

## NABLA 2000, S.L.

Dirección/Address: C/ Lavanda, Nave 51; 45600 Talavera de la Reina (Toledo)

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

Actividad/Activity: **Ensayo/Test**

Acreditación/Accreditation nº: **676/LE1283**

Fecha de entrada en vigor/Coming into effect: 07/11/2008

### ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN/SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev./Ed. 14 fecha/date 14/07/2023)

**Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)**

**Category 0 (Test in the permanent laboratory)**

#### LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA/MICROBIOLOGY LABORATORY

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

*Food analysis by isolation in culture media methods*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIAL TESTED</i>	ENSAYO/TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE</i>
Alimentos Piensos <i>Food Animal feed</i>	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C <i>Plate count of microorganism at 30 °C</i>	PNT-MB-02 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 4833-1</i>
	Recuento en placa de Enterobacterias a 37 °C <i>Plate count of Enterobacteriaceae at 37 °C</i>	PNT MB 19 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 21528-2</i>
	Recuento en placa de Estafilococos coagulasa positivo <i>Plate count of coagulase positive Staphylococci</i>	PNT MB 11 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 6888-1 y 6888-2</i>
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo <i>Plate count of β-glucuronidase positive Escherichia coli</i>	PNT MB 20 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 16649-2</i>
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Plante count of Listeria monocytogenes</i>	PNT MB 24 <i>Método interno basado en In-house method based on ALOA® COUNT</i>

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <i>PRODUCTS/MATERIAL TESTED</i>	<b>ENSAYO/TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE</b>
Alimentos Piensos  <i>Food</i> <i>Animal feed</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	PNT MB 14  <i>Método interno basado en In-house method based on ALOA® ONE DAY</i>
	Detección de <i>Listeria spp.</i> <i>Detection of Listeria spp.</i>	PNT-MB-67  <i>Método interno basado en In-house method based on ALOA® ONE DAY</i>
	Detección de <i>Salmonella spp.</i> <i>Detection of Salmonella spp.</i>	PNT-MB-38  <i>Método interno basado en In-house method based on SALMA® ONE DAY</i>
	Detección de Estafilococos coagulasa positivo <i>Detection of coagulase positive Staphylococci</i>	PNT MB 10  <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 6888-3</i>
Alimentos Piensos (productos con $A_w \leq 0,95$ )  <i>Food</i> <i>Animal feed</i>  <i>(product with <math>A_w \leq 0,95</math>)</i>	Recuento en placa de mohos y levaduras <i>Plate count of yeasts and moulds</i>	PNT MB 12  <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 21527-2</i>
Carnes y derivados Alimentos listos para el consumo  <i>Meat and derivatives</i> <i>Ready-to-eat food</i>	Recuento en placa de <i>Campylobacter spp.</i> <i>Plate count of Campylobacter spp</i>	PNT-MB-65  <i>Método interno basado en In-house method based on CampyFood Agar (CFA)</i>

**Análisis para control de higiene mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo**  
*Hygiene control analysis by isolation in culture media methods*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <i>PRODUCTS/MATERIAL TESTED</i>	<b>ENSAYO/TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <i>STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE</i>
Esponjas <i>Sponges</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	PNT-MB-38  <i>Método interno basado en In-house method based on SALMA® ONE DAY</i>
Hisopos <i>Swabs</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	PNT MB 14  <i>Método interno basado en In-house method based on ALOA® ONE DAY</i>
	Detección de <i>Listeria</i> spp. <i>Detection of Listeria spp.</i>	PNT-MB-67  <i>Método interno basado en In-house method based on ALOA® ONE DAY</i>

**LABORATORIO FÍSICO-QUÍMICOS/PHYSICAL-CHEMICAL LABORATORY**

**Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas**  
*Analysis using methods based on gravimetric and volumetric techniques*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <i>PRODUCTS/MATERIAL TESTED</i>	<b>ENSAYO/TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <i>STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE</i>
Alimentos (excepto aceites y grasas, alimentos ricos en azúcares y vinagres) <i>Food (except oils and fats, foods rich in sugars and vinegars)</i>	Humedad por gravimetría <i>Moisture by gravimetry</i>	PNT-FQ-01 Rev.07  <i>Método interno In-house method</i>
Alimentos (excepto leches líquidas, leches y suero en polvo, yogures y natas) <i>Food (except liquid milks, milks and whey powder, yogurts and creams)</i>	Grasa por gravimetría (con hidrólisis previa) <i>Fat by gravimetry (with prior hydrolysis)</i>	PNT-FQ-08 Rev.10  <i>Método interno In-house method</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIAL TESTED</i>	ENSAYO/TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE</i>
Alimentos <i>Food</i>	Cenizas por gravimetría <i>Ashes by gravimetry</i>	PNT-FQ-05 Rev.08 <i>Método interno In-house method</i>
	Nitrógeno por volumetría (método Kjeldahl) <i>Nitrogen/protein by titration (Kjeldahl method)</i>	PNT-FQ-12 Rev.10 <i>Método interno In-house method</i>
Alimentos (excepto aceites y grasas, alimentos ricos en azúcares y vinagres, leches líquidas, leches y suero en polvo, yogures y natas) <i>Food (except oils and fats, foods rich in sugars and vinegars, liquid milks, milks and whey powder, yogurts and creams)</i>	Hidratos de Carbono Totales por cálculo <i>Total carbohydrates by calculation</i>	PNT-FQ-91 Rev.04 <i>Método interno In-house method</i>
	Valor energético por cálculo <i>Energy value by calculation</i>	

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrometría atómica

*Analysis using methods based on atomic spectrometry techniques*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIAL TESTED</i>	ENSAYO/TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE</i>
Alimentos <i>Food</i>	Sodio, Calcio, Magnesio y Potasio por espectroscopía de plasma de acoplamiento inductivo (ICP-AES) <i>Sodium, Calcium, Magnesium y Potassium by inductive coupled plasma spectroscopy (ICP-AES)</i>  <i>(≥ 0,005 g/100 g) Sodium</i> <i>(≥ 0,01 g/100 g) Calcium and Magnesium</i> <i>(≥ 0,1 g/100 g) Potassium</i>	PNT-FQ-78 Rev.11 <i>Método interno In-house method</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas  
*Analysis using methods based on electroanalytic techniques*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <i>PRODUCTS/MATERIAL TESTED</i>	<b>ENSAYO/TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <i>STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE</i>
Alimentos <i>Food</i>	Actividad de agua (Aw) <i>Water activity</i>	PNT-FQ-54 Rev.06 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía  
*Analysis using methods based on chromatography techniques*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <i>PRODUCTS/MATERIAL TESTED</i>	<b>ENSAYO/TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <i>STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE</i>
Productos de panadería y bollería envasados con una actividad de agua superior a 0.65 <i>Packaged bakery and pastry products with a water activity greater than 0.65</i>	Ácido propiónico por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (GC-FID) <i>Propionic acid by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i>  <i>(≥ 500 mg/kg)</i>	PNT-FQ-131 Rev.07 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>
Productos de panadería Productos de bollería Quesos  <i>Bakery products</i> <i>Pastries</i> <i>Cheeses</i>	Ácido sórbico y benzoico por cromatografía líquida con detector de diodos (LC-DAD) <i>Benzoic and sorbic acids by liquid chromatography with diodearray detector (LC-DAD)</i>  <i>(≥ 20 mg/kg)</i>	PNT-FQ-118 Rev.05 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>
Grasas extraídas de los alimentos (excepto leches líquidas, leches y sueros en polvo, yogures y nata) Aceites y grasas  <i>Fats extracted from food (except liquid milks, milks and whey powder, yogurts and creams)</i>  <i>Oils and fats</i>	Determinación de las fracciones de grasa saturada, insaturada y poliinsaturada por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (GC-FID) <i>Determination of saturated, unsaturated and polyunsaturated fat fractions by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i>	PNT-FQ-155 Rev. 04 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <i>PRODUCTS/MATERIAL TESTED</i>	<b>ENSAYO/TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <b>STANDARD</b> <b>SPECIFICATIONS/TEST</b> <b>PROCEDURE</b>
Aceites y grasas <i>Oils and fats</i>	Composición de ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (GC-FID) <i>Composition of fatty acids by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i> (≥0.10%) Ácido Butírico <i>Butyric acid</i> Ácido Linoleico <i>Linoleic acid</i> Ácido Caproico <i>Caproic acid</i> Ácido Araquídico <i>Arachic acid</i> Ácido caprílico <i>Caprylic acid</i> Ácido Alfa-Linolénico <i>Alpha-Linolenic acid</i> Ácido Cáprico <i>Capric acid</i> Ácido Gamma-Linolénico <i>Gamma-Linolenic acid</i> Ácido Undecanoico <i>Undecanoic acid</i> Ácido Gadoleico <i>Gadoleic acid</i> Ácido Láurico <i>Lauric acid</i> Ácido Heneicosanoico <i>Heneicosanoic acid</i> Ácido Tridecanoico <i>Tridecanoic acid</i> Ácido Eicosadienoico <i>Eicosadienoic acid</i> Ácido Mirístico <i>Myristic acid</i> Ácido Behénico <i>Behenic acid</i> Ácido Miristoleico <i>Myristoleic acid</i> Ácido Dihomo-gamma-linolenico <i>Dihomo-gamma-linolenic acid</i> Ácido Pentadecanoico <i>Pentadecanoic acid</i> Ácido Eicosatrienoico <i>Eicosatrienoic acid</i> Ácido Pentadecenoico <i>Pentadecenoic acid</i> Ácido Erúcico <i>Erucic acid</i> Ácido Palmítico <i>Palmitic acid</i> Ácido Araquidónico <i>Arachidonic acid</i> Ácido Palmitoleico <i>Palmitoleic acid</i> Ácido Tricosanoico <i>Tricosanoic acid</i> Ácido Margárico <i>Margaric acid</i> Ácido Docosadienoico <i>Docosadienoic acid</i> Ácido Margaroléico <i>Margaroleic acid</i> Ácido Eicosapentaenoico <i>Eicosapentaenoic acid</i> Ácido Esteárico <i>Stearic acid</i> Ácido Lignocérico <i>Lignoceric acid</i> Ácido Elaídico <i>Elaidic acid</i> Ácido Nervónico <i>Nervonic acid</i> Ácido Oleico <i>Oleic acid</i> Ácido Docohexaenoico <i>Docohexaenoic acid</i> Ácidos Trans-Linoleicos <i>Trans-Linoleic acids</i>	PNT-FQ-155 Rev. 04 <i>Método interno</i> <i>In-house method</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 to be based on standardized methods when its validity and suitability for use have been demonstrated by reference to said standardized method and in no case implies that ENAC considers that both methods are equivalent. For more information, we recommend consulting Annex I to the CGA-ENAC-LEC*