

ANÁLISIS BIOLÓGICOS BIOTALDE, S.L.

Dirección: Polígono Industrial San Isidro II, Idorsolo 15. Dpto. 3.2.; 48160 Derio (BIZKAIA)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **559/LE1201**

Fecha de entrada en vigor: 24/11/2006

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 13 fecha 04/04/2019)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

DEPARTAMENTO FÍSICO-QUÍMICO DE AGUAS

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas no tratadas	Determinación de pH por potenciometría (2,0 – 12,0 unidades pH)	UNE-EN ISO 10523
Aguas tratadas no destinadas a consumo humano	Determinación de conductividad a 20 °C (15 – 80000 µS/cm)	PT-FA-02 <i>Método interno basado en UNE-EN 27888</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas tratadas no destinadas a consumo humano	Determinación de bromo, cloro libre y cloro total por espectrofotometría UV-VIS <i>Cloro (≥ 0,10 mg/l)</i> <i>Bromo (≥ 0,23 mg/l)</i>	PT-FA-04 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 7393-2</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas no tratadas Aguas tratadas no destinadas a consumo humano	Determinación de turbidez por nefelometría ($\geq 0,10$ NTU)	PT-FA-03 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 7027-1</i>

DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGÍA DE AGUAS Y ALIMENTOS

Análisis mediante técnicas basadas en aislamiento en medio de cultivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto alimentos fermentados) Materias primas para piensos	Detección y recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C	ISO 4833-1
Alimentos Materias primas para piensos	Detección y recuento en placa de enterobacterias a 37 °C	ISO 21528-2
	Detección y recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos	UNE-EN ISO 6888-1
	Investigación de <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positivo	PT-M-06 <i>Método interno basado en ISO 16649-3</i>
	Detección y recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positivo	ISO 16649-2
	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1
	Detección y recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2
Alimentos (excepto marisco vivo)	Investigación de <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579
	Detección y recuento en placa (film) de coliformes totales a 30 °C	PT-M-05 <i>Método interno basado en 3M™ Petrifilm™ Coliform Count Plate</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Torres de refrigeración Condensadores evaporativos	Detección y recuento de <i>Legionella</i> spp. Identificación de <i>Legionella pneumophila</i> (Aglutinación en Látex)	ISO 11731:1998 PT-MA-09 <i>Método interno basado en OXOID Legionella Latex Test</i>
Agua destinada a consumo humano Agua tratada no destinada a consumo humano	Recuento de <i>Legionella</i> spp. (Filtración) Identificación de <i>Legionella pneumophila</i> (Aglutinación en Látex)	ISO 11731 PT-MA-09 <i>Método interno basado en OXOID Legionella Latex Test</i>
Agua de consumo Agua no tratada Agua tratada no destinada a consumo humano	Detección y recuento de <i>Escherichia coli</i> y coliformes totales (Filtración)	UNE-EN ISO 9308-1
	Detección y recuento de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (Filtración)	UNE-EN ISO 16266
Agua de consumo Agua no tratada Agua tratada no destinada a consumo humano Agua marina	Detección y recuento de enterococos intestinales (Filtración)	UNE-EN ISO 7899-2
Placas por impactación	Detección y recuento de microorganismos aerobios	PT-S-02 <i>Método interno basado en ISO 4833-1</i>
	Detección y recuento de mohos y levaduras	PT-S-03 <i>Método interno basado en ISO 21527-1</i>

Categoría I (Actividades “in situ”)

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas tratadas no destinadas a consumo humano	Determinación de bromo, cloro libre y cloro total por espectrofotometría UV-VIS <i>Cloro ($\geq 0,10$ mg/l)</i> <i>Bromo ($\geq 0,23$ mg/l)</i>	PT-FA-04 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 7393-2</i>

Toma de muestra

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas no tratadas Aguas tratadas no destinadas a consumo humano	Toma de muestra para los siguientes ensayos realizados en laboratorio acreditado: pH, conductividad, determinación de bromo, cloro libre y cloro total, turbidez, detección y recuento de <i>Escherichia coli</i> y coliformes totales, detección y recuento <i>Pseudomonas aeruginosa</i> , detección y recuento de enterococos intestinales	IT-MA-03 <i>Método interno basado en ISO 5667-5</i> <i>UNE-EN ISO 5667-1</i> <i>Real Decreto 742/2013 y sus posteriores modificaciones</i>
Agua fría de consumo humano (AFCH) y agua caliente sanitaria (ACS)(acumuladores, depósitos y puntos terminales) Circuitos de refrigeración Fuentes ornamentales Sistemas de protección contra incendios Sistemas de riego Spas, piscinas y similares	Toma de muestra para ensayos de detección y recuento de <i>Legionella</i> spp. e identificación de <i>Legionella pneumophila</i>	IT-MA-03 <i>Método interno basado en UNE 100030</i> <i>Real Decreto 865/2003</i>
Placas por impactación	Toma de muestra para los ensayos de Detección y recuento de microorganismos aerobios Detección y recuento de mohos y levaduras	PT-S-02 PT-S-03 <i>Métodos internos basados en UNE-EN ISO 14698-1</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.

Esta revisión corrige las erratas detectadas en la revisión nº12. de fecha 23/11/18

Código Validación Electrónica: 01xWt88nA1hP429394

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 <http://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica> o haciendo clic **aquí**