

*Otorga la presente  
Grants this Accreditation*

## **ACREDITACION**

*a la entidad técnica  
to the technical entity*

### **LABORATORIOS MUNUERA, S.L.**

*Según criterios recogidos en la norma UNE-EN ISO/IEC 17025 para la realización de los ENSAYOS de PRODUCTOS ALIMENTICIOS definidos en el ANEXO TÉCNICO adjunto.*

*According to the criteria in UNE-EN ISO/IEC 17025 for the performance of Test of Food Products as defined in the attached Technical Annex*

*Acreditación n.º: 268/LE1207 (\*)  
Accreditation number:*

*Fecha de entrada en vigor: 13/01/2006  
Coming into effect:*

*La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra.  
The accreditation maintains its validity unless otherwise stated.*

*En Madrid, a 13 de Enero de 2006*

*In Madrid, January 13, 2006*

*El Presidente  
President*

*D. Antonio Muñoz Muñoz*

*Este documento no tiene validez sin su anexo técnico correspondiente, cuyo número coincide con el de la acreditación.*

*The present Accreditation is not valid without its corresponding technical annex, which number coincides with the accreditation.*

*La presente acreditación y su anexo técnico están sujetos a modificaciones, suspensiones temporales y revaloría. El estado de vigencia de la misma puede confirmarse en el catálogo de ENAC (<http://www.enac.es>).*

*This accreditation and its technical annex could be reduced, temporarily suspended and withdrawn. The state of validity of it can be confirmed at [www.enac.es](http://www.enac.es).*

## ANEXO TÉCNICO

### LABORATORIOS MUNUERA, S.L

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

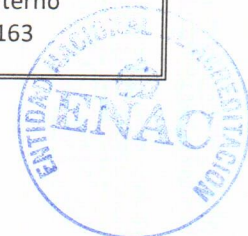
Está acreditado por la **ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN**, conforme a los criterios recogidos en la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025: 2005 (CGA-ENAC-LEC), para la realización de:

**Ensayos físico - químicos y microbiológicos de productos agroalimentarios**  
**Categoría 0 (Ensayos en laboratorio permanente)**

#### ÁREA FISICO - QUIMICO

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Especias Mezcla de proteínas lácteas	Humedad por gravimetría	Procedimiento interno PE/MUNLAB/06 226
	Cenizas totales por gravimetría	Procedimiento interno PE/MUNLAB/06 163
Especias	Cenizas insolubles al ácido por gravimetría	Procedimiento interno PE/MUNLAB/06 162
	Fibra bruta por gravimetría	Procedimiento interno PE/MUNLAB/06 166
	Extracto etéreo por gravimetría	Procedimiento interno PE/MUNLAB/06 165
Mezcla de proteínas lácteas	Nitrógeno/Proteína por volumetría (método Kjeldahl)	Procedimiento interno PE/MUNLAB/06 163



El presente anexo técnico está sujeto a posibles modificaciones. La vigencia de la acreditación puede confirmarse en la web de ENAC (<http://www.enac.es>)

4

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía líquida

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Pimentón	Aflatoxinas por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (LC-FLD) Aflatoxinas B1, B2, G1 y G2 ( $\geq 1 \mu\text{g}/\text{kg}$ )	Procedimiento interno PE/MUNLAB/06 113
	Ocratoxina A por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (LC-FLD) ( $\geq 1 \mu\text{g}/\text{kg}$ )	Procedimiento interno PE/MUNLAB/06 169

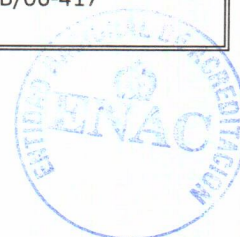
Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Pimentón Oleorresinas	Color ASTA por espectrofotometría UV-VIS	Procedimiento interno PE/MUNLAB/06 164

**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) ( $\geq 0,10 \text{ mg}/\text{kg}$ )	Procedimientos internos PE/MUNLAB/06-399 PE/MUNLAB/06-428
	Cadmio por espectrofotometría de absorción atómica (atomización electrotérmica) ( $\geq 0,01 \text{ mg}/\text{kg}$ )	Procedimientos internos PE/MUNLAB/06-399 PE/MUNLAB/06-417



## ÁREA DE MICROBIOLOGÍA

Análisis de alimentos 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	Procedimientos interno PE <sub>M</sub> /MUNLAB/06 17
	Recuento en placa de coliformes a 30 °C	Procedimiento interno PE <sub>M</sub> /MUNLAB/06 42
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C	Procedimiento interno PE <sub>M</sub> /MUNLAB/06 14
	Recuento en placa de anaerobios sulfito-reductores incluidas esporas	Procedimiento interno PE <sub>M</sub> /MUNLAB/06 15
	Recuento en placa de <i>Escherichia Coli</i> β-glucuronidasa positivo	Procedimiento interno PE <sub>M</sub> /MUNLAB/06 28
	Recuento en placa de <i>Staphylococcus coagulasa</i> positivo	Procedimiento interno PE <sub>M</sub> /MUNLAB/06 26
	Recuento en placa de <i>Staphylococcus aureus</i>	
	Recuento en placa de enterobacterias	Procedimiento interno PE <sub>M</sub> /MUNLAB/06 05
	Recuento en placa <i>Listeria monocytogenes</i>	Procedimiento interno PE <sub>M</sub> /MUNLAB/06 82
	Investigación de <i>Salmonella spp.</i>	Procedimiento interno PE <sub>M</sub> /MUNLAB/06 29



Mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia automatizada (ELFA)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Investigación de <i>Salmonella spp.</i> por inmunofluorescencia (ELFA)	Procedimiento interno PE <sub>M</sub> /MUNLAB/06 41
	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia (ELFA)	Procedimiento interno PE <sub>M</sub> /MUNLAB/06 03

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Placas de contacto	Recuento de microorganismos aerobios	Procedimiento interno PE <sub>M</sub> /MUNLAB/06 44
	Recuento de enterobacterias	Procedimiento interno PE <sub>M</sub> /MUNLAB/06 45
	Recuento de mohos y levaduras	Procedimiento interno PE <sub>M</sub> /MUNLAB/06 47

Esta revisión corrige las erratas detectadas en la revisión nº 7 de fecha 04/11/11

