

## ANALIZA CONTROL DE CALIDAD, S.L.

Dirección: Calle Vitoria nº274, nave 49, Naves Taglosa - Polígono industrial de Gamonal-Villimar  
09007- Burgos

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **552/LE1333**

Fecha de entrada en vigor: 20/06/2008

### ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 18 fecha 22/04/2022)

#### Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR  | ENSAYO   | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO  |
|--|--|--|
| Piensos y sus materias primas (excepto productos lácteos; sustancias minerales y mezclas compuestas predominantemente de sustancias minerales; grasas y aceites minerales y vegetales; semillas y frutos oleaginosos; piensos compuestos que contengan más del 4% sacarosa o lactosa; productos cerealísticos hidrolizados; semillas de malta; lonchas de remolacha desecadas; pescado; azúcares solubles y piensos compuestos que contengan más del 25 % de sales minerales que contengan agua de cristalización) | Humedad por gravimetría<br>Humedad por gravimetría | PNT-LACC/FQ 006<br><i>Método interno basado en Reglamento (CE) nº 152/2009 Anexo III A</i> |
| Alimentos (excepto café, extractos de café, leche en polvo, queso, mantequilla y alimentos con un alto contenido en azúcar)  |  | PNT-LACC/FQ 081 Rev.2<br><i>Método interno</i>   |
| Espicias   | Extracto etéreo por gravimetría                    | PNT-LACC/FQ 176<br><i>Método interno basado en UNE ISO 1108</i>                            |

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR  | ENSAYO   | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO  |
|--|--|--|
| Alimentos (excepto productos lácteos)<br>Piensos y sus materias primas                                     | Grasa por gravimetría  | PNT-LACC/FQ 210 Rev.5<br><i>Método interno</i>   |
| Quesos   |  | PNT-LACC/FQ 048<br><i>Método interno basado en ISO 1735/IDF</i>  |
|  | Extracto seco por gravimetría  | PNT-LACC/FQ 047<br><i>Método interno basado en ISO 5534/IDF</i>  |
| Alimentos<br>Piensos y sus materias primas   | Proteína por volumetría (método Kjeldahl)  | PNT-LACC/FQ 034 Rev. 10<br><i>Método interno</i>   |
| Alimentos  | Azúcares totales por volumetría  | PNT-LACC/FQ 087 Rev. 4<br><i>Método interno</i>  |
|  | Cenizas por gravimetría  | PNT-LACC/FQ 247 Rev.2<br><i>Método interno</i>   |
|  | Fibra alimentaria (fracciones de alto peso molecular) por método enzimático-gravimétrico | PNT-LACC/FQ 246<br><i>Método interno basado en AOAC985.29</i>  |
| Alimentos (excepto productos lácteos, café, extractos de café y alimentos con un alto contenido en azúcar) | Valor energético (por cálculo)   | PNT-LACC/FQ 223<br>Método interno basado en Reglamento (CE) 1169/2011  |
|  | Hidratos de carbono (por cálculo)  | PNT-LACC/FQ 223<br>Método interno basado en Food energy-methods of analysis and conversion factors, FAO Food and Nutrition Paper |

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR  | ENSAYO  | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO                                  |
|--|---|--|
| Piensos compuestos y materias primas<br>Cereales<br>Harinas<br>Pan y productos de bollería<br>Snacks<br>Galletas | Nitrógeno/Proteína por conductividad térmica (método Dumas) | PNT-LACC/FQ 222<br><i>Método interno basado en AOAC 990.03</i> |

Análisis mediante métodos basados en espectrometría atómica

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR                   | ENSAYO   | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO  |
|---|--|--|
| Alimentos                                     | Sodio por fotometría de llama<br>( $\geq 5,0$ mg/100 g)  | PNT-LACC/FQ 208<br><i>Método interno basado en AOAC 985.35</i>                   |
| Cereales y derivados<br>Productos de la pesca | Plomo y Cadmio por espectrofotometría de absorción atómica (atomización electrotérmica)<br><i>Plomo (<math>\geq 0,04</math> mg/kg) Cereales y derivados</i><br><i>Plomo (<math>\geq 0,06</math> mg/kg) Productos de la pesca</i><br><i>Cadmio (<math>\geq 0,02</math> mg/kg)</i> | PNT-LACC/FQ 207<br><i>Método interno basado en AOAC 999.10</i>                   |
| Productos de la pesca                         | Mercurio por espectroscopía de absorción atómica (combustión directa y amalgamado en oro)<br>( $\geq 0,050$ mg/kg)   | PNT-LACC/FQ 217 rev.2<br><i>Método interno</i>                                   |
| Pescados, moluscos, crustáceos y cefalópodos  | Metilmercurio por espectroscopía de absorción atómica (combustión directa y amalgamado en oro)<br>( $\geq 0,080$ mg/kg como Hg)  | PNT-LACC/FQ 218<br><i>Método interno basado en JRC Technical Report 80259 EN</i> |

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR                               | ENSAYO   | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO                  |
|---|--|--|
| Aceites y grasas<br>Grasa extraída de alimentos y piensos | Composición relativa de ácidos grasos por cromatografía de detector de ionización de llama (GC-FID)<br>Ácido butírico                      Ácido linoelaidico<br>Ácido caproico                      Ácido cis-9,trans-12octadienoico<br>Ácido caprílico                      Ácido trans-9,cis-12octadienoico<br>Ácido cáprico                      Ácido linoleico<br>Ácido undecanoico                      Ácido Gamma linolénico<br>Ácido láurico                      Ácido linolénico<br>Ácido tridecanoico                      Ácido araquídico<br>Ácido mirístico                      Ácido gadoleico<br>Ácido miristoleico                      Ácido heneicosanoico<br>Ácido pentadecanoico                      Ácido eicosadienoico<br>Ácido pentadecenoico                      Dihomo-gamma-linolenico<br>Ácido palmítico                      Ácido eicosatrienoico<br>Ácido palmitoleico                      Ácido araquidónico<br>Ácido margárico                      Ácido behénico<br>Ácido margaroleico                      Ácido erúcido<br>Ácido esteárico                      Ácido eicosapentanoico<br>Ácido elaídico                      Ácido tricosanoico<br>Ácido vaccenicotrans                      Ácido docosadienoico<br>Ácido petroselaidico                      Ácido lignocérico<br>Ácido oleico                      Ácido nervónico<br>Ácido petroselínico                      Ácido clupanodónico<br>Ácido vaccenico cis                      Ácido cervónico | PNT-LACC/FQ 179 Rev.4<br><i>Método interno</i> |

Propiedades reológicas

| PRODUCTO/MATERIAL<br>A ENSAYAR | ENSAYO  | NORMA/PROCEDIMIENTO<br>DE ENSAYO  |
|--------------------------------|---|---|
| Harina de trigo                | Propiedades reológicas por método alveográfico<br>(alveograma)<br><br><i>Fuerza (W)</i> <i>Equilibrio (P/L)</i><br><i>Tenacidad (P)</i> <i>Índice de hinchado (G)</i><br><i>Extensibilidad (L)</i>  | PNT-LACC/FQ 092<br><br><i>Método interno basado en<br/>UNE-EN ISO 27971</i> |
|                                | Propiedades reológicas por método alveográfico con<br>investigación de la degradación por el ataque de<br>pentatómidos (alveograma con degradación)<br><br><i>Fuerza (W)</i> <i>Equilibrio (P/L)</i><br><i>Tenacidad (P)</i> <i>Índice de hinchado (G)</i><br><i>Extensibilidad (L)</i> |   |

## 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<br>Piensos y sus materias primas                  | Recuento en placa de microorganismos a 30 °C                          | PNT-LACC/MI 003<br><i>Método interno basado en UNE-EN ISO 4833-1</i> |
|   | Recuento en placa de coliformes presuntivos a 30 °C                   | PNT-LACC/MI 006<br><i>Método interno basado en NF V-08-050</i>       |
|   | Recuento en placa de enterobacterias presuntivas a 30 °C              | PNT-LACC/MI 008<br><i>Método interno basado en NF-V-08-054</i>       |
|   | Recuento en placa de <i>Staphylococcus coagulasa</i> positivo         | PNT-LACC/MI 011<br><i>Método interno basado en UNE-EN ISO 6888-1</i> |
|   | Recuento en placa de <i>Escherichia Coli</i> β-glucuronidasa positivo | PNT-LACC/MI 009<br><i>Método interno basado en NF-ISO 16649-2</i>    |
|   | Recuento en placa de <i>Clostridium perfringens</i>                   | PNT-LACC/MI 005<br><i>Método interno basado en UNE-EN ISO 7937</i>   |
|   | Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>                    | PNT-LACC/MI 037<br><i>Método interno basado en ISO 11290-2</i>       |
|   | Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>                            | PNT-LACC/MI 014<br><i>Método interno basado en ISO 11290-1</i>       |
|   | Detección de <i>Listeria</i> spp.                                     |  |
|   | Detección de <i>Salmonella</i> spp.                                   | PNT-LACC/MI 015<br><i>Método interno basado en ISO 6579-1</i>        |
| Heces de aves<br>Calzas<br>Fondos de caja<br>Polvo<br>Paños | Aislamiento e Identificación de <i>Salmonella</i> spp.                | PNT-LACC/MI 048<br><i>Método interno basado en UNE-EN ISO 6579-1</i> |

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO  | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO  |
|-----------------------------|---|--|
| Placas de contacto          | Recuento de microorganismos a 30 °C             | PNT-LACC/MI 049<br><i>Método interno basado en UNE-EN ISO 4833-1</i> |
|                             | Recuento de enterobacterias presuntivas a 30 °C | PNT-LACC/MI 050<br><i>Método interno basado en NF V-08-050</i>       |
| Esponjas<br>Hisopos         | Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>      | PNT-LACC/MI 072<br>Método interno basado en ISO 11290-1              |

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.