

AGROLAB IBÉRICA, S.L. (Unipersonal)

Dirección/ Address: C/ Valle de Tobalina, 40. 09001-Burgos

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

Actividad/ Activity: **Ensayo/ Test**

Acreditación nº: **258/LE2068**

Fecha de entrada en vigor/ Coming into effect: 25/01/2013

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN/ SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev/Ed. 16 fecha/date 30/03/2020)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Category 0 (Tests in the permanent laboratory)

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS/PHYSICOCHEMICAL ANALYSIS

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

Analysis by gravimetric and volumetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos <i>Food</i>	Humedad por gravimetría <i>Moisture by gravimetry</i>	QMP_504_AI_53_08_x.doc Rev. 08 <i>Método interno In-house method</i>
Piensos y sus materias primas <i>Feed and feed materials</i>		QMP_504_AI_53_08_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (CE) nº 152/2009, Anexo III Apto. A</i>
Alimentos <i>Food</i>	Cenizas por gravimetría <i>Ashes by gravimetry</i>	QMP_504_AI_53_15_x.doc Rev. 05 <i>Método interno In-house method</i>
Piensos y sus materias primas <i>Feed and feed materials</i>		QMP_504_AI_53_15_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (CE) nº 152/2009, Anexo III Apto. M</i>

ENAC is signatory of the Multilateral Recognition Agreements established by the European and International organizations of Accreditation Bodies EA, ILAC and IAF. For more information www.enac.es

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

ENAC es firmante de los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo establecidos en el seno de la European co-operation for Accreditation (EA) y de las organizaciones internacionales de organismos de acreditación, ILAC e IAF (www.enac.es)

Código Validación Electrónica: 96jWI5qB7pAp2z8220

La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra. La presente acreditación está sujeta a modificaciones, suspensiones temporales y retirada.

Su vigencia puede confirmarse en <https://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica> o haciendo clic **aquí**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos <i>Food</i>	Proteína por volumetría (método Kjeldahl) <i>Protein by titration (Kjeldahl method)</i>	QMP_504_AI_53_06_x.doc Rev. 06 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>
Piensos y sus materias primas <i>Feed and feed materials</i>		QMP_504_AI_53_06_x.doc <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>Reglamento (CE) nº 152/2009,</i> <i>Anexo III Apto. C</i>
Alimentos <i>Food</i>	Grasa por gravimetría <i>Crude fat by gravimetry</i>	QMP_504_AI_53_02_x.doc Rev.06 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>
Piensos y sus materias primas <i>Feed and feed materials</i>		QMP_504_AI_53_02_x.doc <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>Reglamento (CE) nº 152/2009,</i> <i>Anexo III Apto. H</i>
Piensos y sus materias primas Cereales, harinas y derivados Féculas Granos Semillas Leche y productos lácteos Carnes y productos cárnicos <i>Feed and feed materials</i> <i>Cereals and cereal products</i> <i>Starches</i> <i>Grains</i> <i>Seeds</i> <i>Milk and milk products</i> <i>Meat and meat products</i>	Azúcares reductores y azúcares totales por volumetría <i>Reducing and total sugars by titration</i>	QMP_504_AI_53_16_x.doc <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>Reglamento (CE) nº 152/2009,</i> <i>Anexo III Apto. J</i>
Pescados y productos de la pesca <i>Fish and fish products</i>	Dióxido de azufre y sulfitos por volumetría (método Monier-Williams modificado) <i>Sulphur dioxide and sulphites by titration (Monier-Williams modified method)</i> (≥ 10 mg/kg)	QMP_504_AI_53_14_x.doc <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>UNE-EN 1988-1</i>

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 96jWI5qB7pAp2z8220

La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra. La presente acreditación está sujeta a modificaciones, suspensiones temporales y retirada. Su vigencia puede confirmarse en <https://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica> o haciendo clic **aquí**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Pescados y productos de la pesca <i>Fish and fish products</i>	Nitrógeno básico volátil total (NBVT) por volumetría <i>Total Volatile Basic Nitrogen (TVB-N) by titration</i> (≥ 10 mg/100 g)	QMP_504_AI_53_13_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (CE) nº 2074/2005, Sección II Apto. III</i>
Alimentos (excepto alimentos con contenido en cloruros superior al 7%) <i>Food (except food with a chloride content more than 7%)</i>	Cloruros por volumetría <i>Chlorides by potentiometric titration</i>	QMP_504_AI_53_10_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 5943</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

Analysis by optical techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Piensos y sus materias primas Cereales Féculas Granos Semillas Leche y productos lácteos <i>Feed and feed materials</i> <i>Cereals</i> <i>Starches</i> <i>Grains</i> <i>Seeds</i> <i>Milk and milk products</i>	Almidón por polarimetría <i>Starch by polarimetry</i>	QMP_504_AI_53_03_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (CE) nº 152/2009, Anexo III Apto. L</i>
Alimentos Bebidas alcohólicas <i>Food</i> <i>Alcoholic beverages</i>	Grado Brix por refractometría <i>Brix degree by refractometry</i>	QMP_504_AI_53_21_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on IFU Methods No.8</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

Analysis by electroanalytic methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos <i>Food</i>	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i> (2 – 10 unidades de pH/pH units)	QMP_504_AI_53_24_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN 1132</i>
Alimentos Piensos y sus materias primas <i>Food Feed and feed materials</i>	Actividad de agua por electrometría <i>Water activity by electrometric analysis</i>	QMP_504_AI_53_20_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 18787</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

Analysis by methods based on molecular spectroscopy

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Pescados y productos de la pesca <i>Fish and fish products</i>	Trimetilamina por espectrofotometría UV-VIS <i>Trimethylamine by UV-VIS spectrophotometry</i> (≥ 0,2 mg N-TMA/100 g)	QMP_504_AI_53_12_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 971.14</i>
Carnes y productos cárnicos <i>Meat and meat products</i>	Almidón por espectrofotometría UV-VIS <i>Starch content by UV-VIS spectrophotometry</i> (≥ 0,25 %)	QMP_504_AI_53_07_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 5554</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía iónica

Analysis by Ionic chromatography techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos <i>Food</i>	Azúcares por cromatografía iónica con detector de pulso amperométrico <i>Sugars by ionic chromatography with amperometric pulse detector</i> <i>Glucosa / Glucose</i> <i>Sacarosa / Sucrose</i> <i>Fructosa / Fructose</i> <i>Maltosa / Maltose</i> <i>Lactosa / Lactose</i> <i>Galactosa / Galactose</i> ($\geq 0,1$ g/100g)	QMP_504_AI_52_02_x.doc <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>AW UK6-0203-102005</i>
Alimentos sin lactosa Hisopos <i>Lactose free Food</i> <i>Swabs</i>	Lactosa por cromatografía iónica con detector de pulso amperométrico <i>Lactose by ionic chromatography with amperometric pulse detector</i> ($\geq 0,005$ g/100g)	QMP_504_AI_52_02_x.doc <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>AW UK6-0203-102005</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

Analysis by ELISA techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos (excepto productos hidrolizados y fermentados) <i>Foods (except hydrolyzed and fermented products)</i>	Cuantificación de gluten mediante ELISA-sándwich (anticuerpo R5) <i>Gluten by ELISA sandwich (R5 antibody)</i> (≥ 5 mg/kg)	QMP_504_AI_ELI_01_x.doc <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>RIDASCREEN® Gliadin</i>
Alimentos <i>Food</i>	Cuantificación de huevo mediante ELISA sándwich <i>Powder of whole egg proteins powders by ELISA</i> ($\geq 0,5$ mg/kg) Huevo entero en polvo/ Powder of whole egg proteins	QMP_504_AI_ELI_02_x.doc <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>RIDASCREEN® FAST EI/Egg protein</i>
	Cuantificación de leche mediante ELISA sándwich <i>Milk protein content by ELISA sandwich</i> ($\geq 2,5$ mg/kg) expresado en proteína de leche/ expressed in milk protein	QMP_504_AI_ELI_05_x.doc <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>RIDASCREEN® FAST Milk</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos <i>Food</i>	Cuantificación de soja mediante ELISA sándwich <i>Soya by ELISA sandwich</i> ($\geq 0,27$ mg/kg) expresado en proteína de soja/expressed in soya protein	QMP_504_AI_ELI_06_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on AgraQuant® Soy</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de PCR

Analysis by methods based on PCR

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Piensos y sus materias primas <i>Food</i> <i>Feed and feed materials</i>	Detección de material vegetal transgénico (p-35S, t-NOS y p-FMV) mediante PCR a tiempo real <i>Detection of vegetal transgenic material by PCR real time (p-35S, t-NOS y p-FMV)</i>	QMP_504_AI_PCR_02_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on GMO Screening Plus Kit</i>
Alimentos Piensos y sus materias primas Hisopos <i>Food</i> <i>Feed and feed materials</i> <i>Swabs</i>	Detección de pescado mediante PCR a tiempo real <i>Detection of fish by PCR real time</i> <i>Límite de detección/Detection limit = 4 mg/kg o mg/l</i>	QMP_504_AI_PCR_03_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on Imegen™ Fish Allergen ID kit</i>
	Detección de mostaza mediante PCR a tiempo real <i>Detection of mustard by PCR real time</i> <i>Límite de detección/Detection limit = 0,4 mg/kg o mg/l</i>	QMP_504_AI_PCR_04_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on SureFood® ALLERGEN Mustard</i>
	Detección de apio mediante PCR a tiempo real <i>Detection of celery by PCR real time</i> <i>Límite de detección/Detection limit = 0,4 mg/kg o mg/l</i>	QMP_504_AI_PCR_05_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on Imegen™ Celery ID kit</i>
	Detección de pistacho mediante PCR a tiempo real <i>Detection of pistachio by PCR real time</i> <i>Límite de detección/Detection limit = 4 mg/kg o mg/l</i>	QMP_504_AI_PCR_06_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on SureFood® ALLERGEN Pistachio</i>

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS/MICROBIOLOGICAL ANALYSIS

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

Analysis by methods based on isolation in culture media techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Piensos y sus materias primas <i>Food</i> <i>Feed and feed materials</i>	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo a 44 °C <i>Enumeration of Escherichia coli positive β-glucuronidase at 44 °C</i>	ISO 16649-2
	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos a 37 °C <i>Enumeration of coagulase positive Staphylococci at 37 °C</i>	QMP_504_AI_51_10_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 6888-2</i>
	Recuento en placa de coliformes a 30 °C <i>Enumeration of coliforms at 30 °C</i>	ISO 4832
	Recuento en placa de coliformes termotolerantes a 44 °C <i>Enumeration of thermotolerant coliforms at 44 °C</i>	NF V 08-060
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Enumeration of Listeria monocytogenes</i>	QMP_504_AI_51_26_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on ALOA® COUNT</i>
	Detección de <i>Escherichia coli</i> presuntivas <i>Detection of presumptive Escherichia coli</i>	ISO 7251
Alimentos Piensos y sus materias primas Hisopos Toallitas Esponjas <i>Food</i> <i>Feed and feed materials</i> <i>Swabs</i> <i>Wipes</i> <i>Sponges</i>	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C <i>Enumeration of aerobic microorganisms at 30 °C</i>	ISO 4833-1
	Recuento en placa de enterobacterias a 30 °C <i>Enumeration of Enterobacteriaceae at 30 °C</i>	ISO 21528-2
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C <i>Enumeration of molds and yeasts at 25 °C</i>	NF V 08-059
	Recuento en placa de <i>Bacillus cereus</i> presuntivos <i>Enumeration of presumptive Bacillus cereus</i>	UNE-EN ISO 7932
	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	ISO 6579-1

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Piensos y sus materias primas Hisopos Toallitas Esponjas	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	QMP_504_AI_51_24_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on ALOA® One Day</i>
Food Feed and feed materials	Detección de <i>Enterobacterias</i> <i>Detection of Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-1
Swabs Wipes Sponges	Detección de Coliformes <i>Detection of Coliforms</i>	ISO 4831
	Detección de Estafilococos coagulasa positivos <i>Detection of coagulase positive Staphylococci</i>	UNE-EN ISO 6888-3

Análisis mediante métodos basados en técnicas de PCR

Analysis by methods based on PCR

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Piensos y sus materias primas Hisopos Toallitas Esponjas <i>Food</i> <i>Feed and feed materials</i> <i>Swabs</i> <i>Wipes</i> <i>Sponges</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por PCR a tiempo real <i>Detection of Salmonella spp. by real time PCR</i>	QMP_504_AI_PCR_08_x.doc <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>iQ-Check Salmonella II</i>
Alimentos Hisopos Toallitas Esponjas <i>Food</i> <i>Swabs</i> <i>Wipes</i> <i>Sponges</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por PCR a tiempo real <i>Detection of Listeria monocytogenes by real time PCR</i>	QMP_504_AI_PCR_09_x.doc <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>iQ-Check Listeria monocytogenes II</i>

Esta revisión corrige las erratas detectadas en la revisión nº 15 de fecha 20/03/2020

This edition corrects mistakes detected in Ed. 15 dated 20/03/2020

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 based on standardized methods when its validity and suitability have been demonstrated against standard reference methods. This will never imply that ENAC considers both methods equivalent. For more information, please consult Annex I to the CGA-ENAC-LEC.

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 96jWI5qB7pAp2z8220

La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra. La presente acreditación está sujeta a modificaciones, suspensiones temporales y retirada. Su vigencia puede confirmarse en <https://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica> o haciendo clic **aquí**