

SERVICIO REGIONAL DE INVESTIGACION Y DESARROLLO AGROALIMENTARIO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS (SERIDA)

Dirección: Carretera de Oviedo, s/n; 33300 Villaviciosa (Asturias)

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

Actividad: Ensayo

Acreditación nº: 430/LE930

Fecha de entrada en vigor: 30/07/2004

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 25 fecha 29/09/2025)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

LABORATORIO DE NUTRICIÓN ANIMAL

Análisis mediante métodos basados en técnicas de gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos	Humedad por termogravimetría	PNTNA-G-025
	Cenizas brutas por termogravimetría	Método interno basado en Reglamento (CE) nº152/2009 Anexo III Apdos. A y M
	Nitrógeno/proteína bruta por volumetría (método Kjeldahl)	PNTNA-G-012 Método interno basado en Reglamento (CE) nº152/2009 Anexo III Apdo. C
	Grasa bruta por gravimetría (método Soxhlet)	PNTNA-G-006 Método interno basado en Reglamento (CE) nº152/2009 Anexo III Apdo. H
	Fibra bruta por gravimetría	PNTNA-G-019 Método interno basado en Reglamento (CE) nº152/2009 Anexo III Apdo. I

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)



PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos	Fibra neutro detergente por gravimetría	PNTNA-G-020 Método interno basado en UNE-EN ISO 16472
	Fibra ácido detergente por gravimetría	PNTNA-G-021 Método interno basado en UNE-EN ISO 13906

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos	Almidón por método electroquímico	PNTNA-G-015 Rev. 10 Método interno
	Nitrógeno/proteína bruta por combustión y detector de conductividad (Método Dumas)	PNTNA-G-010 Método interno basado en Método fabricante LECO equipo FP-528
Forrajes verdes y conservados	pH por potenciometría (3 - 8,5 unidades de pH)	PNTNA-G-008 Rev. 10 Método interno

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos	Fósforo por espectrofotometría UV-VIS (≥ 0,1 %)	PNTNA-I-002 Método interno basado en Reglamento (CE) nº152/2009 Anexo III Apdo. P



PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos compuestos de rumiantes Mezclas completas uni-feed Forrajes verdes y conservados: ensilados de maíz, ensilados de hierba, henos de alfalfa, henos de hierba, forrajes verdes, maíz forrajero	Parámetros nutritivos por espectroscopia infrarroja Piensos compuestos de rumiantes y Mezclas completas uni-feed: Materia seca residual Cenizas Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta Almidón Forrajes verdes y conservados: Materia seca residual Cenizas Proteína bruta Fibra neutro detergente Fibra ácido detergente Fibra bruta Almidón	PNTNA-NIR-001 Método interno conforme a UNE-EN ISO 12099

LABORATORIO DE SIDRAS Y DERIVADOS

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sidra	Masa volúmica y densidad relativa y grado Brix a 20 °C por densimetría electrónica	PNT-E-01
Vino	densinietria electronica	Método interno basado en
Mosto		OIV-MA-AS2-01B
	Extracto seco total por densimetría	PNT-E-01
		Método interno basado en OIV-MA-AS2-03B
Sidra	Grado alcohólico por densimetría electrónica	PNT-E-03
Vino		Método interno basado en OIV-MA-AS312-01B
	Medida de la sobrepresión en botella por método manométrico	PNT-E-11
		Método interno basado en OIV-MA-AS314-02



PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Bebidas espirituosas	Grado alcohólico por densimetría electrónica	PNT-E-08
		Método interno basado en OIV-MA-BS-01 OIV-MA-BS-04

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sidra	pH por potenciometría	PNT-E-02
Vino	(2,00 - 5,00 unidades de pH)	Método interno basado en
Mosto		OIV-MA-AS313-15

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sidra	Acidez total por volumetría	PNT-E-04
Mosto		Método interno basado en ISO 750
Sidra		PNT-E-05
Vino		Método interno basado en OIV-MA-AS313-01
Sidra	Acidez volátil por volumetría	PNT-E-06
Vino		Método interno basado en OIV-MA-AS313-02
Sidra	Dióxido de azufre total por volumetría (método de Ripper)	PNT-E-09
	(≥ 10 mg/l)	Método interno basado en OIV-MA-AS323-04B
Vino	Dióxido de azufre total por volumetría (método de Paul)	PNT-E-07
	(≥ 10 mg/l)	Método interno basado en OIV-MA-AS323-042
Vinagres	Acidez total por volumetría	PNT-E-13
		Método interno basado en OIV-MA-VI-01



Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sidra Vino Mosto	Azúcares por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (CL-RID) Sacarosa $(\geq 1,0 \text{ g/l})$ Glucosa $(\geq 1,0 \text{ g/l})$ Fructosa $(\geq 3,0 \text{ g/l})$ Polialcoholes por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (CL-RID) 1,3-propanodiol $(\geq 0,2 \text{ g/l})$ Glicerina $(\geq 0,3 \text{ g/l})$ Sorbitol $(\geq 0,5 \text{ g/l})$	PNT-E-17 Método interno basado en OIV-MA-AS311-03
Sidra Vino	Metanol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) (≥ 15 mg/l)	Método interno basado en OIV-MA-AS312-03A
Vinagres de vino y de sidra (excepto vinagres aromatizados) Sidra desalcoholizada	Alcohol etílico residual por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (CL/IRD) (> 0,1 % (v/v))	PNT-E-15 Rev. 18 Método interno

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sidra	Grado alcohólico por espectroscopia infrarroja (NIR)	PNT-E-22
Vino		Método interno conforme a Resolución OENO 390/2010
	Ácido sórbico por espectrofotometría UV	PNT-E-26 Rev. 5 Método interno

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.