

## LABORATORIO MUNICIPAL DE SEVILLA

Dirección: Avda. María Auxiliadora, 16; 41003 (Sevilla)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **1073/LE2066**

Fecha de entrada en vigor: 20/12/2013

### ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev.19 fecha 14/11/2025)

#### Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

#### NEGOCIADO QUÍMICA

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR  | ENSAYO  | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO   |
|--|---|---|
| Comidas preparadas<br>Carne y derivados<br>Leche<br>Pasta alimenticia<br>Galletas<br>Harinas de cereales | Proteínas por volumetría (método Kjeldahl)            | PE/Q/017 Rev. 6<br>Método interno   |
|  | Cenizas por gravimetría                               | PE/Q/016 Rev. 6<br>Método interno   |
| Comidas preparadas<br>Carne y derivados<br>Galletas  | Grasa por gravimetría (método Soxhlet)                | PE/Q/012 Rev. 6<br>Método interno   |
| Comidas preparadas<br>Carne y derivados<br>Pastas alimenticias<br>Harinas de cereales                    | Humedad por gravimetría                               | PE/Q/020 Rev. 6<br>Método interno   |
| Leche  | Extracto seco por gravimetría                         | PE/Q/021<br>Método interno basado en BOE-A-1972-1087 Anexo 2, punto 5         |
| Aguas de consumo<br>Aguas envasadas<br>Aguas tratadas<br>Aguas no tratadas                               | Cloruros por volumetría<br>( $\geq 10 \text{ mg/l}$ ) | PE/Q/025<br>Método interno conforme a Real Decreto 3/2023<br><i>Anexo III</i> |

## Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrometría atómica

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR   | ENSAYO   | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO                                     |
|---|--|---|
| Comidas preparadas<br>Carne y derivados   | Sodio por espectrometría de absorción atómica (atomización por llama)<br><br>( $\geq 30 \text{ mg/100g}$ )     | PE/Q/064<br><br>Método interno basado en AOAC 985.35              |
| Aguas de consumo<br>Aguas envasadas<br>Aguas tratadas<br>Aguas no tratadas  | Sodio por espectrometría de absorción atómica (atomización por llama)<br><br>( $\geq 5 \text{ mg/l}$ )         | PE/Q/063<br><br>Método interno basado en APHA-AWWA-WPCF 3500-Na B |
|   | Cobre por espectroscopía de absorción atómica (atomización por llama)<br><br>( $\geq 0,2 \text{ mg/l}$ )       | PE/Q/051<br><br>Método interno conforme a Real Decreto 3/2023     |
|   | Mercurio por espectrometría de fluorescencia atómica (vapor frío)<br><br>( $\geq 0,2 \mu\text{g/l}$ )          | PE/Q/066 Rev. 8<br><br>Método interno                             |
|   | Arsénico por espectroscopía de absorción atómica (generación de hidruros)<br><br>( $\geq 2,0 \mu\text{g/l}$ )  | PE/Q/101<br><br>Método interno conforme a Real Decreto 3/2023     |
| Arroz elaborado (arroz pulido o blanco), no sancochado<br><br>Arroz sancochado y arroz descascarado<br><br>Harina de arroz<br><br>Tortitas, obleas, galletas, pasteles, copos de arroz<br><br>Arroz hinchado para desayuno<br><br>Arroz destinado a la producción de alimentos para lactantes y niños de corta edad | Arsénico por espectroscopía de absorción atómica (generación de hidruros)<br><br>( $\geq 0,07 \text{ mg/kg}$ ) | PE/Q/102<br><br>Método interno basado en norma UNE-EN 14627       |
| Pescado y derivados<br>Mariscos y derivados   | Mercurio por espectrometría de fluorescencia atómica (vapor frío)<br><br>( $\geq 0,06 \text{ mg/kg}$ )         | PE/Q/067<br><br>Método interno basado en UNE-EN 13806             |

## Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR  | ENSAYO   | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO   |
|--|--|---|
| Aguas de consumo<br>Aguas envasadas<br>Aguas tratadas<br>Aguas no tratadas | Amonio por espectrofotometría UV-VIS<br>( $\geq 0,10 \text{ mg/l}$ )   | PE/Q/022<br>Método interno basado en 4550-NH3 F de APHA-AWWA-WPCF       |
|  | Nitratos por espectrofotometría UV-VIS<br>( $\geq 5,00 \text{ mg/l}$ ) | PE/Q/001<br>Método interno basado en 4550-NO3 B de APHA-AWWA-WPCF       |
| Aguas de consumo<br>Aguas envasadas<br>Aguas tratadas<br>Aguas no tratadas | Nitritos por espectrofotometría UV-VIS<br>( $\geq 0,03 \text{ mg/l}$ ) | PE/Q/010<br>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 Anexo I, punto 19 |

## Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR  | ENSAYO   | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO  |
|--|--|--|
| Aguas de consumo<br>Aguas envasadas<br>Aguas tratadas<br>Aguas no tratadas | pH a 25 °C por electrometría<br>(4,0 – 10,0 unidades de pH)            | PE/Q/008<br>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 Anexo I, punto 4 |
|  | Conductividad eléctrica a 20°C<br>(130 $\mu\text{S/cm}$ – 11,70 mS/cm) | PE/Q/011<br>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 Anexo I, punto 6 |

## Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR   | ENSAYO   | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO                                |
|---|--|--|
| Aguas de consumo (excepto salida ETAP y depósito de cabecera)<br>Aguas envasadas<br>Aguas tratadas<br>Aguas no tratadas | Turbidez por nefelometría<br>(0,30 – 50,0 UNF) | PE/Q/060<br>Método interno basado en norma UNE-EN ISO 7027-1 |

## Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR                                    | ENSAYO   | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO             |
|--|--|---|
| Pescados y conservas de pescado al natural y en aceite vegetal | Histamina por cromatografía líquida con detector ultravioleta (LC-UV)<br>( $\geq 40 \text{ mg/kg}$ ) | PE/Q/006 Rev. 04<br><i>Método interno</i> |

## NEGOCIADO 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<br>Hisopos<br>Esponjas | Detección de <i>Salmonella</i> spp.        | UNE-EN ISO 6579-1  |
|                                  | Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> | PE/M/17<br><i>Método interno basado en ALOA® ONE DAY</i> |
| Alimentos                        | Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i>  | PE/M/15<br><i>Método interno basado en ISO 11290-2</i>   |

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

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR                                 | ENSAYO                                      | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|-------------------------------|
| Aguas de consumo<br>Aguas tratadas no destinadas al consumo | Recuento de microorganismos a 36 °C y 22 °C | UNE EN ISO 6222               |

 Análisis de *Legionella*

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR                             | ENSAYO   | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO   |
|---|--|---|
| Aguas de consumo<br>Aguas tratadas<br>Aguas no tratadas | Recuento de <i>Legionella</i> spp.<br><br>Identificación de <i>Legionella pneumophila</i> (Inmunoensayo) | UNE-EN ISO 11731<br><br>PE/M/20<br><i>Método interno basado en kit comercial(*)</i> |

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

Análisis mediante métodos basados en técnicas de parasitología

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR       | ENSAYO   | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|-----------------------------------|--|-------------------------------|
| Carne de porcino, jabalí y equino | Detección de larvas de triquina ( <i>Trichinella</i> spp.) por digestión y microscopía | UNE-EN ISO 18743              |

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