

ITSAS NATURA-NATURALEZA MARINA, S.L.

Dirección: Camino de Astigarraga, 2-6ª Oficina 1; 20180 Oiartzun (Guipúzcoa)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **470/LE1028**

Fecha de entrada en vigor: 17/06/2005

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 18 fecha 02/09/2022)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

ÁREA FÍSICO-QUÍMICA

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas y gravimétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto miel y aceites)	Proteínas por volumetría (Método Kjeldhal)	PFQ.01 Rev. 12 <i>Método interno</i>
Alimentos	Cenizas por gravimetría	PFQ.02 Rev. 10 <i>Método interno</i>
Alimentos (excepto productos de alto contenido en azúcar y estimulantes)	Humedad por gravimetría	PFQ.03 Rev. 8 <i>Método interno</i>
Alimentos (excepto miel, aceites, café, leche, cuajada, nata y natillas)	Grasa por gravimetría	PFQ.04 Rev. 10 <i>Método interno</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Pescados y derivados	Cuantificación de histamina por espectrofotometría (enzimático) (≥ 10 mg/kg)	PFQ-14 <i>Método interno basado en Histamine Kit BioSystems</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas tratadas (excepto aguas de diálisis y de uso farmacéutico) Aguas no tratadas (excepto aguas costeras y de transición)	Turbidez por Nefelometría (≥ 1 UNT)	PGQ.01 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 7027-1</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas físico-químicas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas tratadas (excepto aguas de diálisis y de uso farmacéutico)	pH por potenciometría (3-12 uds. de pH)	PGQ.02 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 10523</i>
Aguas no tratadas (excepto aguas costeras y de transición)	Conductividad a 20 °C (5-12000 $\mu S/cm$)	PGQ.03 <i>Método interno basado en UNE EN 27888</i>

ÁREA MICROBIOLOGÍA

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Recuento en placa de coliformes a 30 °C	ISO 4832
	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivo	UNE EN ISO 6888-2
	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C	UNE EN ISO 4833-1
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	PAL-05 <i>Método interno basado en ALOA® COUNT</i>
	Recuento en placa de bacterias acidolácticas mesófilas a 30 °C	ISO 15214

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C	PAL-56 <i>Método interno basado en BioRad Rapid Enterobacteriaceae</i>
	Recuento en tubo de bacterias sulfitorreductoras en anaerobiosis	PAL-15 <i>Método interno basado en ISO 15213</i>
	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	PAL-09 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 6579-1</i>
	Detección de <i>Escherichia coli</i>	PAL-01 <i>Método interno basado en ISO 7251</i>
Alimentos Toallas Torundas Esponjas	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	PAL-03 <i>Método interno basado en ALOA® One Day</i>
Alimentos Piensos	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positivo a 44 °C	ISO 16649-2
	Detección y recuento en placa de mohos y levaduras	ISO 21527-1 ISO 21527-2

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia (ELFA)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto quesos a base de leche cruda y carnes frescas de aves de corral)	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia automatizada (ELFA)	PAL-32 <i>Método interno basado en VIDAS® L. monocytogenes Xpress (LMX)</i>
Alimentos Piensos	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia automatizada (ELFA)	PAL-31 <i>Método interno basado en VIDAS® Easy Salmonella (SLM)</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Heces Calzas Esponjas Toallas	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia automatizada (ELFA)	PAS-10 <i>Método interno basado en VIDAS® UP Salmonella (SPT)</i>

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas tratadas (excepto aguas de diálisis y de uso farmacéutico) Aguas no tratadas (excepto aguas costeras y de transición)	Recuento en placa de microorganismos a 36 °C y 22 °C	UNE-EN ISO 6222
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas tratadas (excepto aguas de diálisis y de uso farmacéutico)	Recuento de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (Filtración)	UNE-EN ISO 16266
Aguas de piscina	Recuento de Estafilococos coagulasa positivo (Filtración)	PAG-02 <i>Método interno basado en NFT 90-421</i>
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas tratadas (excepto aguas de diálisis y de uso farmacéutico)	Recuento de coliformes y <i>Escherichia coli</i> (Filtración)	UNE-EN ISO 9308-1
Aguas no tratadas Aguas marinas	Recuento de enterococos intestinales (Filtración)	UNE-EN ISO 7899-2

Análisis de *Legionella*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas tratadas (excepto aguas de diálisis y de uso farmacéutico) Aguas no tratadas (excepto aguas costeras y de transición)	Recuento de <i>Legionella</i> spp.	UNE-EN ISO 11731
Aguas de torres de refrigeración/ condensadores evaporativos	Detección y recuento de <i>Legionella</i> spp.	UNE-ISO 11731:2007

ÁREA BIOENSAYOS

Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto preparados hidrolizados) Agua de proceso	Cuantificación de gluten mediante ELISA tipo sándwich (anticuerpo R5) (≥ 6 mg/kg o mg/l)	PFQ.05 <i>Método interno basado en RIDASCREEN® Gliadin</i>
Alimentos (excepto preparados hidrolizados, pimienta y chocolate) Agua de proceso	Cuantificación de mostaza mediante ELISA tipo sándwich ($\geq 0,5$ mg/kg o mg/l)	PFQ.09 <i>Método interno basado en RIDASCREEN® FAST Mustard</i>
Alimentos (excepto preparados hidrolizados pimienta y mostaza) Agua de proceso	Cuantificación de soja mediante ELISA tipo sándwich ($\geq 2,5$ mg/kg o mg/l) expresado como proteína de soja	PFQ.10 <i>Método interno basado en RIDASCREEN® FAST soja</i>
Alimentos (excepto preparados hidrolizados) Agua de proceso Torundas	Cuantificación de huevo mediante ELISA tipo sándwich ($\geq 0,5$ mg/kg o mg/l) <i>Torundas</i> ($\geq 0,5$ µg/torunda)	PFQ.08 <i>Método interno basado en RIDASCREEN® FAST egg protein</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto preparados hidrolizados) Agua de proceso	Cuantificación de leche mediante ELISA tipo sándwich ($\geq 2,5$ mg/kg o mg/l)	PFQ.11 <i>Método interno basado en RIDASCREEN® FAST milk</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas PCR

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Agua de proceso Torundas de superficies	Detección de apio mediante PCR a tiempo real <i>Límite de detección=2 mg/kg o 2 mg/l o 1 µg/torunda</i>	PFQ.12 <i>Método interno basado en SureFood® ALLERGEN Celery</i>
	Detección de crustáceo mediante PCR a tiempo real <i>Límite de detección=2 mg/kg o 2 mg/l o 1 µg/torunda</i>	PFQ.12 <i>Método interno basado en SureFood® ALLERGEN Crustaceous</i>
	Detección de pescado mediante PCR a tiempo real <i>Límite de detección=5 mg/kg o 5 mg/l o 1 µg/torunda</i>	PFQ.12 <i>Método interno basado en SureFood® ALLERGEN Fish</i>
	Detección de nuez mediante PCR a tiempo real <i>Límite de detección=2 mg/kg o 2 mg/l o 1 µg/torunda</i>	PFQ.12 <i>Método interno basado en SureFood® ALLERGEN Walnut</i>
	Detección de molusco mediante PCR a tiempo real <i>Límite de detección=2 mg/kg o 2 mg/l o 1 µg/torunda</i>	PFQ-12 <i>Método interno basado en Surefood® Allergen Molluscs</i>
	Detección de mostaza mediante PCR a tiempo real <i>Límite de detección=2 mg/kg o 2 mg/l o 1 µg/torunda</i>	PFQ-12 <i>Método interno basado en Surefood® Allergen Mustard</i>

Categoría I (Ensayos “in situ”)

LEGIONELLA - Toma de muestra

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
<p>Sistemas de agua fría de consumo humano (AFCH) y agua caliente sanitaria (ACS): acumuladores, depósitos y puntos terminales</p> <p>Torres de refrigeración y condensadores evaporativos</p> <p>Fuentes ornamentales</p> <p>Sistemas de protección contra incendios,</p> <p>Spas, piscinas y similares</p>	<p>Toma de muestra de agua para los ensayos de Legionella</p>	<p>PGT.12</p> <p><i>Método interno basado en UNE 100030 RD 865/2003</i></p>

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