

## 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.9 fecha 24/04/2020)

**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. 4 <i>Método interno</i>
Pasta alimenticia Galletas Harinas de cereales	Cenizas por gravimetría	PE/Q/016 Rev. 4 <i>Método interno</i>
Comidas preparadas Carne y derivados Galletas	Grasa por gravimetría (método Soxhlet)	PE/Q/012 Rev. 4 <i>Método interno</i>
Comidas preparadas Carne y derivados Pastas alimenticias Harinas de cereales	Humedad por gravimetría	PE/Q/020 Rev. 4 <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 ( $\geq 10$ 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 espectrometría de fluorescencia atómica (vapor frío) $(\geq 0,2 \text{ }\mu\text{g}/\text{l})$	PE/Q/066 <i>Método interno basado en UNE-EN 13506</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 $(\geq 0,10 \text{ mg}/\text{l})$	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 Aguas envasadas Aguas continentales	pH a 25 °C por electrometría <i>(4,0 – 10,0 unidades de pH)</i>	PE/Q/008 <i>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 Anexo I, punto 4</i>
	Conductividad eléctrica a 20°C <i>(130 µS/cm – 11,70 mS/cm)</i>	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) <i>(40 – 500 mg/kg)</i>	PE/Q/006 Rev. 02 <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 Hisopos Esponjas	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	PE/M/14 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 6579-1</i>
	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	PE/M/16 <i>Método interno basado en UNE EN ISO 6222</i>

### 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>
Aguas de torres de refrigeración y condensadores evaporativos	Recuento de <i>Legionella</i> spp.  Identificación de <i>Legionella pneumophila</i> (Inmunoaglutinación)	UNE-EN ISO 11731: 2007 PE/M/13 <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 péptica y microscopía	PE/M/01 <i>Método interno basado en Reglamento (CE) nº 2015/1375 Anexo I Capítulo I Anexo III</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