

BORGES AGRICULTURAL & INDUSTRIAL EDIBLE OILS, S.A. (Unipersonal) Laboratorio Tàrrega

Dirección/Address: Av/ J. Trepal, 38; 25300 Tàrrega (Lleida)

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

Actividad/Activity: **Ensayo/Test**

Acreditación/Accreditation nº: **1271/LE2413**

Fecha de entrada en vigor/Coming into effect: 20/10/2017

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev./Ed. 6 fecha/date 25/11/2022)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Category 0 (Tests performed at permanent laboratory)

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

Analysis by titrimetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Aceites de oliva Aceites de orujo de oliva <i>Olive Oils</i> <i>Pomace-olive Oils</i>	Ácidos grasos libres por volumetría (método en frío) <i>Free fatty acids by titration (cold method)</i>	COI/T.20/Doc. n.º 34
Aceites de semillas <i>Seed oils</i>		PNT/02 <i>Método interno basado en COI/T.20/Doc. n.º 34</i>

ENAC is signatory of the Multilateral Recognition Agreements established by the European and International organizations of Accreditation Bodies EA, ILAC and IAF. For more information www.enac.es

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

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: 1CZOax1u9SMx64P6r6

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**

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

Analysis by molecular spectroscopy methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Aceites de oliva Aceites de orujo de oliva <i>Olive Oils</i> <i>Pomace-olive oils</i>	Prueba espectrofotométrica en el ultravioleta <i>Spectrophotometric analysis in the ultraviolet</i> (k270 , k232, ΔK)	COI/T.20/Doc. n.º 19

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía de gases

Analysis by gas chromatography methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Aceites de oliva y de orujos de oliva Aceite girasol Aceite granilla de uva Aceite de colza Aceite de girasol alto oleico Composiciones de los aceites mencionados anteriormente <i>Olive and olive pomace oils</i> <i>Sunflower oil</i> <i>Grape seed oil</i> <i>Rapeseed oil</i> <i>High oleic sunflower oil</i> <i>Compositions of the previously mentioned oils</i>	Composición de ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Fatty acid composition by gas chromatography with flame ionization detector (CG-FID)</i> Ácido Araquídico/ <i>Arachidic acid</i> Ácido Behénico/ <i>Behenic acid</i> Ácido Eicosenoico/ <i>Eicosenoic acid</i> Ácido Erucico/ <i>Erucic acid</i> Ácido Esteárico/ <i>Stearic acid</i> Ácido Lignocérico/ <i>Lignoceric acid</i> Ácido Linoleico/ <i>Linoleic acid</i> Ácido Linolénico/ <i>Linolenic acid</i> Ácido Margárico/ <i>Margaric acid</i> Ácido Margaroleico/ <i>Margaroleic acid</i> Ácido Mirístico/ <i>Myristic acid</i> Ácido Oleico/ <i>Oleic acid</i> Ácido Palmítico/ <i>Palmitic acid</i> Ácido Palmitoleico/ <i>Palmitoleic acid</i> Ácido Trans Oleico/ <i>Trans Oleic acid</i> Ácido Trans-Linoleicos+Trans-Linolénicos/ <i>Trans-Linoleics+Trans Linolenics acids</i>	PNT/04 <i>Método interno basado en</i> COI/T.20/Doc. n.º 33

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 1CZOax1u9SMx64P6r6

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**

Análisis sensorial: pruebas descriptivas
Sensory analysis: descriptive test

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Aceites de oliva vírgenes <i>Virgin olive oil</i>	Valoración organoléptica <i>Organoleptic assesment</i>	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.

An In-house method is considered to be based on standardized methods when its validity and suitability for use have been demonstrated by reference to said standardized method and in no case implies that ENAC considers that both methods are equivalent. For more information, we recommend consulting Annex I to the CGA-ENAC-LEC

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 1CZOax1u9SMx64P6r6

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**