

PREMIUMLAB, S.L.

Dirección/Address: Carretera Santa Creu de Calafell,49b; 08830 Sant Boi de Llobregat (Barcelona)

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

Actividad/Activity: **Ensayo/Test**

Acreditación/Accreditation nº: **866/LE1784**

Fecha de entrada en vigor/Coming into effect: 18/02/2011

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN/SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev./Ed. 16 fecha/date 14/02/2020)

Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)

Category 0 (Tests in the permanent laboratory)

ÁREA FISICO-QUIMICA

PHYSICO-CHEMICAL SECTOR

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

Analysis by gravimetric and volumetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos <i>Food</i>	Nitrógeno/Proteína por volumetría (método Kjeldahl) <i>Nitrogen/Protein by titration (Kjeldhal method)</i>	LAB.FQ-015 Rev. 26 <i>Método interno In-house method</i>
Alimentos (excepto leche líquida) <i>Food (except liquid milk)</i>	Grasa por gravimetría <i>Fat by gravimetry</i>	LAB.FQ-050 Rev. 6 <i>Método interno In-house method</i>
Alimentos (excepto productos azucarados) <i>Food (except sugar products)</i>	Humedad por gravimetría <i>Humidity by gravimetry</i>	LAB.FQ-006 Rev. 9 <i>Método interno In-house method</i>
Alimentos <i>Food</i>	Cenizas por gravimetría <i>Ash by gravimetry</i>	LAB.FQ-009 Rev. 10 <i>Método interno In-house method</i>

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: 512507QTa5k3XI7569

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>	Fibra alimentaria (fracciones de alto peso molecular) por método gravimétrico-enzimático <i>Dietary fiber (high molecular weight fractions) by gravimetric-enzymatic method</i>	LAB.FQ-008 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 991.43</i>
Aceites y grasas excepto grasa láctea Grasas extraídas de: - Cereales transformados - Alimentos a base de cereales transformados para lactantes y niños de corta edad - Preparados para lactantes y de continuación - Alimentos para usos médicos especiales <i>Oils and fats except dairy fat</i> <i>Fat extracted from:</i> - Processed cereal - Processed cereal-based foods for infants and young children - Infant formulae and follow-on formulae - Foods for special medical purposes	Índice de peróxidos por volumetría <i>Peroxide value by volumetry</i>	LAB.FQ-026 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 27107</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrometría atómica

Analysis by Atomic spectrometry

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE																					
Cereales, harinas de cereal y productos derivados Alimentos a base de cereales transformados para lactantes y niños de corta edad Preparados para lactantes y de continuación Alimentos para usos médicos especiales	Elementos por Espectrometría de Masas con Plasma de Acoplamiento Inductivo (ICP-MS) <i>Elements by ICP-MS</i> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td></td> <td style="text-align: center;">Productos sólidos <i>Solid products</i></td> <td style="text-align: center;">Productos líquidos <i>Liquid products</i></td> </tr> <tr> <td>Arsénico/<i>Arsenic</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 0,02 mg/kg)</td> <td style="text-align: center;">(≥ 0,002 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Cadmio/<i>Cadmium</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 0,001 mg/kg)</td> <td style="text-align: center;">(≥ 0,0001 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Estaño/<i>Tin</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 10 mg/kg)</td> <td style="text-align: center;">(≥ 1,0 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Mercurio/<i>Mercury</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 0,005 mg/kg)</td> <td style="text-align: center;">(≥ 0,0005 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Plomo/<i>Lead</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 0,01 mg/kg)</td> <td style="text-align: center;">(≥ 0,001 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Selenio/<i>Selenium</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 0,1 mg/kg)</td> <td style="text-align: center;">(≥ 0,01 mg/kg)</td> </tr> </table>		Productos sólidos <i>Solid products</i>	Productos líquidos <i>Liquid products</i>	Arsénico/ <i>Arsenic</i>	(≥ 0,02 mg/kg)	(≥ 0,002 mg/kg)	Cadmio/ <i>Cadmium</i>	(≥ 0,001 mg/kg)	(≥ 0,0001 mg/kg)	Estaño/ <i>Tin</i>	(≥ 10 mg/kg)	(≥ 1,0 mg/kg)	Mercurio/ <i>Mercury</i>	(≥ 0,005 mg/kg)	(≥ 0,0005 mg/kg)	Plomo/ <i>Lead</i>	(≥ 0,01 mg/kg)	(≥ 0,001 mg/kg)	Selenio/ <i>Selenium</i>	(≥ 0,1 mg/kg)	(≥ 0,01 mg/kg)	LAB.FQ-210 <i>Método interno conforme a In-house method according to Reglamento CE 333/2007 y sus posteriores modificaciones</i>
	Productos sólidos <i>Solid products</i>	Productos líquidos <i>Liquid products</i>																					
Arsénico/ <i>Arsenic</i>	(≥ 0,02 mg/kg)	(≥ 0,002 mg/kg)																					
Cadmio/ <i>Cadmium</i>	(≥ 0,001 mg/kg)	(≥ 0,0001 mg/kg)																					
Estaño/ <i>Tin</i>	(≥ 10 mg/kg)	(≥ 1,0 mg/kg)																					
Mercurio/ <i>Mercury</i>	(≥ 0,005 mg/kg)	(≥ 0,0005 mg/kg)																					
Plomo/ <i>Lead</i>	(≥ 0,01 mg/kg)	(≥ 0,001 mg/kg)																					
Selenio/ <i>Selenium</i>	(≥ 0,1 mg/kg)	(≥ 0,01 mg/kg)																					
Leches (líquida y en polvo) y derivados Complementos alimenticios <i>Cereals, cereal flour and derived product</i> <i>Cereals Processed cereal-based foods for infants and young children</i> <i>Infant formulae and follow-on formulae</i> <i>Foods for special medical purposes</i> <i>Milk (liquid and powder) and derivatives</i> <i>Food supplements</i>	Calcio, Cobre, Fósforo, Hierro, Magnesio, Manganeso, Potasio, Sodio, y Zinc por Espectroscopía de Emisión Atómica con Plasma de Acoplamiento Inductivo (ICP-AES) <i>Calcium, Copper, Phosphorus, Iron, Magnesium, Manganese, Potassium, Sodium and Zinc by ICP-AES</i> <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Calcio/<i>Calcium</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 40 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Cobre/<i>Copper</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 1,0 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Fósforo/<i>Phosphorus</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 40 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Hierro/<i>Iron</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 1,0 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Magnesio/<i>Magnesium</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 2,0 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Manganeso/<i>Manganese</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 1,0 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Potasio/<i>Potassium</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 320 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Sodio/<i>Sodium</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 2,0 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Zinc/<i>Zinc</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 2,0 mg/kg)</td> </tr> </table>	Calcio/ <i>Calcium</i>	(≥ 40 mg/kg)	Cobre/ <i>Copper</i>	(≥ 1,0 mg/kg)	Fósforo/ <i>Phosphorus</i>	(≥ 40 mg/kg)	Hierro/ <i>Iron</i>	(≥ 1,0 mg/kg)	Magnesio/ <i>Magnesium</i>	(≥ 2,0 mg/kg)	Manganeso/ <i>Manganese</i>	(≥ 1,0 mg/kg)	Potasio/ <i>Potassium</i>	(≥ 320 mg/kg)	Sodio/ <i>Sodium</i>	(≥ 2,0 mg/kg)	Zinc/ <i>Zinc</i>	(≥ 2,0 mg/kg)	LAB.FQ-137 <i>Método interno basado en In-house method based on Agilent Application Note Part Number 5991-9287EN</i>			
Calcio/ <i>Calcium</i>	(≥ 40 mg/kg)																						
Cobre/ <i>Copper</i>	(≥ 1,0 mg/kg)																						
Fósforo/ <i>Phosphorus</i>	(≥ 40 mg/kg)																						
Hierro/ <i>Iron</i>	(≥ 1,0 mg/kg)																						
Magnesio/ <i>Magnesium</i>	(≥ 2,0 mg/kg)																						
Manganeso/ <i>Manganese</i>	(≥ 1,0 mg/kg)																						
Potasio/ <i>Potassium</i>	(≥ 320 mg/kg)																						
Sodio/ <i>Sodium</i>	(≥ 2,0 mg/kg)																						
Zinc/ <i>Zinc</i>	(≥ 2,0 mg/kg)																						
Pastelería y bollería Frutos secos Legumbres Platos preparados Frutas y verduras Productos cárnicos Pescado <i>Bakery and biscuits</i> <i>Nuts</i> <i>Legumes</i> <i>Prepared foods</i> <i>Fruits and vegetables</i> <i>Meat products.</i> <i>Fish</i>	<table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Fósforo/<i>Phosphorus</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 40 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Hierro/<i>Iron</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 1,0 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Magnesio/<i>Magnesium</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 2,0 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Manganeso/<i>Manganese</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 1,0 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Potasio/<i>Potassium</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 320 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Sodio/<i>Sodium</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 2,0 mg/kg)</td> </tr> <tr> <td>Zinc/<i>Zinc</i></td> <td style="text-align: center;">(≥ 2,0 mg/kg)</td> </tr> </table>	Fósforo/ <i>Phosphorus</i>	(≥ 40 mg/kg)	Hierro/ <i>Iron</i>	(≥ 1,0 mg/kg)	Magnesio/ <i>Magnesium</i>	(≥ 2,0 mg/kg)	Manganeso/ <i>Manganese</i>	(≥ 1,0 mg/kg)	Potasio/ <i>Potassium</i>	(≥ 320 mg/kg)	Sodio/ <i>Sodium</i>	(≥ 2,0 mg/kg)	Zinc/ <i>Zinc</i>	(≥ 2,0 mg/kg)								
Fósforo/ <i>Phosphorus</i>	(≥ 40 mg/kg)																						
Hierro/ <i>Iron</i>	(≥ 1,0 mg/kg)																						
Magnesio/ <i>Magnesium</i>	(≥ 2,0 mg/kg)																						
Manganeso/ <i>Manganese</i>	(≥ 1,0 mg/kg)																						
Potasio/ <i>Potassium</i>	(≥ 320 mg/kg)																						
Sodio/ <i>Sodium</i>	(≥ 2,0 mg/kg)																						
Zinc/ <i>Zinc</i>	(≥ 2,0 mg/kg)																						

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: 512507QTa5k3XI7569

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 enzimoimmunoensayo
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 productos hidrolizados y/o fermentados) <i>Foods (except hydrolyzed and/or fermented products)</i>	Determinación de gluten mediante ELISA sándwich (anticuerpo R5) (método automatizado) <i>Gluten by ELISA sandwich (R5 antibody)</i> $(\geq 5,0 \text{ mg/kg})$	LAB.FQ-191 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® Gliadin R7001</i>
Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales dirigidos específicamente a los lactantes y niños de corta edad <i>Dietary foods for special medical purposes intended specifically for infants</i>	Determinación de β -lactoglobulina mediante ELISA competitivo <i>Beta-lactoglobulin by ELISA competitive</i> $(\geq 5,0 \text{ mg/kg})$	LAB.FQ-158 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® β-Lactoglobulin R4901</i>
Alimentos dietéticos destinados a usos médicos especiales Cereales y harinas Cereales transformados <i>Dietary foods for special medical purposes Cereal and flours Processed cereal</i>	Determinación de caseína mediante ELISA sándwich (método automatizado) <i>Casein by ELISA sandwich</i> $(\geq 0,20 \text{ mg/kg})$	LAB.FQ-164 <i>Método interno basado en In-house method based on AgraQuant® ELISA Casein-COKAL 1200</i>
Alimentos <i>Food</i>	Determinación de β -lactoglobulina mediante ELISA sándwich (método automatizado) <i>Beta-lactoglobulin by ELISA sandwich</i> $(\geq 0,10 \text{ mg/kg})$	LAB.FQ-207 <i>Método interno basado en In-house method based on ELISA SYSTEMS ESMRDBLG-48</i>
	Determinación de proteínas de leche mediante ELISA sándwich (método automatizado) <i>Milk protein by ELISA sandwich</i> $(\geq 2,5 \text{ mg/kg})$	LAB.FQ-209 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® FAST Milk R4652</i>
	Determinación de huevo mediante ELISA sándwich (método automatizado) <i>Eggs by ELISA sandwich</i> $(\geq 0,50 \text{ mg/kg})$ expresado en huevo entero en polvo / <i>expressed in whole egg powder</i>	LAB.FQ-171 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® FAST Ei/Egg Protein R6402</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: 512507QTa5k3XI7569

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>	Determinación de soja mediante ELISA sándwich (método automatizado) <i>Soy by ELISA-sandwich</i> ($\geq 40 \mu\text{g}/\text{kg STI}$) ($\geq 0,27 \text{ mg}/\text{kg}$) expresado en proteína de soja / <i>expressed in soy protein</i>	LAB.FQ-172 <i>Método interno basado en In-house method based on AgraQuant® ELISA Soy-COKAL 0448</i>
	Determinación de cacahuete mediante ELISA sándwich (método automatizado) <i>Peanut by ELISA sandwich</i> ($\geq 2,5 \text{ mg}/\text{kg}$) expresado en cacahuete / <i>expressed in peanut</i>	LAB.FQ-170 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® FAST Peanut R6202</i>
	Determinación de almendra mediante ELISA sándwich (método automatizado) <i>Almond by ELISA sandwich</i> ($\geq 2,5 \text{ mg}/\text{kg}$) expresado en almendra / <i>expressed in almond</i>	LAB.FQ-175 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® FAST Mandel/Almond R6901</i>
	Determinación de avellana mediante ELISA sándwich (método automatizado) <i>Hazelnut by ELISA sandwich</i> ($\geq 2,5 \text{ mg}/\text{kg}$) expresado en avellana / <i>expressed in hazelnut</i>	LAB.FQ-176 <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® FAST Hazelnut R6802</i>

ÁREA CROMATOGRAFÍA
CHROMATOGRAPHY SECTOR

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas
 Analysis by chromatographical methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Grasas extraídas de alimentos Aceites y grasas (excepto aceite de oliva) <i>Fat extracted from food</i> <i>Oils and fats (except olive oil)</i>	Composición relativa de ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (GC-FID) <i>Relative fatty acids composition by gas chromatography with flame ionisation detector (GC-FID)</i> Ácido Butírico <i>Butyric acid</i> Ácido Caproico <i>Caproic acid</i> Ácido Caprílico <i>Caprilic acid</i> Ácido Caprico <i>Capric acid</i> Ácido Undecanoico <i>Undecanoic acid</i> Ácido Laurico <i>Lauric acid</i> Ácido Tridecanoico <i>Tridecanoic acid</i> Ácido Mirístico <i>Myristic acid</i> Ácido Miristoleico <i>Myristoleic acid</i> Ácido Pentadecanoico <i>Pentadecanoic acid</i> Ácido Pentadecenoico <i>Pentadecanoic acid</i> Ácido Palmítico <i>Palmític acid</i> Ácido Palmitoleico <i>Palmitoleic acid</i> Ácido Margarico <i>Margaric acid</i> Ácido Margaroleico <i>Margaroleic acid</i> Ácido Estearico <i>Stearic acid</i> Ácido Elaidico <i>Elaidic acid</i> Ácido Oleico <i>Oleic acid</i> Ácido Linoelaidico <i>Linolelaidic acid</i> Ácido Linoleico <i>Linoleic acid</i> Ácido Gamma linolenico <i>Gamma Linolenic acid</i> Ácido Linolenico <i>Linolénic acid</i> Ácido Araquídico <i>Araquidic acid</i> Ácido Gondoico <i>Gondoic acid</i> Ácido Eicosadienoico <i>Eicosadienoic acid</i> Ácido Heneicosanoico <i>Heneicosanoic acid</i> Ácido Dihomo-gamma-linolenico <i>Dihomo-gamma-linolenic acid</i> Ácido Araquidónico <i>Araquidonic acid</i> Ácido Eicosatrienoico <i>Eicosatrienoic acid</i> Ácido Behénico <i>Behenic acid</i> Ácido Erúcico <i>Erucic acid</i> Ácido Eicosapentaenoico <i>Eicosapentaenoic acid</i> Ácido Docosadienoico <i>Docosadienoic acid</i> Ácido Tricosanoico <i>Tricosanoic acid</i> Ácido Lignocérico <i>Lignoceric acid</i> Ácido Nervónico <i>Nervonic acid</i> Ácido Docosapentaenoico <i>Docosapentaenoic acid</i> Ácido Cervónico <i>Cervonic acid</i>	LAB.FQ-056 Rev. 9 <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: 512507QTa5k3XI7569

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>
Preparados para lactantes y de continuación Alimentos para usos médicos especiales Leches (líquida y en polvo) y derivados <i>Infant formulae and follow-on formulae</i> <i>Foods for special medical purposes</i> <i>Milk (liquid and powder) and derivatives</i>	Vitamina A, vitamina E y beta-caroteno por cromatografía líquida (LC-DAD+FLD) <i>Vitamin A, Vitamin E and beta-carotene by liquid chromatography (LC-DAD+FLD)</i> Vitamina A (suma de las formas acetato, palmitato y retinol) <i>Vitamin A (sum of acetate, palmitate and retinol forms)</i> ($\geq 100 \mu\text{g retinol}/100\text{g}$) Productos en polvo / <i>powder products</i> ($\geq 10 \mu\text{g retinol}/100\text{g}$) Productos listos para el consumo / <i>Ready to feed products</i> Vitamina E (suma de las formas acetato y alcohol) <i>Vitamin E (sum of acetate, and alcohol forms)</i> ($\geq 1 \text{ mg alfa-tocoferol}/100\text{g}$) Productos en polvo / <i>powder products</i> ($\geq 0,1 \text{ mg alfa-tocoferol}/100\text{g}$) Productos listos para el consumo / <i>Ready to feed products</i> Beta-caroteno / <i>Beta-carotene</i> ($\geq 80 \mu\text{g}/100\text{g}$) Productos en polvo / <i>powder products</i> ($\geq 8 \mu\text{g}/100\text{g}$) Productos listos para el consumo / <i>Ready to feed products</i>	LAB.FQ-125 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 2012.10</i>
Cereales y derivados Leche y derivados lácteos ADUMES Productos azucarados Aceites y grasas <i>Cereals and derivatives</i> <i>Milk and derivatives</i> <i>Adumes</i> <i>Sugar product</i> <i>Oils and fats</i>	Azúcares por cromatografía líquida con detector de pulso amperométrico (LC-PAD) <i>Sugars by liquid chromatography with amperometric pulse detector (LC-PAD)</i> Sacarosa/ <i>Sacarose</i> ($\geq 0,05 \text{ g}/100\text{g}$) Galactosa/ <i>Galactose</i> ($\geq 0,05 \text{ g}/100\text{g}$) Glucosa/ <i>Glucose</i> ($\geq 0,05 \text{ g}/100\text{g}$) Fructosa/ <i>Fructose</i> ($\geq 0,05 \text{ g}/100\text{g}$) Maltosa/ <i>Maltose</i> ($\geq 0,05 \text{ g}/100\text{g}$) Lactosa/ <i>Lactose</i> ($\geq 0,05 \text{ g}/100\text{g}$)	LAB.FQ-102 <i>Método interno basado en In-house method based on ALEXYS Application Note # 220_009_03</i>
Alimentos bajos en lactosa y "sin lactosa" <i>Low lactose foods and "lactose free"</i>	Lactosa por cromatografía líquida con detector de pulso amperométrico (LC-PAD) <i>Lactose by liquid chromatography with amperometric pulse detector (LC-PAD)</i> ($\geq 50 \text{ mg}/\text{kg}$)	LAB.FQ-224 <i>Método interno basado en In-house method based on Thermo Scientific Application Note TN70891_E</i>

ÁREA MICROBIOLOGÍA

MICROBIOLOGY SECTOR

Análisis mediante métodos basados en técnicas PCR

Analysis by PCR methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Preparados infantiles de origen animal o vegetal Cereales y cereales transformados <i>Infant formulae of animal origin or vegetable origin</i> <i>Cereal and processed cereal</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por PCR a tiempo real <i>Detection of Salmonella spp. by real-time PCR</i>	LAB.MO-063 <i>Método interno basado en In-house method based on iQ-Check® Salmonella II</i>
Cereales y cereales transformados Preparados infantiles de origen animal o vegetal <i>Cereal and processed cereal</i> <i>Infant formulae of animal origin or vegetable origin</i>	Detección de <i>Cronobacter</i> spp. por PCR a tiempo real <i>Detection of Cronobacter spp. by real-time PCR</i>	LAB.MO-061 <i>Método interno basado en In-house method based on iQ-Check® Cronobacter spp.</i>

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

Analysis by isolation in culture media 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. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	LAB.MO-065 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID Salmonella</i>
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	LAB.MO-066 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID Listeria monocytogenes</i>
	Detección <i>Bacillus cereus</i> presuntivos <i>Detection of presumptive Bacillus cereus</i>	LAB.MO-081 <i>Método interno basado en In-house method based on BACCARA®</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: 512507QTa5k3XI7569

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>	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C <i>Plate count of microorganisms (30 °C)</i>	LAB.MO-004 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 4833-1</i>
	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C <i>Plate count of Enterobacteriaceae (37 °C)</i>	LAB.MO-079 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 21528-2</i>
	Recuento en placa de coliformes a 30 °C <i>Plate count of coliforms (30 °C)</i>	LAB.MO-005 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 4832</i>
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> beta-glucuronidasa positiva <i>Plate count of beta-glucuronidase positive Echerichia coli</i>	LAB.MO-006 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 16649-2</i>
	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos <i>Plate count of coagulase-positive staphylococci</i>	LAB.MO-020 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 6888-2</i>
	Recuento en placa de <i>Bacillus cereus</i> presuntivos <i>Plate count of presumptive Bacillus cereus</i>	LAB.MO-022 <i>Método interno basado en In-house method based on BACARA®</i>
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Plate count of Listeria monocytogenes</i>	LAB.MO-070 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID®L. mono</i>
	Recuento en placa de mohos y levaduras <i>Plate count of molds and yeasts</i>	LAB.MO-013 <i>Método interno basado en In-house method based on SIMPHONY</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: 512507QTa5k3XI7569

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 deshidratados y derivados de cereales <i>Deshydrated food and product derived from cereal</i>	Detección de Enterobacterias <i>Detection of enterobacteriaceae</i>	LAB.MO-001 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 21528-1</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 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: 512507QTa5k3XI7569

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**