

LISTA DE SERVICIOS

Análisis Microbiológicos de Alimentos

LISTA DE SERVICIOS – ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS

Revisión 029

FECHA 16/08/18

ALIMENTOS¹ ►

(1): Alguno ensayos pueden tener varias técnicas analíticas. Elija el que más se adapte a sus necesidades. Si no indica ninguna, Biotechveg decidirá que método se adapta mejor.

Alimentos Generales – Microbiología Convencional – Alterantes			
Código	Ensayo / Parámetro	Técnica Analítica¹	Procedimiento
000986	Microorganismos Aerobios a 30°C	Detección y recuento en placa	ISO 4833:2014
000216	Mohos y Levaduras	Detección y recuento en placa	ISO 21527-2
001412	*Bacterias termoacidófilas (<i>Alicyclobacillus</i> y otras)	Detección y recuento en placa	PNT-MIC-045
001248	*Bacterias ácido lácticas	Detección y recuento en placa	PNT-MIC-041

Alimentos Generales – Microbiología Convencional – Testigos de Falta de Higiene			
Código	Ensayo / Parámetro	Técnica Analítica¹	Procedimiento
000210	*Coliformes Fecales	Detección y recuento en placa	PNT-MIC-022
000208	*Coliformes Totales	Detección y recuento en placa	PNT-MIC-022
000789	<i>Escherichia coli</i> beta-glucuronidasa (+)	Detección y recuento en placa	ISO 16649-2:2001

Alimentos Generales – Microbiología Convencional – Ensayos Específicos Patógenos			
Código	Ensayo / Parámetro	Técnica Analítica¹	Procedimiento
000205	* <i>Bacillus cereus</i> presuntivos a 30°C	Detección y recuento en placa	ISO 7932:2005
000997	* <i>Campylobacter</i> spp	Investigación	PNT-MIC-012
001247	*Clostridios sulfitorreductores	Detección y recuento en placa	PNT-MIC-015
000212	Enterobacterias totales a 37°C	Detección y recuento en placa	ISO 21528-2:2004
000218	Estafilococos coagulasa positivos	Detección y recuento en placa	ISO 6888-1:2000
000769	* <i>Listeria monocytogenes</i> (Ausencia / Presencia)	Investigación	ISO 11290-2
000982	<i>Listeria monocytogenes</i>	Detección y recuento en placa	PNT-MIC-008
000217	<i>Salmonella</i> (Ausencia / Presencia)	Investigación	ISO 6579:2003
001001	* <i>Shigella</i> spp (Ausencia / Presencia)	Investigación	PNT-MIC-011

Conservas – Test de Estabilidad			
Código	Ensayo / Parámetro	Técnica Analítica¹	Procedimiento
001152	*Estabilidad de Conservas. Método de Rutina	Aceleración deterioro a 37°C y 55°C durante 7 días	NF V08-408

LISTA DE SERVICIOS – ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS

Revisión 029

FECHA 16/08/18

MICROBIOLOGÍA POR PCR ► Resultados en 24 – 48 h

Alimentos Generales – Microbiología por PCR a Tiempo Real			
Código	Ensayo / Parámetro	Técnica Analítica ¹	Procedimiento
000840	* <i>E.coli</i> O157:H7 por RT-PCR (Ausencia/Presencia)	PCR a Tiempo Real	PNT-PCR-009
000838	* <i>Listeria monocytogenes</i> por RT-PCR (Ausencia/Presencia)	PCR a Tiempo Real	PNT-PCR-009
000839	* <i>Salmonella enterica</i> por RT-PCR (Ausencia/Presencia)	PCR a Tiempo Real	PNT-PCR-005
001020	* <i>Campylobacter</i> spp (Ausencia/Presencia)	PCR a Tiempo Real	PNT-PCR-011
001331	* <i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i>	PCR a Tiempo Real	PNT-PCR-010
001041	* <i>E.coli</i> Verotoxigénicas VTEC (O104:H4 y otras)	PCR a Tiempo Real	PNT-PCR-006

PAQUETES DE ANÁLISIS DE ALIMENTOS ►

Código	Identificación Paquete: Control Microbiológico de Alimentos I	Procedimiento
PAQ. 000170	Microorganismos Aerobios a 30°C (Recuento en placa)	ISO 4833:2014
	<i>E.coli</i> beta-glucuronidasa (+) (Recuento en placa)	ISO 16649-2:2001
	<i>Listeria monocytogenes</i> (Recuento en placa)	PNT-MIC-008
	<i>Salmonella</i> (Ausencia/Presencia)	ISO 6579:2003

Código	Identificación Paquete: Control Microbiológico de Alimentos III	Procedimiento
PAQ. 000172	Microorganismos Aerobios a 30°C (Recuento en placa)	ISO 4833:2014
	<i>E.coli</i> beta-glucuronidasa (+) (Recuento en placa)	ISO 16649-2:2001
	* <i>Listeria monocytogenes</i> por RT-PCR (Ausencia/Presencia)	PNT-PCR-009
	* <i>Salmonella enterica</i> por RT-PCR (Ausencia/Presencia)	PNT-PCR-005
	* <i>E.coli</i> O157:H7 por RT-PCR (Ausencia/Presencia)	PNT-PCR-009

LISTA DE SERVICIOS – ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS

Revisión 029

FECHA 16/08/18

**ANEXO TÉCNICO
 ACREDITACIÓN Nº 683/LE1146**
Entidad: BIOTECHVEG, S.A.
Dirección: C/ La Font del Pohuet, 1; San Joan D Alacant; 03550 Alicante
Norma de referencia: UNE-EN ISO/IEC 17025: 2005
Título: Ensayos físico-químicos y microbiológicos en alimentos y aguas
Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)
SECCIÓN ORGÁNICA
Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO				NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Frutas y hortalizas de alto contenido en agua y alto contenido en ácido y agua	Residuos de plaguicidas por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (GC-MS/MS)				Procedimiento interno PNT-RES-007
Frutos secos	Acetocloro	Cresoxim-metilo	Lambda-Cihalotrina	Pinidaben	
Especies (LPE) ⁽¹⁾	Acinatrina	Dieldrin (aldrin+dieldrin)	Lindano	Pinimetanil	
	Alacloro	Endosulfan (alfa+beta+sulfato)	Malation	Tetradifon	
	Benalaxil	Difenoconazol	Metalaxilo	Pinimifos-metil	
	Cadusafos	Espirodiclofeno	Nuarimol	Piniproxifen	
	Benfluralina	Etafluralina	Metazacloro	Procimidona	
	Bifentrina	Etion	Metidation	Prometrina	
	Bromopropilato	Etridiazol	Metribucina	Propizamida	
	Bupirimato	Fempropatrina	Molinato	Quinalfos	
	Buprofecina	Fention	Napropamida	Quinometonato	
	Carbofenotión	Fenarimol	Norflurazon	Quinoxifeno	
	Cipermetrina	Fenitrotion	Paclobutrazol	Tebuconazol	
	Ciproconazol	Fonicamid	Pencicuron	Tebufenpirad	
	Ciprodinilo	Fosmet	Penconazol	Tetraconazol	
	Clorfenvinfos	Fosalon	Pendimetalina	Triadimefon	
	Clorpirifos	Heptacloro	Pirimicarb	Triadimenol	
	Clorpirifos-metilo	Hexaconazol	Piperonil-butóxido	Trifluralina	
	Clozolinato	Iprodiona	Pirazofos		

(1) "El Laboratorio dispone de una Lista Pública de Ensayo (LPE) a disposición del cliente, indicando las matrices concretas según se establece en la Nota Técnica 19 de ENAC".



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: 1VLcD5P73881owSE56

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 <http://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica> o haciendo clic aquí

LISTA DE SERVICIOS – ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS

Revisión 029

FECHA 16/08/18

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Frutas y hortalizas de alto contenido en agua y alto contenido en ácido y agua	Residuos de plaguicidas por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS)	Procedimiento interno PNT-RES-005
Frutos secos	Acetamiprid Ametrina Azoxistrobina Benthiavalicarboisopropil Espirotetramat Espiromaxamina Etrimerol Hidrametilinon Hidroxido de fentina Imazalil Imazaquina Imidacloprid Indoxacarb Iprovalicarb Isofenfos-metilo Isoproteruron Mecarbam Mecarban Mepanipirima Mepronilo Metalaxilo-M Metobromuron Metolacolor Metoxifenosida Miclubutanil Monocrotofos Neburon Oxadiazon Oxadixilo Oxamil Oxidemeton-metilo Paraoxon Paraoxon-metilo Piraclostrobina Procloraz Propamocarb Propargita Propiconazol Proquinazid Prosulfocarb Quizalofop-P-ethyl Tebufenocida Teflubenzuron Tiabendazol Tiacloprid Tiametoxam Tidiazuron Triclicazol Trifloxistrobina Triflumuron	
Especies (LPE) ⁽¹⁾		
Café	Ocratoxina A por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS)	Procedimiento interno PNT-RES-008
Cereales	(≥ 2,0 µg/kg) Especies	
Harinas de cereal y derivados	(≥ 0,50 µg/kg) Cereales y derivados	
Especies	(≥ 2,0 µg/kg) Café	
Vino	(≥ 0,10 µg/kg) Vino	
	Ocratoxina A por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (LC-FLD)	Procedimiento interno PNT-RES-016
	(≥ 2,0 µg/kg) Especies	
	(≥ 0,50 µg/kg) Cereales y derivados	
	(≥ 2,0 µg/kg) Café	
	(≥ 0,10 µg/kg) Vino	

(1) "El Laboratorio dispone de una Lista Pública de Ensayo (LPE) a disposición del cliente, indicando las matrices concretas según se establece en la Nota Técnica 19 de ENAC".

LISTA DE SERVICIOS – ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS

Revisión 029

FECHA 16/08/18

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Frutas y hortalizas procesados Conservas vegetales	pH por potenciometría (2,0 – 8,0 unidades de pH)	Procedimiento interno PNT-ALI-023

SECCIÓN DE 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 y recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positivo	ISO 16649-2:2001
	Detección y recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Procedimiento interno PNT-MIC-008
	Detección y recuento en placa de <i>Stafilococos</i> coagulasa positivo	UNE-EN ISO 6888-1:2000
	Detección y recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C	UNE-EN ISO 4833-1:2014
	Detección y recuento en placa de Enterobacterias totales a 37 °C	ISO 21528-2:2017
	Detección y recuento en placa de mohos y levaduras	ISO 21527-1:2008 ISO 21527-2:2008
	Investigación de <i>Salmonella</i> spp.	UNE-EN ISO 6579:2017

LISTA DE SERVICIOS – ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS

Revisión 029

FECHA 16/08/18

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 no tratadas Aguas tratadas no destinadas al consumo humano Aguas residuales	Detección y recuento en placa de microorganismos aerobios a 22 °C	ISO 6222:1999
Aguas de consumo Aguas de piscinas	Detección y recuento de <i>Escherichia coli</i> y bacterias coliformes (Filtración)	Procedimiento interno PNT-MIC-034
Aguas de consumo Aguas no tratadas Aguas tratadas no destinadas al consumo humano Aguas residuales Aguas marinas (excepto bacterias coliformes)	Detección y recuento de <i>Escherichia coli</i> y bacterias coliformes (NMP)	ISO 9308-2:2014

SECCIÓN BIOLOGÍA MOLECULAR
Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto productos con gluten hidrolizado)	Gluten mediante ELISA-sandwich (anticuerpo R5) (≥ 8 mg/kg)	Procedimiento interno PNT-ALI-029