

**ANEXO TÉCNICO
ACREDITACIÓN Nº 470/LE1028**

Entidad: 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 de alimentos y aguas

Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)

ÁREA FÍSICO-QUÍMICA

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas y gravimétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
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 leche, cuajada, nata y natillas)	Grasa bruta por gravimetría	Procedimiento Interno PFQ.04

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas no tratadas Aguas tratadas no destinadas a consumo humano	Turbidez por Nefelometría (≥ 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 <i>Listeria monocytogenes</i>	NF EN ISO 11290-2:1998 NF EN ISO 11290-: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</i> spp.	Procedimiento Interno PNT PAL-09
	Detección y recuento en placa de enterobacterias a 37 °C	Procedimiento interno PNT PAL-56
	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</i> spp. por inmunofluorescencia	Procedimiento Interno PNT PAL-31
Heces Calzas Superficies	Investigación de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia	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</i> spp.	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> (Filtración)	UNE-EN ISO 9308-1:2014
	Detección y recuento de Enterococos intestinales (Filtración)	UNE-EN ISO 7899-2:2001

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
Alimentos (excepto preparados hidrolizados, pimienta y chocolate)	Mostaza mediante ELISA ($\geq 0,5$ mg/kg)	Procedimiento Interno PFQ.09
Alimentos (excepto preparados hidrolizados pimienta y mostaza)	Proteína de soja mediante ELISA ($\geq 2,5$ mg/kg)	Procedimiento Interno PFQ.10
Alimentos (excepto preparados hidrolizados)	Huevo en polvo mediante ELISA ($\geq 0,5$ mg/kg)	Procedimiento Interno PFQ.08
	Proteína de leche mediante ELISA ($\geq 2,5$ mg/kg)	Procedimiento Interno PFQ.11