

INSTITUTO MADRILEÑO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO RURAL AGRARIO Y ALIMENTARIO (IMIDRA) Laboratorio Alimentario

Dirección: Autovía de Aragón, Km. 38,200 Finca "El Encín"; 28800 Alcalá de Henares (Madrid)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **402/LE868**

Fecha de entrada en vigor: 06/02/2004

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 13 fecha 14/09/2018)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Grado alcohólico por densimetría electrónica	OIV-MA-AS312-01A
	Extracto seco total por densimetría	OIV-MA-AS2-03B
	Masa volúmica y densidad relativa por densimetría electrónica	PNTE/03 Método interno basado en OIV-MA-AS312-01A

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	pH por potenciometría (2,8 – 4,2 uds. pH)	PNTE/06 Método interno basado en OIV-MA-AS313-15

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Acidez volátil por volumetría	PNTE/02 Método interno basado en OIV-MA-AS313-02
	Acidez total por volumetría	OIV-MA-AS313-01
	Dióxido de azufre libre y total por volumetría	PNTE/07

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino (continuación)	Dióxido de azufre libre (≥ 5 mg/l) Dióxido de azufre total (≥ 20 mg/l)	Método interno basado en OIV-MA-AS323-04B
	Azúcares reductores por volumetría	PNTE/05 Método interno basado en OIV-MA-AS311-01
Aceites de oliva	Ácidos grasos libres por volumetría (método en frío)	Reglamento (CEE) nº 2568/91 y posteriores modificaciones Anexo II
	Índice de peróxidos por volumetría	Anexo III

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites de oliva (excepto aceites de orujo)	Prueba espectrofotométrica en el ultravioleta (K_{270} , K_{232} , ΔK)	Reglamento (CEE) nº 2568/91 y posteriores modificaciones Anexo IX

Análisis sensorial pruebas descriptivas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites de oliva (excepto aceites de orujo)	Valoración organoléptica	Reglamento (CEE) nº 2568/91 y posteriores modificaciones Anexo XII

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.