

**ANEXO TÉCNICO  
ACREDITACIÓN Nº 470/LE1028**

**Entidad: LABORATORIO ITSAS NATURA - NATURALEZA MARINA, S.L.**

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

**Norma de referencia: UNE-EN ISO/IEC 17025: 2005**

**Título: Ensayos físico-químicos y microbiológicos de alimentos y aguas**

**Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)**

**ÁREA FISICO-QUÍMICA**

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas y gravimétricas

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b>	<b>ENSAYO</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b>
Alimentos (excepto miel, aceites)	Proteínas por volumetría (método Kjeldhal)	Procedimiento Interno PFQ.01
Alimentos (excepto cereales, harinas, pastas, pan y derivados)	Cenizas por gravimetría	Procedimiento Interno PFQ.02
Alimentos (excepto productos de alto contenido en azúcar y estimulantes)	Humedad por gravimetría	Procedimiento Interno PFQ.03
Alimentos (excepto miel, aceites, café y productos lácteos)	Grasa bruta por gravimetría	Procedimiento Interno PFQ.04

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b>	<b>ENSAYO</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b>
Aguas de consumo Agua no tratadas Agua tratadas no destinadas a consumo humano	Turbidez por nefelometría ( $\geq 1$ UNT)	Procedimiento Interno PGQ.01

Análisis mediante métodos basados en técnicas físico-químicas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas no tratadas Aguas tratadas no destinadas a consumo humano	pH por potenciometría (3,00 – 12,00 uds de pH)	Procedimiento Interno PGQ.02
	Conductividad por electrometría 20°C (5-12000 µS/cm)	Procedimiento Interno PGQ.03

**ÁREA MICROBIOLOGIA**

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Detección y recuento en placa de coliformes a 30 °C	ISO 4832:2006
	Detección y recuento en placa de estafilococos coagulasa positivo	UNE-EN ISO 6888-2:2000
	Detección y recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C	UNE-EN ISO 4833-1:2014
	Detección y recuento en placa de enterobacterias a 30 °C	Procedimiento Interno PNT PAL-26
	Detección y recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	NF EN ISO 11290-2:1998 NF EN ISO 11290-2:1998/A1:2005
	Detección y recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo a 44 °C	ISO 16649-2:2001
	Detección y recuento en tubo de bacterias sulfitorreductoras en anaerobiosis	Procedimiento interno PNT PAL-15
	Investigación de <i>Salmonella spp.</i>	Procedimiento Interno PNT PAL-09
	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>	Procedimiento Interno PNT PAL-03
Investigación de <i>E. Coli</i>	Procedimiento interno PNT PAL-01	

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)	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia	Procedimiento Interno PNT PAL-32
Alimentos	Investigación de <i>Salmonella spp.</i> por inmunofluorescencia	Procedimiento Interno PNT PAL-31
Heces Calzas Superficies (toallitas)	Aislamiento e identificación de <i>Salmonella spp.</i> por inmunofluorescencia (ELFA)	Procedimiento Interno PAS.10

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 no tratadas Aguas tratadas no destinadas a consumo humano	Detección y recuento en placa de microorganismos aerobios a 36 °C y 22 °C	UNE-EN ISO 6222:1999
	Detección y recuento de <i>Staphylococcus aureus</i>	Procedimiento Interno PAG-02
	Detección y recuento de <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	UNE-EN ISO 16266:2008
	Detección y recuento de <i>Legionella spp.</i>	UNE ISO 11731:2007 UNE ISO 11731-2:2008
Aguas de consumo Aguas no tratadas Aguas tratadas no destinadas a consumo humano Aguas marinas	Detección y recuento de coliformes y <i>Escherichia coli</i>	UNE-EN ISO 9308-1:2014
	Detección y recuento de Enterococos intestinales	UNE-EN ISO 7899-2:2001

ÁREA BIOENSAYOS

Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto preparados hidrolizados)	Gluten mediante ELISA sándwich (anticuerpo R5) (≥ 6 mg/kg)	Procedimiento Interno PFQ.05

Esta revisión corrige las erratas detectadas en la revisión nº 10 de fecha 17/06/16