

LABORATORIOS MICROAL, S.L.

Dirección / Address: Polígono Industrial Pibo. Avda. Castilleja de La Cuesta nº5 41110 Bollullos de la Mitación (Sevilla)

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

Actividad/ Activity: Ensayo/ Test

Acreditación nº: **1428/LE2686**

Fecha de entrada en vigor / Coming into effect: 30/12/2021

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN/SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev./Ed. 6 fecha / Date 03/11/2023)

Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)/Category 0 (Test in the permanent laboratory)

Área Físico-química/ Physical-chemical area

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrometría atómica

Analysis by atomic spectrometry methods

PRODUCTO/ MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/ PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos <i>Food</i>	Sodio por espectrometría de masas asistida por plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) <i>Sodium by inductively coupled plasma mass spectroscopy</i> (≥ 30,0 mg/kg)	PNT 09/MIC/00-a/25 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>UNE-EN 15763</i>
Pescados y derivados Mariscos y derivados <i>Fish and fish products</i> <i>Shellfish and shellfish products</i>	Mercurio por espectrometría de masas asistida por plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) <i>Mercury by inductively coupled plasma mass spectroscopy</i> (≥ 0,10 mg/kg)	PNT/09/MIC/00-a/21 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>UNE-EN 15763</i>
Carnes y derivados Cereales y derivados Platos preparados Frutas y derivados Hortalizas y derivados <i>Meat and meat products</i> <i>Cereals and cereal products</i> <i>Ready-to-eat food</i> <i>Fruits and fruit products</i> <i>Vegetables and vegetable products</i>	(≥ 0,007 mg/kg)	



Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal.
 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: 8Mi1x5u1O4AC95A7Qn

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 TYPE OF TEST	NORMA/ PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Carnes y derivados Pescados y derivados Mariscos y derivados Cereales y derivados Platos preparados Frutas y derivados Hortalizas y derivados <i>Meat and meat products</i> <i>Fish and fish products</i> <i>Shellfish and shellfish products</i> <i>Cereals and cereal products</i> <i>Ready-to-eat food</i> <i>Fruits and fruit products</i> <i>Vegetables and vegetables products</i>	Cadmio, plomo y arsénico por espectrometría de masas asistida por plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) <i>Cadmium, lead and arsenic by inductively coupled plasma mass spectroscopy</i> Cadmio/ <i>Cadmium</i> ($\geq 0,008 \text{ mg/kg}$) Plomo/ <i>Lead</i> ($\geq 0,02 \text{ mg/kg}$)	PNT/09/MIC/00-a/20 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN 15763</i>
Carnes y derivados Pescados y derivados Mariscos y derivados Cereales y derivados Platos preparados <i>Meat and meat products</i> <i>Fish and fish products</i> <i>Shellfish and shellfish products</i> <i>Cereals and cereal products</i> <i>Ready-to-eat food</i>	Arsénico/ <i>Arsenic</i> ($\geq 0,10 \text{ mg/kg}$)	
Aceitunas <i>Olives</i>	Hierro por espectroscopía de emisión atómica con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-OES) <i>Iron by inductively coupled plasma emission spectroscopy (ICP-OES)</i> ($\geq 12 \text{ mg/kg}$)	PNT 09/MIC/00-a/60 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN 16943</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: 8Mi1x5u1O4AC95A7Qn

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 electroanalíticas
Analysis by electroanalytic 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>	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i> <i>(3,0-8,0 unidades de pH/pH units)</i>	PNT 09/MIC/00-a/05 Rev.20 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>
Fertilizantes orgánicos <i>Organic fertilizers</i>	<i>(2,0-13,0 unidades de pH/pH units)</i>	PNT 09/MIC/00-a/18 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>UNE-EN 13037</i>
Fertilizantes orgánicos <i>Organic fertilizers</i>	Conductividad eléctrica por conductimetría <i>Electrical conductivity by conductimetry</i> <i>(150-100000 µS/cm)</i>	PNT/09/MIC/00-a/19 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>UNE-EN 13038</i>
Alimentos <i>Food</i>	Actividad de agua por electrometría <i>Water activity by electrometry</i> <i>(≥ 0,150 – 0,984)</i>	PNT 09/MIC/00-a/52 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>ISO 18787</i>
	Proteína/ Nitrógeno por conductividad térmica <i>(método DUMAS)</i> <i>Protein/nitrogen by thermal conductivity (DUMAS method)</i>	PNT/09/MIC/00-a/36 Rev. 02 <i>Método interno</i> <i>In-house method</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: 8Mi1x5u1O4AC95A7Qn

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 volumétricas y gravimétricas
Analysis by gravimetric and titrimetric methods

PRODUCTO/ MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/ PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos <i>Food</i>	Dióxido de azufre por volumetría <i>Sulphur dioxide by titration</i> (≥ 10 mg/kg)	PNT/09/MIC/00-a/09 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN 1988-1</i>
	Grasa por gravimetría <i>Fat by gravimetry</i>	PNT/09/MIC/00-a/17 Rev. 06 <i>Método interno In-house method</i>
	Proteína por volumetría <i>Protein by titration</i>	PNT/09/MIC/00-a/16 Rev. 05 <i>Método interno In-house method</i>
	Humedad por gravimetría <i>Moisture by gravimetry</i>	PNT 09/MIC/00-a/43 Rev. 02 <i>Método interno In-house method</i>
	Cenizas por gravimetría <i>Ash by gravimetry</i>	PNT 09/MIC/00-a/44 Rev. 03 <i>Método interno In-house method</i>
Alimentos (excepto leche y productos lácteos) <i>Food (except and milk product)</i>	Azúcares totales por volumetría <i>Sugar by titration</i>	PNT/09/MIC/00-a/32 Rev. 03 <i>Método interno In-house method</i>
Pescados y derivados Mariscos y derivados <i>Fish and fish products</i> <i>Shellfish and shellfish products</i>	Nitrógeno básico volátil total (NBVT) por volumetría <i>Total volatile basic nitrogen (TVB-N) by titration</i>	PNT/09/MIC/00-a/04 <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (UE) 2019/627</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: 8Mi1x5u1O4AC95A7Qn

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 ELISA
Methods based on ELISA techniques

PRODUCTO/ MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/ PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos (excepto productos hidrolizados) <i>Food (except hydrolyzed products)</i>	Cuantificación de gluten por ELISA sándwich (anticuerpo R5) <i>Quantification of gluten by ELISA sandwich (R5 antibody)</i> (≥ 5 mg/kg)	PNT/09/MIC/00-a/08 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® Gliadin</i>
	Cuantificación de caseína mediante ELISA sándwich <i>Quantification of casein by sandwich ELISA</i> (≥ 0,2 mg/kg)	PNT 09/MIC/00-a/58 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i> <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
	Cuantificación de clara de huevo mediante ELISA sándwich <i>Quantification of egg white by sandwich ELISA</i> (≥ 0,4 mg proteína de clara de huevo/kg) (≥ 0,4 mg egg white protein/kg)	PNT 09/MIC/00-a/59 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i> <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>

 Análisis mediante métodos basados en técnicas PCR
Methods based on PCR techniques

PRODUCTO/ MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/ PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos <i>Food</i>	Detección de Apio mediante PCR a tiempo real <i>Detection of celery by real-time PCR</i> (≥ 0,4 mg/kg)	PNT 09/MIC/00-a/56 Rev.1 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i> <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>

(*) La información sobre el kit concreto usado está disponible en el laboratorio

(*) *Information about the specific kit used is available in the laboratory*

*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: 8Mi1x5u1O4AC95A7Qn

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
Analysis by chromatography-based methods

PRODUCTO/ MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/ PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Pescados y derivados Mariscos y derivados <i>Fish and fish products</i> <i>Shellfish and shellfish products</i>	Histamina por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (LC-DAD) <i>Histamine by liquid chromatography with diode array detector (LC-DAD)</i> (≥ 25 mg/kg)	PNT 09/MIC/00-a/47 Método interno basado en <i>In-house method based on UNE-EN ISO 19343</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: 8Mi1x5u1O4AC95A7Qn

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																																																																																																	
Grasas extraídas de alimentos (excepto productos lácteos) Aceites y grasas (excepto aceite de oliva) <i>Fat extracted from foodstuffs (except dairy products)</i> <i>Oils and fats (except olive oil)</i>	Composición relativa de ácidos grasos saturados, monoinsaturados, poliinsaturados, trans, omega-3, omega-6 y omega-9 por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Relative composition of saturated, monounsaturated, polyunsaturated and trans fatty acids by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i> $(\geq 0,05\%)$ <table> <tbody> <tr> <td>Ácido 10-trans-heptadecenoico</td> <td>10-trans-heptadecenoic acid</td> <td>Ácido Gadoleico</td> <td>Gadoleic Acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido 10-trans-pentadecenoico</td> <td>10-trans-pentadecenoic acid</td> <td>Ácido Gamma-linolenico</td> <td>Gamma-linolenic Acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido 11-trans-eicosenoico</td> <td>11-trans-eicosenoic acid</td> <td>Ácido Laurico</td> <td>Lauric acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido 13-trans-docosenoico</td> <td>13-trans-docosenoic acid</td> <td>Ácido Lignocérico</td> <td>Lignoceric acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido 6-trans-octadecenoico</td> <td>6-trans-octadecenoic acid</td> <td>Ácido Linoleico</td> <td>Linoleic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido 9-trans-hexadecenoico</td> <td>9-trans-hexadecenoic acid</td> <td>Ácido Linoleídico</td> <td>Linoleidic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido Araquidíco</td> <td>Arachidic acid</td> <td>Ácido Linolenico</td> <td>Linolenic Acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido Araquidonico</td> <td>Arachidonic acid</td> <td>Ácido Margarico</td> <td>Margaric acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido Behenico</td> <td>Behenic acid</td> <td>Ácido Margaroleico</td> <td>Margaroleic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido Butírico</td> <td>Butyric acid</td> <td>Ácido Miristelaidato</td> <td>Miristelaidate acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido Caprico</td> <td>Caprico Acid</td> <td>Ácido Mirístico</td> <td>Miristic Acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido Caprilico</td> <td>Caprilic Acid</td> <td>Ácido Miristoleico</td> <td>Miristoleic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido Caproico</td> <td>Caproic Acid</td> <td>Ácido Nervónico</td> <td>Nervonic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido Cervónico</td> <td>Cervonic Acid</td> <td>Ácido Oleico</td> <td>Oleic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido Cis-9, trans-12 octadecadienoico</td> <td>Acid Cis-9, trans-12 octadecadienoic</td> <td>Ácido Palmítico</td> <td>Palmitic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido cis-Vaccénico</td> <td>Cis-Vaccénico acid</td> <td>Ácido Palmitoleico</td> <td>Palmitoleic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido Clupanodonico</td> <td>Clupanodonico acid</td> <td>Ácido Pentadecanoico</td> <td>Pentadecanoic Acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido Dihomo-gamma-linolenico</td> <td>Dihomo-gamma-linolenic acid</td> <td>Ácido Pentadecenoico</td> <td>Pentadecenoic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido Docosadienoico</td> <td>Docosadienoic Acid</td> <td>Ácido Trans-9, cis-12 octadecadienoico</td> <td>Trans-9 acid, cis-12 octadecadienoic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido Eicosadienoico</td> <td>Eicosadienoic acid</td> <td>Ácido Tricosanóico</td> <td>Tricosanoic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido Eicosapentaenoico</td> <td>Eicosapentaenoic acid</td> <td>Ácido Tridecanoico</td> <td>Tridecanoic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido Eicosatrienoico</td> <td>Eicosatrienoic acid</td> <td>Ácido Uncedanóico</td> <td>Undecanoic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido Elaidico</td> <td>Elaidic acid</td> <td>Ácido Vaccénico</td> <td>Vaccenic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido Erúcico</td> <td>Erucic Acid</td> <td>Ácidos Linoleicos conjugados (CLA)</td> <td>Conjugated Linoleic acid (CLA)</td> </tr> <tr> <td>Ácido Estearico</td> <td>Stearic Acid</td> <td>Ácidos trans-Linolenico</td> <td>trans-Linolenic Acids</td> </tr> </tbody> </table>	Ácido 10-trans-heptadecenoico	10-trans-heptadecenoic acid	Ácido Gadoleico	Gadoleic Acid	Ácido 10-trans-pentadecenoico	10-trans-pentadecenoic acid	Ácido Gamma-linolenico	Gamma-linolenic Acid	Ácido 11-trans-eicosenoico	11-trans-eicosenoic acid	Ácido Laurico	Lauric acid	Ácido 13-trans-docosenoico	13-trans-docosenoic acid	Ácido Lignocérico	Lignoceric acid	Ácido 6-trans-octadecenoico	6-trans-octadecenoic acid	Ácido Linoleico	Linoleic acid	Ácido 9-trans-hexadecenoico	9-trans-hexadecenoic acid	Ácido Linoleídico	Linoleidic acid	Ácido Araquidíco	Arachidic acid	Ácido Linolenico	Linolenic Acid	Ácido Araquidonico	Arachidonic acid	Ácido Margarico	Margaric acid	Ácido Behenico	Behenic acid	Ácido Margaroleico	Margaroleic acid	Ácido Butírico	Butyric acid	Ácido Miristelaidato	Miristelaidate acid	Ácido Caprico	Caprico Acid	Ácido Mirístico	Miristic Acid	Ácido Caprilico	Caprilic Acid	Ácido Miristoleico	Miristoleic acid	Ácido Caproico	Caproic Acid	Ácido Nervónico	Nervonic acid	Ácido Cervónico	Cervonic Acid	Ácido Oleico	Oleic acid	Ácido Cis-9, trans-12 octadecadienoico	Acid Cis-9, trans-12 octadecadienoic	Ácido Palmítico	Palmitic acid	Ácido cis-Vaccénico	Cis-Vaccénico acid	Ácido Palmitoleico	Palmitoleic acid	Ácido Clupanodonico	Clupanodonico acid	Ácido Pentadecanoico	Pentadecanoic Acid	Ácido Dihomo-gamma-linolenico	Dihomo-gamma-linolenic acid	Ácido Pentadecenoico	Pentadecenoic acid	Ácido Docosadienoico	Docosadienoic Acid	Ácido Trans-9, cis-12 octadecadienoico	Trans-9 acid, cis-12 octadecadienoic acid	Ácido Eicosadienoico	Eicosadienoic acid	Ácido Tricosanóico	Tricosanoic acid	Ácido Eicosapentaenoico	Eicosapentaenoic acid	Ácido Tridecanoico	Tridecanoic acid	Ácido Eicosatrienoico	Eicosatrienoic acid	Ácido Uncedanóico	Undecanoic acid	Ácido Elaidico	Elaidic acid	Ácido Vaccénico	Vaccenic acid	Ácido Erúcico	Erucic Acid	Ácidos Linoleicos conjugados (CLA)	Conjugated Linoleic acid (CLA)	Ácido Estearico	Stearic Acid	Ácidos trans-Linolenico	trans-Linolenic Acids	PNT 09/MIC/00-a/42 Rev.7 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>
Ácido 10-trans-heptadecenoico	10-trans-heptadecenoic acid	Ácido Gadoleico	Gadoleic Acid																																																																																																			
Ácido 10-trans-pentadecenoico	10-trans-pentadecenoic acid	Ácido Gamma-linolenico	Gamma-linolenic Acid																																																																																																			
Ácido 11-trans-eicosenoico	11-trans-eicosenoic acid	Ácido Laurico	Lauric acid																																																																																																			
Ácido 13-trans-docosenoico	13-trans-docosenoic acid	Ácido Lignocérico	Lignoceric acid																																																																																																			
Ácido 6-trans-octadecenoico	6-trans-octadecenoic acid	Ácido Linoleico	Linoleic acid																																																																																																			
Ácido 9-trans-hexadecenoico	9-trans-hexadecenoic acid	Ácido Linoleídico	Linoleidic acid																																																																																																			
Ácido Araquidíco	Arachidic acid	Ácido Linolenico	Linolenic Acid																																																																																																			
Ácido Araquidonico	Arachidonic acid	Ácido Margarico	Margaric acid																																																																																																			
Ácido Behenico	Behenic acid	Ácido Margaroleico	Margaroleic acid																																																																																																			
Ácido Butírico	Butyric acid	Ácido Miristelaidato	Miristelaidate acid																																																																																																			
Ácido Caprico	Caprico Acid	Ácido Mirístico	Miristic Acid																																																																																																			
Ácido Caprilico	Caprilic Acid	Ácido Miristoleico	Miristoleic acid																																																																																																			
Ácido Caproico	Caproic Acid	Ácido Nervónico	Nervonic acid																																																																																																			
Ácido Cervónico	Cervonic Acid	Ácido Oleico	Oleic acid																																																																																																			
Ácido Cis-9, trans-12 octadecadienoico	Acid Cis-9, trans-12 octadecadienoic	Ácido Palmítico	Palmitic acid																																																																																																			
Ácido cis-Vaccénico	Cis-Vaccénico acid	Ácido Palmitoleico	Palmitoleic acid																																																																																																			
Ácido Clupanodonico	Clupanodonico acid	Ácido Pentadecanoico	Pentadecanoic Acid																																																																																																			
Ácido Dihomo-gamma-linolenico	Dihomo-gamma-linolenic acid	Ácido Pentadecenoico	Pentadecenoic acid																																																																																																			
Ácido Docosadienoico	Docosadienoic Acid	Ácido Trans-9, cis-12 octadecadienoico	Trans-9 acid, cis-12 octadecadienoic acid																																																																																																			
Ácido Eicosadienoico	Eicosadienoic acid	Ácido Tricosanóico	Tricosanoic acid																																																																																																			
Ácido Eicosapentaenoico	Eicosapentaenoic acid	Ácido Tridecanoico	Tridecanoic acid																																																																																																			
Ácido Eicosatrienoico	Eicosatrienoic acid	Ácido Uncedanóico	Undecanoic acid																																																																																																			
Ácido Elaidico	Elaidic acid	Ácido Vaccénico	Vaccenic acid																																																																																																			
Ácido Erúcico	Erucic Acid	Ácidos Linoleicos conjugados (CLA)	Conjugated Linoleic acid (CLA)																																																																																																			
Ácido Estearico	Stearic Acid	Ácidos trans-Linolenico	trans-Linolenic Acids																																																																																																			

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: 8Mi1x5u1O4AC95A7Qn

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](#)

Área Microbiología / Microbiological Area

Análisis mediante métodos basados en técnicas PCR
Methods based on PCR techniques

PRODUCTO/ MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/ PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/</i> <i>TEST PROCEDURE</i>
Alimentos Piensos <i>Food Feed</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por PCR a tiempo real (método de cribado) <i>Detection of Salmonella spp. by PCR (screening method)</i>	PNT 09/MIC/00-a/30 Rev. 4 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>
Alimentos <i>Food</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por PCR a tiempo real (método de cribado) <i>Detection of Listeria monocytogenes by PCR (screening method)</i>	PNT 09/MIC/00-a/31 Rev. 4 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>

Higiene de superficies mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo
Hygiene control of surfaces using isolation in culture media

PRODUCTO/ MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/ PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/</i> <i>TEST PROCEDURE</i>
Hisopos <i>Swabs</i>	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C <i>Enumeration of microorganisms at 30°C</i>	PNT/09/MIC/00-a/22 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>ISO 4833-1</i>
	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C <i>Enumeration of Enterobacteriaceae at 37°C</i>	PNT/09/MIC/00-a/23 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>ISO 21528-2</i>
Hisopos Esponjas <i>Swabs Sponges</i>	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C <i>Enumeration of molds and yeasts at 25 °C</i>	PNT 09/MIC/00-a/46 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>ISO 21527-1</i>
Hisopos Esponjas (control de higiene de superficies de trabajo) Toallitas <i>Swabs Sponges (hygiene control of work surfaces) Wipes</i>	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: 8Mi1x5u1O4AC95A7Qn

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 TYPE OF TEST	NORMA/ PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Hisopos Esponjas (control de higiene de superficies de trabajo y de canales) <i>Swabs</i> <i>Sponges (hygiene control of work surfaces and carcasses)</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	ISO 6579-1

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

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/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos <i>Food</i>	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C <i>Enumeration of microorganisms at 30 °C</i>	ISO 4833-1
	Recuento en placa de bacterias anaerobias sulfitoreductoras <i>Enumeration of anaerobic sulphite reducing bacteria</i>	ISO 15213
	Recuento en placa de <i>Campylobacter</i> spp. <i>Enumeration of Campylobacter spp.</i>	ISO 10272-2
	Recuento en placa de estafilococos coagulasa-positivos a 37 °C <i>Enumeration of coagulase-positive staphylococci at 37 °C</i>	UNE-EN ISO 6888-1
	Recuento en placa de <i>Bacillus cereus</i> presuntivos <i>Enumeration of presumptive Bacillus cereus</i>	UNE-EN ISO 7932
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Enumeration of Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1
	Detección de <i>Shigella</i> spp. <i>Detection of Shigella spp.</i>	PNT 09/MIC/00-a/50 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>UNE-EN ISO 21567</i>
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C <i>Enumeration of molds and yeasts at 25 °C</i>	ISO 21527-1 ISO 21527-2 NF V 08-036

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: 8Mi1x5u1O4AC95A7Qn

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 Piensos <i>Food Feed</i>	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C <i>Enumeration of Enterobacteriaceae at 37 °C</i>	ISO 21528-2
	Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo <i>Enumeration of β-glucuronidase positive Escherichia coli</i>	ISO 16649-2
	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1
Enmienda orgánica (Compost) <i>Organic amendment (Compost)</i>		PNT 09/MIC/00-a/06 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 6579-1</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 implies that ENAC considers that both methods are equivalent. For more information, we recommend consulting 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: 8Mi1x5u1O4AC95A7Qn

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](#)