

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. 16 fecha/date 04/10/2024)

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 PRODUCTS/MATERIAL TESTED	ENSAYO/TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
Alimentos Piensos <i>Food</i> <i>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>Plate count of Listeria monocytogenes</i>	PNT MB 24 <i>Método interno basado en In-house method based on ALOA® COUNT</i>

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>	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>
	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>
	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 Animal feed (product with $A_w \leq 0,95$)</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 Ready-to-eat food</i>	Recuento en placa de <i>Campylobacter</i> spp. <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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIAL TESTED</i>	ENSAYO/TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIAL TESTED</i>	ENSAYO/TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <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.08 <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 PRODUCTS/MATERIAL TESTED	ENSAYO/TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
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.11 <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 PRODUCTS/MATERIAL TESTED	ENSAYO/TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
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> ($\geq 0,005$ g/100 g) Sodium ($\geq 0,01$ g/100 g) Calcium and Magnesium ($\geq 0,1$ g/100 g) Potassium	PNT-FQ-78 Rev.12 <i>Método interno In-house method</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas
Analysis using methods based on electroanalytic 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>	Actividad de agua (Aw) <i>Water activity</i>	PNT-FQ-54 Rev.07 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIAL TESTED</i>	ENSAYO/TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <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.08 <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.06 <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