

**ANEXO TÉCNICO
ACREDITACIÓN Nº 403/LE789**

Entidad: FUNDACION CENTRO TECNOLOGICO DE CEREALES DE CASTILLA Y LEON

Dirección: Avda. Madrid, s/n; 34004 Palencia

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

Título: Ensayos físico - químicos en harina de trigo, trigo y microbiológicos en alimentos

ÁREA FÍSICO-QUÍMICOS

Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Harina de trigo	Humedad por termogravimetría	Procedimiento interno PNT-19
	Gluten húmedo y seco mediante gravimetría	Procedimiento interno PNT-08
Trigo Harina de trigo	Cenizas por gravimetría	Procedimiento interno PNT-02
	Proteína bruta mediante volumetría (método Kjeldhal)	Procedimiento interno PNT-03

Análisis físicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Trigo Harina de trigo	Propiedades reológicas por método alveográfico (alveograma) <i>Fuerza (W)</i> <i>Tenacidad (P)</i> <i>Extensibilidad (L)</i> <i>Equilibrio (P/L)</i> <i>Índice de hinchado (G)</i>	Procedimiento interno PNT-17
	Propiedades reológicas por método alveográfico con investigación de la degradación por el ataque de pentatómidos (Alveograma con degradación) <i>Fuerza (W)</i> <i>Tenacidad (P)</i> <i>Extensibilidad (L)</i> <i>Equilibrio (P/L)</i> <i>Índice de hinchado (G)</i>	

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Harina de trigo	Absorción de agua por método farinográfico Absorción de agua <i>Estabilidad</i> <i>Tiempo de desarrollo</i> <i>Decaimiento a 12 minutos del máximo</i>	Procedimiento interno PNT-27

ÁREA DE MICROBIOLOGÍA

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Detección y recuento en placa de microorganismos aerobios totales a 30 °C	Procedimiento interno PNT-AE-01
	Detección y recuento en placa de coliformes	Procedimiento interno PNT-CO-03
	Detección y recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo a 44 °C	Procedimiento interno PNT-EC-02
	Detección y recuento en placa de enterobacterias	Procedimiento interno PNT-EN-01
	Detección y recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Procedimiento interno PNT-LI-02
	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>	Procedimiento interno PNT-LI-01
Trigo Harinas Productos de pastelería Productos de panadería	Detección y recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C	Procedimiento interno PNT-ML-01
Productos de pastelería Productos de panadería	Investigación de Estafilococos coagulasa positivo	Procedimiento interno PNT-ST-02
Aguas destinadas al consumo humano Aguas de piscina	Recuento de coliformes y <i>E. coli</i> (NMP)	Procedimiento interno PNT-EC-06

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia automatizada (ELFA)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Investigación de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia (ELFA)	Procedimiento interno PNT-SA-02