

NORBIO ANALÍTICA, S.L. (Unipersonal)

Dirección: Pol. Ind. Comarca II, Calle D, nº6; 31191 Barbatain (Navarra)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **1083/LE2144**

Fecha de entrada en vigor: 14/03/2014

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 14 fecha 21/02/2025)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

ÁREA VETERINARIA

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Heces aviares Calzas Fondos de caja Paños Polvo	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	UNE-EN ISO 6579-1

ÁREA AGROALIMENTARIA

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Piensos Hisopos Esponjas Paños	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C	PNT-AM004 <i>Método interno basado en RAPID Enterobacteriaceae</i>
Alimentos Hisopos Esponjas Paños	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C	ISO 4833-1
Alimentos	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo	ISO 16649-2

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Esponjas Paños Piensos	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	PNT-AM009 <i>Método interno basado en IRIS Salmonella®</i>
Alimentos Piensos y ensilados Esponjas Hisopos Aguas de procesos	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	PNT-AM023 <i>Método interno basado en RAPID`L.MONO</i>
Alimentos Piensos	Recuento en placa de Mohos y Levaduras a 25°C	PNT-AM031 <i>Método interno basado en SYMPHONY Agar</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de NMP automatizado

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos excepto bebidas carbonatadas, moluscos crudos y vísceras	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positivo por NMP automatizado	PNT-AM028 <i>Método interno basado en TEMPO EC</i>
	Recuento de <i>Staphylococcus coagulasa</i> positivo a 37 °C por NMP automatizado	PNT-AM029 <i>Método interno basado en TEMPO ST</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas de pozo, manantiales y piscinas Aguas depuradas e industriales	pH por potenciometría (2-12 unidades de pH)	PNT-WQ004 <i>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 Anexo I Num.4</i>
	Conductividad por electrometría <i>Aguas residuales (84-12880 μS/cm) (25 °C)</i> <i>Otras aguas (76-11670 μS/cm) (20 °C)</i>	PNT-WQ005 <i>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 Anexo I Num.6</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Actividad de agua (sensor electrolítico)	PNT-AQ050 <i>Método interno basado en ISO 18787</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Grasa por gravimetría	PNT-AQ006 Rev. 6 <i>Método interno</i>
		PNT-AQ005 Rev. 9 <i>Método interno</i>
Piensos	Proteína/ Nitrógeno por volumetría (método Kjeldahl)	PNT-AQ005 <i>Método interno basado en Reglamento (CE) 152/2009 Anexo III Apdo.C</i>
Alimentos (excepto cereales)	Humedad por gravimetría	PNT-AQ002 Rev.3 <i>Método interno</i>
Alimentos	Cenizas por gravimetría	PNT-AQ014 Rev.3 <i>Método interno</i>
	Hidratos de carbono totales por cálculo	PNT-AQ012 Rev.2 <i>Método interno</i>
	Valor energético por cálculo	PNT-AQ037 Rev.3 <i>Método interno</i>
Leche y derivados Productos preparados a base de leche	Hidratos de carbono por cálculo	PNT-AQ011 Rev. 0 <i>Método interno</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrometría atómica

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Sodio y calcio por espectrometría de emisión atómica con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-OES) (≥ 40 mg/kg)	PNT-AQ032 <i>Método interno basado en UNE-EN 16943</i>
Alimentos	Mercurio por espectrometría de absorción atómica (combustión directa y amalgamado en oro) ($\geq 0,010$ mg/kg)	PNT-AM058 <i>Método interno basado en EPA Method 7473</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Azúcares por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (LC-RID) <i>Fructosa</i> <i>Glucosa</i> <i>Sacarosa</i> <i>Maltosa</i> <i>Lactosa</i> ($\geq 0,1$ %)	PNT-AQ034 Rev.4 <i>Método interno</i>
Leche y derivados Productos preparados a base de leche	Almidón por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (LC-RID) ($\geq 0,5$ %)	PNT-AQ040 Rev.2 <i>Método interno</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Grasa extraída de los alimentos Aceites y grasas	Composición relativa de ácidos grasos saturados, monoinsaturados y poliinsaturados por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Ácido alfa-linolénico (ALA)</i> <i>Ácido heneicosanoico</i> <i>Ácido araquídico</i> <i>Ácido heptadecenoico</i> <i>Ácido araquidónico (ARA)</i> <i>Ácido laurico</i> <i>Ácido behénico</i> <i>Ácido lignocérico</i> <i>Ácido butírico</i> <i>Ácido linoleico</i> <i>Ácido cáprico</i> <i>Ácido linoleaídico</i> <i>Ácido caprílico</i> <i>Ácido margárico</i> <i>Ácido caproico</i> <i>Ácido mirístico</i> <i>Ácido dihomo-gamma-linolénico</i> <i>Ácido miristoleico</i> <i>Ácido docosadienoico</i> <i>Ácido nervónico</i> <i>Ácido docosahexaenoico (DHA)</i> <i>Ácido oleico</i> <i>Ácido eicosadineico</i> <i>Ácido palmítico</i> <i>Ácido eicosapentaenoico (EPA)</i> <i>Ácido palmitoleico</i> <i>Ácido eicosatrienoico</i> <i>Ácido pentadecanoico</i> <i>Ácido erúcico</i> <i>Ácido pentadecenoico</i> <i>Ácido esteárico</i> <i>Ácido tricosanoico</i> <i>Ácido gadoleico</i> <i>Ácido tridecanoico</i> <i>Ácido gamma linolénico</i> <i>Ácido undecanoico</i>	PNT-AQ024 Rev. 3 <i>Método interno</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.