

SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD S.L

Dirección: C/ Camino del Molino, 11 NAVE 10. 28400 –COLLADO VILLALBA (MADRID)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **1389/LE2484**

Fecha de entrada en vigor: 04/09/2020

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 3 fecha 01/10/2021)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas continentales	pH por potenciometría (3,00 – 10,01 uds. pH)	PE46AG Método interno basado en UNE-EN ISO 10523
	Conductividad por electrometría (76 -11670 μ S/cm)	PE41AG Método interno basado en UNE-EN ISO 27888

Análisis de Legionella

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo (agua de consumo humano y agua sanitaria)	Recuento de <i>Legionella</i> spp.	UNE-ISO 11731
Aguas continentales tratadas (Piscina, jacuzzi, depósito)	Identificación de <i>Legionella pneumophila</i> (inmunoaglutinación)	PE42AG Método interno basado en kit comercial (*)
Aguas continentales no tratadas (Aguas de río, pozo, depósitos)		

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

Análisis de aguas mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medios de cultivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo	Recuento de coliformes y <i>Escherichia coli</i>	UNE EN-ISO 9308-1
Aguas de piscinas y jacuzzis Aguas de depósito Aguas de río Aguas de pozos		PE14AG Método interno basado en UNE EN-ISO 9308-1

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carnes y derivados Alimentos listos para el consumo	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo	PE03AL <i>Método interno basado en ISO 16649-2</i>
Alimentos listos para el consumo	<i>Recuento de Staphylococcus coagulasa positivo</i>	PE04AL <i>Método interno basado en ISO 6888-2</i>
	<i>Recuento de Listeria monocytogenes</i>	PE23AL <i>Método interno basado en Listeria Precis</i>
Carnes y derivados Alimentos listos para el consumo	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	PE21AL <i>Método interno basado en Salmonella Precis</i>
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	PE22AL <i>Método interno basado en Listeria Precis</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.