



CIDESAL

LABORATORIO DE ENSAYO
SECTOR AGROALIMENTARIO Y MEDIOAMBIENTAL



CIDESAL

AESBA

2020

Presentación de Servicios



CIDESAL

LABORATORIO DE ENSAYO
SECTOR AGROALIMENTARIO Y MEDIOAMBIENTAL

EMPRESA

CIDESAL se fundó en 1991, comenzando su singladura dedicado al análisis microbiológico de alimentos y aguas, y al asesoramiento higiénico sanitario. En el año 1993 sufrió una remodelación en su infraestructura, estrategia comercial y organización, incorporando nuevos titulados superiores y dimensionando su capacidad analítica, para satisfacer las nuevas exigencias del mercado.

Somos un laboratorio independiente de análisis, control de calidad alimentario y asesoramiento higiénico sanitario, autorizado por la Conselleria de Sanitat i Consum del Govern Balear, para la realización de análisis de alimentos y bebidas, contando con el número de registro 18.130. Asimismo, dispone de la autorización de la Consellería de Salut, para impartir los Cursos oficiales de Mantenimiento higiénico- sanitario de instalaciones de riesgo frente a legionella y el Curso de Mantenimiento de piscinas, organizando además cursos de higiene para manipuladores de alimentos y programas específicos de formación continuada para empresas del sector agroalimentario.

CIDESAL cuenta con la acreditación ENAC según la Norma ISO/EIC 17025. Esta acreditación confirma la competencia técnica y garantiza la fiabilidad de los resultados emitidos.

Brindamos nuestros servicios al mercado de empresas de alimentación en general y a las relacionadas directa o indirectamente con las mismas: industrias agroalimentarias nacionales e internacionales, servicios de catering, cadenas hoteleras, establecimientos de comidas preparadas, líneas aeronáuticas, cruceros, gestores de abastecimientos, etc.



CIDESAL

LABORATORIO DE ENSAYO
SECTOR AGROALIMENTARIO Y MEDIOAMBIENTAL

INSTALACIONES

Las instalaciones de Cidesal están ubicadas en el Polígono industrial de Son Castelló, en la Calle Gremi Teixidors, número 17 Local 1.



Cidesal cambió a estas instalaciones en el año 2011. Este cambio se produjo para mejorar el servicio prestado, disponiendo de unas instalaciones mucho más amplias y más modernas, colocando a Cidesal como empresa de referencia en Baleares.





CIDESAL

LABORATORIO DE ENSAYO
SECTOR AGROALIMENTARIO Y MEDIOAMBIENTAL

ACREDITACIÓN ENAC



CIDESAL obtiene la acreditación ENAC en Julio del año 2009

Contratar un laboratorio acreditado supone...

- Contratar un laboratorio técnicamente competente, que cuenta con el personal, los equipos, las instalaciones y los métodos de trabajo adecuados para proporcionar resultados fiables.
- Garantizar la fiabilidad de los productos que elabora, transporta o sirve su empresa
- Minimizar riesgos y aumentar la confianza de sus clientes.

Certificación ISO 9001 frente a Acreditación ISO 17025

- La certificación, simplemente es la confirmación de que una empresa ha establecido un sistema de gestión de la calidad conforme a ciertos requisitos.
- La acreditación de acuerdo a la Norma ISO/IEC 17025 confirma la competencia técnica del laboratorio y garantiza la fiabilidad en los resultados de los ensayos y calibraciones.

El laboratorio Acreditado ha demostrado que:

- Dispone de personal competente.
- Dispone de los equipos e instalaciones necesarios.
- Los equipos están calibrados y adecuadamente mantenidos.
- Los ensayos o calibraciones se ejecutan utilizando métodos y procedimientos técnicamente válidos.
- Los métodos y procedimientos se ejecutan con la pericia necesaria de acuerdo a las mejores prácticas técnicas.
- La actividad está sometida a un estricto control de calidad

ESTOS ASPECTOS, EL LABORATORIO NO ACREDITADO NUNCA LOS PODRÁ DEMOSTRAR

Otorga la presente / Grants this

ACREDITACIÓN 738/LE1574

a

CIDESAL ANÁLISIS ALIMENTOS, S.L.

Según criterios recogidos en la norma UNE-EN ISO/IEC 17025, para las actividades de ENSAYO definidas en el ANEXO TÉCNICO nº 738/LE1574.

According to the criteria in the standard UNE-EN ISO/IEC 17025 for the Testing activities defined in the Technical Annex No 738/LE1574.

Fecha de entrada en vigor / Coming into effect: 31/07/2009



D. José Manuel Prieto Barrio
Presidente

La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra. Este documento no tiene validez sin su correspondiente anexo técnico. La presente acreditación y su anexo técnico están sujetos a modificaciones, suspensiones temporales y retirada. Su vigencia puede confirmarse en www.enac.es.

The accreditation maintains its validity unless otherwise stated. The present accreditation is not valid without its corresponding technical annex. 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.

ENAC es firmante de los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo establecidos en el seno de la European co-operation for Accreditation (EA) y de las organizaciones internacionales de organismos de acreditación, ILAC e IAF (www.enac.es)

ENAC is signatory of the Multilateral Recognition Agreements established by the European co-operation for Accreditation (EA) and the international organizations of accreditation bodies, ILAC and IAF (www.enac.es)

Ref.: CLE/8772 Fecha de emisión 25/05/2018
El presente documento anula y sustituye al de ref. CLE/4041

CIDESAL ANÁLISIS ALIMENTOS, S.L.

Dirección: Gremi Teixidors nº17, Local 1. Polígono Son Castelló, 07009- Palma de Mallorca (Illes Balears)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **738/LE1574**

Fecha de entrada en vigor: 31/07/2009

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 12 fecha 31/01/2020)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

ÁREA 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 a 30 °C	UNE-EN ISO 4833-1
Quesos Derivados cárnicos Productos de pastelería y repostería	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos a 37 °C	IT-AI-04 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 6888-1</i>
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo	IT-AI-05 <i>Método interno basado en ISO 16649-2</i>
Alimentos	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	IT-AI-11 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 6579-1</i>
		IT-AI-33 <i>Método interno basado en Salmonella Precis™</i>
Alimentos Hisopos Esponjas	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	IT-AI-13 IT-G-02 <i>Métodos internos basados en Listeria Precis™</i>



ENAC es firmante de los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo establecidos en el seno de la European co-operation for Accreditation (EA) y de las organizaciones internacionales de organismos de acreditación, ILAC e IAF (www.enac.es)

Código Validación Electrónica: H745k1r50362N358ge

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 <https://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica> o haciendo clic [aquí](#)

Análisis de Legionella

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de torres de refrigeración y condensadores evaporativos	Detección y recuento de <i>Legionella</i> spp. Identificación de <i>Legionella pneumophila</i>	UNE-ISO 11731:2007 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i>
Aguas de consumo Aguas continentales tratadas	Recuento de <i>Legionella</i> spp. Identificación de <i>Legionella pneumophila</i>	UNE-ISO 11731 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i>

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

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas consumo Aguas envasadas Aguas continentales	Recuento en placa de microorganismos a 22 °C y 36 °C	UNE-ISO 6222
Aguas consumo Aguas envasadas Aguas continentales	Recuento <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo	UNE-EN ISO 9308-1

ÁREA QUÍMICA

Análisis de aguas mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas consumo Aguas envasadas Aguas continentales Aguas marinas	pH por electrometría (4,00 – 12,00 uds de pH)	Standard Methods 4500-H ⁺ B
Aguas consumo Aguas envasadas Aguas continentales	Conductividad por electrometría (80 μS/cm – 12000 μS/cm)	Standard Methods 2510 B

Análisis de aguas mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas consumo Aguas envasadas Aguas continentales	Cloruro por volumetría (≥ 10 mg/l)	UNE ISO 9297

Análisis de aguas mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas consumo Aguas envasadas Aguas continentales	Nitrito por espectrofotometría UV-VIS ($\geq 0,030$ mg/l)	PNT056 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 26777</i>
	Nitrato por espectrofotometría UV-VIS ($\geq 1,0$ mg/l)	PNT048 <i>Método interno basado en Standard Methods 4500-NO3 B</i>

Análisis de aguas mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas consumo Aguas envasadas Aguas continentales	Turbidez por nefelometría ($\geq 0,20$ UNF)	PNT005 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 7027-1</i>

Categoría I (Ensayos "in situ")

Toma de muestra

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas consumo Aguas envasadas Aguas continentales	Toma de muestra para ensayo de recuento en placa de microorganismos a 22 °C y 36 °C y recuento de <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positivo	IT-G-01 <i>Método interno basado en ISO 19458</i>

Toma de muestra de *Legionella*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sistemas de agua fría de consumo humano y agua caliente sanitaria (acumuladores, depósitos y puntos terminales) Sistemas de refrigeración y nebulizadores Circuitos contra incendios Piscinas Fuentes ornamentales	Toma de muestra de agua para el ensayo de <i>Legionella</i>	IT-G-01 <i>Método interno basado en UNE 100030</i>

Esta revisión corrige las erratas detectadas en la revisión nº 11 de fecha 24/01/2020

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



CIDESAL

LABORATORIO DE ENSAYO
SECTOR AGROALIMENTARIO Y MEDIOAMBIENTAL

SERVICIOS

LABORATORIO DE MICROBIOLOGÍA Y LABORATORIO DE QUÍMICA

Disponemos de dos laboratorios (Microbiología y Química) que trabajan con equipos de última tecnología y con equipos que son sometidos a operaciones de mantenimiento, verificación y calibración necesarias para garantizar unos resultados fiables.

CIDESAL tiene implantado un sistema de gestión activo y dinámico que le permite analizar las muestras el mismo día de llegada al laboratorio.

Pactamos los plazos y la modalidad de entrega de los informes de ensayo generados según las necesidades de cada cliente. En el caso de detectar resultados de parámetros claramente desviados de la referencia, CIDESAL lo comunicará al cliente sin esperar la salida completa de los resultados.

Realizamos estudios de aguas residuales y aguas regeneradas para organismos públicos, gestores de redes de saneamiento o depuradoras, ingenierías o consultorías, industrias, talleres, sistemas de lavado de vehículos, etc.

Estos estudios se realizan para el cumplimiento de normativas de vertidos a nivel estatal (Real Decreto 640/2006), por exigencias municipales y por exigencias de normativas medioambientales (Norma ISO 14001).

Además, estamos especializados en el control de legionella, bacteria que provoca una infección respiratoria grave y que puede reproducirse en los sistemas de agua de lavado de vehículos y transmitirse a través del agua nebulizada.