

LABNOVA DISTRIBUCIONES AGROALIMENTARIAS, S.L.

Dirección/Address: Calle Vitoria nº 274, nave 138, Naves Taglosa, 09007 Burgos

Norma de referencia/Reference Standard: **UNE-EN ISO/IEC 17043:2010**

Actividad/Activity: **Proveedor de Ensayos de Aptitud / Proficiency Testing Providers**

Acreditación/Accreditation nº: **10/PPI015**

Fecha de entrada en vigor/Coming into effect: 04/03/2016

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev./Ed. 9 fecha/date 08/11/2024)

Ensayos de aptitud de parámetros microbiológicos y físico-químicos de alimentos, agua y superficies

Proficiency testing of microbiological and physicochemical parameters of food, surfaces and water

PRODUCTO/MATERIAL PRODUCTS/MATERIALS	PARÁMETROS PARAMETERS	MÉTODO DE DETERMINACIÓN DEL VALOR ASIGNADO DETERMINATION OF ASSIGNED VALUE
Alimentos elaborados listos para el consumo <i>Processed and ready-to eat-foods</i>	Parámetros microbiológicos: <i>Microbiological parameters:</i> Recuento de Microorganismos aerobios mesófilos <i>Mesophilic aerobic microorganisms enumeration</i> Recuento de Coliformes totales <i>Total coliforms enumeration</i> Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa positivos</i> <i>Staphylococcus coagulase positive enumeration</i> Recuento de <i>Escherichia coli</i> <i>Escherichia coli enumeration</i> Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Listeria monocytogenes enumeration</i> Recuento de enterobacterias <i>Enterobacteriaceae enumeration</i> Detección de <i>Salmonella spp</i> <i>Detection of Salmonella spp</i> Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	Consenso entre laboratorios participantes <i>Consensus among participating laboratories</i> Valor conocido <i>Known value</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: vym50i527z73157N0R

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 <i>PRODUCTS/MATERIALS</i>	PARÁMETROS <i>PARAMETERS</i>	MÉTODO DE DETERMINACIÓN DEL VALOR ASIGNADO <i>DETERMINATION OF ASSIGNED VALUE</i>
Producto Cárnico <i>Meat products</i>	Parámetros microbiológicos: <i>Microbiological parameters:</i> Recuento de Microorganismos aerobios mesófilos <i>Mesophilic aerobic microorganisms enumeration</i> Recuento de Clostridium perfringens <i>Clostridium perfringens enumeration</i> Recuento de enterobacterias <i>Enterobacteriaceae enumeration</i> Recuento de Escherichia coli <i>Escherichia coli enumeration</i> Recuento de Staphylococcus coagulasa positivos <i>Staphylococcus coagulase positive enumeration</i> Recuento de Listeria monocytogenes <i>Listeria monocytogenes enumeration</i> Detección de Salmonella spp <i>Detection of Salmonella spp</i> Detección de Listeria monocytogenes <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	Consenso entre laboratorios participantes <i>Consensus among participating laboratories</i> Valor conocido <i>Known value</i>
Pequeñas superficies simuladas para utilizar hisopo <i>Simulated small surfaces to use with hyssop</i>	Parámetros microbiológicos: <i>Microbiological parameters:</i> Recuento de Microorganismos aerobios mesófilos <i>Mesophilic aerobic microorganisms enumeration</i> Recuento de enterobacterias <i>Enterobacteriaceae enumeration</i>	Consenso entre laboratorios participantes <i>Consensus among participating laboratories</i>
Producto Cárnico <i>Meat products</i>	Parámetros físico-químicos: <i>Physicochemical parameters:</i> Humedad / <i>Moisture</i> Valor energético / <i>Energy value</i> Grasa / <i>Fat</i> Grasa saturadas / <i>Saturated fat</i> Hidratos de Carbono totales / <i>Total carbohydrates</i> Hidratos de carbono insolubles / <i>insoluble carbohydrates</i> Azúcares totales / <i>Sugars</i> Proteína / <i>Protein</i> Sal (expresada como Na x 2.5) / <i>Salt (described as Na x2.5)</i>	Consenso entre laboratorios participantes <i>Consensus among participating laboratories</i>

PRODUCTO/MATERIAL <i>PRODUCTS/MATERIALS</i>	PARÁMETROS <i>PARAMETERS</i>	MÉTODO DE DETERMINACIÓN DEL VALOR ASIGNADO <i>DETERMINATION OF ASSIGNED VALUE</i>
Producto lácteo <i>Dairy products</i>	Parámetros físico-químicos: <i>Physicochemical parameters:</i> Humedad / <i>Moisture</i> Valor energético / <i>Energy value</i> Grasa / <i>Fat</i> Grasa saturadas / <i>Saturated fat</i> Hidratos de Carbono / <i>Carbohydrates</i> Azúcares totales / <i>Sugars</i> Fibra alimentaria / <i>Dietary fibre</i> Proteína / <i>Protein</i> Sal (expresada como Na x 2.5) / <i>Salt (described as Na x2.5)</i> Calcio / <i>Calcium</i>	Consenso entre laboratorios participantes <i>Consensus among participating laboratories</i>
Pescado <i>Fish</i>	Parámetros microbiológicos: <i>Microbiological parameters:</i> Recuento de Microorganismos aerobios mesófilos <i>Mesophilic aerobic microorganisms enumeration</i> Recuento de Coliformes totales <i>Total coliforms enumeration</i> Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa positivos</i> <i>Staphylococcus coagulase positive enumeration</i> Recuento de <i>Escherichia coli</i> <i>Escherichia coli enumeration</i> Detección de <i>Salmonella spp</i> <i>Detection of Salmonella spp</i> Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	Consenso entre laboratorios participantes <i>Consensus among participating laboratories</i> Valor conocido <i>Known value</i>

PRODUCTO/MATERIAL <i>PRODUCTS/MATERIALS</i>	PARÁMETROS <i>PARAMETERS</i>	MÉTODO DE DETERMINACIÓN DEL VALOR ASIGNADO <i>DETERMINATION OF ASSIGNED VALUE</i>
Producto de bollería-pastelería <i>Bakery products</i>	Parámetros microbiológicos: <i>Microbiological parameters:</i> Recuento de Microorganismos aerobios mesófilos <i>Mesophilic aerobic microorganisms enumeration</i> Recuento de enterobacterias <i>Enterobacteriaceae enumeration</i> Recuento de mohos y levaduras <i>Molds and yeast enumeration</i> Recuento de Escherichia coli <i>Escherichia coli enumeration</i> Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa positivos</i> <i>Staphylococcus coagulase positive enumeration</i> Detección de <i>Salmonella spp</i> <i>Detection of Salmonella spp</i> Detección de <i>Shigella spp</i> <i>Detection of Shigella spp</i>	Consenso entre laboratorios participantes <i>Consensus among participating laboratories</i> Valor conocido <i>Known value</i>
Pequeñas superficies simuladas para utilizar hisopo <i>Simulated small surfaces to use with hyssop</i>	Parámetros microbiológicos: <i>Microbiological parameters:</i> Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	Valor conocido <i>Known value</i>

PRODUCTO/MATERIAL <i>PRODUCTS/MATERIALS</i>	PARÁMETROS <i>PARAMETERS</i>	MÉTODO DE DETERMINACIÓN DEL VALOR ASIGNADO <i>DETERMINATION OF ASSIGNED VALUE</i>
Agua residual <i>Waste water</i>	Parámetros físico-químicos: <i>Physicochemical parameters:</i> pH / <i>pH</i> Cloruros / <i>Chlorides</i> Conductividad / <i>Conductivity</i> Demanda química de oxígeno / <i>Chemical Oxygen Demand</i> Demanda Biológica de Oxígeno / <i>Biochemical Oxygen Demand</i> Fósforo total / <i>Total Phosphorous</i> Sólidos en suspensión / <i>Suspended solids</i> Sólidos en suspensión volátiles / <i>Volatile suspended solids</i> Nitritos / <i>Nitrites</i> Nitrógeno amoniacal / <i>Ammoniacal Nitrogen</i> Nitrógeno Total Kjeldahl / <i>Kjeldahl Total Nitrogen</i> Nitrógeno total / <i>Total Nitrogen</i> Ortofosfatos / <i>Orthophosphate</i>	Consenso entre laboratorios participantes <i>Consensus among participating laboratories</i>
Agua de consumo <i>Drinking water</i>	Parámetros físico-químicos: <i>Physicochemical parameters:</i> Amonio / <i>Ammonium</i> Bicarbonatos / <i>Bicarbonates</i> Calcio / <i>Calcium</i> Carbonatos / <i>Carbonates</i> Cloro residual total / <i>Total residual Chlorine</i> Cloro residual libre / <i>Free residual Chlorine</i> Cloro residual combinado / <i>Combined residual Chlorine</i> Cloruros / <i>Chlorides</i> Color / <i>Colour</i> Conductividad / <i>Conductivity</i> Dureza / <i>Hardness</i> Fluoruros / <i>Fluorides</i> Magnesio / <i>Magnesium</i> Nitratos / <i>Nitrates</i> Nitritos / <i>Nitrites</i> Oxidabilidad / <i>Oxidability</i> pH / <i>pH</i> Potasio / <i>Potassium</i> Turbidez / <i>Turbidity</i> Residuo seco / <i>Dry matter</i> Sodio / <i>Sodium</i> Sulfatos / <i>Sulphates</i>	Consenso entre laboratorios participantes <i>Consensus among participating laboratories</i>

PRODUCTO/MATERIAL <i>PRODUCTS/MATERIALS</i>	PARÁMETROS <i>PARAMETERS</i>	MÉTODO DE DETERMINACIÓN DEL VALOR ASIGNADO <i>DETERMINATION OF ASSIGNED VALUE</i>
	<p>Parámetros microbiológicos: <i>Microbiological parameters:</i></p> <p>Recuento de aerobios mesófilos a 22 °C <i>Aerobic microorganisms enumeration at 22 °C</i></p> <p>Recuento de aerobios mesófilos a 36 °C <i>Aerobic microorganisms enumeration at 36 °C</i></p> <p>Recuento de Coliformes totales <i>Total coliforms enumeration</i></p> <p>Recuento de Escherichia coli <i>Escherichia coli enumeration</i></p> <p>Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa positivos</i> <i>Staphylococcus coagulase positive enumeration</i></p> <p>Recuento de enterococos <i>Enterococcus enumeration</i></p> <p><i>Recuento de Clostridium perfringens</i> <i>Clostridium perfringens enumeration</i></p> <p><i>Recuento de Pseudomonas aeruginosa</i> <i>Pseudomonas aeruginosa enumeration</i></p> <p>Detección de <i>Salmonella spp</i> <i>Detection of Salmonella spp</i></p>	<p>Consenso entre laboratorios participantes <i>Consensus among participating laboratories</i></p> <p>Valor conocido <i>Known value</i></p>