

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

### Laboratorio Alimentario

Dirección: Finca El Encín, Autovía del Noreste A-2, Km 38.200, 28805 Alcalá de Henares (Madrid)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **402/LE868**

Fecha de entrada en vigor: 06/02/2004

### ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 18 fecha 31/03/25)

#### 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-AS312-01 Método B
	Extracto seco total por densimetría	OIV-MA-AS2-03B
	Masa volúmica y densidad relativa por densimetría electrónica	PNTE/03 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-01 Método B</i>

##### Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

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

##### Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Acidez volátil por volumetría	PNTE/02 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-02</i>
	Acidez total por volumetría	OIV-MA-AS313-01

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino (continuación)	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por volumetría Dióxido de azufre libre ( $\geq 5$ mg/l) Dióxido de azufre total ( $\geq 8$ mg/l)	PNTE/07 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS323-04B</i>
	Azúcares reductores por volumetría	PNTE/05 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS311-01</i>
Aceites de oliva	Ácidos grasos libres por volumetría (método en frío)	COI/T.20/Doc. n.º 34
	Índice de peróxidos por volumetría	COI/T.20/Doc. n.º 35

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 ( $K_{270}$ , $K_{232}$ , $\Delta K$ )	COI/T.20/Doc. n.º 19

Análisis sensorial pruebas descriptivas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites de oliva vírgenes	Valoración organoléptica	COI/T.20/Doc. n.º 15

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.