/Glycerin	(≥ 1,00 %)	(≥ 0,100 %)																					
Fructosa/Fructose	(≥ 1,00 %)	(≥ 0,100 %)																					
Glucosa/Glucose	(≥ 1,00%)	(≥ 0,100 %)																					
Sacarosa/Saccharose	(≥ 1,00 %)	(≥ 0,100 %)																					
Maltosa/Maltose	(≥ 1,00 %)	(≥ 0,100 %)																					
Lactosa/Lactose	(≥ 1,00 %)	(≥ 0,100 %)																					
Azuc. Tot/Tot sugar	(≥ 1,00 %)	(≥ 0,100 %)																					
Bebidas alcohólicas Alcoholic beverages	Acetato de etilo, metanol y alcoholes superiores por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) Ethyl acetate, methanol and superior alcohols by gas chromatography with flame ionization detector (CG-FID) Acetato de etilo, Metanol y 2-Butanol / Ethyl acetate, methanol and 2-butanol (≥ 10,0 mg/l) n-Propanol y iso-Butanol / n-Propanol and iso-Butanol (≥ 5,0 mg/l) n-Butanol / n-Butanol (≥ 3,0 mg/l) iso-Amílico / iso-Amyl (≥ 7,0 mg/l)	MA/2/15010 Ed. 7 Método interno In-house method																					
Aceites y grasas incluidas las grasas extraídas de alimentos Oils and fats including fats extracted from food	Composición de ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) Fatty acids by gas chromatography with flame ionization detector (CG-FID) (≥ 0,10 % del total de ácidos grasos/of total fatty acids)	MA/2/13003 Método interno basado en In-house method based on Reglamento CEE 2568/91 y sus posteriores modificaciones Anexo X																					
Aceites y grasas incluidas las grasas extraídas de alimentos Oils and fats including fats extracted from food	Esteroles y dialcoholes triterpénicos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) Sterols and dialcohols triterpenic by gas chromatography with flame ionization detector (CG-FID) (≥ 0,10 % del total de esteroides/of total sterols) (≥ 500 mg esteroides/kg grasa / sterols/kg fat)	MA/2/14000 Método interno basado en In-house method based on Reglamento CEE 2568/91 y sus posteriores modificaciones Anexo XIX																					

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: 26IHj4093h8KnoE0I3

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**

III) ÁREA DE ANÁLISIS DE MUESTRAS MEDIO-AMBIENTALES

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 / TEST PROCEDURE</i>
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales <i>Drinking water Bottled water Inland water</i>	Turbidez por nefelometría <i>Turbidity by nephelometry</i> ($\geq 0,20$ UNF)	MA/2/30504 <i>Método interno basado en In-house method based on APHA Method 2130 B</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

Analysis by molecular spectroscopy methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/ PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE</i>
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales <i>Drinking water Bottled water Inland water</i>	Color por colorimetría <i>Color by colorimetry</i> ($\geq 5,0$ mg Pt Co / l)	MA/2/00500 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 7887</i>
	Cianuro por espectrofotometría visible <i>Cyanide by visible spectrophotometry</i> (≥ 5 µg CN ⁻ / l)	MA/2/30109 <i>Método interno basado en kit comercial (*) In-house method based on commercial kit (*)</i>

(*) La información sobre el kit utilizado está a disposición del cliente.

(*) *The information about the kit is available for the customer.*

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

Analysis by electroanalytical methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/ PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE</i>
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales <i>Drinking water Bottled water Inland water</i>	Alcalinidad por potenciometría <i>Alkalinity by potentiometry</i> ($\geq 20,0 \text{ mg CaCO}_3/\text{l}$)	MA/2/30506 <i>Método interno basado en In-house method based on APHA Method 2320 B</i>
	Conductividad por electrometría <i>Conductivity by electrometry</i> ($10 - 11.500 \mu\text{S}/\text{cm a } 20^\circ\text{C}$)	MA/2/30213 <i>Método interno basado en In-house method based on APHA Method 2510 B</i>
	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i> ($4,0 - 10,0 \text{ uds. pH}$)	MA/2/02001 <i>Método interno basado en In-house method based on APHA Method 4500-H⁺ B</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

Analysis by titrimetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/ PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE</i>
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales <i>Drinking water Bottled water Inland water</i>	Oxidabilidad al permanganato por volumetría <i>Oxidability against permanganate by titration</i> ($\geq 0,5 \text{ mg O}_2/\text{l}$)	MA/2/30400 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 8467</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: 26IHj4093h8KnoE0I3

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 <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/ PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE</i>
Aguas de consumo Aguas continentales <i>Drinking water Inland water</i>	Sólidos en suspensión y sólidos disueltos por gravimetría <i>Suspended solids and dissolved solids by gravimetry</i>	MA/2/30512 <i>Método interno basado en In-house method based on</i> APHA Method 2540 D APHA Method 2540 C
	Sólidos en suspensión/Suspended Solids ($\geq 5,0$ mg/l) Sólidos disueltos/Dissolved solids (≥ 50 mg/l)	
	Residuo total por gravimetría <i>Total residue by gravimetry</i> (≥ 50 mg/l)	MA/2/30523 <i>Método interno basado en In-house method based on</i> APHA Method 2540 B
	Determinación del índice de Langelier a temperatura de referencia de 20 °C por cálculo <i>Determination of the Langelier index at a reference temperature of 20 °C by calculation</i>	MA/2/30910 <i>Método interno basado en In-house method based on</i> APHA Method 2330 B
Soportes de muestreo de aire ambiente <i>Supports for air sampling</i>	Material particulado por gravimetría <i>Particulate materia by gravimetry</i> ($\geq 5,0$ mg/filtro)	MA/2/31200 <i>Método interno basado en In-house method based on</i> UNE-EN 12341

SERVICIO DE MICROBIOLOGÍA

I) ÁREA DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS

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

Analysis by methods based on isolation techniques in culture medium

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE</i>
Moluscos vivos <i>Live molluscs</i>	Recuento de <i>Escherichia coli</i> (NMP) <i>Enumeration of Escherichia coli (NMP)</i>	ISO/TS 16649-3
Alimentos <i>Food</i>	Recuento en placa de hongos filamentosos y levaduras <i>Enumeration of filamentous moulds and yeast</i>	NF V 08-059

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: 26IHj4093h8KnoE0I3

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 PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE
Alimentos Food	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C <i>Enumeration of aerobic microorganisms (30 °C)</i>	ISO 4833-1
	Recuento en placa de enterobacterias <i>Enumeration of enterobacteria</i>	ISO 21528-2
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva a 44 °C <i>Enumeration of Escherichia coli β-glucuronidase positive (44°C)</i>	chrom ID™ Coli Agar (COLI ID-F)
	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos <i>Enumeration of positive coagulase staphylococci</i>	ISO 6888-2
	Recuento en placa de <i>Clostridium perfringens</i> <i>Enumeration of Clostridium perfringens</i>	ISO 7937
	Recuento en placa de <i>Bacillus cereus</i> presuntivos <i>Enumeration of presumptive Bacillus cereus</i>	ISO 7932
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Enumeration of Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2
	Recuento en placa de coliformes <i>Enumeration of coliforms</i>	chrom ID™ Coli Agar (COLI ID-F)
Alimentos Esponjas y escobillones de muestreo de superficies Food Sampling sponges and brushes of surfaces	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	ISO 6579-1
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1

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: 26IHj4093h8KnoE0I3

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 PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE
Alimentos <i>Food</i>	Detección de estafilococos coagulasa positivos <i>Detection of positive coagulase staphylococci</i>	ISO 6888-3
	Detección de coliformes totales <i>Detection of total coliforms</i>	FDA, BAM 4
	Detección de <i>Escherichia coli</i> presuntivos <i>Detection of presumptive Escherichia coli</i>	ISO 7251
	Detección de <i>Bacillus cereus</i> presuntivos <i>Detection of presumptive Bacillus cereus</i>	ISO 21871
	Detección de <i>Escherichia coli</i> O157 <i>Detection of Escherichia coli O157</i>	ISO 16654
Alimentos deshidratados <i>Dehydrated Food</i>	Detección de enterobacterias <i>Detection of Enterobacteria</i>	ISO 21528-1
Productos de la pesca <i>Fish products</i>	Detección de <i>Vibrio cholerae</i> <i>Detection of Vibrio cholerae</i>	ISO 21872-1
	Detección de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> <i>Detection of Vibrio parahaemolyticus</i>	
Alimentos <i>Food</i>	Detección de <i>Campylobacter</i> spp. <i>Detection of Campylobacter spp.</i>	ISO 10272-1
Alimentos y aditivos alimentarios deshidratados <i>Food and dehydrated food additives</i>	Detección de <i>Cronobacter</i> spp. <i>Detection of Cronobacter spp</i>	ISO 22964
Cepas de <i>Salmonella</i> spp. <i>Strains of Salmonella spp.</i>	Serotipificación de <i>Salmonella</i> spp. <i>Serotyping of Salmonella spp.</i>	ISO/TR 6579-3

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: 26IHj4093h8KnoE0I3

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 inmunofluorescencia (ELFA)
Analysis by immunofluorescence methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE
Alimentos <i>Food</i>	Detección de enterotoxinas estafilocócicas por inmunofluorescencia (ELFA)	ISO 19020
Cepas de estafilococos coagulasa positivos <i>Strains of coagulase-positive staphylococci</i>	Detection of staphylococcal enterotoxins by immunofluorescence (ELFA)	

Análisis mediante métodos basados en técnicas de PCR
Analysis by PCR methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE
Alimentos <i>Food</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por PCR en tiempo real <i>Detection of Salmonella spp. by real-time PCR</i>	IQ-Check Salmonella II
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por PCR en tiempo real <i>Detection of Listeria monocytogenes by real-time PCR</i>	IQ-Check Listeria monocytogenes II
Alimentos Cepas de <i>Escherichia coli</i> <i>Food</i> <i>Strains of Escherichia coli</i>	Detección de <i>Escherichia coli</i> productora de toxina shiga (STEC) por PCR en tiempo real (serogrupos O157, O26, O103, O111, O145) <i>Detection of shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC) by real-time PCR (serogroups O157, O26, O103, O111, O145)</i>	ISO/TS 13136
	Detección de <i>Escherichia coli</i> productora de toxina shiga (STEC) por PCR en tiempo real (serotipo O104:H4) <i>Detection of shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC) by real-time PCR (serotype O104: H4)</i>	EU-RL VTEC_Method04
Cepas de <i>Escherichia coli</i> <i>Strains of Escherichia coli</i>	Detección de los genes de virulencia <i>stx</i> ₁ , <i>stx</i> ₂ y <i>eae</i> por PCR <i>Detection of virulence genes stx1, stx2 and eae by PCR</i>	ISO/TS 13136 Anexo C

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: 26IHj4093h8KnoEOI3

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 / TEST PROCEDURE</i>
Alimentos y escobillones de superficies inertes <i>Food and brushes of inert surfaces</i> (LEBA)⁽¹⁾	Detección de norovirus (genogrupos I y II) por RT-PCR en tiempo real <i>Detection of norovirus (genogroups I and II) by RT-PCR in real time</i>	Procedimiento interno <i>General test category methods</i> XX/1/0037
Cepas de <i>Salmonella</i> spp. <i>Strains of Salmonella spp.</i>	Identificación y serotipificación de <i>Salmonella Typhimurium</i> y su variante monofásica por PCR convencional <i>Identification and serotyping of Salmonella Typhimurium and its monophasic variant by conventional PCR</i>	MA/1/0118 Ed. 3
	Detección de los antígenos flagelares de segunda fase H:e, n, x, H:1, 2 por PCR convencional <i>Detection of second stage flagellar antigens H: e, n, x, H: 1, 2 by conventional PCR</i>	MA/1/0118 <i>Método interno basado en Research in Microbiology 153 (2002) 107-113</i>

(1) El laboratorio dispone de una Lista de Ensayos Bajo Acreditación (LEBA) a disposición del cliente, según se establece en el documento NT-18 de ENAC.

(1) The laboratory has a List of Tests Under Accreditation (LEBA) available to the client, as established in document NT-18 of ENAC.

Análisis de métodos basados en técnicas de digestión y posterior detección microscópica

Analysis by methods based on digestion techniques and subsequent microscopic detection

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE</i>
Carne de cerdo, caballo y jabalí <i>Pork, horse and wild boar</i>	Detección de larvas de <i>Trichinella</i> spp. (triquina) <i>Detection of larvae of Trichinella spp. (trichina)</i>	Reglamento (UE) 2015/1375 Anexo I, Capítulo I

Análisis de métodos basados en técnicas electroanalíticas

Analysis by electroanalytical methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE</i>
Alimentos <i>Food</i>	Actividad del agua por electrometría <i>Water activity by electrometry</i>	ISO 18787

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: 26IHj4093h8KnoEOI3

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 antibiograma
Analysis by methods based on antibiogram techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE</i>
Cepas de <i>Salmonella spp.</i> , <i>E. coli</i> , <i>Campylobacter spp.</i> <i>Strains of de Salmonella spp., E. coli, Campylobacter spp.</i>	Sensibilidad a agentes antimicrobianos mediante la técnica de microdilución <i>Studies of sensitivity to antimicrobial agents using the microdilution technique</i>	Sistema Sensititre™

II) ÁREA DE ANÁLISIS DE AGUAS Y MEDIO AMBIENTE

Análisis mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo
Analysis by methods based on isolation techniques in culture medium

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE</i>
Aguas envasadas <i>Bottled water</i>	Recuento de anaerobios sulfito reductores esporulados (clostridios) (Filtración) <i>Enumeration of sporulated sulfite-reducing anaerobes (clostridia) (Filtration)</i>	ISO 6461-2
Aguas de consumo Aguas no tratadas <i>Drinking water Surface untreated water</i>	Recuento de coliformes y <i>Escherichia coli</i> (NMP) <i>Enumeration of coliforms and Escherichia coli (NMP)</i>	ISO 9308-2
Aguas marinas <i>Sea water</i>	Recuento <i>Escherichia coli</i> (NMP) <i>Enumeration of Escherichia coli (NMP)</i>	
Aguas de consumo Aguas no tratadas <i>Drinking water Surface untreated water</i>	Recuento de <i>Clostridium perfringens</i> (Filtración) <i>Enumeration of Clostridium perfringens (Filtration)</i>	ISO 14189

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: 26IHj4093h8KnoE0I3

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 / TEST PROCEDURE</i>
Aguas de consumo Aguas no tratadas Aguas envasadas Aguas marinas <i>Drinking water Bottled water Surface untreated water Sea water</i>	Recuento de enterococos intestinales <i>(Filtración)</i> <i>Enumeration of Intestinal enterococci (Filtration)</i>	ISO 7899-2
Aguas de consumo Aguas no tratadas Aguas marinas <i>Drinking water Surface untreated water Sea water</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Investigation of Salmonella spp.</i>	ISO 19250
Aguas envasadas Agua de piscinas <i>Bottled waters Pool water</i>	Recuento de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> <i>(Filtración)</i> <i>Enumeration Pseudomonas aeruginosa (Filtration)</i>	ISO 16266
Aguas envasadas Aguas de consumo Aguas continentales <i>Bottled water Drinking water Surface untreated and treated water</i>	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 36 °C y 22 °C <i>Enumeration of aerobic microorganisms at 36 °C and 22 °C</i>	ISO 6222

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: 26IHj4093h8KnoE0I3

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 de *Legionella*
Analysis of *Legionella*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE
Aguas de consumo Aguas continentales <i>Drinking water</i> <i>Surface water</i>	Recuento de <i>Legionella</i> spp. <i>Enumeration of Legionella spp.</i>	ISO 11731
	Identificación de <i>Legionella pneumophila</i> (Inmunoaglutinación) <i>Identification of Legionella pneumophila</i> (Immunoagglutination)	MA/1/0143 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i> <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
	Recuento de <i>Legionella pneumophila</i> <i>Enumeration of Legionella pneumophila</i>	MA/1/0122 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>ISO 11731</i>

*La información sobre el kit utilizado está a disposición del cliente.

*The information about the kit used is available to the client.

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS / TEST PROCEDURE
Aguas de consumo <i>Drinking water</i>	Detección de <i>Legionella</i> spp. por PCR en tiempo real <i>Detection of Legionella spp. by real-time PCR</i>	MA/1/0100 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>ISO/TS 12869</i>
Aguas de consumo Aguas continentales <i>Drinking water</i> <i>Surface water</i>	Detección de <i>Legionella pneumophila</i> por PCR en tiempo real <i>Detection of Legionella pneumophila by real-time PCR</i>	MA/1/0087 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>ISO/TS 12869</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: 26IHj4093h8KnoE0I3

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](#)