

ASOCIACIÓN DE INVESTIGACIÓN DE INDUSTRIAS CÁRNICAS DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS (ASINCAR) Laboratorio Agroalimentario

Dirección: Polígono La Barreda, TL4, parcela 1; 33180 Noreña. Principado de Asturias

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **834/LE1775**

Fecha de entrada en vigor: 29/10/2010

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev.14 fecha 20/12/2024)

Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)

ÁREA MICROBIOLOGÍA

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Esponjas, hisopos, gasas (control de higiene de superficies de canales)	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	PNT-MB-006
		PNT-MB-021 <i>Métodos internos basado en UNE-EN ISO 6579-1</i>
Alimentos	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	PNT-MB-008 <i>Método interno basado en ALOA® ONE DAY</i>
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	PNT-MB-019 <i>Método interno basado en ALOA® COUNT</i>
Placas de contacto	Recuento de microorganismos aerobios totales a 30 °C	PNT-MB-015 <i>Método interno basado en ISO 4833-2</i>
	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C	PNT-MB-015 <i>Método interno basado en ISO 21528</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia (ELFA)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Esponjas Hisopos Gasas	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia automatizada (ELFA)	PNT-MB-033 PNT-MB-031 <i>Métodos internos basado en VIDAS® UP Salmonella (SPT)</i>
Alimentos Esponjas Hisopos Gasas	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia automatizada (ELFA)	PNT-MB-032 <i>Método interno basado en VIDAS® Listeria monocytogenes Xpress (LMX)</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de número más probable

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Esponjas, hisopos, gasas (control de higiene de superficies de canales)	Recuento de microorganismos aerobios totales por NMP automatizado	PNT-MB-034 PNT-MB-035 <i>Métodos internos basado en TEMPO® AC</i>
Alimentos Esponjas, hisopos, gasas (control de higiene de superficies de canales)	Recuento de enterobacterias por NMP automatizado	PNT-MB-036 PNT-MB-037 <i>Métodos internos basado en TEMPO® EB</i>
Alimentos	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positivo por NMP automatizado	PNT-MB-039 <i>Método interno basado en TEMPO® EC</i>
	Recuento de estafilococos coagulasa positivos por NMP automatizado	PNT-MB-068 <i>Método interno basado en TEMPO® STA</i>

Ensayos de desafío (Challenge test)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Productos cárnicos Productos lácteos	Ensayos de desafío (Challenge test) de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Estudio del potencial de crecimiento (δ)</i>	PNT-MB-075 <i>Método interno conforme a ISO 20976-1</i>
	Ensayos de desafío (Challenge test) de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Estudio del potencial de crecimiento (δ)</i> <i>Estudio de la cinética de crecimiento (λ, μ_{max})</i>	PNT-MB-075 <i>Método interno basado en EURL Lm TECHNICAL GUIDANCE DOCUMENT for conducting shelf-life studies on Listeria monocytogenes in ready-to-eat foods</i>

ÁREA FÍSICO QUÍMICO

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas ELISA

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto productos altamente hidrolizados y/o fermentados)	Cuantificación del gluten por ELISA sándwich (anticuerpo R5) <i>($\geq 5\text{mg/kg}$)</i>	PNT-FQ-018 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i>

(*) La información sobre el kit concreto está disponible en el laboratorio

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carnes y derivados Platos preparados	Cenizas por gravimetría	PNT-FQ-002 <i>Método interno basado en AOAC 920.153 AOAC 923.03</i>
	Humedad por gravimetría	PNT-FQ-004 <i>Método interno basado en AOAC 950.46</i>
	Proteína por volumetría (método Kjeldahl)	PNT-FQ-023 <i>Método interno basado en AOAC 981.10</i>
	Grasa por gravimetría (método Soxhlet)	PNT-FQ-024 <i>Método interno basado en AOAC 991.36</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carnes y derivados	Hidratos de carbono totales (por cálculo)	PNT-FQ-020 <i>Métodos internos basados en Food energy-methods of analysis and conversion factors FAO Food and Nutrition Paper</i>
	Valor energético (por cálculo)	

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carnes y derivados	pH por potenciometría <i>(4,0-7,0 uds. de pH)</i>	PNT-FQ-006 <i>Método interno basado en ISO 2917</i>
Alimentos	Actividad de agua	PNT-FQ-019 <i>Método interno basado en ISO 18787</i>
Miel	Conductividad eléctrica a 20 °C <i>(0,2-1,2 mS/cm)</i>	PNT-FQ-045 <i>Método interno basado en BOE-A-1986-15960 Anexo I Num. 12</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Miel	Humedad por refractometría	PNT-FQ-044 <i>Método interno basado en AOAC 969.38</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Chorizo asturiano	Parámetros composicionales por espectroscopía en el infrarrojo cercano <i>Humedad Proteína Grasa</i>	PNT-FQ-022 Rev 13 <i>Método interno</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carnes y derivados Platos preparados	Hidroxiprolina mediante espectrometría UV-VIS ($\geq 0,2\%$)	PNT-FQ-005 <i>Método interno basado en AOAC 990.26</i>

Análisis fisicoquímicos en aguas de consumo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo	pH mediante potenciometría (4-10 uds. de pH)	PNT-FQ-014 <i>Método interno basado en AOAC 973.41</i>
	Turbidez por nefelometría (0,3-50 NTU)	PNT-FQ-015 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 7027</i>
	Conductividad a 20°C (50-5000 $\mu\text{s}/\text{cm}$)	PNT-FQ-016 <i>Método interno basado en AOAC 973.40</i>

Categoría I (Actividades “in situ”)

Toma de muestra

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Superficies de canales	Toma de muestra para los siguientes ensayos incluidos en el presente anexo técnico: Detección de <i>Salmonella</i> spp. (muestras de esponjas, gasas e hisopos), detección de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia automatizada (ELFA) (muestras de esponjas, gasas e hisopos), recuento de microorganismos aerobios totales por NMP automatizado (muestras de esponjas, gasas e hisopos) y recuento de enterobacterias por NMP automatizado (muestras de esponjas, gasas e hisopos)	PNT-LAB-004 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 17604</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