

LABORATORIOS MUNUERA, S.L. (Unipersonal)

Dirección: C/ Julián Romea, Parcela 22 - 1B; 30169 San Ginés (Murcia)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **268/LE1207**

Fecha de entrada en vigor: 13/01/2006

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 18 fecha 12/07/2019)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

AREA FÍSICO-QUÍMICO

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto azúcar, aceites y grasas, alimentos de alto contenido en azúcar, cacao y derivados del cacao) Especias Mezcla de proteínas lácteas	Humedad por gravimetría	PE/MUNLAB/06 226 <i>Método interno basado en ISO 1442</i>
Alimentos (excepto harinas) Especias Mezcla de proteínas lácteas	Cenizas por gravimetría	PE/MUNLAB/06 163 <i>Método interno basado en ASTA Methods 3.0</i>
Especias	Cenizas insolubles al ácido por gravimetría	PE/MUNLAB/06 162 <i>Método interno basado en ASTA Methods 4.0</i>
	Fibra bruta por gravimetría	PE/MUNLAB/06 166 <i>Método interno basado en ASTA Methods 7.0</i>
	Extracto etéreo por gravimetría	PE/MUNLAB/06 165 <i>Método interno basado en UNE-ISO 1108</i>
Alimentos Mezcla de proteínas lácteas	Nitrógeno/Proteína por volumetría (método Kjeldahl)	PE/MUNLAB/06 174 <i>Método interno basado en ISO 8968</i>
Alimentos (excepto leche y derivados de la leche)	Grasa por gravimetría	PE/MUNLAB/06 165 <i>Método interno basado en AN 320 Rev.1 FOSS 2013</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimento (excepto productos altamente hidrolizado y/o fermentados)	Gluten mediante ELISA-Sándwich (anticuerpo R5) ($\geq 5 \text{ mg/kg}$)	PE/MUNLAB/06 366 <i>Método interno basado en RIDASCREEN® Gliadin R7001</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Pimentón	Color ASTA por espectrofotometría UV-VIS	PE/MUNLAB/06 164 <i>Método interno basado en ASTA Methods 20.1</i>
Pescados y conservas de pescados	Histamina por espectrofotometría (método enzimático) ($\geq 25 \text{ mg/kg}$)	PE/MUNLAB/06 821 <i>Método interno basado en BIOSYSTEMS HISTAMINE COD 12829</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía líquida

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Pimentón	Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (LC-FLD) Aflatoxina B1 ($\geq 1 \text{ } \mu\text{g/kg}$) Aflatoxina B2 ($\geq 1 \text{ } \mu\text{g/kg}$) Aflatoxina G1 ($\geq 1 \text{ } \mu\text{g/kg}$) Aflatoxina G2 ($\geq 1 \text{ } \mu\text{g/kg}$)	PE/MUNLAB/06 113 <i>Método interno basado en UNE EN 14123</i>
	Ocratoxina A por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (LC-FLD) ($\geq 1 \text{ } \mu\text{g/kg}$)	PE/MUNLAB/06 169 <i>Método interno basado en UNE-EN 15829</i>
Pescados	Histamina por Cromatografía iónica ($\geq 25 \text{ mg/kg}$)	PE/MUNLAB/06 36 <i>Método interno</i>
	Nitratos y nitritos por Cromatografía iónica ($\geq 8 \text{ mg NO}_3^-/\text{kg}$) ($\geq 6 \text{ mg NO}_2^-/\text{kg}$)	PE/MUNLAB/06 707 <i>Método interno basado en UNE EN 12014-4</i>

AREA INSTRUMENTAL

Análisis mediante métodos basados en técnicas espectrometría atómica

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Pescados y conservas de pescados	Mercurio por fluorescencia atómica (vapor frío) ($\geq 0,10$ mg/kg)	PE/MUNLAB/06 399 PE/MUNLAB/06 428 <i>Método interno basado en UNE-EN 13806</i>
	Mercurio por espectroscopía de absorción atómica (combustión directa y amalgamado en oro) ($\geq 0,05$ mg/kg)	PE/MUNLAB/06 566 <i>Método interno basado en EPA Method 7473</i>
Fertilizantes orgánicos y organominerales	Cobre y Níquel por espectroscopía de absorción atómica (atomización por llama) (≥ 5 mg/kg)	PE/MUNLAB/06 30 IT/MUNLAB/06 25 37 IT/MUNLAB/06 25 40 <i>Métodos internos basados en EPA Method 3050B Reglamento (CE) 2003/2003 Anexo IV método 9.7</i>

AREA DE MICROBIOLOGÍA

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Placas de contacto	Detección y recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C	PEM/MUNLAB/06 17 PEM/MUNLAB/06 44 <i>Métodos internos basados en UNE EN ISO 4833</i>
	Detección y recuento en placa de enterobacterias	PEM/MUNLAB/06 05 PEM/MUNLAB/06 45 <i>Métodos internos basados en ISO 21528-2</i>
	Detección y recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C	PEM/MUNLAB/06 14 PEM/MUNLAB/06 47 <i>Métodos internos basados en BAM Capítulo 18</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Detección y recuento en placa de <i>Escherichia Coli</i> β -glucuronidasa positivo	PEM/MUNLAB/06 28 <i>Método interno basado en ISO 16649-2</i>
	Detección y recuento en placa de anaerobios sulfito-reductores (incluidas esporas)	PEM /MUNLAB/06 15 <i>Método interno basado en ISO 15213</i>
	Detección y recuento en placa de <i>Staphylococcus coagulasa</i> positivo y <i>Staphylococcus aureus</i>	PEM /MUNLAB/06 26 <i>Método interno basado en ISO 6888-2</i>
	Detección y recuento en placa <i>Listeria monocytogenes</i>	PEM /MUNLAB/06 82 <i>Método interno basado en COMPASS® Listeria</i>
	Investigación de <i>Salmonella</i> spp.	PEM /MUNLAB/06 29 <i>Método interno basado en UNE EN ISO 6579-1</i> PEM /MUNLAB/06 136 <i>Método interno basado en Rapid' Salmonella</i>
Alimentos Hisopos, gamuzas y gasas	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>	PEM /MUNLAB/06 99 PEM /MUNLAB/06 116 <i>Métodos internos basados en COMPASS® Listeria</i>
Heces de aves Calzas	Aislamiento e identificación de <i>Salmonella</i> spp.	PEM /MUNLAB/06 59 <i>Método interno basado en UNE EN ISO 6579 Anexo D</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.