

LABORATORIO SAYCI, S.L.

Dirección: Autovía de Logroño, km. 6 - Polígono "El Portazgo", Nave 23; 50011 Zaragoza

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **399/LE596**

Fecha de entrada en vigor: 23/01/2004

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 12 fecha 17/09/2018)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

ÁREA DE MICROBIOLOGÍA

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Piensos y sus materias primas	Detección y recuento en placa de microorganismos a 30 °C	Procedimiento interno PN-001
	Detección y recuento en placa de Enterobacterias a 37 °C	Procedimiento interno PN-002
	Detección y recuento en placa de Coliformes totales	Procedimiento interno PN-003
	Detección y recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positivo	Procedimiento interno PN-004
	Detección y recuento en placa de <i>Stafilococos</i> coagulasa positivo	Procedimiento interno PN-008
	Detección y recuento en tubo de bacterias anaerobias sulfito reductoras	Procedimiento interno PN-010
	Detección y recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Procedimiento interno PN-109
Alimentos Piensos y sus materias primas Hisopos Esponjas	Investigación de <i>Salmonella spp.</i>	Procedimiento interno PN-012
	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>	Procedimiento interno PN-015

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos con $a_w \leq 0,95$ Piensos y sus materias primas con $a_w \leq 0,95$	Detección y recuento en placa de mohos y levaduras	Procedimiento interno PN-014

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia (ELFA)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto huevos, ovoproductos y lácteos) Pienso y sus materias primas	Investigación de <i>Salmonella spp.</i> por inmunofluorescencia (ELFA)	Procedimiento interno PN-025

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 continentales no tratadas	Detección y recuento en placa de aerobios totales a 22 °C	Procedimiento interno PN 018
	Detección y recuento de <i>clostridium perfringens</i> (Filtración)	Procedimiento interno PN 020
Aguas de consumo Aguas continentales no tratadas Aguas de piscina	Detección y recuento de coliformes totales y <i>E. coli</i> (Filtración)	Procedimiento interno PN 019

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Placas de contacto	Detección y recuento de microorganismos a 30 °C	Procedimiento interno PN 017
Heces Tejidos Calzas Esponjas Fondos de caja Hisopos	Aislamiento e identificación de <i>Salmonella spp.</i>	Procedimiento interno PN 124

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carnes y productos cárnicos Piensos y sus materias primas (excepto lácteos, materias primas minerales, aceites, grasas y piensos compuestos con más del 4% en materias azucaradas)	Humedad por gravimetría	Procedimiento interno PNQ 002
Carnes y productos cárnicos Piensos y sus materias primas (excepto piensos de origen exclusivamente vegetal)	Grasa con hidrólisis con gravimetría	Procedimiento interno PNQ 004
Pienso y sus materias primas (excepto aceites y grasas)	Cenizas por gravimetría	Procedimiento interno PNQ 006
Pienso y sus materias primas	Fibra bruta por gravimetría (2-40%)	Procedimiento interno PNQ 007

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carnes y productos cárnicos Pienso y sus materias primas	Proteína por combustión y detector de conductividad térmica (método Dumas)	Procedimiento interno PNQ 041

Análisis en aguas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo	Determinación de pH por electrometría (3,0-10,0 unidades de pH)	Procedimiento interno PNQ042

Esta revisión corrige las erratas detectadas en la revisión nº 11 de fecha 06/09/2018