

Deutsche Akkreditierungsstelle (organismo alemán de acreditación)

Anexo al certificado de acreditación parcial D-PL-17663-01-01 conforme a DIN EN ISO/IEC 17025:2018

Válido desde: 18.01.2024

Fecha de expedición: 18.01.2024

El presente anexo forma parte del certificado de acreditación D-PL-17663-01-00.

Titular del certificado de acreditación parcial:

Labor Dr. Lippert GmbH
Kranzweiherweg 10, 53489 Sinzig

con las sucursales

Kranzweiherweg 10, 53489 Sinzig
Polígono Industrial la Coma, Calle 12, S/N, 46229 Picassent, Valencia

El laboratorio de ensayo cumple los requisitos de la norma DIN EN ISO/IEC 17025:2018 para llevar a cabo las actividades de evaluación de la conformidad enumeradas en el presente anexo. El laboratorio de ensayo cumple los requisitos legales y normativos adicionales, cuando proceda, incluidos los establecidos en los esquemas sectoriales pertinentes, siempre que estos se confirmen explícitamente a continuación.

Los requisitos del sistema de gestión en la norma DIN EN ISO/IEC 17025 están redactados en una lengua adecuada para laboratorios de ensayo y, en conjunto, se ajustan a los principios de la norma DIN EN ISO 9001.

El presente anexo al certificado será válido únicamente junto con el certificado de acreditación escrito y reproduce el estado existente en el momento de la fecha de expedición. El estado actual del ámbito de aplicación de la acreditación puede consultarse en la base de datos de organismos acreditados de Deutsche Akkreditierungsstelle GmbH (DAKKS) en <https://www.dakks.de>.

Abreviaturas empleadas: véase la última página

Página 1 de 10

El presente documento es una traducción. La versión vinculante es el documento original en alemán adjunto al certificado de acreditación.

Anexo al certificado de acreditación parcial D-PL-17663-01-01

Pruebas en los ámbitos:

Análisis físicos, fisicoquímicos y químicos de alimentos; análisis microbiológicos de productos de consumo en el sector alimentario.

Dentro de las áreas de ensayo especificadas (o: las áreas de ensayo marcadas con *), el laboratorio de ensayo está autorizado, sin que se le exija informar y obtener la aprobación previa de DAkkS, *) la libre selección de métodos de ensayo normalizados o equivalentes.

**** se permite la modificación, así como el desarrollo posterior y la elaboración de nuevos métodos de ensayo.**

Los métodos de ensayo enumerados son ejemplos.

El laboratorio de ensayo, sin que se requiera una información y aprobación previa de DAkkS, tiene autorizada la aplicación de los métodos de ensayo normalizados o equivalentes aquí detallados con diferentes versiones.

El laboratorio de ensayos dispone de una lista actualizada de todos los métodos de ensayo dentro del alcance flexible de la acreditación.

Válido desde: 18.01.2024

Fecha de expedición: 18.01.2024

Página 2 de 10

El presente documento es una traducción. La versión vinculante es el original alemán adjunto al certificado de acreditación.

Sucursal Sinzig

1 Análisis físicos, fisicoquímicos y químicos de frutas y hortalizas

1.1 Determinación de residuos de pesticidas en frutas y hortalizas mediante cromatografía de gases con detectores selectivos de masas (MS, MS/MS) *

ASU L 00.00-49/2
1999-11

Análisis de productos alimenticios - Alimentos no grasos - Determinación de residuos de ditiocarbamato y de disulfuro de tiuram - Parte 2: Método por cromatografía de gases (adopción de la norma del mismo nombre DIN EN 12396 Parte 2, edición de diciembre de 1998),
(modificación: *inyección de una fase de isooctano en lugar de headspace, peso descendente: 10 g en lugar de 50 g; calibración contra tiram, conversión a CS₂; limitación: aquí solo para frutas y hortalizas*)

ASU L 00.00-115
2018-10

Análisis de productos alimenticios - Método múltiple para la determinación de residuos de plaguicidas mediante análisis basados en GC y LC tras extracción con acetonitrilo y limpieza mediante SPE por dispersión en alimentos de origen vegetal - Método QuEChERS

(adopción de la norma del mismo nombre DIN EN 15662, julio de 2018)

1.2 Determinación de residuos de pesticidas en frutas y hortalizas mediante cromatografía de líquidos con detectores selectivos de masas (MS/MS) **

ASU L 00.00-115
2018-10

Análisis de productos alimenticios - Método múltiple para la determinación de residuos de plaguicidas mediante análisis basados en GC y LC tras extracción con acetonitrilo y limpieza mediante SPE por dispersión en alimentos de origen vegetal - Método QuEChERS modular (adopción de la norma del mismo nombre DIN EN 15662, julio de 2018)

Método QuPpe EURL-SRM
Versión 12
2021-07

Método rápido para el análisis de numerosos pesticidas altamente polares en alimentos, mediante extracción con metanol acidificado y medición LC-MS/MS (método QuPpe)
Método 1.3 (M1.3): "Gly&Co. Hypercarb"
(limitación: *aquí solo ácido aminometilfosfónico (AMPA), glifosato, etefon, fometil, ácido fosfónico, clorato, perclorato, ácido cianúrico, bromuro*)

Válido desde: 18.01.2024

Fecha de expedición: 18.01.2024

Página 3 de 10

El presente documento es una traducción. La versión vinculante es el original alemán adjunto al certificado de acreditación.

Anexo al certificado de acreditación parcial D-PL-17663-01-01

PA-ML-06
2012-12

Análisis de productos alimenticios para la determinación de clomequat y mepiquat en alimentos de origen vegetal mediante LC-MS/MS tras extracción/distribución con acetonitrilo y limpieza mediante PSA

PA-ML-03
2023-03

Análisis de productos alimenticios para la determinación de compuestos de amonio cuaternario en alimentos de origen vegetal mediante LC-MS/MS tras extracción/distribución con acetonitrilo

1.3 Análisis fotométricos en frutas y hortalizas

r-biopharm
Sacarosa/D-glucosa/
D-fructosa
10716260035
2017-11

Prueba UV para la determinación de sacarosa, d-glucosa y d-fructosa en productos alimenticios y otros materiales de muestra (limitación: *aquí solo para fruta*)

ASU L13.00-15
2018-06

Análisis de productos alimenticios - Grasas y aceites animales y vegetales - Determinación de la cantidad de anisidina (limitación: *aquí solo para aceites vegetales*)

1.4 Determinación de nitrato en frutas y hortalizas mediante cromatografía de líquidos con detector UV

ASU L 26.00-1
2018-10

Análisis de productos alimenticios - Determinación del contenido de nitratos en productos hortícolas - Método por cromatografía de líquidos de alta resolución de intercambio iónico (HPLC/IC) (adopción de la norma del mismo nombre DIN EN 12014 Parte 2, febrero de 2018) (limitación: *aquí solo para frutas y hortalizas*)

1.5 Método de química húmeda para el análisis de frutas y hortalizas

ASU L 00.00-46/1
1999-11

Análisis de productos alimenticios - Determinación de sulfitos. Parte 1: Método de Monier-Williams optimizado (adopción de la norma del mismo nombre DIN EN 1988 Parte 1, edición de mayo de 1998) (limitación: *aquí solo para frutas y hortalizas*)

Válido desde: 18.01.2024

Fecha de expedición: 18.01.2024

Página 4 de 10

El presente documento es una traducción. La versión vinculante es el original alemán adjunto al certificado de acreditación.

1.6 Determinación de elementos en frutas y hortalizas mediante ICP-MS

ASU L 00.00-19/1
2015-06

Análisis de productos alimenticios - Determinación de metales pesados en productos alimenticios - Digestión bajo presión (adopción de la norma del mismo nombre DIN EN 13805, edición de diciembre de 2014)
(limitación: *aplicación a frutas y hortalizas*)

ASU L 00.00-135
2011-01

Análisis de productos alimenticios - Determinación de arsénico, cadmio, mercurio y plomo en productos alimenticios mediante espectrometría de masa de plasma acoplado inductivamente (ICP-MS) tras digestión bajo presión (adopción de la norma del mismo nombre DIN EN 15763, edición de abril de 2010)
(Modificación: *adicionalmente determinación de cobre; utilización de rodio y renio en lugar de rodio y lutecio como estándares internos; limitación: aplicación a frutas y hortalizas*)

1.7 Determinación de la materia seca en frutas y hortalizas

PA-ML-40
2020-09

Determinación del contenido de materia seca en frutas y hortalizas mediante analizador de humedad

1.8 Determinación del pH de frutas y hortalizas

ASU L 31.00-2
1997-01

Análisis de productos alimenticios - Determinación del pH de zumos de frutas y hortalizas (adopción de la norma del mismo nombre DIN EN 1132, edición de diciembre de 1994)

2 Análisis microbiológicos

2.1 Detección y determinación de bacterias, levaduras y mohos en productos alimenticios mediante análisis microbiológicos con cultivos *

ASU L 00.00-57
2006-12

Análisis de productos alimenticios - Método para el recuento de Clostridium perfringens - Técnica del recuento de colonias (adopción de la norma del mismo nombre DIN EN ISO 7937, edición de noviembre de 2004)

Válido desde: 18.01.2024

Fecha de expedición: 18.01.2024

Anexo al certificado de acreditación parcial D-PL-17663-01-01

bioMérieux ALOA COUNT AEB520080 2022-06	Recuento de <i>Listeria</i> spp. e identificación de <i>L. monocytogenes</i> en productos alimenticios mediante ALOA-Agar
bioMérieux BACARA2 423849 2022-06	Determinación de colonias de <i>Bacillus cereus</i> en productos alimenticios mediante BACARA2-Agar
bioMérieux SALMA One Day 418247 2021-02	Detección de salmonelas en productos alimenticios mediante medios selectivos
3M 3M™ Petrifilm™ Placa de recuento de Enterobacteriaceae (EB) 7100126818 2021-06	Recuento de Enterobacteriaceae en productos alimenticios
3M 3M™ Petrifilm™ Placa para recuento total de colonias (AC) 7100039310 2017-10	Recuento de bacterias mesófilas aerobias (recuento total de colonias) en productos alimenticios
3M 3M™ Petrifilm™ Rapid Yeast and Mold 7100039447 2022-05	Recuento de levaduras y mohos en productos alimenticios
3M 3M™ Petrifilm™ Select <i>E. coli</i> Placa de recuento (SEC) 7100126813 2016-07	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva en productos alimenticios

Válido desde: 18.01.2024

Fecha de expedición: 18.01.2024

Página 6 de 10

El presente documento es una traducción. La versión vinculante es el original alemán adjunto al certificado de acreditación.

Anexo al certificado de acreditación parcial D-PL-17663-01-01

3M Recuento de estafilococos coagulasa positivos en productos
 3M™ Petrifilm™ StaphExpress alimenticios
 Placa de recuento (STX)
 7100039572
 2019-03

3 Determinación de bacterias, levaduras y mohos en objetos de equipamiento y de consumo en el sector alimentario

DIN 10113-3 Determinación del recuento de colonias en la superficie de objetos
 1997-07 de equipamiento y de consumo en el sector alimentario. Parte 3:
 Método semicuantitativo con dispositivos de muestreo recubiertos
 del medio de cultivo (método de compresión)

Sucursal Valencia

1 Análisis físicos, fisicoquímicos y químicos de frutas y hortalizas

1.1 Determinación de residuos de pesticidas en frutas y hortalizas mediante cromatografía de gases con detectores selectivos de masas (MS, MS/MS) *

ASU L 00.00-49/2 Análisis de productos alimenticios - Alimentos no grasos -
 1999-11 Determinación de residuos de ditiocarbamato y de disulfuro de
 tiuram - Parte 2: Método por cromatografía de gases (adopción de la
 norma del mismo nombre DIN EN 12396 Parte 2, edición de
 diciembre de 1998),
 (modificación: *inyección de una fase de isooctano en lugar de
 headspace, peso descendente: 10 g en lugar de 50 g; calibración
 contra tiram, conversión a CS₂; limitación: aquí solo para frutas y
 hortalizas*)

ASU L 00.00-115 Análisis de productos alimenticios - Método múltiple para la
 2018-10 determinación de residuos de plaguicidas mediante análisis basados
 en GC y LC tras extracción con acetonitrilo y limpieza mediante SPE
 por dispersión en alimentos de origen vegetal - Método QuEChERS
 (adopción de la norma del mismo nombre DIN EN 15662, julio de
 2018)

1.2 Determinación de residuos de pesticidas en frutas y hortalizas mediante cromatografía de líquidos con detectores selectivos de masas (MS/MS) **

ASU L 00.00-115 Análisis de productos alimenticios - Método múltiple para la
 2018-10 determinación de residuos de plaguicidas mediante análisis basados

Válido desde: 18.01.2024

Fecha de expedición: 18.01.2024

en GC y LC tras extracción con acetonitrilo y limpieza mediante SPE por dispersión en alimentos de origen vegetal - Método QuEChERS modular (adopción de la norma del mismo nombre DIN EN 15662, julio de 2018)
(modificación: *cambio de disolvente como fase de purificación*)

Método QuPpe EURL-SRM
Versión 12
2021-07

Método rápido para el análisis de numerosos pesticidas altamente polares en alimentos, mediante extracción con metanol acidificado y medición LC-MS/MS (método QuPpe)
Método 1.3 (M1.3): "Gly&Co. Hypercarb"
(limitación: *ácido aminometilfosfónico (AMPA), glifosato, etefon, foseetil, ácido fosfónico, clorato, perclorato, ácido cianúrico, bromuro, cloromequat, mepiquat*)

1.3 Determinación de nitrato en frutas y hortalizas mediante cromatografía de líquidos con detector UV

ASU L 26.00-1
2018-10

Análisis de productos alimenticios - Determinación del contenido de nitratos en productos hortícolas - Método por cromatografía de líquidos de alta resolución de intercambio iónico (HPLC/IC)
(adopción de la norma del mismo nombre DIN EN 12014 Parte 2, febrero de 2018)

1.4 Determinación de la materia seca en frutas y hortalizas

PA-ML-40
2020-09

Determinación del contenido de materia seca en frutas y hortalizas mediante analizador de humedad
(limitación: *aquí solo análisis de aguacates*)

2 Análisis físicos, fisicoquímicos y químicos de productos alimenticios

ASU L 00.00-19/1 2015-06	Análisis de productos alimenticios - Determinación de metales pesados en productos alimenticios - Digestión bajo presión (adopción de la norma del mismo nombre DIN EN 13805, edición de diciembre de 2014)
ASU L.00.00-135 2011-01	Análisis de productos alimenticios - Determinación de arsénico, cadmio, mercurio y plomo en productos alimenticios mediante espectrometría de masa de plasma acoplado inductivamente (ICP-MS) tras digestión bajo presión (adopción de la norma del mismo nombre DIN EN 15763, edición de abril de 2010) (ampliación: <i>determinación adicional de cobre</i> ; modificación: <i>utilización de rodio y renio en lugar de rodio y lutecio como estándar interno</i>)

3 Análisis microbiológicos

3.1 Detección y determinación de bacterias, levaduras y mohos en los productos alimenticios mediante análisis microbiológicos con cultivos *

bioMérieux ALOA COUNT AEB520080 2022-06	Recuento de <i>Listeria</i> spp. e identificación de <i>L. monocytogenes</i> en productos alimenticios mediante ALOA-Agar
bioMérieux BACARA2 423849 2022-06	Determinación de colonias de <i>Bacillus cereus</i> en productos alimenticios mediante BACARA2-Agar
bioMérieux SALMA One Day 418247 2021-02	Detección de salmonelas en productos alimenticios mediante medios selectivos
3M 3M™ Petrifilm™ Placa de recuento de Enterobacteriaceae (EB) 7100126818 2021-06	Recuento de Enterobacteriaceae en productos alimenticios

Válido desde: 18.01.2024

Fecha de expedición: 18.01.2024

Página 9 de 10

El presente documento es una traducción. La versión vinculante es el original alemán adjunto al certificado de acreditación.

Anexo al certificado de acreditación parcial D-PL-17663-01-01

<p>3M 3M™ Petrifilm™ Placa para recuento total de colonias (AC) 7100039310 2017-10</p>	<p>Recuento de bacterias mesófilas aerobias (recuento total de colonias) en productos alimenticios</p>
<p>3M 3M™ Petrifilm™ Rapid Yeast and Mold 7100039447 2022-05</p>	<p>Recuento de levaduras y mohos en productos alimenticios</p>
<p>3M 3M™ Petrifilm™ Select E. coli Placa de recuento (SEC) 7100126813 2016-07</p>	<p>Recuento de Escherichia coli β-glucuronidasa positiva en productos alimenticios</p>
<p>3M 3M™ Petrifilm™ StaphExpress Placa de recuento (STX) 7100039572 2019-03</p>	<p>Recuento de estafilococos coagulasa positivos en productos alimenticios</p>

Abreviaturas empleadas:

ASU	Recopilación oficial de métodos de análisis conforme al Art. 64 del Código alimentario y de piensos de Alemania (LFGB)
DIN	Deutsches Institut für Normung e. V. (Instituto Alemán de Normalización)
EN	Norma europea – European Standard
IEC	International Electrotechnical Commission (Comisión Electrotécnica Internacional)
ISO	International Organization for Standardization (Organización Internacional de Normalización)
LFGB	Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (Código alimentario y de piensos de Alemania)
PA-ML-	Método propio del laboratorio CAB Dr. Lippert GmbH

Válido desde: 18.01.2024

Fecha de expedición: 18.01.2024

Página 10 de 10

El presente documento es una traducción. La versión vinculante es el original alemán adjunto al certificado de acreditación.