

**ANEXO TÉCNICO
ACREDITACIÓN Nº 1073/LE2066**

Entidad: LABORATORIO MUNICIPAL DE SEVILLA

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

Norma de referencia: UNE-EN ISO/IEC 17025: 2005

Título: Ensayos en productos agroalimentarios

Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)

NEGOCIADO QUÍMICA

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Platos preparados Carne y productos cárnicos Leche Pasta alimenticia Galletas Harinas de cereales	Proteínas por volumetría (método Kjeldahl)	Procedimiento interno PE/Q/017
Platos preparados Carne y productos cárnicos Galletas	Grasa por gravimetría (método Soxhlet)	Procedimiento interno PE/Q/012
Platos preparados Carne y productos cárnicos Pastas alimenticias Harinas de cereales	Humedad por gravimetría	Procedimiento interno PE/Q/020
Platos preparados Carne y productos cárnicos Leche Pastas alimenticias Galletas Harinas de cereales	Cenizas por gravimetría	Procedimiento interno PE/Q/016
Leche	Extracto seco por gravimetría	Procedimiento interno PE/Q/021

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas destinada al consumo humano Aguas continentales	Cloruros por volumetría ($\geq 10 \text{ mg/l}$)	Procedimiento interno PE/Q/025

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrometría atómica

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Platos preparados Carne y productos cárnicos	Sodio por espectrometría de absorción atómica (atomización por llama) ($\geq 30 \text{ mg/100g}$)	Procedimiento interno PE/Q/064
Aguas destinada al consumo humano Aguas continentales	Sodio por espectrometría de absorción atómica (atomización por llama) ($\geq 5 \text{ mg/l}$)	Procedimiento interno PE/Q/063
	Mercurio espectrometría de fluorescencia atómica (vapor frío) ($\geq 0,2 \text{ } \mu\text{g/l}$)	Procedimiento interno PE/Q/066

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas destinada al consumo humano Aguas continentales	Amonio por espectrofotometría UV-VIS ($\geq 0,10 \text{ mg/l}$)	Procedimiento interno PE/Q/022
	Nitratos por espectrofotometría UV-VIS ($\geq 5,00 \text{ mg/l}$)	Procedimiento interno PE/Q/001
	Nitritos por espectrofotometría UV-VIS ($\geq 0,10 \text{ mg/l}$)	Procedimiento interno PE/Q/010

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas destinada al consumo humano Aguas continentales	pH a 25 °C por electrometría (4,0 – 10,0 unidades de pH)	Procedimiento interno PE/Q/008
	Conductividad eléctrica a 20°C (130 $\mu\text{S/cm}$ – 11,70 mS/cm)	Procedimiento interno PE/Q/011

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	Investigación de <i>Salmonella</i> spp.	Procedimiento interno PE/M/14
	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>	Procedimiento interno PE/M/17
Alimentos	Detección y recuento de <i>Listeria monocytogenes</i>	Procedimiento interno PE/M/15

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas destinadas al consumo humano	Detección y recuento de <i>Legionella</i> spp. con identificación de <i>Legionella pneumophila</i>	UNE-EN ISO 11731:2007
Aguas tratadas no destinadas al consumo	Detección y recuento de aerobios a 36°C y 22°C	UNE EN ISO 6222:1999

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	Reglamento (CE) nº 2015/1375 Anexo I Capítulo I Anexo III