

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. 22 fecha 24/07/2024)

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 <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.5 <i>Método interno</i>
Espicias	Extracto etéreo por gravimetría	PNT-LACC/FQ 176 <i>Método interno basado en UNE ISO 1108</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto productos lácteos) Piensos	Grasa por gravimetría	PNT-LACC/FQ 210 Rev.5 <i>Método interno</i>
Quesos		PNT-LACC/FQ 048 <i>Método interno basado en ISO 23319</i>
	Extracto seco por gravimetría	PNT-LACC/FQ 047 <i>Método interno basado en ISO 5534/IDF 4</i>
Alimentos Piensos	Proteína por volumetría (método Kjeldahl)	PNT-LACC/FQ 034 Rev. 10 <i>Método interno</i>
Alimentos	Azúcares totales por volumetría	PNT-LACC/FQ 087 Rev. 5 <i>Método interno</i>
	Cenizas por gravimetría	PNT-LACC/FQ 247 Rev.4 <i>Método interno</i>
	Fibra alimentaria (fracciones de alto peso molecular) por método enzimático-gravimétrico	PNT-LACC/FQ 246 <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 <i>Método interno basado en Reglamento (CE) 1169/2011</i>
	Hidratos de carbono (por cálculo)	PNT-LACC/FQ 223 <i>Método interno basado en Food energy-methods of analysis and conversion factors, FAO Food and Nutrition Paper</i>
Harina de trigo (excepto harina de trigo integral)	Gluten húmedo, seco e índice de gluten (glúten index) mediante gravimetría	PNT-LACC/FQ076 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 21415-2 UNE-EN ISO 21415-4</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos compuestos y materias primas Cereales Harinas Pan y productos de bollería Snacks Galletas	Nitrógeno/Proteína por conductividad térmica (método Dumas)	PNT-LACC/FQ 222 <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 ($\geq 5,0$ mg/100 g)	PNT-LACC/FQ 208 <i>Método interno basado en AOAC 985.35</i>
Cereales y derivados Productos de la pesca	Plomo y Cadmio por espectrofotometría de absorción atómica (atomización electrotérmica) <i>Plomo ($\geq 0,04$ mg/kg) Cereales y derivados</i> <i>Plomo ($\geq 0,06$ mg/kg) Productos de la pesca</i> <i>Cadmio ($\geq 0,02$ mg/kg)</i>	PNT-LACC/FQ 207 <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) ($\geq 0,050$ mg/kg)	PNT-LACC/FQ 217 rev.2 <i>Método interno</i>
Pescados, moluscos, crustáceos y cefalópodos	Metilmercurio por espectroscopía de absorción atómica (combustión directa y amalgamado en oro) ($\geq 0,080$ mg/kg como Hg)	PNT-LACC/FQ 218 <i>Método interno basado en JRC Technical Report 80259 EN</i>

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) ($\geq 0.25\%$)	PNT-LACC/FQ294 <i>Método interno basado en Biosystems kits Maltose/Sucrose/D-Glucose/D-Fructose Lactose/D-Galactose</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO																																												
Aceites y grasas Grasa extraída de alimentos y piensos	Composición relativa de ácidos grasos por cromatografía de detector de ionización de llama (GC-FID) <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td>Ácido butírico</td> <td>Ácido linoelaidico</td> </tr> <tr> <td>Ácido caproico</td> <td>Ácido cis-9,trans-12octadienoico</td> </tr> <tr> <td>Ácido caprílico</td> <td>Ácido trans-9,cis-12octadienoico</td> </tr> <tr> <td>Ácido cáprico</td> <td>Ácido linoleico</td> </tr> <tr> <td>Ácido undecanoico</td> <td>Ácido Gamma linolénico</td> </tr> <tr> <td>Ácido láurico</td> <td>Ácido linolénico</td> </tr> <tr> <td>Ácido tridecanoico</td> <td>Ácido araquídico</td> </tr> <tr> <td>Ácido mirístico</td> <td>Ácido gadoleico</td> </tr> <tr> <td>Ácido miristoleico</td> <td>Ácido heneicosanoico</td> </tr> <tr> <td>Ácido pentadecanoico</td> <td>Ácido eicosadienoico</td> </tr> <tr> <td>Ácido pentadecenoico</td> <td>Dihomo-gamma-linolenico</td> </tr> <tr> <td>Ácido palmítico</td> <td>Ácido eicosatrienoico</td> </tr> <tr> <td>Ácido palmitoleico</td> <td>Ácido araquidónico</td> </tr> <tr> <td>Ácido margárico</td> <td>Ácido behénico</td> </tr> <tr> <td>Ácido margaroleico</td> <td>Ácido erúcido</td> </tr> <tr> <td>Ácido esteárico</td> <td>Ácido eicosapentanoico</td> </tr> <tr> <td>Ácido eláidico</td> <td>Ácido tricosanoico</td> </tr> <tr> <td>Ácido vaccenicotrans</td> <td>Ácido docosadienoico</td> </tr> <tr> <td>Ácido petroselaídico</td> <td>Ácido lignocérico</td> </tr> <tr> <td>Ácido oleico</td> <td>Ácido nervónico</td> </tr> <tr> <td>Ácido petroselínico</td> <td>Ácido clupanodónico</td> </tr> <tr> <td>Ácido vaccenico cis</td> <td>Ácido cervónico</td> </tr> </table>	Ácido butírico	Ácido linoelaidico	Ácido caproico	Ácido cis-9,trans-12octadienoico	Ácido caprílico	Ácido trans-9,cis-12octadienoico	Ácido cáprico	Ácido linoleico	Ácido undecanoico	Ácido Gamma linolénico	Ácido láurico	Ácido linolénico	Ácido tridecanoico	Ácido araquídico	Ácido mirístico	Ácido gadoleico	Ácido miristoleico	Ácido heneicosanoico	Ácido pentadecanoico	Ácido eicosadienoico	Ácido pentadecenoico	Dihomo-gamma-linolenico	Ácido palmítico	Ácido eicosatrienoico	Ácido palmitoleico	Ácido araquidónico	Ácido margárico	Ácido behénico	Ácido margaroleico	Ácido erúcido	Ácido esteárico	Ácido eicosapentanoico	Ácido eláidico	Ácido tricosanoico	Ácido vaccenicotrans	Ácido docosadienoico	Ácido petroselaídico	Ácido lignocérico	Ácido oleico	Ácido nervónico	Ácido petroselínico	Ácido clupanodónico	Ácido vaccenico cis	Ácido cervónico	PNT-LACC/FQ 179 Rev.7 <i>Método interno</i>
Ácido butírico	Ácido linoelaidico																																													
Ácido caproico	Ácido cis-9,trans-12octadienoico																																													
Ácido caprílico	Ácido trans-9,cis-12octadienoico																																													
Ácido cáprico	Ácido linoleico																																													
Ácido undecanoico	Ácido Gamma linolénico																																													
Ácido láurico	Ácido linolénico																																													
Ácido tridecanoico	Ácido araquídico																																													
Ácido mirístico	Ácido gadoleico																																													
Ácido miristoleico	Ácido heneicosanoico																																													
Ácido pentadecanoico	Ácido eicosadienoico																																													
Ácido pentadecenoico	Dihomo-gamma-linolenico																																													
Ácido palmítico	Ácido eicosatrienoico																																													
Ácido palmitoleico	Ácido araquidónico																																													
Ácido margárico	Ácido behénico																																													
Ácido margaroleico	Ácido erúcido																																													
Ácido esteárico	Ácido eicosapentanoico																																													
Ácido eláidico	Ácido tricosanoico																																													
Ácido vaccenicotrans	Ácido docosadienoico																																													
Ácido petroselaídico	Ácido lignocérico																																													
Ácido oleico	Ácido nervónico																																													
Ácido petroselínico	Ácido clupanodónico																																													
Ácido vaccenico cis	Ácido cervónico																																													

Propiedades reológicas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Harina de trigo	Propiedades reológicas por método alveográfico (alveograma) <i>Fuerza (W)</i> <i>Equilibrio (P/L)</i> <i>Tenacidad (P)</i> <i>Índice de hinchado (G)</i> <i>Extensibilidad (L)</i>	PNT-LACC/FQ 092 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 27971</i>
	Propiedades reológicas por método alveográfico con investigación de la degradación por el ataque de pentatómidos (alveograma con degradación) <i>Fuerza (W)</i> <i>Equilibrio (P/L)</i> <i>Tenacidad (P)</i> <i>Índice de hinchado (G)</i> <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 Piensos	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C	PNT-LACC/MI 003 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 4833-1</i>
	Recuento en placa de coliformes presuntivos a 30 °C	PNT-LACC/MI 006 <i>Método interno basado en NF V-08-050</i>
	Recuento en placa de enterobacterias presuntivas a 30 °C	PNT-LACC/MI 008 <i>Método interno basado en NF-V-08-054</i>
	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos	PNT-LACC/MI 011 <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 <i>Método interno basado en NF-ISO 16649-2</i>
	Recuento en placa de <i>Clostridium perfringens</i>	PNT-LACC/MI 005 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 7937</i>
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	PNT-LACC/MI 037 <i>Método interno basado en ISO 11290-2</i>
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	PNT-LACC/MI 014 <i>Método interno basado en ISO 11290-1</i>
	Detección de <i>Listeria</i> spp.	
		Detección de <i>Salmonella</i> spp.
Heces de aves Calzas Fondos de caja Polvo Paños	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	PNT-LACC/MI 048 <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 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 4833-1</i>
	Recuento de enterobacterias presuntivas a 30 °C	PNT-LACC/MI 050 <i>Método interno basado en NF V-08-050</i>
Esponjas Hisopos	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	PNT-LACC/MI 072 <i>Método interno basado en ISO 11290-1</i>

Esta revisión corrige las erratas detectadas en la revisión nº21 de fecha 12/07/2024.

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.