

LABORATORIOS NUEVAS TECNOLOGÍAS, S.L. (LANUTEC)

Dirección/Address: Polígono Industrial La Red Sur, Calle 15, nº: 28; 41500, Alcalá de Guadaíra, (Sevilla)

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

Actividad/Activity: **Ensayo/Test**

Acreditación/Accreditation nº : **796/LE1827**

Fecha de entrada en vigor/Coming into effect: 20/05/2011

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN/SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev./Ed. 13 fecha/date 23/12/2021)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Category 0 (Test in the permanent laboratory)

ÁREA DE MICROBIOLOGÍA /MICROBIOLOGICAL AREA

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

Analysis by isolation techniques in culture medium

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Hisopos <i>Food Swabs</i>	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C <i>Enumeration of microorganism at 30 °C</i>	PNT-09 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 4833-1</i>
Alimentos <i>Food</i>	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva <i>Enumeration of β-glucuronidase positive Escherichia coli</i>	PNT-15 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 16649-2</i>
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Enumeration of Listeria monocytogenes</i>	PNT-33 <i>Método interno basado en In-house method based on COMPASS® Listeria</i>
Hisopos <i>Swabs</i>	Recuento en placa de microorganismos a 37 °C	PNT-29 Rev. 03 <i>Método interno In-house method</i>
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C <i>Enumeration of yeast and moulds at 25 °C</i>	PNT-35 <i>Método interno basado en In-house method based on NF-V-08-059</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

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: 5E1H11J9Ak0c7Km2U

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 Harina de pescado <i>Food Fish flour</i> Hisopos <i>Swabs</i>	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C <i>Enumeration of enterobacteria at 37 °C</i>	PNT-14 PNT-30 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 21528-2</i>
Alimentos <i>Food</i> Hisopos <i>Swabs</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	PNT-10 PNT-31 <i>Método interno basado en In-house method based on COMPASS® Listeria</i>
Alimentos Harina de pescado <i>Food Fish flour</i> Hisopos Esponjas <i>Swabs Sponges</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	PNT-12 PNT-32 <i>Método interno basado en In-house method based on IRIS Salmonella®</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: 5E1H11J9Ak0c7Km2U

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**

ÁREA DE FISICOQUIMICA / PHYSICOCHEMICAL AREA

Análisis de métodos basados en técnicas electroanalíticas

Electroanalytical methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos <i>Food</i>	Actividad del agua por electrometría <i>Water activity by electrometry</i>	PNT-37 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 18787</i>
Alimentos (excepto líquidos con dióxido de carbono) <i>Food (except liquids with carbon dioxide)</i>	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i> <i>(2,0 – 7,0 uds. pH)</i>	PNT-38 Rev. 2 <i>Método interno In-house method</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.

An In-house method is considered to be based on standardized methods when its validity and suitability for use have been demonstrated by reference to said standardized method and in no case implies that ENAC considers that both methods are equivalent. For more information, we recommend consulting 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: 5E1H11J9Ak0c7Km2U

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**