

ANEXO TÉCNICO
ACREDITACIÓN Nº 1242/LE2264
SCHEDULE OF ACCREDITATION

Entidad/Entity: GRUPO TRAZA SERVICIOS INTEGRALES, S.L.
Laboratorio de análisis

Dirección/Address: C/ Mayor, 55 Pol. Ind. Camposol. Puente Tocinos; 30006 Murcia

Norma de referencia/Reference Standard: UNE-EN ISO/IEC 17025: 2005

Título/Title: Análisis microbiológicos en productos agroalimentarios/Microbiological test in agri-food products

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

ÁREA MICROBIOLOGIA
MICROBIOLOGY AREA

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo
Food analysis by isolation in culture media methods

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 <i>Foods</i>	Detección y recuento en placa de microorganismos a 30 °C <i>Enumeration of microorganism at 30 degree C by the pour plate technique</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PEA 01
	Detección y recuento en placa de coliformes totales y <i>E.coli</i> β-glucuronidasa positivo a 37 °C <i>Enumeration of total coliforms and E. coli β-glucuronidasa positive at 37 degree C by the pour plate technique</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PEA 02
	Detección y recuento en placa de enterobacterias a 37 °C <i>Enumeration of enterobacteriaceae at 37 degree C by the pour plate technique</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PEA 04

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

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 <i>Foods</i> (Continuación)	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PEA 07
	Detección y recuento en placa de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positivos <i>Enumeration of coagulase-positive Staphylococci by the pour plate technique</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PEA 05
	Detección y recuento de <i>Listeria monocytogenes</i> en placa a 37 °C <i>Detection and plate count of Listeria monocytogenes at 37 degree C</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PEA 03
	Investigación de <i>Salmonella</i> spp <i>Detection of Salmonella spp</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PEA 06
Placas de contacto <i>Contact Plates</i>	Detección y recuento en placa de microorganismos a 30 °C <i>Enumeration of microorganism at 30 degree C by the pour plate technique</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PES 01
	Detección y recuento en placa de enterobacterias presuntivas a 37 °C <i>Enumeration of presumptive enterobacteriaceae at 37 degree C by the pour plate technique</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PES 02
Hisopos <i>Swabs</i>	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	Procedimiento interno/ <i>Internal procedure</i> PES 03

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