

## LABORATORIO SAYCI, S.L.

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

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **399/LE596**

Fecha de entrada en vigor: 23/01/2004

### ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 16 fecha 03/09/2021)

#### Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

#### ÁREA DE MICROBIOLOGÍA

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Piensos	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C	PN-001 <i>Método interno basado en ISO 4833-1</i>
	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C	PN-002 <i>Método interno basado en ISO 21528-2</i>
	Recuento en placa de coliformes totales	PN-003 <i>Método interno basado en Chromocult Coliform Agar</i>
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo	PN-004 <i>Método interno basado en ISO 16649</i>
	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivo	PN-008 <i>Método interno basado en ISO 6888-1</i>
	Recuento en tubo de bacterias anaerobias sulfito reductoras	PN-010 <i>Método interno basado en ISO 15213</i>
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	PN-109 <i>Método interno basado en ISO 11290-2</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos con $a_w \leq 0,95$ Piensos con $a_w \leq 0,95$	Recuento en placa de mohos y levaduras	PN-014 <i>Método interno basado en ISO 21527-2</i>
Placas de contacto	Recuento en placa de microorganismos a 37 °C	PN-017 Rev.08 <i>Método interno</i>
Alimentos Piensos Hisopos Esponjas	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	PN-015 <i>Método interno basado en ALOA® ONE DAY</i>
Alimentos Piensos Hisopos Esponjas	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	PN-012 <i>Método interno basado en ISO 6579-1</i>
Heces Tejidos Calzas Esponjas Fondos de caja Hisopos		PN-124 <i>Método interno basado en ISO 6579-1</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 no tratadas	Recuento en placa de aerobios totales a 22 °C	ISO-6222
	Recuento de <i>Clostridium perfringens</i> (Filtración)	ISO-14189
	Recuento de enterococos intestinales (Filtración)	ISO 7899-2
Aguas de consumo	Recuento de coliformes totales y <i>E. coli</i> (Filtración)	ISO 9308-1
Aguas no tratadas Aguas de piscina		PN-019 <i>Método interno basado en ISO 9308-1</i>

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto huevos, ovoproductos y lácteos) Piensos	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia (ELFA)	PN-025 <i>Método interno basado en VIDAS® Up Salmonella (SPT)</i>

### Análisis mediante métodos basados en técnicas de PCR

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por PCR a tiempo real	PN-139 <i>Método interno basado en Thermo Scientific SureTect™ Salmonella species PCR Assay</i>
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por PCR a tiempo real	PN-140 <i>Método interno basado en Thermo Scientific SureTect™ Listeria monocytogenes PCR Assay</i>

## ÁREA DE FÍSICO-QUÍMICA

### Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carnes y derivados Piensos (excepto lácteos, materias primas minerales, aceites, grasas y piensos compuestos con más del 4% en materias azucaradas)	Humedad por gravimetría	PNQ-002 <i>Método interno basado en ISO-1442 Reglamento CE 152/2009 y sus posteriores modificaciones Anexo III, Apartado A</i>
Carnes y derivados Piensos (excepto piensos de origen exclusivamente vegetal)	Grasa por gravimetría	PNQ-004 <i>Método interno basado en ISO 1442 Reglamento CE 152/2009 y sus posteriores modificaciones Anexo III, Apartado H, Procedimiento B</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Cereales y leguminosas Piensos (excepto aceites y grasas)	Cenizas por gravimetría	PNQ-006 <i>Método interno basado en ISO 2171 Reglamento CE 152/2009 y sus posteriores modificaciones Anexo III, Apartado M, Procedimiento 5.1</i>
Piensos	Fibra bruta por gravimetría	PNQ-007 <i>Método interno basado en ISO 6865</i>

#### Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carnes y derivados Piensos	Proteína por combustión y detector de conductividad térmica (método Dumas)	PNQ-041 <i>Método interno basado en ISO 16634-1 ISO 16634-2</i>

#### Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo	Determinación de pH por electrometría <i>(3,0-10,0 unidades de pH)</i>	PNQ-042 <i>Método interno basado en ISO 10523</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.