

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. 4 fecha 08/07/2022)

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 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 10523</i>
	Conductividad por electrometría (76 -11670 $\mu S/cm$)	PE41AG <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 27888</i>

Análisis de Legionella

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Agua sanitaria Aguas de piscinas y jacuzzis Aguas de depósito Aguas de río Aguas de pozos	Recuento de <i>Legionella</i> spp.	UNE-EN ISO 11731
	Identificación de <i>Legionella pneumophila</i> (serogrupos 1 y 2-14; inmunoaglutinación)	PE42AG <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i>

(*) 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 <i>Método interno basado en UNE EN-ISO 9308-1</i>

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos listos para el consumo: Leche y productos lácteos, Platos preparados listos para comer Fruta y productos frescos Productos de panadería y pastelería.	<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: Leche y productos lácteos, Platos preparados listos para comer Fruta y productos frescos Productos de panadería y pastelería.	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positivo	PE03AL <i>Método interno basado en ISO 16649-2</i>
	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.