

Otorga la presente / Grants this

## ACREDITACIÓN 1070/LE2048

a la entidad técnica / to the technical entity

### LABROVET, S.L.

Según criterios recogidos en la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025, para la realización de ENSAYOS de PRODUCTOS AGROALIMENTARIOS definidos en el ANEXO TÉCNICO adjunto.

According to the criteria in UNE-EN ISO/IEC 17025 for the performance of Test of Food Products as defined in the attached Technical Annex.

Fecha de entrada en vigor / Coming into effect: 13/12/2013



D. Jose Manuel Prieto Barrio  
Presidente

La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra. Este documento no tiene validez sin su correspondiente anexo técnico, cuyo número coincide con el de la acreditación.

La presente acreditación y su anexo técnico están sujetos a modificaciones, suspensiones temporales y retirada. Su vigencia puede confirmarse en [www.enac.es](http://www.enac.es).

The accreditation maintains its validity unless otherwise stated. The present accreditation is not valid without its corresponding technical annex, which number coincides with the accreditation. This accreditation and its technical annex could be reduced, temporarily suspended and withdrawn.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](http://www.enac.es).

ENAC es firmante del Acuerdo Europeo de Reconocimiento Mutuo firmado entre Organismos Nacionales de Acreditación ([www.european-accreditation.org](http://www.european-accreditation.org)).

ENAC is signatory of the European Recognition Agreement signed among National Accreditation Bodies ([www.european-accreditation.org](http://www.european-accreditation.org))

Ref.: CLE/6332 Fecha de emisión 13/12/2013

**ANEXO TÉCNICO  
ACREDITACIÓN Nº 1070/LE2048**

**Entidad: LABROVET, S.L.**

Dirección: Plaza Ceferino Hernández nº 2; 35018 Palmas de Gran Canaria (LAS PALMAS)

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

**Título: Ensayos microbiológicos en productos agroalimentarios y aguas**

**Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)**

**ÁREA MICROBIOLOGÍA**

Análisis mediante métodos basado en técnicas de inmunofluorescencia (ELFA)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia (ELFA)	Procedimiento interno PNT-AL-05
Alimentos Muestras ambientales (esponjas e hisopos)	Investigación de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia (ELFA)	Procedimiento interno PNT-AL-64
Heces de aves Fondos de caja Calzas Polvo		

Análisis mediante métodos basados en NMP automatizado

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Recuento de <i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glucuronidasa positivo por NMP automatizado	Procedimiento interno PNT-AL-27
	Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa</i> positivo por NMP automatizado	Procedimiento interno PNT-AL-32

Análisis mediante métodos basados en técnicas de parasitología

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carne fresca de cerdo	Detección de larvas de triquina ( <i>trichinella</i> spp.) por digestión péptica y microscopia	Procedimiento interno PNT-AL-66



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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de piscina	Detección y recuento de <i>Pseudomonas</i> aeruginosa (Filtración)	Procedimiento interno PNT-W-09
Aguas marinas Aguas de piscina	Detección y recuento de <i>Escherichia coli</i> (Filtración)	Procedimiento interno PNT-W-11
Aguas marinas	Detección y recuento de Enterococos intestinales (Filtración)	Procedimiento interno PNT-W-15
Aguas de consumo Aguas almacenadas contra incendios Aguas limpieza de instalaciones Aguas de riego Aguas de piscina	Detección y recuento de <i>Legionella spp.</i> e identificación de <i>Legionella pneumophila</i> (Filtración)	Procedimiento interno PNT-W-10

Esta revisión corrige las erratas detectadas en la revisión nº 4 de fecha 20/01/2017