# 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. 24 fecha 28/11/2025)

**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 (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 | PNT-LACC/FQ 006<br>*Método interno basado en Reglamento (CE) nº 152/2009 Anexo III A* |
| Alimentos (excepto café, extractos de café, leche en polvo, queso, mantequilla y alimentos con un alto contenido en azúcar) | | PNT-LACC/FQ 081 Rev.5<br>*Método interno* |
| Especias | Extracto etéreo por gravimetría | PNT-LACC/FQ 176<br>*Método interno basado en UNE ISO 1108* |

ENAC es firmante de los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo establecidos en el seno de la European co-operation for Accreditation (EA) y de las organizaciones internacionales de organismos de acreditación, ILAC e IAF (www.enac.es)
**Código Validación Electrónica:** 58d33N213KxD51N4e0
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/web/enac/validacion-electronica o haciendo clic **aquí**

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|---|
| Alimentos (excepto productos lácteos)<br>Piensos | Grasa por gravimetría | PNT-LACC/FQ 210 Rev.5<br>*Método interno* |
| Quesos | | PNT-LACC/FQ 048<br>*Método interno basado en ISO 23319* |
| | Extracto seco por gravimetría | PNT-LACC/FQ 047<br>*Método interno basado en ISO 5534/IDF 4* |
| Alimentos<br>Piensos | Proteína por volumetría (método Kjeldahl) | PNT-LACC/FQ 034 Rev. 10<br>*Método interno* |
| Alimentos | Azúcares totales por volumetría | PNT-LACC/FQ 087 Rev. 5<br>*Método interno* |
| | Cenizas por gravimetría | PNT-LACC/FQ 247 Rev.6<br>*Método interno* |
| | Fibra alimentaria (fracciones de alto peso molecular) por método enzimático-gravimétrico | PNT-LACC/FQ 246<br>*Método interno basado en AOAC985.29* |
| 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* |
| Harina de trigo (excepto harina de trigo integral) | Gluten húmedo, seco e índice de glúten (glúten index) mediante gravimetría | PNT-LACC/FQ076<br>*Método interno basado en*<br>*UNE-EN ISO 21415-2*<br>*UNE-EN ISO 21415-4* |

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>*Método interno basado en AOAC 990.03* |

Análisis mediante métodos basados en espectrometría atómica

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

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|---|
| Alimentos | Azúcares (suma de Maltosa, Sacarosa, D-Glucosa, D-Fructosa, Lactosa y D-galactosa) por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado)<br><br>*(≥0.25%)* | PNT-LACC/FQ294<br>*Método interno basado en Biosystems kits Maltose/Sucrose/D-Glucose/D-Fructose Lactose/D-Galactose* |

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|---|
| Aceites y grasas<br><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<br>Ácido caproico<br>Ácido caprílico<br>Ácido cáprico<br>Ácido undecanoico<br>Ácido láurico<br>Ácido tridecanoico<br>Ácido mirístico<br>Ácido miristoleico<br>Ácido pentadecanoico<br>Ácido pentadecenoico<br>Ácido palmítico<br>Ácido palmitoleico<br>Ácido margárico<br>Ácido margaroleico<br>Ácido esteárico<br>Ácido elaídico<br>Ácido vaccenicotrans<br>Ácido petroselaidico<br>Ácido oleico<br>Ácido petroselínico<br>Ácido vaccenico cis<br>Ácido linoelaidico<br>Ácido cis-9,trans-12octadienoico<br>Ácido trans-9,cis-12octadienoico<br>Ácido linoleico<br>Ácido Gamma linolénico<br>Ácido linolénico<br>Ácido araquídico<br>Ácido gadoleico<br>Ácido heneicosanoico<br>Ácido eicosadienoico<br>Dihomo-gamma-linolenico<br>Ácido eicosatrienoico<br>Ácido araquidónico<br>Ácido behénico<br>Ácido erúcico<br>Ácido eicosapentanoico<br>Ácido tricosanoico<br>Ácido docosadienoico<br>Ácido lignocérico<br>Ácido nervónico<br>Ácido clupanodónico<br>Ácido cervónico | PNT-LACC/FQ 179 Rev.8<br><br>*Método interno* |

Propiedades reológicas

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

**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 | Recuento en placa de microorganismos a 30 °C | PNT-LACC/MI 003<br>*Método interno basado en UNE-EN ISO 4833-1* |
| | Recuento en placa de coliformes presuntivos a 30 °C | PNT-LACC/MI 006<br>*Método interno basado en NF V-08-050* |
| | Recuento en placa de enterobacterias presuntivas a 30 °C | PNT-LACC/MI 008<br>*Método interno basado en NF-V-08-054* |
| | Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos | PNT-LACC/MI 011<br>*Método interno basado en UNE-EN ISO 6888-1* |
| | Recuento en placa de *Escherichia coli* β-glucuronidasa positivo | PNT-LACC/MI 009<br>*Método interno basado en NF-ISO 16649-2* |
| | Recuento en placa de *Clostridium perfringens* | PNT-LACC/MI 005<br>*Método interno basado en UNE-EN ISO 15213-2* |
| | Recuento en placa de *Listeria monocytogenes* | PNT-LACC/MI 037<br>*Método interno basado en ISO 11290-2* |
| | Detección de *Listeria monocytogenes* | PNT-LACC/MI 014<br>*Método interno basado en ISO 11290-1* |
| | Detección de *Listeria* spp. | |
| | Detección de *Salmonella* spp. | PNT-LACC/MI 015<br>*Método interno basado en ISO 6579-1* |
| Heces de aves<br>Calzas<br>Fondos de caja<br>Polvo<br>Paños | Detección de *Salmonella* spp. | PNT-LACC/MI 048<br>*Método interno basado en UNE-EN ISO 6579-1* |

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