



Otorga la presente / Grants this

ACREDITACIÓN 1064/LE2031

a

AMBICAL PROYECTOS, ESTUDIOS DE MEDIOAMBIENTE Y CALIDAD, S.L. (AMBICAL Proyectos)

Según criterios recogidos en la norma UNE-EN ISO/IEC 17025, para las actividades de ENSAYO definidas en el ANEXO TÉCNICO nº 1064/LE2031.

According to the criteria in the standard UNE-EN ISO/IEC 17025 for the Testing activities defined in the Technical Annex No 1064/LE2031.

Fecha de entrada en vigor / Coming into effect: 11/10/2013

D. José Manuel Prieto Barrio
Presidente

La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra. Este documento no tiene validez sin su correspondiente anexo técnico. La presente acreditación y su anexo técnico están sujetos a modificaciones, suspensiones temporales y retirada. Su vigencia puede confirmarse en www.enac.es.

The accreditation maintains its validity unless otherwise stated. The present accreditation is not valid without its corresponding technical annex. This accreditation and its technical annex could be reduced, temporarily suspended and withdrawn. The state of validity of it 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)

ENAC is signatory of the Multilateral Recognition Agreements established by the European co-operation for Accreditation (EA) and the international organizations of accreditation bodies, ILAC and IAF (www.enac.es)

Ref.: CLE/12852 Fecha de emisión 30/07/2021

El presente documento anula y sustituye al de ref. CLE/10660

AMBICAL PROYECTOS, ESTUDIOS DE MEDIOAMBIENTE Y CALIDAD, S.L. (AMBICAL Proyectos)

Dirección: C/ Newton, 31-1ª y 2ª plantas; 15008 A Coruña

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **1064/LE2031**

Fecha de entrada en vigor: 11/10/2013

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 6 fecha 02/10/2020)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos envasados	Peso bruto, peso escurrido y contenido neto por gravimetría (1,0 g-10.000g) % de Glaseo (por cálculo)	PR-7.5-08 Rev.6 <i>Método interno</i>

Análisis sensorial hedónico

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Productos destinados a alimentación humana	Análisis sensorial hedónico: pruebas que utilizan escalas	PR-7.5-07 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 11136</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.



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: 317hv99V519xD18753

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**

CORPORACIÓN LABER, LABORATORIO Y CONSULTORÍA, S.L. (Unipersonal)

Dirección / Address: Vía Nobel, 7; Pol. Ind. del Tambre; 15890 Santiago de Compostela (A Coruña)

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

Actividad / Activity: **Ensayo / Test**

Acreditación / Accreditation nº: **1189/LE2231**

Fecha de entrada en vigor / Coming into effect: 12/02/2016

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN / SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev./ Ed. 12 fecha/ date 19/05/2021)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Category 0 (Test in the permanent laboratory)

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

Analysis by volumetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Pescados y productos de la pesca Productos cárnicos Comidas preparadas Productos de pastelería y panadería Frutos secos Leche y derivados Cereales Harinas y derivados Frutas y hortalizas Tubérculos y derivados Huevos y derivados Piensos a base de cereales <i>Fish and fishery products</i> <i>Meat products</i> <i>Ready-to-eat food</i> <i>Bakery products</i> <i>Tree nuts</i> <i>Milk and milk products</i> <i>Cereals</i> <i>Flours and derivatives</i> <i>Fruits and vegetables</i> <i>Tubers and derivatives</i> <i>Eggs and derivatives</i> <i>Cereal based feed</i>	Proteína por volumetría (método Kjeldahl) <i>Protein by volumetry (Kjeldahl method)</i>	LFQ/AL/PT/002 Rev. 16 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
<p>Frutas y hortalizas y derivados (excepto coles, ajo seco, cebolla seca, jengibre, puerros y proteínas de soja)</p> <p>Cereales, harinas y derivados</p> <p>Azúcares y derivados</p> <p>Moluscos y crustáceos frescos, congelados o cocidos</p> <p>Pescado y productos de la pesca (excepto pescado azul salado o ahumado)</p> <p>Vinos</p> <p>Bebidas no alcohólicas</p> <p>Carne y derivados</p> <p><i>Fruits, vegetables and derivatives (excluding cabbages, dried garlic, dried onions, ginger, leeks and soya proteins)</i></p> <p><i>Sugar and derivatives</i></p> <p><i>Cereals, flours and derivatives</i></p> <p><i>Molluscs and crustaceans, (including fresh, frozen or cooked)</i></p> <p><i>Fish and fishery products (excluding salted or smoked blue fish)</i></p> <p><i>Wines</i></p> <p><i>Non-Alcoholic beverages</i></p> <p><i>Meat and meat products</i></p>	<p>Dióxido de azufre total (sulfitos) por volumetría</p> <p><i>Total sulphur dioxide (sulphites) by volumetry</i></p> <p><i>(≥ 10 mg/kg)</i></p>	<p>LFQ/AL/PT/014 Rev. 5</p> <p><i>Método interno</i></p> <p><i>In-house method</i></p>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía atómica

Analysis by atomic spectroscopy methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
<p>Pescado y productos de la pesca</p> <p><i>Fish and fishery products</i></p>	<p>Mercurio por espectrometría de absorción atómica (combustión directa y amalgamado en oro)</p> <p><i>Mercury by Atomic Absorption Spectrometry (direct combustion and gold amalgamation)</i></p> <p><i>($\geq 0,1$ mg/kg)</i></p>	<p>LFQ/AL/PT/001</p> <p><i>Método interno basado en</i></p> <p><i>In-house method based on</i></p> <p><i>EPA Method 7473</i></p>

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>
Pescado y productos de la pesca <i>Fish and fish products</i>	Cadmio y plomo por espectrometría de emisión atómica con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-AES) <i>Cadmium and Lead by Inductively Coupled Plasma Optical Emission Spectrometry (ICP-OES)</i> Cd ($\geq 0,020$ mg/kg) Pb ($\geq 0,050$ mg/kg)	LFQ/AL/PT/003 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 999.10</i>
Algas Carne y productos cárnicos Hortalizas Frutas Setas <i>Seaweed Meat and meat products Vegetables Fruits Mushrooms</i>	Cadmio por espectrometría de emisión atómica con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-AES) <i>Cadmium by Inductively Coupled Plasma Optical Emission Spectrometry (ICP-OES)</i> Algas / Seaweed ($\geq 0,10$ mg/kg) Carne y productos cárnicos, hortalizas, frutas, setas / Meat and meat products, vegetables, fruits, mushrooms ($\geq 0,020$ mg/kg)	
Alimentos <i>Food</i>	Sodio por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) <i>Sodium by Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry (ICP-MS)</i> (≥ 50 mg/kg)	LFQ/AL/PT/045 <i>Método interno basado en In-house method based on FDA Elemental Analysis Manual (Section 4.7 ICP-MS Method)</i>
Pescado y derivados Mariscos (Crustáceos y moluscos) y derivados Conservas animales y vegetales Comidas preparadas Cereales Harinas y derivados <i>Fish and derivatives Seafood (Crustaceans and molluscs) and derivatives Canned food (animals and vegetables) Ready-to-eat food Cereals Flours and derivatives</i>	Mercurio por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) <i>Mercury by Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry (ICP-MS)</i> ($\geq 0,10$ mg/kg)	

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>
Pescado y derivados Mariscos (Crustáceos y moluscos) y derivados Hortalizas y verduras Frutas y derivados Carne y derivados Leche y derivados Alimentos estimulantes y derivados Cereales Conservas animales y vegetales Comidas preparadas <i>Fish and derivatives Seafood (Crustaceans and molluscs) and derivatives Vegetables Fruit and derivatives Meat and derivatives Milk and derivatives Stimulants and derivatives Cereals Canned food (animals and vegetables) Ready-to-eat food</i>	Cadmio por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) <i>Cadmium by Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry (ICP-MS)</i> <i>(≥ 0,01 mg/kg)</i>	LFQ/AL/PT/045 <i>Método interno basado en In-house method based on FDA Elemental Analysis Manual (Section 4.7 ICP-MS Method)</i>

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>
Pescado y derivados Mariscos (Crustáceos y moluscos) y derivados Hortalizas y verduras Frutas y derivados Carne y derivados Leche y derivados Grasas comestibles Bebidas no alcohólicas Bebidas alcohólicas Edulcorantes naturales y derivados Conservas animales y vegetales Comidas preparadas Cereales Harinas y derivados <i>Fish and derivatives</i> <i>Seafood (Crustaceans and molluscs) and derivatives</i> <i>Vegetable</i> <i>Fruits and derivatives</i> <i>Meat and derivatives</i> <i>Milk and derivatives</i> <i>Edible fat</i> <i>Non-alcoholic beverage</i> <i>Alcoholic beverage</i> <i>Natural sweeteners and derivatives</i> <i>Canned food (animals and vegetables)</i> <i>Ready-to-eat food</i> <i>Cereals</i> <i>Flours and derivatives</i>	Plomo por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) <i>Lead by Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry (ICP-MS)</i> <i>($\geq 0,01$ mg/kg)</i>	LFQ/AL/PT/045 <i>Método interno basado en In-house method based on FDA Elemental Analysis Manual (Section 4.7 ICP-MS Method)</i>
Conservas animales y vegetales Comidas preparadas <i>Canned food (animals and vegetables)</i> <i>Ready-to-eat food</i>	Estaño por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) <i>Tin by Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry (ICP-MS)</i> <i>($\geq 1,0$ mg/kg)</i>	

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>
<p>Pescado y derivados Mariscos (Crustáceos y moluscos) y derivados Conservas animales y vegetales Comidas preparadas Leche y derivados Cereales Leguminosas Tubérculos y derivados Harinas y derivados</p> <p><i>Fish and fish products Seafood (Crustaceans and molluscs) and derivatives Canned food (animals and vegetables) Ready-to-eat food Milk and derivatives Cereals Legumes Tubers and derivatives Flours and derivatives</i></p>	<p>Fósforo por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS)</p> <p><i>Phosphorus by Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry (ICP-MS)</i></p> <p><i>(≥ 1000 mg/kg)</i></p>	<p>LFQ/AL/PT/045</p> <p><i>Método interno basado en In-house method based on FDA Elemental Analysis Manual (Section 4.7 ICP-MS Method)</i></p>
<p>Leche y derivados Pescado y derivados Comidas preparadas</p> <p><i>Milk and derivatives Fish and fish products Ready-to-eat food</i></p>	<p>Calcio por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS)</p> <p><i>Calcium by Inductively Coupled Plasma Mass Spectrometry (ICP-MS)</i></p> <p><i>(≥ 1000 mg/kg)</i></p>	
<p>Enmiendas orgánicas Fertilizantes Tecnosuelos</p> <p><i>Compost Fertilizers Tecnosoils</i></p>	<p>Mercurio por espectrometría de absorción atómica (combustión directa y amalgamado en oro)</p> <p><i>Mercury by Atomic Absorption Spectrometry (direct combustion and gold amalgamation)</i></p> <p><i>($\geq 0,1$ mg/kg s.m.s.)</i></p>	<p>LFQ/RS/PT/005</p> <p><i>Método interno basado en In-house method based on EPA Method 7473</i></p>

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>
Enmiendas orgánicas Fertilizantes Tecnosuelos <i>Compost Fertilizers Tecnosoils</i>	Elementos por espectrometría de emisión atómica con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-AES) <i>Elements by Inductively Coupled Plasma Optical Emission Spectrometry (ICP-OES)</i> Arsénico/Arsenic ($\geq 5 \text{ mg/kg s.m.s.}$) Cadmio/Cadmium ($\geq 0,5 \text{ mg/kg s.m.s.}$) Cobre/Copper ($\geq 50 \text{ mg/kg s.m.s.}$) Cromo/Chrome ($\geq 5 \text{ mg/kg s.m.s.}$) Níquel/Nickel ($\geq 5 \text{ mg/kg s.m.s.}$) Plomo/Lead ($\geq 5 \text{ mg/kg s.m.s.}$) Zinc/Zinc ($\geq 50 \text{ mg/kg s.m.s.}$)	LFQ/AL/PT/003 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 999.10</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

Analysis by molecular spectroscopy 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>
Pescado Carne y derivados <i>Fish Meat and derivatives</i>	Nitratos y Nitritos por inyección en flujo y espectrofotometría UV-VIS <i>Nitrate and nitrite by flow injection and UV-VIS spectrophotometry</i> <i>Pescados / Fish</i> $(\geq 10,0 \text{ mg NO}_3^-/\text{kg})$ $(\geq 1,0 \text{ mg NO}_2^-/\text{kg})$ <i>Carne y derivados / Meat and derivatives</i> $(\geq 30 \text{ mg NO}_3^-/\text{kg})$ $(\geq 20 \text{ mg NO}_2^-/\text{kg})$	LFQ/AL/PT/100 Rev.11 LFQ/AL/PT/101 Rev. 09 LFQ/AL/PT/102 Rev. 02 LFQ/AL/PT/103 Rev. 02 <i>Métodos internos In-house methods</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

Analysis by chromatographic techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
<p>Pescado fresco, congelado y salado Conserva de pescado y de pescado salado Molusco</p> <p><i>Fresh, frozen and salty fish Canned fish, salty fish Mollusc</i></p>	<p>Histamina por cromatografía líquida con detector ultravioleta visible (HPLC-UV)</p> <p><i>Histamine by liquid chromatography with UV detector (HPLC-UV)</i></p> <p><i>Pescado fresco, congelado, conserva de pescado, molusco / Fresh and frozen fish, canned fish and molluscs</i></p> <p><i>(≥ 20 mg/kg)</i></p> <p><i>Pescado salado, conserva de pescado salado / Salty fish and canned salty fish</i></p> <p><i>(≥ 50 mg/kg)</i></p>	<p>LQ/AL/PT/022</p> <p><i>Método interno basado en método fabricante Perkin Elmer "Histamina por HPLC-UV-VIS"</i></p> <p><i>In-house method based on Perkin Elmer standard method "Histamine by HPLC-UV-VIS"</i></p>

Análisis mediante métodos basados en técnicas enzimáticas

Analysis by enzymatic techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
<p>Leche Nata Yogurt</p> <p><i>Milk Cream Yogurt</i></p>	<p>Lactosa por electrometría (método enzimático)</p> <p><i>Lactose by Electrometry (enzymatic method)</i></p> <p><i>(≥ 60 mg/kg)</i></p>	<p>LOR/AL/PT/014</p> <p><i>Método interno basado en método fabricante BIOLAN equipo BIOMILK300</i></p> <p><i>In-house method based on BIOLAN standard method BIOMILK300 device</i></p>

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

Analysis by Enzyme-linked fluorescence assay (ELFA) techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
<p>Alimentos (excepto quesos a base de leche cruda)</p> <p><i>Food (except raw milk cheese)</i></p>	<p>Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia automatizada (ELFA)</p> <p><i>Detection of Listeria monocytogenes by automated immunofluorescence (ELFA)</i></p>	<p>LMB/AL/PT/014</p> <p><i>Método interno basado en In-house method based on VIDAS® Listeria monocytogenes Xpress (LMX)</i></p>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos (excepto quesos a base de leche cruda) <i>Food (except raw milk cheese)</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia automatizada (ELFA) <i>Detection of Salmonella spp. by automated immunofluorescence (ELFA)</i>	LMB/AL/PT/015 <i>Método interno basado en In-house method based on VIDAS® UP Salmonella (SPT)</i>

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

Food analysis using methods based on culture medium isolation techniques

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 (film) de microorganismos aerobios totales a 30 °C <i>Enumeration of total aerobic microorganisms at 30 °C</i>	LMB/AL/PT/024 <i>Método interno basado en In-house method based on 3M™ Petrifilm™ Aerobic Count (AC) Plate</i>
	Recuento en placa (film) de enterobacterias a 37 °C <i>Enumeration of enterobacteriaceae at 37°C</i>	LMB/AL/PT/025 <i>Método interno basado en In-house method based on 3M™ Petrifilm™ Enterobacteriaceae Count (EB) Plate</i>
	Recuento en placa (film) de Mohos y Levaduras <i>Enumeration of Molds and Yeasts</i>	LMB/AL/PT/026 <i>Método interno basado en In-house method based on 3M™ Petrifilm™ Rapid Yeast and Mold Count Plate</i>
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva <i>Enumeration of Escherichia coli positive β-glucuronidase</i>	ISO 16649-2
Moluscos bivalvos <i>Bivalve molluscs</i>	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva <i>Enumeration of Escherichia coli positive β-glucuronidase</i>	LMB/AL/PT/027 <i>Método interno basado en In-house method based on EURL protocol—Enumeration of Escherichia coli in bivalve molluscan shellfish by the colony-count technique</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Crustáceos y moluscos cocinados Moluscos bivalvos vivos y equinodermos tunicados y gasterópodos marinos vivos <i>Crustaceans and cooked molluscs Live bivalve molluscs, echinoderms, tunicates and gastropods</i>	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positiva (NMP) <i>Enumeration of Escherichia coli positive β-glucuronidase</i>	UNE-EN ISO 16649-3
Alimentos <i>Food</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	LMB/AL/PT/012 <i>Método interno basado en In-house method based on Compass® Listeria Agar</i>
	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	LMB/AL/PT/013 <i>Método interno basado en In-house method based on IRIS Salmonella®</i>

Análisis para el control de higiene de superficies mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo

Analysis for the hygiene control of surfaces using methods based on growing medium isolation techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Hisopos/escobillones <i>Swabs</i>	Recuento en placa (film) de microorganismos aerobios totales a 30 °C <i>Enumeration of total aerobic microorganisms at 30 °C</i>	LMB/AL/PT/024 <i>Método interno basado en In-house method based on 3M™ Petrifilm™ Aerobic Count (AC) Plate</i>
	Recuento en placa (film) de microorganismos enterobacterias a 37 °C <i>Enumeration of enterobacteriaceae microorganisms at 37 °C</i>	LMB/AL/PT/025 <i>Método interno basado en In-house method based on 3M™ Petrifilm™ Enterobacteriaceae Count (EB) Plate</i>

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>
Esponjas Hisopos/escobillones <i>Espunges Swabs</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	LMB/AL/PT/012 <i>Método interno basado en In-house method based on Compass® Listeria Agar</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.