

LABORATORIO MUNICIPAL DE SEVILLA

Dirección: Avda. María Auxiliadora, 16; 41003 (Sevilla)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **1073/LE2066**

Fecha de entrada en vigor: 20/12/2013

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev.15 fecha 16/02/2023)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

NEGOCIADO QUÍMICA

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|--|--|
| Comidas preparadas Carne y derivados Leche | Proteínas por volumetría (método Kjeldahl) | PE/Q/017 Rev. 6 <i>Método interno</i> |
| Pasta alimenticia Galletas Harinas de cereales | Cenizas por gravimetría | PE/Q/016 Rev. 6 <i>Método interno</i> |
| Comidas preparadas Carne y derivados Galletas | Grasa por gravimetría (método Soxhlet) | PE/Q/012 Rev. 6 <i>Método interno</i> |
| Comidas preparadas Carne y derivados Pastas alimenticias Harinas de cereales | Humedad por gravimetría | PE/Q/020 Rev. 6 <i>Método interno</i> |
| Leche | Extracto seco por gravimetría | PE/Q/021 <i>Método interno basado en BOE-A-1972-1087 Anexo 2, punto 5</i> |
| Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales | Cloruros por volumetría (≥ 10 mg/l) | PE/Q/025 <i>Método interno conforme a Real Decreto 140/2003 y sus posteriores modificaciones Anexo IV Parte B</i> |

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrometría atómica

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|--|--|--|
| Comidas preparadas Carne y derivados | Sodio por espectrometría de absorción atómica (atomización por llama) $(\geq 30 \text{ mg}/100\text{g})$ | PE/Q/064 <i>Método interno basado en AOAC 985.35</i> |
| Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales | Sodio por espectrometría de absorción atómica (atomización por llama) $(\geq 5 \text{ mg}/\text{l})$ | PE/Q/063 <i>Método interno basado en APHA-AWWA-WPCF 3500-Na B</i> |
| | Mercurio por espectrometría de fluorescencia atómica (vapor frío) $(\geq 0,2 \text{ }\mu\text{g}/\text{l})$ | PE/Q/066 Rev. 8 <i>Método interno</i> |
| Pescado y derivados Mariscos y derivados | Mercurio por espectrometría de fluorescencia atómica (vapor frío) $(\geq 0,06 \text{ mg}/\text{kg})$ | PE/Q/067 <i>Método interno basado en UNE-EN 13806</i> |

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|--|---|--|
| Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales | Amonio por espectrofotometría UV-VIS $(\geq 0,10 \text{ mg}/\text{l})$ | PE/Q/022 <i>Método interno basado en 4550-NH3 F de APHA-AWWA-WPCF</i> |
| | Nitratos por espectrofotometría UV-VIS $(\geq 5,00 \text{ mg}/\text{l})$ | PE/Q/001 <i>Método interno basado en 4550-NO3 B de APHA-AWWA-WPCF</i> |
| | Nitritos por espectrofotometría UV-VIS $(\geq 0,03 \text{ mg}/\text{l})$ | PE/Q/010 <i>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 Anexo I, punto 19</i> |

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|---|
| Aguas de consumo Agua envasada Agua continental | pH a 25 °C por electrometría (4,0 – 10,0 unidades de pH) | PE/Q/008 <i>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 Anexo I, punto 4</i> |
| | Conductividad eléctrica a 20°C (130 µS/cm – 11,70 mS/cm) | PE/Q/011 <i>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 Anexo I, punto 6</i> |

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|--|---|---|
| Pescados y conservas de pescado al natural y en aceite vegetal | Determinación de histamina por cromatografía líquida con detector ultravioleta (LC-UV) (≥40 mg/kg) | PE/Q/006 Rev. 03 <i>Método interno</i> |

NEGOCIADO MICROBIOLOGÍA

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

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|-----------------------------|--|--|
| Alimentos | Detección de <i>Salmonella</i> spp. | UNE-EN ISO 6579-1 |
| Hisopos Esponjas | Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> | PE/M/17 <i>Método interno basado en ALOA® ONE DAY</i> |
| Alimentos | Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i> | PE/M/15 <i>Método interno basado en ISO 11290-2</i> |

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

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|-------------------------------|
| Aguas de consumo Aguas tratadas no destinadas al consumo | Recuento de microorganismos a 36 °C y 22 °C | UNE EN ISO 6222 |

Análisis de *Legionella*

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|---|
| Aguas de consumo Aguas continentales tratadas Aguas continentales no tratadas | Recuento de <i>Legionella</i> spp. Identificación de <i>Legionella pneumophila</i> (Inmunoaglutinación) | UNE-EN ISO 11731 PE/M/20 <i>Método interno basado en kit comercial(*)</i> |

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

Análisis mediante métodos basados en técnicas de parasitología

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|-----------------------------------|--|-------------------------------|
| Carne de porcino, jabalí y equino | Detección de larvas de triquina (<i>Trichinella</i> spp.) por digestión y microscopía | UNE-EN ISO 18743 |

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