

ASOCIACIÓN NACIONAL DE FABRICANTES DE CONSERVAS Y PRODUCTOS TRANSFORMADOS DE PESCADOS Y MARISCOS. CENTRO NACIONAL DE CONOCIMIENTO Y TECNOLOGÍA PARA LA INDUSTRIA MARINA, ACUÍCOLA Y ALIMENTARIA (ANFACO – CYTMA)

Área de Tecnología Analítica

Dirección/Address: Ctra. Colegio Universitario, 16; 36310 Vigo (Pontevedra)

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

Actividad/Activity: **Ensayo**

Acreditación/Accreditation nº: **96/LE230**

Fecha de entrada en vigor/Coming into effect: 05/12/1996

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN/SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev./ Ed. 49 fecha / Date 01/08/2025)

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS PARA INFORMACIÓN NUTRICIONAL" (NT-70.01)*:

ACCREDITATION PROGRAMME: "TEST FOR NUTRITION INFORMATION" (NT-70.01)*

- Ensayos para información nutricional obligatoria conforme al Reglamento CE nº 1169/2011, en alimentos:

Test for mandatory nutrition declaration in accordance with Regulation EC No. 1169/2011, in foods

- Valor energético / Energy value
- Grasas / Fat
- Ácidos grasos saturados / Saturated fatty acids
- Hidratos de carbono / Carbohydrates
- Azúcares / Sugars
- Proteínas / Protein
- Sal (determinación de sodio) / Salt (Determination of Sodium)

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS" (NT-70.02)*:

ACCREDITATION PROGRAMME: "MICROBIOLOGICAL FOOD TESTING" (NT-70.02)*

- Ensayos para el cumplimiento de los criterios microbiológicos de los alimentos:

Tests for compliance with microbiological criteria for food:

- *Listeria monocytogenes* / *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella* / *Salmonella*
- *Escherichia coli* / *Escherichia coli*
- Recuento de colonias aerobias / Aerobic colony count
- Enterobacteriáceas / Enterobacteriaceae
- Estafilococos coagulasa positivos / Coagulase-positive Staphylococci
- Presunto *Bacillus cereus* / Presumptive *Bacillus cereus*
- Enterotoxinas estafilocócicas / Staphylococcal enterotoxins

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS DE GLUTEN Y ALÉRGENOS EN ALIMENTOS" (NT-70.03)*:

ACCREDITATION PROGRAMME: "TEST OF GLUTEN AND ALLERGEN IN FOOD" (NT-70.03)*

- Ensayos para la información sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias:

Tests for information on substances or products causing allergies or intolerances:

- Gluten / Gluten
- Huevo / Egg
- Cacahuetes / Peanuts
- Soja / Soybean
- Leche (proteínas) / Milk (proteins)
- Dióxido de azufre y sulfitos / Sulphur dioxide and sulphites
- Almendra / Almond
- Avellana / Hazelnut
- Nuez / Walnut
-

ENAC is signatory of the Multilateral Recognition Agreements established by the European and International organizations of Accreditation Bodies EA, ILAC and IAF. For more information www.enac.es

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: 8576rP8FzxqZ7467Wj

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**

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: “ENSAYOS PARA EL CONTROL DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA” (NT-70.09)*:

ACCREDITATION PROGRAMME: “TEST FOR THE CONTROL OF ORGANIC PRODUCTION ” (NT-70.09)*

- **Ensayos de residuos de metales para el control de la producción ecológica:**
Tests of metal residues for the control of organic production
 - Cobre, Plomo, Cadmio / *Copper, Lead and Cadmium*

***Disponible en la página web de ENAC**

*** Available on the ENAC website**

Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)
Category 0 (Tests performed at permanent laboratory)

LABORATORIO FÍSICO-QUÍMICO

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas
Analyses by gravimetric and titrimetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Piensos <i>Food Feed</i>	Proteína/nitrógeno mediante volumetría (método Kjeldahl) <i>Protein/Nitrogen by titration (Kjeldahl method)</i>	PEE/1/01 Rev. 22 <i>Método interno In-house method</i>
	Humedad por gravimetría <i>Moisture by gravimetry</i>	PEE/1/03 Rev. 17 <i>Método interno In-house method</i>
	Grasa por gravimetría <i>Fat by gravimetry</i>	PEE/1/02 Rev. 19 <i>Método interno In-house method</i>
	Cenizas por gravimetría <i>Ashes by gravimetry</i>	PEE/1/04 Rev. 18 <i>Método interno In-house method</i>
	Cloruros por volumetría (método Volhard) <i>Chlorides by titration (Volhard method)</i>	PEE/1/05 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 937.09</i>
	Hidratos de carbono (por cálculo) <i>Carbohydrates (by calculation)</i>	PEE/1/124 Rev. 3 <i>Método interno In-house method</i>
Alimentos <i>Food</i>	Valor energético (por cálculo) <i>Energy value (by calculation)</i>	PEE/1/124 <i>Método interno conforme a In-house method according to Reglamento (UE) 1169/2011</i>
Piensos <i>Feed</i>	Valor energético (por cálculo) <i>Energy value (by calculation)</i> <i>Factores de conversión/ conversion factor</i> <i>4,1 kcal/g glúcidos/carbohydrate</i> <i>9,5 kcal/g lípidos / lipid</i> <i>5,6 kcal/g proteínas / proteins</i>	PEE/1/124 Rev. 3 <i>Método interno In-house method</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos <i>Food</i>	Fibra alimentaria (fracciones de alto peso molecular) por método enzimático-gravimétrico <i>Dietary fiber (high molecular weight fractions) by enzymatic-gravimetric method)</i>	PEE/1/125 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 991.43</i>
Productos de la pesca, de la acuicultura y derivados <i>Fish and aquaculture products and derivatives</i>	Nitrógeno básico volátil por volumetría <i>Volatile basic nitrogen by titration</i>	PEE/1/06 <i>Método interno conforme a In-house method according to Reglamento (UE) 2019/627 Anexo VI Capítulo II</i>
Alimentos Vinos <i>Food Wines</i>	Dióxido de azufre y sulfitos por volumetría <i>Sulfur dioxide and sulfites by titration</i> (≥ 10 mg/kg o mg/l)	PEE/1/113 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 990.28</i>
Vinagre <i>Vinegar</i>	Dióxido de azufre total por volumetría <i>Total sulfur dioxide by titration</i> (≥ 10 mg/l)	UNE 33129
	Extracto seco total por gravimetría <i>Total dry extract by gravimetry</i>	PEE/1/13 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1977-16116 Anexo IV Núm.20</i>
	Acidez total por volumetría <i>Total acidity by titration</i>	PEE/1/14 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1977-16116 Anexo IV Núm.20</i>
Elaborados de tomate <i>Processed tomato</i>	Acidez total por titulación volumétrica <i>Total acidity by volumetric titration</i>	PEE/1/24 <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (CEE) 1764/86 Anexo e)</i>
Pimentón <i>Paprika</i>	Extracto etéreo por gravimetría <i>Ether extract by gravimetry</i>	PEE/1/47 Rev.12 <i>Método interno</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Aceites de oliva, soja, girasol y aceites de cobertura del mismo origen <i>Olive, soya and sunflower oils and packing oils of the same origin</i>	Acidez por volumetría <i>Acidity by titration</i>	PEE/1/27 <i>Método interno basado en In-house method based on COI/T.20/Doc. n.º 34</i>
Conservas y semiconservas <i>Preserves and semi-preserves</i>	Peso neto y escurrido por gravimetría <i>Net and drained weight by gravimetry</i>	Real Decreto 1521/1984 Anexo 7 <i>Welmecc 6.8 Issue</i>
Conservas y semiconservas <i>Preserves and semi-preserves</i>	Exudado acuoso por medida directa de volumen <i>Aqueous exudate by direct volume measurement</i>	PEE/1/10 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1985-21750</i>
Carne y derivados cárnicos <i>Meat and meat products</i>	Azúcares totales por volumetría (método de Luff-Schoorl) <i>Total sugar by volumetry (Luff-Schoorl method)</i>	PEE/1/22 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1979-21118 Anexo II Num.11</i>
Alimentos excepto carnes y derivados cárnicos <i>Foods except meat and meat products</i>	Azúcares totales por volumetría (método de Lane y Eynon) <i>Total sugar by volumetry (Lane and Eynon method)</i>	PEE/1/22 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 923.09</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas
Analyses by electroanalytic methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos (excepto bebidas alcohólicas, vinagres, especias y productos cristalinos) <i>Food (except Alcoholic beverages, vinegars, spices and crystalline products)</i> Piensos <i>Feed</i>	Actividad de agua a 25 °C por higrometría <i>Water activity (25 °C) by hygrometry</i>	PEE/1/31 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 18787</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos <i>Food</i>	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i>	PEE/1/126 <i>Método interno basado en In-house method based on NF V 08-409</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas
Analyses by optics methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Elaborados de tomate <i>Processed tomato</i>	Sólidos solubles por refractometría <i>Soluble solids by refractometry</i>	PEE/1/21 <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (CEE) 1764/86 Anexo Apartado b)</i>
Aceites de oliva, soja, girasol y aceites de cobertura del mismo origen <i>Olive, soya and sunflower oils and packing oils of the same origin</i>	Determinación cualitativa de aceite de algodón por la prueba de Halphen <i>Qualitative determination of cotton seed oil by Halphen's test</i>	PEE/1/33 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 897.02</i>
	Determinación cualitativa y semicuantitativa de jabón <i>Qualitative and semi-quantitative determination of soap</i>	PEE/1/36 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1977-16116 Anexo I Núm. 30</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular
Analyses by methods based on molecular spectroscopy

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Productos de la pesca, de la acuicultura y derivados <i>Fish and aquaculture products and derivatives</i>	Trimetilamina por espectrofotometría UV-VIS <i>Trimethylamine by UV-VIS spectrophotometry</i> (≥ 0,20 mg N-TMA/100g de músculo/muscle)	PEE/1/110 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 971.14</i>
	Fósforo total por espectrofotometría UV-VIS <i>Total phosphorus by UV-VIS spectrophotometry</i> (≥ 50 mg P/100g) (≥ 1146 mg P ₂ O ₅ /kg)	PEE/1/114 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1979-21118 Anexo I Num. 47</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas espectrometría atómica
Analyses by methods based on atomic spectrometry

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 Piensos <i>Foods Feed</i>	Elementos por espectrometría de masas asistida por plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) <i>Elements by inductively coupled plasma mass spectrometry (ICP-MS)</i> Arsénico/<i>Arsenic</i> Bebidas / <i>Drinks</i> ($\geq 0,020$ mg/l) Alimentos y Piensos, excepto alimentación infantil / <i>Food and Feed, excluding baby food</i> ($\geq 0,10$ mg/kg o mg/l) Calcio/<i>Calcium</i> ($\geq 2,0$ mg/100g o mg/100ml) Cobre/<i>Copper</i> ($\geq 0,10$ mg/kg o mg/l) Cromo/<i>Chrome</i> ($\geq 0,10$ mg/kg o mg/l) Estaño/<i>Tin</i> ($\geq 5,0$ mg/kg o mg/l) Fósforo/<i>Phosphorus</i> (≥ 50 mg/100g o mg/100 ml) Hierro/<i>Iron</i> ($\geq 0,25$ mg/100g o mg/100ml) Potasio/<i>Potassium</i> (≥ 50 mg/100g o mg/100 ml) Selenio/<i>Selenium</i> ($\geq 0,08$ mg/kg o mg/l) Sodio/<i>Sodium</i> ($\geq 0,0040$ g/100g o mg/100 ml) Cadmio/<i>Cadmium</i> Alimentos, piensos/ <i>Food, feed</i> ($\geq 0,008$ mg/kg o mg/l) Preparados líquidos para lactantes y de continuación / <i>Liquid Infant formulae and follow on-formulae</i> ($\geq 0,0020$ mg/l) Preparados en polvo para lactantes y de continuación / <i>Powdered Infant formulae and follow on-formulae</i> ($\geq 0,0040$ mg/kg) Plomo/<i>Lead</i> Alimentos líquidos, incluidas aquellas bebidas comercializadas para ser reconstituídas / <i>Liquid food, including those drinks marketed to be reconstituted</i> ($\geq 0,010$ mg/kg) Alimentos sólidos (excepto productos de la pesca, de la acuicultura y derivados)/ <i>Solid food (excluding fish and aquaculture products and derivatives)</i> ($\geq 0,020$ mg/kg) Productos de la pesca, acuicultura y transformados, piensos/ <i>Fish and aquaculture products and derivates, offal, feed</i> ($\geq 0,050$ mg/kg) Mercurio/<i>Mercury</i> Alimentos/<i>Food</i> ($\geq 0,060$ mg/kg o mg/l) Sal/<i>Salt</i> ($\geq 0,020$ mg/kg) Piensos/<i>Feed</i> ($\geq 0,10$ mg/kg) Níquel/<i>Nickel</i> Alimentos líquidos/<i>Liquid food</i> ($\geq 0,10$ mg/l) Alimentos sólidos, piensos/<i>Solid food, feed</i> ($\geq 0,20$ mg/kg)	PEE/1/18 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN 15763</i>

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>
Productos de la pesca, de la acuicultura y derivados Piensos Carnes (excepto despojos)	Mercurio por espectrometría de absorción atómica (combustión directa y amalgamado en oro) <i>Mercury by atomic absorption spectrometry (direct combustion and gold amalgamation)</i> ($\geq 0,030$ mg/kg)	PEE/1/07 <i>Método interno conforme a In-house method according to Reglamento (CE) 333/2007 y posteriores modificaciones</i>
<i>Fish and aquaculture products and derivatives</i> <i>Feed</i> <i>Meats (excluding offal)</i>	Cadmio por espectrometría de absorción atómica (atomización electrotérmica) <i>Cadmium and Lead by atomic absorption spectrometry (electrothermal atomization)</i> Cadmio/Cadmium ($\geq 0,010$ mg/kg) Piensos/Feed ($\geq 0,033$ mg/kg)	PEE/1/112 <i>Método interno conforme a In-house method according to Reglamento (CE) 333/2007 y posteriores modificaciones</i>
Productos de la pesca, de la acuicultura y derivados Piensos <i>Fish and aquaculture products and derivatives</i> <i>Feed</i>	Plomo por espectrometría de absorción atómica (atomización electrotérmica) <i>Lead by atomic absorption spectrometry (electrothermal atomization)</i> Plomo/Lead ($\geq 0,06$ mg/kg) Piensos /Feed ($\geq 0,25$ mg/kg)	

LABORATORIO DE TÉCNICAS CROMATOGRÁFICAS

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

Analyses by methods based on chromatography

[illegible]

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Productos de la pesca, de la acuicultura y derivados Harinas de pescado <i>Fish and aquaculture products and derivatives Fish meal</i>	Histamina por cromatografía líquida con detector de espectrofotometría UV-VIS <i>Histamine by liquid chromatography with UV-Vis spectrophotometry detector</i> (≥ 10 mg/kg) (≥ 50 mg/kg) en harinas de pescado/in fish meal	PEE/1/19 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 19343</i>
Alimentos <i>Food</i>	Azúcares por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (LC-RID) <i>Sugars by liquid chromatography with refraction index detector (LC-RID)</i> Fructosa / Fructose Glucosa / Glucose Sacarosa / Saccharose Maltosa/ Maltose Lactosa / Lactose ($\geq 0,5$ g/100 g o 0,5 g/100 ml)	PEE/1/16 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 982.14 AOAC 977.20</i>
Crustáceos <i>Crustaceans</i>	4-Hexilresorcinol (E 586) por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (LC-FLD) <i>4-Hexylresorcinol (E 586) by liquid chromatography with fluorescence detector (LC-FLD)</i> ($\geq 0,40$ mg / kg)	PEE/1/30 <i>Método interno basado en In-house method based on Journal of AOAC international VOL. 83, Nº 1, 2000</i>
Aceites de oliva, soja, girasol y aceites de cobertura del mismo origen <i>Olive, soya and sunflower oils and packing oils of the same origin</i>	Composición de ácidos grasos saturados por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG/FID) <i>Fatty acid composition by gas chromatography with Flame Ionization Detector (GC/FID)</i> Ácido araquídico/Arachidic acid Ácido margárico/Margaric acid Ácido behénico/Behenic acid Ácido margaroleico/Margaroleic acid Ácido esteárico/Stearic acid Ácido mirístico/Myristic acid Ácido gadoleico/Gadoleic acid Ácido oleico/Oleic acid Ácido lignocérico/Lignoceric acid Ácido palmítico/Palmitic acid Ácido linoleico/Linoleic acid Ácido palmitoleico/Palmitoleic acid Ácido linolénico/Linolenic acid	PEE/1/38 <i>Método interno basado en In-house method based on COI/T.20/Doc. n.º 33</i>
Aceites de oliva, soja, girasol y aceites de cobertura del mismo origen <i>Olive, soya and sunflower oils and packing oils of the same origin</i>	Composición esterólica por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG/FID) <i>Sterolic composition by gas chromatography with Flame Ionization Detector (GC/FID)</i> Brasicasterol/Brassicasterol Campesterol/Campesterol Colesterol/Cholesterol Δ -7-Avenasterol/Delta-7 avenasterol Estigmasterol/ Stigmasterol Δ -7-Estigmasterol/Delta-7-stigmasterol β -Sitosterol aparente/Apparent beta-sitosterol ($\geq 0,10\%$ sobre el total de esteroides)/($\geq 0,10\%$ on total sterols)	PEE/1/39 <i>Método interno basado en In-house method based on COI/ T.20/Doc. nº 26</i>

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>
Aceites de oliva, soja, girasol y aceites de cobertura del mismo origen <i>Olive, soya and sunflower oils and packing oils of the same origin</i>	Esteroles totales por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG/FID) Total sterols by gas chromatography with Flame Ionization Detector (GC/FID) (≥ 500 mg/ kg)	PEE/1/39 <i>Método interno basado en In-house method based on COI/ T.20/Doc.</i>
	Dialcoholes triterpénicos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Triterpene dialcohols by gas chromatography with Flame Ionization Detector (GC/FID)</i> (≥ 0,10%)	
Grasa extraída de alimentos <i>Fat extracted from foodstuffs</i>	Composición relativa de ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (GC-FID) <i>Relative composition of fatty acids by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i> Ácido Butírico <i>Butyric acid</i> Ácido Caproico <i>Caproic acid</i> Ácido Caprílico <i>Caprylic acid</i> Ácido Cáprico <i>Capric acid</i> Ácido Undecanoico <i>Undecanoic acid</i> Ácido Láurico <i>Lauric acid</i> Ácido Tridecanoico <i>Tridecanoic acid</i> Ácido Mirístico <i>Myristic acid</i> Ácido Pentadecanoico <i>Pentadecanoic acid</i> Ácido Palmítico <i>Palmitic acid</i> Ácido Margárico <i>Margaric acid</i> Ácido Esteárico <i>Stearic acid</i> Ácido Araquídico <i>Arachic acid</i> Ácido Heneicosanoico <i>Heneicosanoic acid</i> Ácido Behénico <i>Behenic acid</i> Ácido Tricosanoico <i>Tricosanoic acid</i> Ácido Lignocérico <i>Lignoceric acid</i>	PEE/1/25 Rev. 3 <i>Método interno In-house method</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Productos de la pesca, de la acuicultura y derivados <i>Fish and aquaculture products and derivatives</i>	Metabolitos de nitrofuranos por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) <i>Nitrofuran metabolites by liquid chromatography-tandem mass spectrometry (LC-MS/MS)</i> <i>CCα= 0,25 µg/kg</i> <i>3-amino-2-oxazolidinona(AOZ)/3-amino-2-oxazolidinone (AOZ)</i> <i>3-amino-5-metilmorfolino-2-oxazolidinona (AMOZ)/3-amino-5- morpholino-methyl-2-oxazolidinone(AMOZ)</i> <i>Semicarbazida(SEM)/Semicarbazide(SEM)</i> <i>Aminohidantoina (AHD)/1-aminohydantoin(AHD)</i>	PEE/6/115 <i>Método interno conforme a In-house method according to Reglamento (UE) 2021/808</i>
Productos de la pesca, de la acuicultura y derivados <i>Fish and aquaculture products and derivatives</i>	Cloranfenicol por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) <i>Chloramphenicol by liquid chromatography-tandem mass spectrometry (LC-MS/MS)</i> <i>CCα= 0,059 µg/kg</i>	PEE/6/116 <i>Método interno conforme a In-house method according to Reglamento (UE) 2021/808</i>
Productos de la pesca, de la acuicultura y derivados <i>Fish and aquaculture products and derivatives</i>	Derivados de trifenilmetano por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) <i>Triphenylmethane derivatives by liquid chromatography-tandem mass spectrometry (LC-MS/MS)</i> <i>CCα= 0,25 µg/kg</i> <i>Cristal Violeta (CV)/Crystal Violet (CV)</i> <i>Verde Brillante (VB)/Brilliant Green (BG)</i> <i>Verde Leucomalaquita (VL)/Leucomalachite Green (LG)</i> <i>Verde Malaquita (VM)/Malachite Green (MG)</i>	PEE/6/117 <i>Método interno conforme a In-house method according to Reglamento (UE) 2021/808</i>

CCα: Límite de decisión según el Reglamento (UE) 2021/808 (DOCE 22/03/2021)

CCα: Limit of decision according to the Regulation (UE) 2021/808 (DOCE 22/03/2021)

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>
Productos de la pesca y de la acuicultura <i>Fish and aquaculture products</i>	Residuos de medicamentos veterinarios por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) <i>Veterinary drugs residues by liquid chromatography with mass spectrometry detector (LC-MS/MS)</i> Trimetoprima/Trimethoprim ($\geq 10 \mu\text{g/kg}$) Antihelmíntico/Anthelmintic Praziquantel/Praziquantel Productos de la pesca y de la acuicultura excepto peces / <i>fish and aquaculture products other than fin fish</i> $CC\alpha = 0,80 \mu\text{g/kg}$ Peces / <i>fin fish</i> ($\geq 3 \mu\text{g/kg}$) Anfenícoles/Amphenicols Florfenicol/Florfenicol ($\geq 50 \mu\text{g/kg}$) Florfenicol-amina/Florfenicol-amine ($\geq 50 \mu\text{g/kg}$) Beta-lactámicos/Beta-lactam Amoxicilina/Amoxicillin ($\geq 20 \mu\text{g/kg}$) Quinolonas/Quinolones Enrofloxacin/Enrofloxacin ($\geq 10 \mu\text{g/kg}$) Ciprofloxacina/Ciprofloxacin ($\geq 10 \mu\text{g/kg}$) Sulfonamidas/Sulphonamides Sulfadiazina/Sulfadiazine ($\geq 10 \mu\text{g/kg}$) Sulfametoxazol/Sulfamethoxazole ($\geq 10 \mu\text{g/kg}$) Tetraciclinas/Tetracyclines Oxitetraciclina/Oxitetracycline ($\geq 10 \mu\text{g/kg}$) Epi-oxitetraciclina/Epi-oxitetracycline ($\geq 25 \mu\text{g/kg}$) Tetraciclina/Tetracycline ($\geq 10 \mu\text{g/kg}$) Epi-tetraciclina/Epi-tetracycline ($\geq 25 \mu\text{g/kg}$) Clortetraciclina /Chlortetracycline ($\geq 10 \mu\text{g/kg}$) Epi-clortetraciclina /Epi-chlortetracycline ($\geq 25 \mu\text{g/kg}$) Doxiciclina/Doxycycline ($\geq 10 \mu\text{g/kg}$) Macrólidos/Macrolides Eritromicina A/Erythromycin A ($\geq 10 \mu\text{g/kg}$) Tilosina A/Tilosyn A ($\geq 10 \mu\text{g/kg}$)	PEE/6/09 <i>Método interno conforme a In-house method according to Decisión 2002/657/CE</i>

CC α : Límite de decisión según la Decisión de la Comisión 2002/657/CE (DOCE 17/08/2002)

CC α : Limit of decision according to the Decision of the Commission 2002/657/CE (DOCE 221 of 17/08/2002)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Productos de la pesca, de la acuicultura y derivados <i>Fish and aquaculture products and derivatives</i>	Ácido Domoico (ASP) por cromatografía líquida con detector de espectrofotometría UV-VIS <i>Domoic acid (ASP) by liquid chromatography with UV-VIS spectrophotometry detector</i> (≥ 1,6 mg/kg)	PEE/6/68 <i>Método interno basado en In-house method based on EU-Harmonised-SOP-ASP- HPLC-UV</i>
Moluscos bivalvos crudos y procesados Moluscos gasterópodos, moluscos cefalópodos, crustáceos y equinodermos crudos <i>Raw and processed bivalve mollusks Raw gastropod mollusks, cephalopods mollusks, crustaceans and echinoderms</i>	Biotoxinas marinas lipofílicas mediante cromatografía de líquidos con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) <i>Lipophilic marine biotoxins by liquid chromatography coupled with tandem mass spectrometry detection (LC-MS/MS)</i> AO (≥ 40 µg equiv AO/kg)* DTX1 (≥ 40 µg equiv AO/kg)* DTX2 (≥ 24 µg equiv AO/kg)* AZA1 (≥ 40 µg equiv AZA/kg)* AZA2 (≥ 40 µg equiv AZA/kg)* AZA3 (≥ 40 µg equiv AZA/kg)* YTX (≥ 0,06 mg equiv. YTX/kg)* 45-OH YTX (≥ 0,06 mg equiv. YTX/kg)* HOMO-YTX (≥ 0,06 mg equiv. YTX/kg)* 45-OH HOMO-YTX (≥ 0,03 mg equiv. YTX/kg)* PTX1 (≥ 40 µg/Kg) PTX2 (≥ 40 µg/Kg)	PEE/6/150 <i>Método interno basado en In-house method based on EU-Harmonised-SOP-LIPO- LCMSMS</i>
Moluscos bivalvos crudos Equinodermos y gasterópodos crudos <i>Raw bivalve mollusks Raw echinoderms and gastropod</i>	Toxinas paralizantes (PSP) por cromatografía líquida con detección de fluorescencia (LC-FLD) (oxidación pre-columna) <i>Paralytic shellfish poison (PSP) toxins by liquid chromatography with fluorescence detector (LC-FLD) (pre-column oxidation)</i> dcGTX2,3 (≥ 45 µg equiv. STXdiHCl/kg)* C1,2 (≥ 5 µg equiv. STXdiHCl/kg)* dcSTX (≥ 40 µg equiv. STXdiHCl/kg)* GTX2,3 (≥ 25 µg equiv. STXdiHCl/kg)* GTX5 (≥ 5 µg equiv. STXdiHCl/kg)* STX (≥ 40 µg equiv. STXdiHCl/kg)* GTX1,4 (≥ 150 µg equiv. STXdiHCl/kg)* NEO (≥ 140 µg equiv. STXdiHCl/kg)* dcNEO (≥ 80 µg equiv. STXdiHCl/kg)* GTX6 (≥ 13 µg equiv. STXdiHCl/kg)* C3,4 (≥ 20 µg equiv. STXdiHCl/kg)*	PEE/6/151 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN 14526</i>

(*) Cálculo de los Equivalentes tóxicos según Factores Tóxicos Equivalentes (TEF) indicados en Scientific Opinion of the Panel on Contaminants in the Food Chain on a request from the European Commission on Marine Biotoxins in Shellfish –Summary on regulated marine biotoxins. The EFSA Journal (2009) 1306, 1-23

(*) Calculation of toxic equivalents as toxic equivalent factors (TEF) listed in Scientific Opinion of the Panel on Contaminants in the Food Chain on a request from the European Commission on Marine Biotoxins in Shellfish -summary on regulated marine biotoxins. The EFSA Journal (2009) 1306: 1-23

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Productos de la pesca, de la acuicultura y derivados <i>Fish and aquaculture products and derivatives</i>	Compuestos de amonio cuaternario por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) <i>Quaternary ammonium compound by liquid chromatography with mass spectrometry detector (LC-MS/MS)</i> Cloruro de benzalconio (BAC:C8,C10,C12,C14,C16,C18) <i>Benzalkonium chloride (BAC:C8,C10,C12,C14,C16,C18)</i> (≥ 0,010 mg/kg) Cloruro de didecildimetilamonio (DDAC:C8,C10,C12) <i>Didecyl dimethyl ammonium chloride (DDAC:C8,C10,C12)</i> (≥ 0,010 mg/kg)	PEE/6/12 <i>Método interno basado en In-house method based on EURL-SRM-26</i>

LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA Y BIOENSAYOS

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo
Food analytical methods based on isolation on culture media

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Piensos <i>Food Feed</i>	Recuento en placa de enterobacteriaceas <i>Enumeration of enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-2
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Enumeration of Listeria monocytogenes</i>	UNE-EN ISO 11290-2
	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C <i>Enumeration of aerobic microorganisms at 30 °C</i>	UNE EN ISO 4833-1
	Recuento de estafilococos coagulasa positivo <i>Enumeration of coagulase-positive Staphylococci</i>	UNE-EN ISO 6888-2
	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo (NMP) <i>Enumeration of β-glucuronidase positive Escherichia coli (MPN)</i>	UNE-EN ISO 16649-3
	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	UNE-EN ISO 6579-1
	Detección de <i>Shigella</i> spp. <i>Detection of Shigella spp.</i>	PEE/2/64 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE EN ISO 21567</i>
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	UNE-EN ISO 11290-1

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
Alimentos Piensos Food Feed	Detección de <i>enterobacteriaceae</i> <i>Detection of enterobacteriaceae</i>	UNE-EN ISO 21528-1
	Detección de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> <i>Detection of Vibrio parahaemolyticus</i>	PEE/2/132 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 21872-1</i>
	Detección de <i>Vibrio cholerae</i> <i>Detection of Vibrio cholerae</i>	
	Detección de estafilococos coagulasa positivo <i>Detection of coagulase-positive staphylococci</i>	PEE/2/162 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 6888-3</i>
Productos de la pesca, de la acuicultura y derivados <i>Fish and aquaculture products and derivatives</i>	Recuento en placa de microorganismos anaerobios <i>Enumeration of anaerobic microorganisms</i>	PEE/2/59 <i>Método interno basado en In-house method based on NMKL Method 189</i>
	Recuento en placa de esporas de <i>Bacillaceae</i> <i>Enumeration of Bacillaceae</i>	PEE/2/67Rev. 15 <i>Método interno In-house method</i>
	Recuento de <i>Vibrio parahaemolyticus</i> (NMP) <i>Enumeration of Vibrio parahaemolyticus (MPN)</i>	PEE/2/133 <i>Método interno basado en In-house method based on BAM (FDA) chapter 9</i>
Alimentos Food	Detección de <i>Vibrio vulnificus</i> <i>Detection of Vibrio vulnificus</i>	PEE/2/132 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 21872-1</i>
	Recuento en placa de coliformes termotolerantes <i>Enumeration of thermotolerant coliforms</i>	PEE/2/41 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID'E.coli 2</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos <i>Food</i>	Recuento en placa de coliformes <i>Enumeration of coliforms</i>	PEE/2/57 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID'E.coli 2</i>
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo <i>Enumeration of β-glucuronidase positive Escherichia coli</i>	PEE/2/58 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID'E.coli 2</i>
	Recuento de bacterias anaerobias sulfitorreductoras <i>Enumeration of anaerobic sulphite-reducing bacteria</i>	PEE/2/60 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 15213-1</i>
Moluscos bivalvos, equinodermos, tunicados y gasterópodos, vivos, crudos o cocidos Crustáceos sin cáscara cocinados <i>Live, raw and cooked bivalve molluscs, echinoderms, tunicates and gastropods</i> <i>Cooked shelled crustaceans</i>	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo <i>Enumeration of β-glucuronidase positive Escherichia coli</i>	PEE/2/42 <i>Método interno basado en In-house method based on en ISO 16649-2</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de NMP automatizado
Analyses by methods based on automated MPN techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos (excepto bebidas carbonatadas y mejillones crudos) <i>Food (except carbonated soft drinks and raw mussels)</i>	Recuento de microorganismos aerobios totales por NMP automatizado <i>Enumeration of total aerobic microbial by automated MPN</i>	PEE/2/170 <i>Método interno basado en In-house method based on TEMPO® AC</i>
Alimentos (excepto bebidas carbonatadas) Piensos <i>Food (except carbonated soft drinks)</i> <i>Feed</i>	Recuento de Enterobacterias por NMP automatizado <i>Enumeration of Enterobacteriaceae by automated MPN</i>	PEE/2/171 <i>Método interno basado en In-house method based on TEMPO® EB</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos (excepto bebidas carbonatadas) <i>Food (except carbonated soft drinks)</i>	Recuento de estafilococos coagulasa positivo por NMP automatizado <i>Enumeration of Coagulase-positive staphylococci by automated MPN</i>	PEE/2/172 <i>Método interno basado en In-house method based on TEMPO® STA</i>
	Recuento de coliformes totales por NMP automatizado <i>Enumeration of total coliforms by automated MPN</i>	PEE/2/173 <i>Método interno basado en In-house method based on TEMPO® TC</i>
Alimentos (excepto bebidas carbonatadas, moluscos crudos y vísceras crudas) <i>Food (except carbonated soft drink, raw mollusks and raw offals)</i>	Recuento de <i>Escherichia coli</i> por NMP automatizado <i>Enumeration of Escherichia coli by automated MPN</i>	PEE/2/174 <i>Método interno basado en In-house method based on TEMPO® EC</i>
Alimentos <i>Food</i>	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo por NMP automatizado <i>Presumptive Bacillus cereus count by automated MPN</i>	PEE/2/175 <i>Método interno basado en In-house method based on TEMPO® BC</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia automatizada (ELFA)
Analyses by methods based on automated immunofluorescence techniques (ELFA)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos (excepto quesos elaborados con leche cruda) Pienso <i>Food (except raw-milk cheese) Feed</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia automatizada (ELFA) <i>Detection of Salmonella spp. by automated immunofluorescence (ELFA)</i>	PEE/2/134 <i>Método interno basado en In-house method based on VIDAS® UP Salmonella (SPT)</i>
Alimentos Hisopos y esponjas <i>Food Sponges and swaps</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia automatizada (ELFA) <i>Detection of Listeria monocytogenes by automated immunofluorescence (ELFA)</i>	PEE/2/135 <i>Método interno basado en In-house method based on VIDAS® Listeria monocytogenes XPRESS (LMX)</i>
Alimentos <i>Food</i>	Detección de Enterotoxina estafilocócica por inmunofluorescencia automatizada (ELFA) <i>Detection of Staphylococcal enterotoxin by automated immunofluorescence (ELFA)</i> Límite de detección/ <i>Detection limit:</i> (0,25 ng/g)	PEE/2/136 <i>Método interno basado en In-house method based on VIDAS® staph enterotoxin II (SET2)</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de bioensayo con ratón
Analyses by methods based on mouse bioassay techniques

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>
Productos de la pesca, de la acuicultura y derivados Harinas de pescado <i>Fish and aquaculture products and derivatives Fish meals</i>	Investigación de toxina botulínica por bioensayo con ratón <i>Investigation of botulinum toxin by mouse bioassay</i>	PEE/2/66 <i>Método interno basado en In-house method based on BAM (FDA) chapter 17</i>

LABORATORIO DE BIOLOGÍA MOLECULAR

Análisis mediante métodos basados en técnicas PCR
Analyses by methods based on PCR techniques

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 para consumo humano y animal (excepto crustáceos y bivalvos diferentes al mejillón) Hisopos y esponjas <i>Foods and feed and feed materials (except crustaceans and bivalves other than mussels) Sponges and swaps</i> LEBA ⁽¹⁾	Identificación de especies o género mediante secuenciación de ADN y análisis filogenético (técnica FINS) <i>Species or genera identification by DNA sequencing and phylogenetic analysis (FINS technology)</i> LEBA ⁽¹⁾	PEE/3/78 <i>Método interno In-house method</i>
Alimentos para consumo humano Hisopos y esponjas <i>Foods for human use Sponges and swaps</i> LEBA ⁽¹⁾	Detección de alérgenos mediante PCR a tiempo real y final con confirmación por secuenciación <i>Detection of allergens by end-point and real-time PCR with confirmation by DNA sequencing</i> LEBA ⁽¹⁾	PEE/3/178 <i>Método interno In-house method</i>

(1) “El laboratorio dispone de una Lista de Ensayos Bajo Acreditación (LEBA) a disposición del cliente, según se establece en el documento NT-18 de ENAC”

(1) “The laboratory has a List of Assays on Accreditation (LEBA) available on request, as laid down on ENAC’s NT-18 Form.”

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
Alimentos para consumo humano y animal Hisopos y esponjas <i>Foods for human use and animal</i> <i>Sponges and swaps</i> LEBA ⁽¹⁾	Detección de especies y/o grupos taxonómicos, y sustancias indeseables mediante PCR a tiempo real y final con confirmación por secuenciación <i>Detection of allergens by end-point and real-time PCR with confirmation by DNA sequencing</i> LEBA ⁽¹⁾	PEE/3/178 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>
Moluscos bivalvos <i>Bivalve molluscs</i>	Detección de Norovirus Genogrupos I y II y virus Hepatitis A por PCR a tiempo real <i>Detection of norovirus genogroups I and II and Hepatitis A virus by real-time RT-PCR</i>	ISO 15216-2

(1) “El laboratorio dispone de una Lista de Ensayos Bajo Acreditación (LEBA) a disposición del cliente, según se establece en el documento NT-18 de ENAC”

(1) “The laboratory has a List of Assays on Accreditation (LEBA) available on request, as laid down on ENAC’s NT-18 Form.”

Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

Analyses by methods based on ELISA techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
Alimentos (excepto hidrolizados y fermentados) <i>Food (except hydrolyzed and fermented)</i>	Cuantificación de Gluten mediante ELISA-sándwich (anticuerpo R5) <i>Gluten by ELISA sandwich (R5 antibody)</i> ($\geq 5,0$ mg/kg o mg/l)	PEE/1/20 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i> <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
Alimentos <i>Food</i>	Detección de leche mediante ELISA-sándwich <i>Detection of milk by ELISA</i> Límite de detección/ <i>Detection limit</i> = 2,5 mg de proteínas de leche/kg ó mg de proteínas de leche/l)	PEE/1/201 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i> <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
	Detección de proteínas de huevo mediante ELISA-sándwich <i>Detection of egg proteins by ELISA sandwich</i> Límite de detección/ <i>Detection limit</i> = 0,5 mg huevo entero en polvo/kg o mg huevo entero en polvo /l	PEE/1/202 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i> <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>

(*) La información sobre el kit concreto usado está disponible en el laboratorio

(*) Information about the specific kit used is available in the laboratory

LABORATORIO DE TÉCNICAS DE ENVASADO

Ensayos físicos *Physical tests*

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>
Envases metálicos y parcialmente metálicos <i>Metal and partially metal packaging</i>	Inspección del cierre o sertido, mediante análisis de imagen <i>Inspection of closure/seam by image analysis</i>	PEE/5/70 <i>Método interno basado en In-house method based on CFIA. Metal Can Defects. Chapter 4 y Chapter 7</i>
	Hermeticidad por bomba de vacío <i>Airtightness by vacuum pump</i>	PEE/5/71 <i>Método interno basado en In-house method based on CFIA MFHPB-05</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 based on standardized methods when its validity and suitability have been demonstrated against standard reference methods. This will never imply that ENAC considers both methods equivalents. For more information, please consult Annex I to the CGA-ENAC-LEC.