

Otorga la presente / Grants this

ACREDITACIÓN 1154/LE2202

a

ASESORÍA ALIMENTARIA, S.A.

Según criterios recogidos en la norma UNE-EN ISO/IEC 17025, para las actividades de ENSAYO definidas en el ANEXO TÉCNICO nº 1154/LE2202.

According to the criteria in the standard UNE-EN ISO/IEC 17025 for the Testing activities defined in the Technical Annex No 1154/LE2202.

Fecha de entrada en vigor / Coming into effect: 10/07/2015



D. José Manuel Prieto Barrio
Presidente

La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra. Este documento no tiene validez sin su correspondiente anexo técnico. La presente acreditación y su anexo técnico están sujetos a modificaciones, suspensiones temporales y retirada. Su vigencia puede confirmarse en www.enac.es.

The accreditation maintains its validity unless otherwise stated. The present accreditation is not valid without its corresponding technical annex. This accreditation and its technical annex could be reduced, temporarily suspended and withdrawn. The state of validity of it 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)

ENAC is signatory of the Multilateral Recognition Agreements established by the European co-operation for Accreditation (EA) and the international organizations of accreditation bodies, ILAC and IAF (www.enac.es)

ASESORÍA ALIMENTARIA, S.A.

Dirección: C/ Juan de La Cierva, 2 Nave 8 (P.I. Rompecubas); 28341 Valdemoro (Madrid)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **1154/LE2202**

Fecha de entrada en vigor: 10/07/2015

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 10 fecha 07/02/2025)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Complementos alimenticios	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C	IT/MIC/002 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 4833-1</i>
Alimentos	Recuento en placa de enterobacterias	IT/MIC/005 <i>Método interno basado en REBECCA™ + EB</i>
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo	IT/MIC/007 <i>Método interno basado en REBECCA™ + BASE or REBECCA™ + EB</i>
	Recuento en placa de <i>Staphylococcus coagulasa</i> positivo	IT/MIC/010 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 6888-1</i>
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	IT/MIC/069 <i>Método interno basado en ALOA® COUNT</i>
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	IT/MIC/070 <i>Método interno basado en ALOA® ONE DAY</i>
	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	IT/MIC/020 <i>Método interno basado en SALMA® ONE DAY</i>
	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> presuntivos	IT/MIC/012 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 7932</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo	Recuento en placa de microorganismos a 22 °C	UNE-EN ISO 6222
Aguas de torres de refrigeración	Recuento en placa de microorganismos a 22 °C y 36 °C	
Aguas de piscina	Recuento en placa de microorganismos a 37 °C	IT/MIC/046 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 6222</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia automatizada (ELFA)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia (ELFA)	IT/MIC/021 <i>Método interno basado en VIDAS® Up Salmonella (SPT)</i>
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia (ELFA)	IT/MIC/022 <i>Método interno basado en VIDAS® Listeria monocytogenes Xpress (LMX)</i>
	Detección de <i>Listeria</i> spp. por inmunofluorescencia (ELFA)	IT/MIC/023 <i>Método interno basado en VIDAS® Up Listeria (LPT)</i>

Análisis de Legionella

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Agua continental tratada (Aguas de piscina y jacuzzi, Aguas de torres de refrigeración)	Recuento de <i>Legionella</i> spp	UNE-EN ISO 11731

Análisis Físico-Químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas de piscina	pH por electrometría <i>(4-10 uds. de pH)</i>	IT/QMC/066 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 10523</i>
	Conductividad eléctrica <i>(147-12880 $\mu\text{S}/\text{cm}$)</i>	IT/QMC/067 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 27888</i>

Categoría I (Actividades in situ)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sistemas de refrigeración Sistemas de AFCH y ACS (acumuladores, depósitos y puntos terminales) Sistemas climatizados (piscinas, spas y similares)	Toma de muestras para análisis de <i>Legionella</i> .	Anexo IT/GEN/001 <i>Método interno basado en UNE 100030 y RD 487 ANEXO VI</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.