

## 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. 22 fecha 06/05/2021)

#### 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) Mezcla de proteínas lácteas	Humedad por gravimetría	PE/MUNLAB/06 226 Rev. 11 <i>Método interno</i>
Alimentos (excepto harinas y especias) Mezcla de proteínas lácteas	Cenizas por gravimetría	PE/MUNLAB/06 163 Rev. 12 <i>Método interno</i>
Especias		PE/MUNLAB/06 163 <i>Método interno basado en ASTA Methods 3.0</i>
		PE/MUNLAB/06 162 <i>Método interno basado en ASTA Methods 4.0</i>
		PE/MUNLAB/06 166 <i>Método interno basado en ASTA Methods 7.0</i>
		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 Rev. 8 <i>Método interno</i>
Alimentos (excepto leche y derivados de la leche)	Grasa por gravimetría	PE/MUNLAB/06 165 Rev. 7 <i>Método interno</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) ( $\geq 25$ mg/kg)	PE/MUNLAB/06 821 <i>Método interno basado en BIOSYSTEMS HISTAMINE COD 12829</i>
	Ascorbato por espectrofotometría (método enzimático) ( $\geq 50$ mg/kg)	PE/MUNLAB/06 819 <i>Método basado en BIOSYSTEMS ASCORBATO OXIDASA. COD 12828</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	pH por potenciometría (2,0-10,0 unidades de pH)	PE/MUNLAB/06 859 <i>Método interno basado en ISO 2917</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) ( $\geq 1$ $\mu$ 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) ( $\geq 1$ $\mu$ g/kg)	PE/MUNLAB/06 169 <i>Método interno basado en UNE-EN 15829</i>
Pescados	Histamina por cromatografía iónica con detector de conductividad ( $\geq 25$ mg/kg)	PE/MUNLAB/06 36 Rev.3 <i>Método interno</i>
	Nitratos y nitritos por cromatografía iónica con detector de conductividad ( $\geq 8$ mg NO <sub>3</sub> <sup>-</sup> /kg) ( $\geq 6$ mg NO <sub>2</sub> <sup>-</sup> /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	Cadmio y plomo por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) Cadmio ( $\geq 0,010$ mg/kg) Plomo ( $\geq 0,050$ mg/kg)	PE/MUNLAB/06 673 <i>Método interno basado en UNE EN 15763</i>
	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>
Pescados y conservas de pescados Fertilizantes	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	Níquel por espectroscopía de absorción atómica (atomización por llama) ( $\geq 5$ mg/kg)	PE/MUNLAB/06 30 Rev.4 IT/MUNLAB/06 25 40 Rev.10 <i>Método interno</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	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C	PEM/MUNLAB/06 17 <i>Métodos internos basados en UNE EN ISO 4833-1</i>
	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C	PEM/MUNLAB/06 05 <i>Métodos internos basados en ISO 21528-2</i>
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C	PEM/MUNLAB/06 14 <i>Métodos internos basados en BAM Capítulo 18</i>
	Recuento en placa de coliformes a 30 °C	PEM/MUNLAB/06 42 <i>Método interno basado en ISO 4832</i>
	Recuento en placa de <i>Escherichia Coli</i> β-glucuronidasa positivo	PEM/MUNLAB/06 28 <i>Método interno basado en ISO 16649-2</i>
	Recuento en placa de anaerobios sulfito-reductores (incluidas esporas)	PEM /MUNLAB/06 15 <i>Método interno basado en ISO 15213</i>
	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>
	Recuento en placa <i>Listeria monocytogenes</i>	PEM /MUNLAB/06 82 <i>Método interno basado en COMPASS® Listeria</i>
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	PEM /MUNLAB/06 99 <i>Métodos internos basados en COMPASS® Listeria</i>
Detección 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>	

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Heces de aves Calzas	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	PEM /MUNLAB/06 59 <i>Método interno basado en UNE EN ISO 6579-1</i>

Análisis para el control de higiene de superficies mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Placas de contacto Hisopos/escobillones, gamuzas y gasas	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 4833-1</i>
	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C	PEM/MUNLAB/06 05 PEM/MUNLAB/06 45 <i>Métodos internos basados en ISO 21528-2</i>
	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>
Hisopos/escobillones, gamuzas y gasas	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	PEM /MUNLAB/06 116 <i>Métodos internos basados en COMPASS® Listeria</i>
	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	PEM /MUNLAB/06 136 <i>Método interno basado en Rapid' Salmonella</i>

Esta revisión corrige las erratas detectadas en la revisión nº 21 de fecha 23/04/2021

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.