LABORATORIO DE INVESTIGACIÓN Y ASESORAMIENTO LINAS, S.L. (Unipersonal)

Dirección/*Address*: Pol. Ind. Puigtió, C/ Santa Coloma, 19 – 17412 Maçanet de la Selva (Girona)
Norma de referencia/*Reference standard*: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**
Actividad/*Activity*: **Ensayo/*Test***
Acreditación nº/*Accreditation nº*: **801/LE1594**
Fecha de entrada en vigor/*Coming into effect*: 21/05/2010

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN/*SCHEDULE OF ACCREDITATION*

(Rev./*Ed.* 35 fecha/*date* 08/10/2026)

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS PARA INFORMACIÓN NUTRICIONAL" (NT-70.01)*:
ACCREDITATION PROGRAMME: "TEST FOR NUTRITION INFORMATION" (NT-70.01)*:

- **Ensayos para información nutricional obligatoria conforme al Reglamento CE nº 1169/2011 en Carne y derivados:**
  Test for mandatory nutrition declaration in accordance with Regulation EC No. 1169/2011 in Meat and derivatives
  - Valor energético / *Energy value*
  - Grasas / *Fat*
  - Ácidos grasos saturados / *Saturated fatty acids*
  - Hidratos de carbono / *Carbohydrates*
  - Azúcares / *Sugars*
  - Proteínas / *Protein*
  - Sal (determinación de sodio) / *Salt (Determination of Sodium)*

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/entidades-acreditadas/confirmar-validez-de-la-acreditacion o haciendo clic **aquí**
Electronic Validation Code: 58Wj7v8loBb8w2xI70
ENAC is signatory to the Mutual Recognition Agreements established within the European co-operation for Accreditation (EA) and Global Accreditation Cooperation Incorporated (GLOBAL ACI) (see www.enac.es).

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)
Category 0 (Tests in the permanent laboratoy)

DEPARTAMENTO FISICO-QUÍMICO/ *PHYSICAL-CHEMICAL DEPARTMENT*

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas
Analysis by gravimetric and titrimetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Alimentos (excepto cereales, zumos, refrescos y confituras y alimentos con alto contenido en azúcar) *Food (except cereals, juices, soft drinks and jams and foods with high sugar content)*	Humedad por gravimetría *Moisture by gravimetry*	PNA 00449 Rev.9 Método interno *In-house method*
Alimentos *Food*	Proteína por volumetría (Método Kjeldahl) *Protein by titration (Kjeldahl method)*	PNA 00579 Rev.14 Método interno *In-house method*
Alimentos (excepto cereales, harinas y sémolas) *Food (except cereals, flours and semolina)*	Cenizas por gravimetría *Ashes by gravimetry*	PNA 00764 Rev.13 Método interno *In-house method*
Alimentos (excepto leche líquida, productos lácteos líquidos y nata) *Food (except liquid milk, liquid dairy products and cream)*	Grasa por gravimetria *Fat by gravimetry*	PNA 01030 Rev.14 Método interno *In-house method*
Alimentos (excepto productos lácteos, harinas y sus derivados) *Food (except dairy products, flours and its derivatives)*	Azúcares totales mediante volumetría (Método Luff-Schoorl) *Total sugars by titration (Luff-Schoorl method)*	PNA 00586 Método interno basado en *In-house method based on BOE-A-1979-21118 y sus posteriores modificaciones Anexo II Núm. 11*

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/entidades-acreditadas/confirmar-validez-de-la-acreditacion o haciendo clic **aquí**
Electronic Validation Code: 58Wj7v8loBb8w2xI70

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Carnes y derivados *Meat and derivatives*	Cloruro por volumetría (método Volhard) *Chlorides by titration (Volhard method)*	PNA 00009 Método interno basado en *In-house method based on* *ISO 1841*
	Hidratos de carbono totales (por cálculo) *Total carbohydrates (by calculation)*	PNA 00093 Método interno basado en *In-house method based on* *FAO Food energy – methods of analysis and conversion factors, 2022*
	Hidratos de carbono asimilables (por cálculo) *Assimilable carbohydrates (by calculation)*	
	Valor energético (por cálculo) *Energy value (by calculation)*	PNA 00093 Método interno conforme a *In-house methods according to* *Reglamento (CE) 1169/2011*
Aceites y grasas (excepto grasas lácteas) *Oils and Fats (except dairy fats)*	Grado de acidez por volumetría *Acidity by titration*	PNA 01040 Método interno basado en *In-house method based on* *ISO 660*
Aceites y grasas *Oils and fats*	Índice de peróxidos por volumetría *Peroxide index by titration*	PNA 00110 Método interno basado en *In-house method based on* *ISO 3960*
Harinas y derivados Productos que contengan chocolate Carnes y derivados *Flours and derivatives* *Chocolate products* *Meat and derivatives*	Fibra alimentaria (fracciones de alto peso molecular) por método enzimático-gravimétrico *Dietary fiber (high molecular weight fractions) by enzymatic-gravimetric method*	PNA 00122 Método interno basado en *In-house method based on* *AOAC 991.43*

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/entidades-acreditadas/confirmar-validez-de-la-acreditacion o haciendo clic **aquí**
Electronic Validation Code: 58Wj7v8loBb8w2xI70

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas
Analysis by electroanalytic methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Carnes y derivados Alimentos no sólidos Bebidas (incluidos los zumos) *Meat and derivatives* *No solid foods* *Drinks (including juices)*	pH por potenciometría *pH by potentiometry* *(3 – 7 unidades de pH/units of pH)*	PNA 00012 Método interno basado en *In-house method based on* *ISO 2917*
Alimentos (excepto emulsiones agua/aceite y productos cristalizados) *Food (except water/oil emulsions and crystallized products)*	Actividad de agua *Water activity* *(0,143 – 0,977 unidades de actividad de agua/water activity units)*	PNA 00171 Método interno basado en *In-house method based on* *ISO 18787*

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/entidades-acreditadas/confirmar-validez-de-la-acreditacion o haciendo clic **aquí**
Electronic Validation Code: 58Wj7v8loBb8w2xI70

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular
Analysis by molecular spectroscopy methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Carnes y derivados *Meat and derivatives*	Nitritos por espectrofotometría UV-VIS *Nitrites by UV-VIS spectrophotometry*	PNA 00024 Método interno basado en *In-house method based on* *ISO 2918*
	Nitratos por espectrofotometría UV-VIS *Nitrates by UV-VIS spectrophotometry*	PNA 00025 Método interno basado en *In-house method based on* *ISO 3091*
	Hidroxiprolina por espectrofotometría UV-VIS *Hydroxyproline by UV-VIS spectrophotometry*	PNA 00026 Método interno basado en *In-house method based on* *ISO 3496*
	Fósforo total por espectrofotometría UV-VIS *Total phosphorus by UV-VIS spectrophotometry*	PNA 00043 Método interno basado en *In-house method based on* *ASU L 06.00-9*

Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA
Analysis by ELISA methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Alimentos (excepto alimentos hidrolizados y/o fermentados) *Food (except hydrolyzed and/or fermented products)*	Cuantificación de huevo mediante ELISA sándwich *Egg by ELISA sandwich* *(≥ 0,50 mg/kg polvo de huevo entero/expressed in whole egg powder)*	PNA 00792 Método interno basado en *In-house method based on* *Kit RIDASCREEN® FAST Ei / Egg Protein R6402*
	Cuantificación de gluten mediante ELISA sándwich (anticuerpo R5) *Gluten by ELISA sandwich (R5 antibody)* *(≥ 5,0 mg/kg)*	PNA 00794 Método interno basado en *In-house method based on* *Kit RIDASCREEN® Gliadin R7001*

DEPARTAMENTO ABSORCIÓN ATÓMICA / *ATOMIC ABSORPTION DEPARTMENT*

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrometría atómica
Analysis by atomic spectroscopy methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Alimentos (excepto bebidas) *Food (except drinks)*	Sodio por espectrometría de absorción atómica (atomización por llama) *Sodium by atomic absorption spectroscopy (flame atomization)* *(≥ 40 mg/100 g)*	PNA 00446 Método interno basado en *In-house method based on* *Arrêté du 8 septembre 1977 (J.O. du 03/11/1977, page 57225-6)*
Carnes y derivados Pescados y mariscos Aceites y grasas *Meat and derivatives* *Fish and seafood* *Oils and fats*	Arsénico, cadmio y plomo por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) *Arsenic, cadmium and lead by mass-spectrometry with inductively coupled plasma (ICP-MS)* Carnes y derivados, pescados y mariscos/*Meat and derivatives, fish and seafood* Arsénico/*Arsenic* *(≥ 0,050 mg/kg)* Cadmio/*Cadmium* *(≥ 0,010 mg/kg)* Plomo/*Lead* *(≥ 0,020 mg/kg)* Aceites y grasas/*Oils and fats* Cadmio/*Cadmium* *(≥ 0,010 mg/kg)* Plomo/*Lead* *(≥ 0,020 mg/kg)*	PNA 00671 Método interno basado en *In-house method based on* *UNE-EN 15763*

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/entidades-acreditadas/confirmar-validez-de-la-acreditacion o haciendo clic **aquí**
Electronic Validation Code: 58Wj7v8loBb8w2xI70

DEPARTAMENTO CROMATOGRAFÍA LÍQUIDA / *LIQUID CHROMATOGRAPHY DEPARTMENT*

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía líquida
Analysis by chromatography methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Alimentos *Food*	Ácido sórbico y ácido benzoico por cromatografía líquida con detector de ultravioleta (LC-UV) *Sorbic acid and benzoic acid by liquid chromatography with UV detector (LC-UV)* Ácido sórbico/*Sorbic acid* *(≥ 5 mg/kg o mg/l)* Ácido benzoico/*Benzoic acid* *(≥ 10 mg/kg o mg/l)*	PNA 00002 Método interno basado en *In-house method based on ASU L 00.00-9*
Carnes y derivados Pescados, crustáceos y moluscos Frutos de cáscara Fruta desecada *Meat and derivatives* *Fish and fishery products* *Nuts* *Dried fruit*	Dióxido de azufre y sulfitos (SO_2) por cromatografía iónica con detector de conductividad *Sulphur dioxide and sulfites by ion chromatography with conductivity detector* *(≥ 10 mg/Kg)*	PNA00091 Rev. 6 Método interno *In-house method*

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/entidades-acreditadas/confirmar-validez-de-la-acreditacion o haciendo clic **aquí**
Electronic Validation Code: 58Wj7v8loBb8w2xI70

DEPARTAMENTO CROMATOGRAFÍA DE GASES / *GAS CHROMATOGRAPHY AREA*

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía de gases
Analysis by gas chromatography methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR *PRODUCTS/MATERIALS TESTED*	**ENSAYO** *TYPE OF TEST*	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** *STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*
Grasas animales y vegetales (excepto aceite de oliva) Grasas extraídas de alimentos (excepto grasas lácteas) *Animal and vegetal fat (except olive oil)* *Fat extracted from foodstuffs (except dairy fat)*	Composición de ácidos grasos (incluidos isómeros) por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (GC-FID) *Composition of fatty acids (including isomers) by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)* Ácido Butírico/*Butyric acid* Ácido Caproico/*Caproic acid* Ácido Caprílico/*Caprylic acid* Ácido Cáprico/*Capric acid* Ácido Undecanoico / *Undecanoic acid* Ácido Láurico/*Lauric acid* Ácido Tridecanoico/ *Tridecaonic acid* Ácido Mirístico / *Miristic acid* Ácido Miristoléico / *Miristoleic acid* Ácido Pentadecanoico / *Pentadecanoic acid* Ácido Pentadecenoico / *Pentadecenoic acid* Ácido Palmítico/*Palmitic acid* Ácido Hexadecenoico/ *Hexadecenoic acid* Ácido Palmitoleico / *Palmitoleic acid* Ácido Margárico/*Margaric acid* Ácido Heptadecenoico/ *Heptadecenoic acid* Ácido Esteárico/*Estearic acid* Ácido Elaídico/*Elaidic acid* Ácido Oléico/*Oleic acid* Ácido Vaccénico/*Vaccenic acid* Ácido Octadecenoico / *Octadecenoic acid* Ácido Docosapentanoico/ *Docosapentanoic acid* Ácido Docasohexaenoico/ *Docasohexaenoic acid* Isómeros Trans-octadecadienoicos / *Trans-octadecadienoic isomers* Ácido Linoléico/*Linoleic acid* Isómeros Trans-Octadecatrienoicos / *Trans-octadecatrienoic isomers* Ácido Linolénico/*Linolenic acid* Ácido Gamma-Linolénico/*Gamma linolenic acid* Ácido Araquídico/*Arachidic acid* Ácido Linoléico Conjugado / *Conjugated linoleic acid* Ácido Estearidónico/*Stearidonic acid* Ácido Gondoico/*Gondoic acid* Ácido Heneicosanoico / *Heneicosanoic acid* Ácido Eicosadienoico / *Eicosadienoic acid* Ácido Eicosatrienoico / *Eicosatrienoic acid* Ácido Eicosapentaenoico/ *Eicosapentaenoic acid* Ácido Dihomo-Gamma-Linolénico / *Dihomo-gamma-linolenic acid* Ácido Araquidónico/*Arachidonic acid* Ácido Behénico/*Behenic acid* Ácido Erúcico/*Erucic acid* Ácido Docosenoico/*Docosenoic acid* Ácido Lignocérico/*Lignoceric acid* Ácido Nervónico/*Nervonic acid*	PNA 00717 Rev.13 Método interno *In-house method*

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/entidades-acreditadas/confirmar-validez-de-la-acreditacion o haciendo clic **aquí**
Electronic Validation Code: 58Wj7v8loBb8w2xI70

DEPARTAMENTO MICROBIOLOGÍA / *MICROBIOLOGY DEPARTMENT*

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Alimentos *Food*	Recuento en placa de *Clostridium* spp. sulfito-reductores *Enumeration of sulfite-reducing Clostridium spp*	NF EN ISO 15213-1
	Recuento en placa de *Clostridium perfringens* *Enumeration of Clostridium perfringens*	NF EN ISO 15213-2
	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C *Enumeration of microorganisms at 30 °C*	NF EN ISO 4833-1
	Recuento en placa de coliformes a 30 °C *Enumeration of coliforms at 30 °C*	NF ISO 4832
	Recuento en placa de *Escherichia coli* β-glucuronidasa positiva *Enumeration of Escherichia coli β-glucuronidase positive*	NF ISO 16649-2
	Recuento en placa de Estafilococos coagulasa positivo *Enumeration of coagulase-positive Staphylococci*	PNA 00459 Método interno basado en *In-house method based on* *NF EN ISO 6888-2*
	Recuento en placa de *Bacillus cereus* presuntivos *Enumeration of presumptive Bacillus cereus*	UNE-EN ISO 7932
	Recuento en placa de mohos y levaduras *Enumeration of yeasts and molds*	PNA00443 *Método interno basado en* *In-house method based on* SYMPHONY
	Recuento en placa de *Listeria monocytogenes* *Enumeration of Listeria monocytogenes*	PNA 00406 Método interno basado en *In-house method based on* *NF EN ISO 11290-2*
	Recuento en placa de *Listeria* spp. *Enumeration of Listeria spp.*	

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/entidades-acreditadas/confirmar-validez-de-la-acreditacion o haciendo clic **aquí**
Electronic Validation Code: 58Wj7v8loBb8w2xI70

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Carnes y derivados *Meat and derivatives*	Detección de *Listeria* spp. *Detection of Listeria spp.*	PNA 00420 Método interno basado en *In-house method based on* *NF EN ISO 11290-1*
Alimentos *Food*	Detección de *Listeria* spp. *Detection of Listeria spp.*	PNA 00431 Método interno basado en *In-house method based on* *RAPID'L.mono*
	Detección de *Listeria monocytogenes* *Detection of Listeria monocytogenes*	PNA 00406 Método interno basado en *In-house method based on* *NF EN ISO 11290-1* PNA 00408 Método interno basado en *In-house method based on* *RAPID'L.mono*
	Detección de *Salmonella* spp. *Detection of Salmonella spp.*	NF EN ISO 6579-1 PNA 00429 Método interno basado en *In-house method based on* *RAPID'Salmonella*
Alimentos Piensos *Food* *Feed*	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C *Enumeration of Enterobacteriaceae at 37 °C*	PNA 00454 Método interno basado en *In-house method based on* *Rapid'Enterobacteriaceae*

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/entidades-acreditadas/confirmar-validez-de-la-acreditacion o haciendo clic **aquí**
Electronic Validation Code: 58Wj7v8loBb8w2xI70

Controles de higiene mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo
Hygiene control using isolation in culture media methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR ***PRODUCTS/MATERIALS TESTED***	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Esponjas *Sponges*	Detección de *Listeria monocytogenes* *Detection of Listeria monocytogenes*	PNA 00408 Método interno basado en *In-house method based on RAPID'L.mono*
	Detección de *Listeria* spp. *Detection of Listeria spp.*	PNA 00431 Método interno basado en *In-house method based on RAPID'L.mono*
	Detección de *Salmonella* spp. *Detection of Salmonella spp.*	PNA 00429 Método interno basado en *In-house method based on RAPID'Salmonella*
Esponjas Hisopos-escobillones *Sponges* *Swabs*	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C *Enumeration of microorganisms at 30 °C*	PNA 00410 Método interno basado en *In-house method based on NF EN ISO 4833-1*
	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C *Enumeration of Enterobacteriaceae at 37 °C*	PNA 00454 Método interno basado en *In-house method based on Rapid'Enterobacteriaceae*

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.

An in-house method is considered based on standardized methods when its validity and suitability have been demonstrated against standard reference methods. This will never imply that ENAC considers both methods equivalent. For more information, please consult Annex I to the CGA-ENAC-LEC.

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/entidades-acreditadas/confirmar-validez-de-la-acreditacion o haciendo clic **aquí**
Electronic Validation Code: 58Wj7v8loBb8w2xI70