

CENTRO NACIONAL DE TECNOLOGIA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA - CNTA

Dirección/Address: Ctra. NA-134, km. 53; 31570 San Adrián (Navarra)
Norma de referencia /Reference Standard: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**
Actividad/Activity: **Ensayo**
Acreditación/Accreditation nº: **108/LE283**
Fecha de entrada en vigor/Coming into effect: 12/06/1997

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN/SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev./ Ed. 57 fecha / Date 30/01/2026)

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS PARA INFORMACIÓN NUTRICIONAL" (NT-70.01)*:

ACCREDITATION PROGRAMME: "TEST FOR NUTRITION INFORMATION" (NT-70.01)*:

- Ensayos para información nutricional obligatoria conforme al Reglamento CE nº 1169/2011, en alimentos:

Test for mandatory nutrition declaration in accordance with Regulation EC No. 1169/2011, in foods

- Valor energético / Energy value
- Grasas / Fat
- Ácidos grasos saturados / Saturated fatty acids
- Hidratos de carbono / Carbohydrates
- Azúcares / Sugars
- Proteínas / Protein
- Sal (determinación de sodio) / Salt (Determination of Sodium)

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS" (NT-70.02)*:

ACCREDITATION PROGRAMME: "MICROBIOLOGICAL FOOD TESTING" (NT-70.02)*:

- Ensayos para el cumplimiento de los criterios microbiológicos de los alimentos:

Tests for compliance with microbiological criteria for food:

- *Listeria monocytogenes* / *Listeria monocytogenes*
- *Salmonella* / *Salmonella*
- *Escherichia coli* / *Escherichia coli*
- Recuento de colonias aerobias / Aerobic colony count
- Enterobacteriáceas / Enterobacteriaceae
- Estafilococos coagulasa positivos / Coagulase-positive Staphylococci
- Presunto *Bacillus cereus* / Presumptive *Bacillus cereus*
- Enterotoxinas estafilocócicas / Staphylococcal enterotoxins

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS DE GLUTEN Y ALÉRGENOS EN ALIMENTOS" (NT-70.03)*:

ACCREDITATION PROGRAMME: "TEST OF GLUTEN AND ALLERGEN IN FOOD" (NT-70.03)*:

- Ensayos para la información sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias:

Tests for information on substances or products causing allergies or intolerances:

- Gluten / Gluten
- Huevo / Egg
- Cacahuets / Peanuts
- Soja / Soybean
- Leche (proteínas) / Milk (proteins)
- Dióxido de azufre y sulfitos / Sulphur dioxide and sulphites
- Almendra / Almond
- Avellana / Hazelnut
- Nuez / Walnut

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS PARA EL CONTROL DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA" (NT-70.09)*:

ACCREDITATION PROGRAMME: "TESTS FOR CONTROL OF ECOLOGICAL PRODUCTION"

- Ensayos de residuos de metales para el control de la producción ecológica:

Tests of metal residues for the control of organic production:

- Metales/Metals (Cobre, plomo, cadmio / Copper, lead, cadmium)

*** Disponible en la página web de ENAC**

*** Available on the ENAC website**

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: E6110A101hxS24J872

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**

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Category 0 (Test in the permanent laboratory)

DEPARTAMENTO DE BIOENSAYOS. SECCIÓN MICROBIOLOGÍA

BIOASSAYS DEPARTMENT. MICROBIOLOGY SECTION

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo

Food analysis by isolation in culture media methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Zumos y néctares Bebidas no alcohólicas Food Juices and nectars Non-alcoholic beverages	Recuento en placa de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positivo (<i>Staphylococcus aureus</i> y otras especies) <i>Detection and enumeration of coagulase-positive Staphylococci (Staphylococcus aureus and other species)</i>	UNE-EN-ISO 6888-2
	Recuento en placa (film) de <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positivo <i>Detection and enumeration of Escherichia coli β-glucuronidase positive</i>	ME.M.13/01 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> 3M™ Petrifilm™ Select E.coli Count (SEC) Plate
	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C <i>Detection and enumeration of microorganisms (30 °C)</i>	UNE-EN ISO 4833-1
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection and enumeration of Listeria monocytogenes</i>	ME.M.35/02 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> ALOA® COUNT
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C <i>Detection and enumeration of yeasts and molds (25 °C)</i>	ME.M.08/01 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> ISO 21527-1 ISO 21527-2
	Recuento en placa de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo <i>Detection and enumeration of presumptive Bacillus cereus</i>	UNE-EN-ISO-7932
	Recuento en placa (film) de enterobacterias <i>Detection and enumeration of Enterobacteriaceae (film)</i>	ME.M.14 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> 3M™ Petrifilm™ Enterobacteriaceae Count (EB) Plate

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: E6110A101hxS24J872

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 PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Zumos y néctares Bebidas no alcohólicas Aguas de lavado Esponjas, hisopos, gasas y toallitas <i>Food Juices and nectars Non-alcoholic beverages Washing water Sponges, swabs, gauzes and wipes</i>	Recuento en placa (film) de mohos y levaduras a 25 °C <i>Detection and enumeration of yeasts and molds (film) at 25 °C</i>	ME.M.08/03 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> <i>3M™ Petrifilm™ Rapid Yeast and Mold Plate</i>
Conservas Comidas preparadas esterilizadas de pH >4,6 que contengan líquido de cobertura o posean una consistencia semisólida <i>Canned Food Heat preserved food pH >4,6 with covering liquid or semi-solid consistency</i>	Detección de microorganismos aerobios mesófilos Detección de microorganismos aerobios mesófilos esporulados Detección de microorganismos anaerobios mesófilos Detección de microorganismos anaerobios mesófilos esporulados Detección de microorganismos aerobios termófilos Detección de microorganismos aerobios termófilos esporulados Detección de microorganismos anaerobios termófilos <i>Detection of mesophilic aerobic microorganisms Detection of mesophilic aerobic spore-former microorganisms. Detection of mesophilic anaerobic microorganisms Detection of mesophilic anaerobic spore-former microorganisms Detection of thermophilic aerobic microorganisms Detection of thermophilic aerobic spore-former microorganisms Detection of thermophilic anaerobic microorganisms</i>	ME.M.23/01 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> <i>Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods APHA. Chapter. 62, Canned foods – Test for cause of spoilage</i>
Conservas Comidas preparadas esterilizadas de pH ≤ 4,6 que contengan líquido de cobertura o posean una consistencia semisólida <i>Canned Food Heat preserved food pH ≤ 4.6 with covering liquid or semi-solid material</i>	Detección de microorganismos aerobios mesófilos Detección de microorganismos anaerobios mesófilos Detección de microorganismos anaerobios butíricos mesófilos Detección de microorganismos aerobios termófilos acidúricos Detección de microorganismos anaerobios termófilos acidúricos Detección de microorganismos mesófilos acidolácticos Detección de lactobacilos Detección de mohos y levaduras <i>Detection of mesophilic aerobic microorganisms Detection of mesophilic anaerobic microorganisms Detection of mesophilic anaerobic butiric microorganisms Detection of thermophilic aerobic aciduric microorganisms Detection of thermophilic anaerobic aciduric microorganisms Detection of mesophilic acidolactic microorganisms Detection of lactobacillus Detection of yeasts and molds</i>	ME.M.23/02 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> <i>Compendium of Methods for the Microbiological Examination of Foods APHA. Chapter. 62, Canned foods – Test for cause of spoilage</i>

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: E6110A101hxS24J872

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 inmunofluorescencia (ELFA)

Analysis by immunofluorescence methods (ELFA)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Zumos y néctares Bebidas no alcohólicas Hisopos, gasas y esponjas <i>Food Juices and nectars Non-alcoholic beverages Swabs, sponges and gauzes</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia (ELFA) <i>Detection of Salmonella spp. by immunofluorescence (ELFA)</i>	ME.M.41 Método interno basado en <i>In-house method based on VIDAS® UP Salmonella (SPT)</i>
	Detección de <i>Listeria</i> spp. por inmunofluorescencia (ELFA) <i>Detection of Listeria spp. by immunofluorescence (ELFA)</i>	ME.M.59/01 Método interno basado en <i>In-house method based on VIDAS® UP Listeria (LPT)</i>
Alimentos Zumos y néctares Bebidas no alcohólicas Aguas de lavado Esponjas, hisopos, gasas y toallitas <i>Food Juices and nectars Non-alcoholic beverages Washing water Sponges, swabs, gauzes and wipes</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia (ELFA) <i>Detection of Listeria monocytogenes by immunofluorescence (ELFA)</i>	ME.M.35/01 Método interno basado en <i>In-house method based on VIDAS® Listeria monocytogenes Xpress (LMX)</i>
Alimentos Zumos y néctares Bebidas no alcohólicas <i>Food Juices and nectars Non-alcoholic beverages</i>	Detección de Enterotoxina estafilocócica (ELFA) <i>Detection of Staphylococcal Enterotoxin by ELFA</i>	UNE-EN ISO 19020

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: E6110A101hxS24J872

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 NMP automatizado

Analysis by automated MPN methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Zumos y néctares Bebidas no alcohólicas Aguas de lavado Esponjas, hisopos, gasas y toallitas <i>Food Juices and nectars Non-alcoholic beverages Washing water Sponges, swabs, gauzes and wipes</i>	Recuento de microorganismos aerobios a 30 °C mediante NMP automatizado <i>Enumeration of aerobic microorganism by automated MPN (30 °C)</i>	ME.M.62/01 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> TEMPO® AC
Alimentos Zumos y néctares Bebidas no alcohólicas <i>Food Juices and nectars Non-alcoholic beverages</i>	Recuento de coliformes totales mediante NMP automatizado <i>Enumeration of total coliform by automated MPN</i>	ME.M.62/03 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> TEMPO® TC
	Recuento de enterobacterias mediante NMP automatizado <i>Enumeration of Enterobacteriaceae by automated MPN</i>	ME.M.62/02 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> TEMPO® EB
	Recuento de <i>Escherichia coli</i> mediante NMP automatizado <i>Enumeration of Escherichia coli by automated MPN</i>	ME.M.62/04 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> TEMPO® EC
	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo mediante NMP-automatizado <i>Enumeration of Bacillus cereus presumptive by automated MPN</i>	ME.M.62/08 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> TEMPO® BC
Alimentos (excepto leche en polvo y suero en polvo) Zumos y néctares Bebidas no alcohólicas <i>Food (except milk powder and whey powder) Juices and nectars Non-alcoholic beverages</i>	Recuento de estafilococos coagulasa positivos mediante NMP automatizado <i>Enumeration of Staphylococci coagulase positive by automated MPN</i>	ME.M.62/05 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> TEMPO® STA
Carnes de ave y preparados de carne de ave para ser cocinadas <i>Poultry (Raw meat and poultry meals to cook)</i>	Recuento de <i>Campylobacter</i> spp mediante NMP-automatizado <i>Enumeration of Campylobacter spp by automated MPN</i>	ME.M.62/09 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> TEMPO® CAM

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: E6110A101hxS24J872

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 PCR

Analysis by PCR methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Carnes crudas (salvo aves), vegetales y frutas <i>Raw meat (except poultry), vegetables and fruits</i>	Detección de <i>Escherichia coli</i> productora de toxina shiga (STEC) por PCR en tiempo real e identificación de serogrupos O26, O103, O111, O145 y el serotipo O157:H7 <i>Detection of shiga toxin-producing Escherichia coli (STEC) by real-time PCR and identification of serogroups O26, O103, O111, O145 and serotype O157:H7</i>	ME.M.70 Método interno basado en <i>In-house method based on Thermo Scientific™ SureTect™ STEC Screening PCR Assay and Thermo Scientific™ SureTect™ STEC Identification</i>

Ensayos de estabilidad

Stability methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Conservas Comidas preparadas esterilizadas <i>Canned food Heat preserved food</i>	Estabilidad microbiológica <i>Microbiological stability</i>	NF V08-408

DEPARTAMENTO DE CALIDAD SENSORIAL

SENSORY QUALITY DEPARTMENT

Análisis físicos

Physical methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Conservas vegetales <i>Canned vegetables</i>	Turbidez (Kertesz) del líquido de gobierno <i>Turbidity (Kertesz) of coverage liquid</i>	ME.C.03 Rev. 16 Método interno <i>In-house method</i>
	Uniformidad de tamaño (gravimetría/Imagen 2D/pie de rey) <i>Uniformity of size (gravimetry/2D-Image/caliber)</i>	ME.C.08 Método interno conforme a <i>In-house method according to</i> BOE-A-1984-26465 Anejo 1 núm. 1.3
Conservas vegetales <i>Canned vegetables</i>	Defectos por análisis visual <i>Defects by visual analysis</i>	ME.C.27 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> BOE-A-1984-26465
Conservas vegetales (excepto: cerezas, fresa, frambuesa, grosellas, moras, setas, nísalos o robellón, zanahoria, coliflor, coles Bruselas, menestras, macedonia, confituras, mermeladas, pisto y aceitunas de mesa) <i>Canned vegetables (except cherries, strawberries, raspberries, currants, blackberries, mushrooms, red pine mushroom, carrot, cauliflower, Brussels sprouts, vegetable stew, marmalade, jams, ratatouille and olives)</i>	Color por análisis visual <i>Colour by visual analysis</i>	ME.C.28 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> BOE-A-1984-26465
Conservas en envases metálicos o de vidrio <i>Preserved in metal or glass containers</i>	Espacio libre de cabeza <i>Head space</i>	ME.C.01 Rev. 18 Método interno <i>In-house method</i>
	Vacío <i>Vacuum</i>	ME.C.13 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> CODE federal regulations 21CFR113/114, 2018

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: E6110A101hxS24J872

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 <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Conservas vegetales Zumos y néctares <i>Canned vegetables Juices and nectars</i>	Brix (sólidos solubles) por refractometría <i>Brix (soluble solids) by refractometry</i>	ME.C.05 Rev. 26 Método interno <i>In-house method</i>
Conservas de espárrago <i>Canned Asparagus</i>	Fibrosidad (fibrómetro Wilder) <i>Fibrosity (Wilder fibrometer)</i>	ME.C.06 Rev. 14 Método interno <i>In-house method</i>
Conservas de: espárrago, corazones de alcachofas, champiñón entero, guisante fresco y judía verde redonda <i>Canned vegetables: asparagus, artichokes hearts, whole mushrooms, peas, round green beans</i>	Calibre (gravimetría/pie de rey) <i>Size (gravimetry/caliber)</i>	ME.C.07 Rev. 20 Método interno <i>In-house method</i>
Conserva Vegetal de Alcachofa Legumbre seca (Haba, Judía, Garbanzo, Alubia, Lenteja) Arroz seco <i>Canned vegetables - artichoke</i> <i>Dried legume (Beans, Chickpea, Lentil)</i> <i>Dried rice</i>	Calibre por análisis de imagen con cámara 2D <i>Size by image analysis with 2D camera</i>	
Zumos y néctares <i>Juices and nectars</i>	Densidad relativa a 20 °C por densimetría electrónica <i>Relative Density 20 °C by electronic densimetry</i>	ME.C.25 Método interno basado en método fabricante <i>In-house method based on manufacturer</i> <i>Mettler Toledo</i> <i>equipment D4 Excellence</i> <i>Density Meter</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

Analysis by electro analytics methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Zumos y néctares Bebidas no alcohólicas Bebidas alcohólicas <i>Food Juices and nectars Non-alcoholic beverages Alcoholic beverages</i>	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i> (2,0 – 8,0 unidades de pH/ units of pH)	ME.C.04 Rev. 32 Método interno <i>In-house method</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

Analysis by gravimetric and titrimetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Productos vegetales de alto contenido en agua Zumos y néctares Bebidas refrescantes <i>High water content vegetables products Juices and nectars Soft drinks</i>	Acidez total por volumetría (valoración potenciométrica) <i>Total Acidity by titration (Potentiometric titration)</i>	ME.C.12 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> BOE-A-1988-3039 Anexo I Num. 5
Conservas vegetales <i>Canned vegetables</i>	Cloruro por volumetría (valoración potenciométrica) <i>Chlorides by potentiometric titration</i>	ME.C.14 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> AOAC 32.034
Alimentos envasados <i>Packaged food</i>	Peso neto por gravimetría <i>Net weight by gravimetry</i>	ME.C.02 Método interno basado en <i>In-house method based on</i>
Conservas vegetales con líquido de gobierno <i>Canned vegetables with coverage liquid</i>	Peso escurrido por gravimetría <i>Drained weight by gravimetry</i>	BOE-A-1984-26465 Anexo 1 Num. 1.4

DEPARTAMENTO DE ENVASES Y MEDIO AMBIENTE
PACKAGING AND ENVIRONMENT DEPARTMENT

Análisis físicos
Physical methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Envases metálicos, láminas metálicas u otras piezas metálicas <i>Metal cans, metal foils or other metal parts</i>	Calibre (espesor) <i>Thickness</i> (0,100 – 0,400 mm)	ME.E.03 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> <i>Cierres y defectos de envases metálicos para productos alimenticios, SOIVRE 1988</i>
Envases, láminas u otras piezas de hojalata <i>Tin cans, tin foils or other tin parts</i>	Dureza del acero base (método Rockwell) <i>Hardness of the base steel (Rockwell method)</i> (50,0 – 80,0 HR30Tm)	ME.E.06 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> <i>UNE-EN ISO 6508-1</i>
Envases metálicos redondos, rectangulares y ovals <i>Round, oval and rectangular metal cans</i>	Análisis de cierres: solapado y compacidad <i>Double seam: Overlap and compactness</i>	ME.E.11 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> <i>Cierres y defectos de envases metálicos para productos alimenticios, SOIVRE 1988</i>

Ensayos de migración global basados en técnicas gravimétricas
Global migration analysis by gravimetric method

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Materiales plásticos y revestimientos poliméricos destinados a estar en contacto con alimentos <i>Plastics Materials and polymeric coatings intended to be in contact with foodstuffs</i>	Migración global por gravimetría <i>(simulantes acuosos, iso-octano y etanol al 95%)</i> <i>Overall migration by gravimetry (aqueous simulants, iso-octane and ethanol 95%)</i>	ME.E.28 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> <i>UNE-EN 1186-1</i> <i>UNE-EN 1186-3</i> <i>UNE-CEN/TS 14234</i> <i>UNE-CEN/TS 14235</i>

DEPARTAMENTO FÍSICO-QUÍMICO
PHYSICOCHEMICAL DEPARTMENT

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

Analysis by gravimetric and titrimetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Zumos y néctares Bebidas no alcohólicas <i>Food Juices and nectars Non-alcoholic beverages</i>	Humedad por gravimetría <i>Moisture by gravimetry</i>	ME.Q.13/01 Método interno basado en <i>In-house method based on Manual Smart System 5[®] (CEM)</i> ME.Q.13/02 Rev. 18 Metodo interno <i>In-house method</i>
	Cenizas por gravimetría <i>Ashes by gravimetry</i>	ME.Q.15 Rev. 18 Método interno <i>In-house method</i>
	Grasa por gravimetría <i>Fat by gravimetry</i>	ME.Q.16 Rev. 22 Método interno <i>In-house method</i>
	Proteína/nitrógeno por volumetría (método Kjeldahl) <i>Protein/Nitrogen by titration (Kjeldahl method)</i>	ME.Q.18 Rev.19 Método interno <i>In-house method</i>
	Fibra alimentaria (fracciones de alto peso molecular) por método enzimático-gravimétrico <i>Dietary fiber (high molecular weight fractions) by enzymatic-gravimetric method)</i>	ME.Q.107 Método interno basado en <i>In-house method based on AOAC 991.43 AOAC 985.29</i>
	Hidratos de carbono (por cálculo) <i>Carbohydrates (by calculation)</i>	ME.Q.20 Método interno basado en <i>In-house method based on</i>
	Valor energético (por cálculo) <i>Energy value (by calculation)</i>	<i>Food energy – methods of analysis and conversion factors, FAO Food and Nutrition Paper</i>
Zumos, Néctares, Purés y cremas (cremogenados) de frutas y hortalizas <i>Juices, nectars, purees and creams (cremogenates) of fruits and vegetables</i>	Índice de formol por volumetría (valoración potenciométrica) <i>Formol number by volumetry (potentiometric titration)</i>	ME.Q.34 Método interno basado en <i>In-house method based on UNE-EN 1133</i>

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: E6110A101hxS24J872

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 espectroscopía 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
Carnes y productos cárnicos <i>Meat and meat products</i>	Hidroxiprolina por espectrofotometría UV-VIS <i>Hydroxyproline by UV-VIS spectrophotometry</i>	ME.Q.54 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> BOE-A-1979-21118 Anexo II, Método 12
Zumos, Néctares, Purés y cremas (cremogenados) de frutas y hortalizas <i>Juices, nectars, purees and</i> <i>creams (cremogenates) of</i> <i>fruits and vegetables</i>	Ácido cítrico por espectrofotometría UV-VIS (Método enzimático automatizado) <i>Citric acid by UV-VIS spectrophotometry (Enzymatic automatized method)</i>	ME.Q.63 Método interno basado en kit comercial (*) <i>In-house method based on</i> <i>commercial kit (*)</i>
	Ácido L-málico por espectrofotometría UV-VIS (Método enzimático automatizado) <i>L-malic acid by UV-VIS spectrophotometry (Enzymatic automatized method)</i>	ME.Q.64 Método interno basado en kit comercial (*) <i>In-house method based on</i> <i>commercial kit (*)</i>
	Ácido D-isocítrico por espectrofotometría UV-VIS (Método enzimático automatizado) <i>D-isocitric acid by UV-VIS spectrophotometry (Enzymatic automatized method)</i>	ME.Q.167 Método interno basado en kit comercial (*) <i>In-house method based on</i> <i>commercial kit (*)</i>
Hortalizas Pescado y derivados Crustáceos y derivados Leche y derivados Platos preparados <i>Vegetables</i> <i>Fish and fish products</i> <i>Crustaceans and</i> <i>crustaceans products</i> <i>Milk and milk products</i> <i>Ready-to-eat food</i>	Histamina por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático) <i>Histamine by UV-VIS spectrophotometry (Enzymatic method)</i> (≥ 5mg/kg)	ME.Q.174 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> BioSystems® Y15 Histamine Dehydrogenase kit

(*) La información sobre el kit concreto usado está disponible en el laboratorio

(*) Information about the specific kit used is available in the laboratory

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

Analysis by electroanalytic methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos <i>Food</i>	Actividad de agua (sensor electrolítico) <i>Water activity (electrolytic sensor)</i>	ME.Q.50 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> ISO 18787

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: E6110A101hxS24J872

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 espectrometría atómica

Analysis by atomic spectroscopy methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Zumos y néctares Bebidas alcohólicas Bebidas no alcohólicas Aditivos alimentarios <i>Food Juices and nectars Alcoholic beverages Non-alcoholic beverages Food additives</i>	Elementos por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) <i>Elements by inductively coupled plasma mass spectrometry (ICP-MS)</i> Alimentos y bebidas/<i>Food and beverages</i> Arsénico total/ <i>Total Arsenic</i> $(\geq 0,010 \text{ mg/kg})$ Cadmio/<i>Cadmium</i> $(\geq 0,008 \text{ mg/kg})$ ⁽¹⁾ Calcio/<i>Calcium</i> $(\geq 20,0 \text{ mg/kg})$ Cobre/<i>Copper</i> $(\geq 0,10 \text{ mg/kg})$ Cromo/<i>Chromium</i> $(\geq 0,050 \text{ mg/kg})$ Estaño/<i>Tin</i> $(\geq 5,0 \text{ mg/kg})$ Hierro/<i>Iron</i> $(\geq 1,0 \text{ mg/kg})$ Magnesio/<i>Magnesium</i> $(\geq 10,0 \text{ mg/kg})$ Mercurio/<i>Mercury</i> $(\geq 0,010 \text{ mg/kg})$ Níquel/<i>Nickel</i> $(\geq 0,050 \text{ mg/kg})$ Plomo/<i>Lead</i> $(\geq 0,010 \text{ mg/kg})$ Potasio/<i>Potassium</i> $(\geq 100 \text{ mg/kg})$ Sodio/<i>Sodium</i> $(\geq 10,0 \text{ mg/kg})$ <i>Para la matriz sal, el LQ es el doble del indicado para el resto de las matrices</i> ⁽¹⁾ <i>Para preparados para lactantes y preparados de continuación</i> $(\geq 0,0020 \text{ mg/kg})$ Aditivos alimentarios/<i>food additives</i> Arsénico total/ <i>Total Arsenic</i> $(\geq 0,10 \text{ mg/kg})$ Cadmio/<i>Cadmium</i> $(\geq 0,10 \text{ mg/kg})$ Calcio/<i>Calcium</i> $(\geq 20 \text{ mg/kg})$ Cobre/<i>Copper</i> $(\geq 1,0 \text{ mg/kg})$ Cromo/<i>Chromium</i> $(\geq 0,50 \text{ mg/kg})$ Estaño/<i>Tin</i> $(\geq 1,0 \text{ mg/kg})$ Hierro/<i>Iron</i> $(\geq 5,0 \text{ mg/kg})$ Magnesio/<i>Magnesium</i> $(\geq 100,0 \text{ mg/kg})$ Mercurio/<i>Mercury</i> $(\geq 0,10 \text{ mg/kg})$ Níquel/<i>Nickel</i> $(\geq 0,50 \text{ mg/kg})$ Plomo/<i>Lead</i> $(\geq 0,10 \text{ mg/kg})$ Potasio/<i>Potassium</i> $(\geq 100 \text{ mg/kg})$ Sodio/<i>Sodium</i> $(\geq 100 \text{ mg/kg})$	ME.Q.137 Método interno conforme a <i>In-house method according to</i> Reglamento (CE) N°333/2007 y sus posteriores modificaciones
Objetos cerámicos destinados a estar en contacto con productos alimentarios <i>Ceramic objects intended to be in contact with foodstuffs</i>	Elementos por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) <i>Elements by inductively coupled plasma mass spectrometry (ICP-MS)</i> Cadmio/<i>Cadmium</i> $(\geq 0,0010 \text{ mg/l})$ Plomo/<i>Lead</i> $(\geq 0,0020 \text{ mg/l})$	ME.E.29 ME.Q.137 Métodos internos conforme a <i>In-house methods according to</i> Real Decreto 891/2006 y sus posteriores modificaciones

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: E6110A101hxS24J872

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 cromatográficas

Analysis by chromatographical methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Grasa extraída de alimentos <i>Fat extracted from foodstuffs</i>	Composición relativa de ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (GC-FID) <i>Relative composition of fatty acids by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i> Ácido Butírico <i>Butyric acid</i> Ácido Caproico <i>Caproic acid</i> Ácido Caprílico <i>Caprylic acid</i> Ácido Cáprico <i>Capric acid</i> Ácido Undecanoico <i>Undecanoic acid</i> Ácido Láurico <i>Lauric acid</i> Ácido Tridecanoico <i>Tridecanoic acid</i> Ácido Mirístico <i>Myristic acid</i> Ácido Miristoleico <i>Myristoleic acid</i> Ácido Pentadecanoico <i>Pentadecanoic acid</i> Ácido Pentadecenoico <i>Pentadecenoic acid</i> Ácido Palmítico <i>Palmitic acid</i> Ácido Palmitoleico <i>Palmitoleic acid</i> Ácido Margárico <i>Margaric acid</i> Ácido Margaroleico <i>Margaroleic acid</i> Ácido Estearico <i>Stearic acid</i> Ácido Elaídico <i>Elaidic acid</i> Ácido Vaccénico trans <i>Trans vaccenic acid</i> Ácido Oleico <i>Oleic acid</i> Ácido Linolelaídico <i>Linolelaidic acid</i> Ácido Cis-9,trans-12-octadecadienoico <i>Cis-9,trans-12-octadecadienoic acid</i> Ácido Trans-9,cis-12-octadecadienoico <i>Trans-9,cis-12-octadecadienoic acid</i> Ácido Linoleico <i>Linoleic acid</i> Ácido Gamma-Linolénico <i>GLA (gamma-Linolenic acid</i> Ácido trans-9,cis-12, trans 15-octadecatrienoico <i>Trans-9,cis-12, trans 15- octadecatrienoic acid</i> Ácido cis-9,cis-12, trans 15-octadecatrienoico <i>Cis-9,cis-12, trans 15-octadecatrienoic acid</i> Ácido cis-9,trans-12,cis 15-octadecatrienoico <i>Cis-9,trans-12,cis 15-octadecatrienoic acid</i> Ácido Trans-9,cis-12,cis 15-octadecatrienoico <i>Trans-9,cis-12,cis 15-octadecatrienoic acid</i> Ácido Linolénico <i>Linolenic acid</i> Ácido Araquídico <i>Arachidic acid</i> Ácido Gadoleico <i>Gadoleic acid</i> Ácido Eicosadienoico <i>Eicosadienoic acid</i> Ácido Heneicosanoico <i>Heneicosanoic acid</i> Ácido Eicosatrienoico <i>Eicosatrienoic acid</i> Ácido Araquidónico <i>Arachidonic acid</i> Ácido Dihomo Gamma Linolénico <i>Dihomo-Gamma linolenic acid</i> Ácido Behénico <i>Behenic acid</i> Ácido Eicosapentaenoico (EPA) <i>Eicosapentaenoic(EPA) acid</i> Ácido Cetoleico <i>Cetoleic acid</i> Ácido Erúcico <i>Erucic acid</i> Ácido Docosadienoico <i>Docosadienoic acid</i> Ácido Tricosanoico <i>Tricosanoic acid</i> Ácido Lignocérico <i>Lignoceric acid</i> Ácido Clupanodónico <i>Clupanodonic acid</i> Ácido Nervónico <i>Nervonic acid</i> Ácido Docosahexaenoico (DHA) <i>Docosahexaenoic(DHA) acid</i>	ME.Q.83 Rev. 15 Método interno <i>In-house method</i>

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: E6110A101hxS24J872

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 PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Bebidas no alcohólicas Zumos y néctares <i>Food</i> <i>Non-alcoholic beverages</i> <i>Juices and nectars</i>	Conservadores y edulcorantes por cromatografía líquida con detector de espectrofotometría UV (LC-UV) <i>Preservatives and sweeteners by liquid chromatography with UV detector (LC-UV)</i> <i>Alimentos/Food:</i> Acesulfame K/Acesulfame K (≥ 10 mg/kg) Ácido benzoico/Benzoic acid (≥ 10 mg/kg) Ácido sórbico/Sorbic acid (≥ 10 mg/kg) <i>Bebidas refrescantes/Soft drinks:</i> Acesulfame K/Acesulfame K (≥ 5 mg/l) Ácido benzoico/Benzoic acid (≥ 5 mg/l) Ácido sórbico/Sorbic acid (≥ 5 mg/l)	ME.Q.73 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> BOE-A-1988-3039 Anexo 1 Métodos 16 y 17
Productos vegetales Zumos y néctares <i>Vegetable products</i> <i>Juices and nectars</i>	Nitratos por cromatografía líquida con detector de espectrofotometría UV (LC-UV) <i>Nitrates by liquid chromatography with UV detector (LC-UV)</i> <i>Productos vegetales/Vegetable products:</i> ≥ 25 mg/kg <i>Zumos/Juices:</i> ≥ 5 mg/l	ME.Q.45 Método interno conforme a <i>In-house method according to</i> Reglamento (CE) 1882/2006
Zumos Néctares Concentrados de frutas Miel <i>Juices</i> <i>Nectars</i> <i>Fruit concentrates</i> <i>Honey</i>	Hidroxitilfurfural por cromatografía líquida con detector de espectrofotometría UV (LC-UV) <i>Hydroxymethylfurfural by liquid chromatography with UV detector (LC-UV)</i> (≥ 5 mg/kg o mg/l)	ME.Q.140 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> Harmonised Method of the International Honey Commission Method 5
Hortalizas Pescado y derivados Crustáceos y derivados Leche y derivados Platos preparados Vino <i>Vegetables</i> <i>Fish and fish products</i> <i>Crustaceans and crustaceans products</i> <i>Milk and milk products</i> <i>Ready-to-eat food</i> <i>Wine</i>	Histamina por cromatografía líquida con detector de espectrofotometría UV (LC-UV) <i>Histamine by liquid chromatography with UV detector (LC-UV)</i> (≥ 1 mg/l) Vino / wine (≥ 5 mg/kg) Resto de matrices / Rest	ME.Q.161 Rev. 4 Método interno <i>In-house method</i>

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: E6110A101hxS24J872

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 PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Zumos y néctares Bebidas no alcohólicas <i>Food Juices and nectars Non-alcoholic beverages</i>	Lactosa por cromatografía líquida con detector de pulsos amperométricos (LC-PAD) <i>Lactose by liquid chromatography with pulsed amperometric detection (LC-PAD)</i> ($\geq 0,01$ g/100 g)	ME.Q.159 Método interno basado en <i>In-house method based on Application Work AW IC ES6-0004-052016</i>
	Azúcares por cromatografía líquida con detector de pulsos amperométricos (LC/PAD) <i>Sugars by liquid chromatography with pulsed amperometric detection (LC/PAD)</i> Fructosa/Fructose ($\geq 0,10$ g/100 g) Glucosa/Glucose ($\geq 0,10$ g/100 g) Lactosa/Lactose ($\geq 0,10$ g/100 g) Maltosa/Maltose ($\geq 0,10$ g/100 g) Sacarosa/Saccharose ($\geq 0,10$ g/100 g) Azúcares totales/Total sugars ($\geq 0,50$ g/100 g)	ME.Q.152 Método interno basado en <i>In-house method based on Application Work AW IC ES6-0004-052016</i>
	Polialcoholes por cromatografía líquida con detector de pulsos amperométricos (LC-PAD) <i>Polyols by liquid chromatography with pulsed amperometric detection (LC-PAD)</i> Glicerol/Glycerol Eritritol/Erythritol Xilitol/Xylitol Sorbitol/Sorbitol Manitol/Mannitol Isomalt/Isomalt Lactitol/Lactitol Maltitol/Maltitol ($\geq 0,50$ g/100 g (g/100 ml) Alimentos y Bebidas /Food and drinks (≥ 100 mg/l) Zumos/Juices: Sorbitol/Sorbitol (≥ 100 mg/kg) Miel/Honey: Glicerol/Glicerol	ME.Q.160 Método interno basado en <i>In-house method based on Application Work AW IC ES6-0004-052016</i>
Alimentos Zumos y néctares Bebidas no alcohólicas Vino <i>Food Juices and nectars Non-alcoholic beverages Wine</i>	Dióxido de azufre y sulfitos por cromatografía líquida con detector de pulsos amperométricos (LC-PAD) <i>Sulphur dioxide and sulphites by liquid chromatography with pulsed amperometric detection (LC-PAD)</i> (≥ 10 mg/kg (mg/l))	ME.Q.162 Método interno basado en <i>In-house method based on Application Work AW IC ES6-0009-112019</i>

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>
Alimentos procesados, horneados y fritos Alimentación infantil (elaborados a base de cereales) Café y preparados de café <i>Processed, baked and fried food Cereal-based baby foods Coffee and Coffee products</i>	Acrilamida por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) <i>Acrylamide by liquid chromatography with mass spectrometer detector (LC- MS/MS)</i> ($\geq 20 \mu\text{g/kg}$)	ME.Q.157 Método interno conforme a <i>In-house method according to</i> <i>Reglamento (CE) nº 333/2007</i> y sus posteriores <i>modificaciones</i>
Alimentos Zumos y néctares Bebidas no alcohólicas <i>Food Juices and nectars Non-alcoholic beverages</i>	Melamina por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) <i>Melamine by liquid chromatography with mass spectrometer detector (LC- MS/MS)</i> ($\geq 0,5 \text{ mg/kg}$)	ME.Q.165 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> <i>UNE-EN 16858</i>
Café y preparados de café Bebidas refrescantes <i>Coffee and coffee products Soft drinks</i>	Cafeína por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (LC- DAD) <i>Caffeine by liquid chromatography with DAD detector (LC-DAD)</i> ($\geq 0,015 \text{ g/100 g}$) <i>Café y preparados de café/ Coffee and coffee products</i> ($\geq 10 \text{ mg/l}$) <i>Bebidas refrescantes/ Soft drinks</i>	ME.Q.169 Rev.2 Método interno <i>In-house method</i>
Café y preparados de café <i>Coffee and coffee products</i>	Ocratoxina A (OTA) por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (LC-FLD) <i>Ochratoxin A (OTA) by liquid chromatography with fluorescence detector (LC- FLD)</i> ($\geq 2,0 \mu\text{g/kg}$)	ME.Q.171 Método interno conforme a <i>In-house method according to</i> <i>Reglamento (CE) nº 401/2006</i> y sus posteriores <i>modificaciones</i>
Café y preparados de café Alimentación infantil <i>Coffee and coffee products Baby food</i>	Ocratoxina A (OTA) por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) <i>Ochratoxin A (OTA) by liquid chromatography with mass spectrometer detector (LC-MS/MS)</i> ($\geq 2,0 \mu\text{g/kg}$) <i>Café y preparados de café / Coffee and coffee products</i> ($\geq 0,25 \mu\text{g/kg}$) <i>Alimentación infantil / Baby food</i>	ME.Q.170 Método interno conforme a <i>In-house method according to</i> <i>Reglamento (CE) nº 401/2006</i> y sus posteriores <i>modificaciones</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Cereales y productos elaborados a base de cereal <i>Cereals and cereal based products</i>	Micotoxinas por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) <i>Mycotoxins by liquid chromatography with mass spectrometer detector (LC-MS/MS)</i> Aflatoxinas B1, B2, G1, G2/Aflatoxins B1, B2, G1, G2 ($\geq 1,0 \mu\text{g/kg}$) Ocratoxina A (OTA)/Ochratoxin A (OTA) ($\geq 1,0 \mu\text{g/kg}$) Deoxinivalenol (DON)/Deoxynivalenol (DON) ($\geq 75 \mu\text{g/kg}$) Zearalenona/Zearalenone ($\geq 20 \mu\text{g/kg}$) T2/T2 ($\geq 2 \mu\text{g/kg}$) HT2/HT2 ($\geq 5 \mu\text{g/kg}$) Fumonisina B1, B2/Fumonisin B1, B2 ($\geq 75 \mu\text{g/kg}$)	ME.Q.153 Método interno conforme a <i>In-house method according to</i> Reglamento de Ejecución (UE) 2023/2782 y sus posteriores modificaciones
Alimentación infantil <i>Baby foods</i>	Aflatoxinas por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) <i>Aflatoxins by liquid chromatography with mass spectrometer detector (LC-MS/MS)</i> Aflatoxinas B1, B2, G1, G2/Aflatoxins B1, B2, G1, G2 ($\geq 0,05 \mu\text{g/kg}$)	ME.Q.156 Método interno conforme a <i>In-house method according to</i> Reglamento (CE) nº 401/2006 y sus posteriores modificaciones
Frutas Purés Zumos Bebidas fermentadas a base de manzana Concentrados de frutas Alimentación infantil (elaborados a base de frutas) <i>Fruits</i> <i>Fruit purees</i> <i>Juices</i> <i>Fermented apple drinks</i> <i>Fruit concentrates</i> <i>Fruit-based baby foods</i>	Patulina por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) <i>Patulin by liquid chromatography with mass spectrometer detector (LC-MS/MS)</i> ($\geq 5 \mu\text{g/kg}$)	ME.Q.155 Método interno conforme a <i>In-house method according to</i> Reglamento (CE) nº 401/2006 y sus posteriores modificaciones

DEPARTAMENTO DE BIOENSAYOS. SECCIÓN DE BIOTECNOLOGÍA
BIOASSAYS DEPARTMENT. BIOTECHNOLOGY SECTION

Análisis de GMOs mediante métodos basados en técnicas PCR
GMOs Analysis by PCR methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Material vegetal crudo (granos, semillas, harinas y vegetales frescos) Productos de panadería y bollería Productos con ingredientes vegetales poco procesados <i>Raw vegetal materials (grain, seed, flour, raw vegetables)</i> <i>Bakery products</i> <i>Products containing low processing vegetable materials</i>	Detección de material vegetal transgénico (p-35S y t-NOS) mediante PCR <i>Detection of vegetal transgenic material by PCR (p-35S & TNOS)</i> <i>(<0,1% en materiales de referencia)</i>	ME.B.01 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> <i>EU Database of Reference</i> <i>Methods for GMO Analysis</i> <i>QL-ELE-00-004</i> <i>QL-ELE-00-009</i>
Harina de maíz <i>Maize flour</i>	Detección basada en construcciones específicas de variedades transgénicas de maíz mediante PCR <i>Detection of transgenic maize varieties based on specific construction by PCR</i> <i>(<0,1% en materiales de referencia)</i> Maíz T25(T35S-gen pat)/T25 Maize (T35S-gen pat) Maíz GA21(OTP-mEPSPS)/GA21 Maize (OTP-mEPSPS) Maíz BT176(CDPK6-Cry1A(b))/BT176 Maize (CDPK6-Cry1A(b)) Maíz BT11(IVS-gen pat)/BT11 Maize (IVS-gen pat) Maíz CBH351(cab22L-cry9C)/CBH351 Maize (cab22L-cry9C)	ME.B.16 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> <i>EU Database of Reference</i> <i>Methods for GMO Analysis</i> <i>QL-CON-00-005</i> <i>QT-CON-00-008</i> <i>QL-CON-00-004</i> <i>QL-CON-00-003</i> <i>J. Food Hyg. Soc. Japan 42:</i> <i>197-201.</i>
	Identificación de la variedad transgénica de maíz MON 810 mediante PCR <i>Identification of Transgenic maize MON810 variety by PCR</i> <i>(<0.1% en materiales de referencia)</i>	ME.B.16 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> <i>EU Database of Reference</i> <i>Methods for GMO Analysis</i> <i>QL-EVE-ZM-001</i>

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: E6110A101hxS24J872

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 ELISA

Analysis by ELISA methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos fermentados o hidrolizados Bebidas alcohólicas <i>Fermented or hydrolyzed food Alcoholic beverages</i>	Cuantificación de gluten mediante ELISA competitivo (anticuerpo R5) <i>Gluten quantification by ELISA competitive (R5 antibody)</i> ($\geq 10 \text{ mg /kg}$)	ME.B.20 Método interno basado en kit comercial (*) <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
Alimentos Zumos y néctares Bebidas no alcohólicas Bebidas alcohólicas (excepto productos altamente hidrolizados) <i>Food Juices and nectars Non-alcoholic beverages Alcoholic beverages (except highly hydrolyzed products)</i>	Cuantificación de gluten mediante ELISA sándwich (anticuerpo R5) <i>Gluten quantification by ELISA sandwich (R5 antibody)</i> ($\geq 5 \text{ mg/kg}$)	ME.B.14 Método interno basado en kit comercial (*) <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
	Cuantificación de caseína mediante ELISA sándwich <i>Casein quantification by ELISA sandwich</i> Alimentos (composición simple)/Food (simple composite): ($\geq 0,5 \text{ mg /kg}$) Alimentos (composición compleja con harinas, cárnicos, especias) / Food (complex composition: flour, meat or spices containing samples): ($\geq 2,5 \text{ mg /kg}$) Vinos/Wines: ($\geq 0,25 \text{ mg/l}$)	ME.B.15/01 Método interno basado en kit comercial (*) <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
	Cuantificación de huevo mediante ELISA sándwich <i>Egg quantification by ELISA sandwich</i> ($\geq 0,5 \text{ mg huevo entero en polvo/kg}$) ($\geq 0,5 \text{ mg whole egg powder/kg}$)	ME.B.15/04 Método interno basado en kit comercial (*) <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
	Cuantificación de soja mediante ELISA sándwich <i>Soya quantification by ELISA sandwich</i> ($\geq 2,5 \text{ mg proteína de soja/kg}$) ($\geq 2,5 \text{ mg soya protein/kg}$)	ME.B.15/03 Método interno basado en kit comercial (*) <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
	Cuantificación de β -lactoglobulina mediante ELISA sándwich <i>β-lactoglobulin quantification by ELISA sandwich</i> ($\geq 0,17 \text{ mg/kg}$)	ME.B.15/02 Método interno basado en kit comercial (*) <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
	Cuantificación de cacahuete mediante ELISA sándwich <i>Peanut quantification by ELISA sandwich</i> ($\geq 0,75 \text{ mg/kg}$)	ME.B.15/07 Método interno basado en kit comercial (*) <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>

(*) La información sobre el kit concreto usado está disponible en el laboratorio

(*) Information about the specific kit used is available in the laboratory

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: E6110A101hxS24J872

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 PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Zumos y néctares Bebidas no alcohólicas Bebidas alcohólicas (excepto productos altamente hidrolizados) <i>Food Juices and nectars Non-alcoholic beverages Alcoholic beverages (except highly hydrolyzed products)</i>	Cuantificación de almendra mediante ELISA sándwich <i>Almond quantification by ELISA sandwich</i> ($\geq 2,5$ mg/kg)	ME.B.15/08 Método interno basado en kit comercial (*) <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
	Cuantificación de avellana mediante ELISA sándwich <i>Hazelnut quantification by ELISA sandwich</i> ($\geq 2,5$ mg/kg)	ME.B.15/09 Método interno basado en kit comercial (*) <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
	Cuantificación de sésamo mediante ELISA sándwich <i>Sesame quantification by ELISA sandwich</i> ($\geq 2,5$ mg/kg)	ME.B.15/10 Método interno basado en kit comercial (*) <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
Alimentos Zumos y néctares Bebidas no alcohólicas Bebidas alcohólicas (excepto productos altamente hidrolizados) Agua de proceso <i>Food Juices and nectars Non-alcoholic beverages Alcoholic beverages (except highly hydrolyzed products) Process water</i>	Cuantificación de lisozima mediante ELISA sándwich <i>Lysozyme quantification by ELISA sandwich</i> ($\geq 0,05$ mg /kg) Bebidas, Alimentos (composición no grasa), bebidas y agua de proceso /Drinks, Food (low fat composition), beverages and Process wáter: ($\geq 0,25$ mg /kg) Alimentos (composición grasa quesos, cárnicos) / Food (fat composition: cheese, meat containing samples):	ME.B.15/17 Método interno basado en kit comercial (*) <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
Alimentos Zumos y néctares Bebidas no alcohólicas Bebidas alcohólicas (excepto productos altamente hidrolizados y/o tratados en alta acidez pH<4) Agua de proceso <i>Food Juices and nectars Non-alcoholic beverages Alcoholic beverages (except highly hydrolyzed products and/or treated products in high acidity pH<4) Process water</i>	Cuantificación de mostaza mediante ELISA sándwich <i>Mustard quantification by ELISA sandwich</i> ($\geq 0,2$ mg proteína de mostaza/kg) ($\geq 0,2$ mg mustard protein/kg)	ME.B.15/05 Método interno basado en kit comercial (*) <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>

(*) La información sobre el kit concreto usado está disponible en el laboratorio

(*) Information about the specific kit used is available in the laboratory

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: E6110A101hxS24J872

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 de mediante métodos basados en técnicas PCR

Analysis by PCR methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Bebidas no alcohólicas Zumos y néctares Food Non-alcoholic beverages Juices and nectars	Detección de altramuz mediante PCR en tiempo real Detection of lupin by real-time PCR Límite de detección/Detection limit = 1 mg/kg	ME.B.15/16 Método interno basado en kit comercial (*) In-house method based on commercial kit (*)
	Detección de nuez mediante PCR en tiempo real Detection of Walnut by real-time PCR Límite de detección/Detection limit = 1 mg/kg	ME.B.15/14 Método interno basado en kit comercial (*) In-house method based on commercial kit (*)
	Detección de apio mediante PCR en tiempo real Detection of Celery by real-time PCR Límite de detección/Detection limit = 1 mg/kg	ME.B.15/11 Método interno basado en kit comercial (*) In-house method based on commercial kit (*)
	Detección de pescado mediante PCR en tiempo real Detection of Fish by real-time PCR Límite de detección/Detection limit = 2,5 mg/kg	ME.B.15/13 Método interno basado en kit comercial (*) In-house method based on commercial kit (*)
	Detección de crustáceos mediante PCR a tiempo real Detection of crustaceans by real-time PCR Límite de detección/Detection limit = 2,5 mg/kg	ME.B.15/06 Método interno basado en kit comercial (*) In-house method based on commercial kit (*)
	Detección de anacardo mediante PCR a tiempo real Detection of cashew by real-time PCR Límite de detección/Detection limit = 1 mg/kg	ME.B.15/15 Método interno basado en kit comercial (*) In-house method based on commercial kit (*)
Alimentos Zumos y néctares Bebidas no alcohólicas Bebidas alcohólicas (excepto productos altamente hidrolizados) Agua de proceso Food Juices and nectars Non-alcoholic beverages Alcoholic beverages (except highly hydrolyzed products) Process water	Detección de moluscos mediante PCR en tiempo real Detection of molluscs by real-time PCR Límite de detección/Detection limit = 0,4 mg/kg	ME.B.15/12 Método interno basado en kit comercial (*) In-house method based on commercial kit (*)
	Detección de mostaza mediante PCR en tiempo real Detection of mustard by real-time PCR Límite de detección/Detection limit = 0,4 mg/kg	ME.B.15/19 Método interno basado en kit comercial (*) In-house method based on commercial kit (*)

(*) La información sobre el kit concreto usado está disponible en el laboratorio

(*) Information about the specific kit used is available in the laboratory

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: E6110A101hxS24J872

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**

DEPARTAMENTO FÍSICO-QUÍMICO. SECCIÓN DE PLAGUICIDAS

PHYSICOCHEMICAL DEPARTMENT. PESTICIDE SECTION

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía

Analysis by chromatography 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 vegetales Carnes y productos cárnicos Carne de pescado y productos pesqueros <i>Vegetable oils</i> <i>Meat and meat products</i> <i>Fish meat and fish products</i>	Hidrocarburos Policíclicos Aromáticos (HAPs) por cromatografía de gases con detección de espectrometría de masas (GC-MS/MS) <i>Polycyclic Aromatic Hydrocarbons (PAHs) by gas chromatography/Tandem mass spectrometry (GC-MS/MS)</i> ($\geq 0,90 \mu\text{g/kg}$) Benzo(a)pireno/ <i>Benzo(a)pyrene</i> Benzo(a)antraceno/ <i>Benzo(a)anthracene</i> Benzo(b)fluoranteno/ <i>Benzo(b)fluoranthene</i> Criseno/ <i>Chrysene</i>	ME.Q.147 Método interno conforme a <i>In-house method according to</i> <i>Reglamento (CE) Nº 333/2007</i> <i>y posteriores modificaciones</i>

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: E6110A101hxS24J872

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 - PRODUCTS/MATERIALS TESTED					
Frutas y hortalizas con alto contenido en agua		High water content of fruits and vegetables			
Cereales y derivados		Cereals and products thereof			
Legumbres		Legume vegetables			
Zumos		Juice			
Conservas vegetales		Canned vegetables			
Vinos		Wines			
Frutos de alto contenido en grasa e intermedio en agua		Fruits with high oil and intermediate water content			
Aceites vegetales		Vegetable oils			
(LPE) ⁽¹⁾					
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO - STANDARD SPECIFICATIONS/TEST METHOD					
ME.Q.86		Método interno conforme a/In-house method according to documento SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed			
ENSAYO - TYPE OF TEST					
Multirresiduo de plaguicidas por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (GC-MS/MS)					
Pesticides by gas chromatography/Tandem mass spectrometry (GC-MS/MS)					
Aclonifén	Aclonifen	Clorotolurón	Chlorotoluron	Fenamidona	Fenamidone
Acrinatrina	Acrinathrin	Clorpirifos	Chlorpyrifos	Fenamifos	Fenamiphos
Alaclaro	Alachlor	Clorpirifós-metilo	Chlorpyrifos-methyl	Fenarimol	Fenarimol
Aldrín y Dieldrín	Aldrin and Dieldrin	Clorprofam	Chlorpropham	Fenazaquina	Fenazaquin
Ametryn	Ametryn	Clortal dimetil	Chlorthal-dimethyl	Fenclorfos	Fenclorphos
Antraquinona	Anthraquinone	Cresoxim-metilo	Kresoxim-methyl	Fenitrotión	Fenitrothion
Atrazina	Atrazine	Cyanazine	Cyanazine	Fenotrina	Phenothrin
Azinfós-etilo	Azinphos-ethyl	Cycloate	Cycloate	Fenoxaprop-P-ethyl	Fenoxaprop-P-ethyl
Beflubutamida	Beflubutamid	DDT	DDT	Fention	Fenthion
Benalaxil	Benalaxyl	Deltametrin	Deltamethrin	Fentoato	Phenthoate
Benfluralina	Benfluralin	Diazinón	Diazinon	Fenvalerato (incl. Esfenvalerato)	Fenvalerate (incl. Esfenvalerate)
bentiaivalcarbo-isopropilo	Benthiavalicarb-isopropyl	Dichlofluanid	Dichlofluanid	Fipronil	Fipronil
Bifentrina	Bifenthrin	Diclorán	Dicloran	Fipronil Sulfona	Fipronil sulfone
Bitertanol	Bitertanol	Dicofol	Dicofol	Flucitrinato	Flucythrinate
Bixafeno	Bixafen	Dietofencarb	Diethofencarb	Fludioxonilo	Fludioxonil
Bromofós-etilo	Bromophos-ethyl	Difenilamina	Diphenylamine	Flufenacet	Flufenacet
Bromopropilato	Bromopropylate	Difenoconazol	Difenoconazole	Fluquinconazole	Fluquinconazole
Bupirimato	Bupirimate	Diniconazol	Diniconazole	Flurtamona	Flurtamone
Buprofecina	Buprofezin	Disulfotonsulfona	Disulfoton-sulfone	Flusilazol	Flusilazole
Cadusafos	Cadusafos	Endosulfan	Endosulfan	Flutriafol	Flutriafol
Carfentrazona-etilo	Carfentrazone-ethyl	Endrin	Endrin	Fonofos	Fonofos
Ciflutrin	Cyfluthrin	EPN	EPN	Forato	Phorate
Cipermetrina	Cypermethrin	Epoxiconazol	Epoxiconazole	Fosalón	Phosalone
Ciproconazol	Cyproconazole	Etalfluralina	Ethalfuralin	Fosfamidón	Phosphamidon
Ciprodinilo	Cyprodinil	Etion	Ethion	Furalaxyl	Furalaxyl
Cloquintocet-1-Metilhexil	Cloquintocet-1-methylhexil	Etofenprox	Etofenprox	Heptacloro	Heptachlor
Clordano	Chlordane	Etofumesato	Ethofumesate	Heptacloro-epóxido	Heptachlor epoxide
Clorfenapir	Chlorfenapyr	Etoprofos	Ethoprophos	Heptenofos	Heptenophos
Clorfenvinfós	Chlorfenvinphos	Fempropatrina	Fenpropathrin	Hexaclorobenceno	Hexachlorobenzene

⁽¹⁾ "El Laboratorio dispone de una Lista Pública de Ensayo (LPE) a disposición del cliente, indicando las matrices concretas según se establece en la Nota Técnica 19 de ENAC". / ⁽¹⁾ "The Laboratory possesses a Public list of tests (LPE) available to customers, according to ENAC Technical Note 19".

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: E6110A101hxS24J872

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 - PRODUCTS/MATERIALS TESTED					
Frutas y hortalizas con alto contenido en agua		High water content of fruits and vegetables			
Cereales y derivados		Cereals and products thereof			
Legumbres		Legume vegetables			
Zumos		Juice			
Conservas vegetales		Canned vegetables			
Vinos		Wines			
Frutos de alto contenido en grasa e intermedio en agua		Fruits with high oil and intermediate water content			
Aceites vegetales (LPE) ⁽¹⁾		Vegetable oils			
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO - STANDARD SPECIFICATIONS/TEST METHOD					
ME.Q.86		Método interno conforme a/In-house method according to documento SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed			
ENSAYO - TYPE OF TEST					
Multirresiduo de plaguicidas por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (GC-MS/MS) Pesticides by gas chromatography/Tandem mass spectrometry (GC-MS/MS)					
Hexaclorociclohexano (HCH) alfa	Hexachlorocyclohexane (HCH) alpha	2-fenilfenol	Orthophenylphenol	Prothiofos	Prothiofos
Hexaclorociclohexano (HCH) beta	Hexachlorocyclohexane (HCH) beta	Oxadiargilo	Oxadiargyl	Pyridaphenthion	Pyridaphenthion
Hexaclorociclohexano (HCH) delta	Hexachlorocyclohexane (HCH) delta	Oxadixilo	Oxadixyl	Quinalfós	Quinalphos
Hexaconazol	Hexaconazole	Oxifluorfén	Oxyfluorfen	Quinoxifeno	Quinoxifen
Ipconazol	Ipconazole	Paclobutrazol	Paclobutrazol	Quizalofop-ethyl	Quizalofop-ethyl
Iprobenfos	Iprobenfos	Paratión	Parathion	Siltiofam	Silthiofam
Iprodione	Iprodione	Paratión-metilo	Parathion-methyl	Simacina	Simazine
Isodrin	Isodrin	Penconazol	Penconazole	Sulfotep	Sulfotep
Isofenfos	Isofenfos	Pendimetalina	Pendimethalin	Tau-fluvalinato	Tau-Fluvalinate
Isofenfos-methyl	Isofenfos-methyl	Permetrin	Permethrin	Tebuconazol	Tebuconazole
Isoprotiolano	Isoprothiolane	Picolinafeno	Picolinafen	Tebufenpirad	Tebufenpyrad
Lambda-cihalotrina	Lambda-Cyhalothrin	Picoxistrobina	Picoxystrobin	Teflutrina	Tefluthrin
Lindano	Lindane	Piperonyl butoxide	Piperonyl butoxide	Terbufos	Terbufos
Malatión	Malathion	Piraflufeno-etilo	Pyraflufen-ethyl	Terbufos sulfone	Terbufos sulfone
Mecarbam	Mecarbam	Pirazofos	Pyrazophos	Terbumeton	Terbumeton
Mefenpyr-diethyl	Mefenpyr-diethyl	Piridabén	Pyridaben	Terbutilacina	Terbuthylazine
Mepanipirima	Mepanipyrim	Pirimetanil	Pyrimethanil	Terbutryn	Terbutryn
Metalaxilo	Metalaxyl	Pirimicarb	Pirimicarb	Tetrachlorvinphos	Tetrachlorvinphos
Metazacloro	Metazachlor	Pirimifos-metil	Pirimiphos-methyl	Tetraconazol	Tetraconazole
Metidatión	Methidathion	Pirimiphos-ethyl	Pirimiphos-ethyl	Tetradifón	Tetradifon
Metiocarb	Methiocarb	Procimidona	Procymidone	Tetramethrin	Tetramethrin
Metolacloro	Metolachlor	Profenofós	Profenofos	Tolclofos metil	Tolclofos-methyl
Metoxicloro	Methoxychlor	Prometryn	Prometryn	Tolilfluanida	Tolylfluanid
Metribucina	Metribuzin	Propacloro	Propachlor	Triadimefón	Triadimefon
Mevinfós	Mevinphos	Propanil	Propanil	Triadimenol	Triadimenol
Miclobutanilo	Myclobutanil	Propazine	Propazine	Triazofos	Triazophos
Nitrofen	Nitrofen	Propizamida	Propyzamide	Trifluralina	Trifluralin
Nuarimol	Nuarimol	Proquinazid	Proquinazid	Vinclozolina	Vinclozolin
Ofurace	Ofurace	Prosulfocarb	Prosulfocarb		

⁽¹⁾ "El Laboratorio dispone de una Lista Pública de Ensayo (LPE) a disposición del cliente, indicando las matrices concretas según se establece en la Nota Técnica 19 de ENAC". / ⁽¹⁾ "The Laboratory possesses a Public list of tests (LPE) available to customers, according to ENAC Technical Note 19".

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: E6110A101hxS24J872

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 - PRODUCTS/MATERIALS TESTED					
Frutas y hortalizas con alto contenido en agua			High water content of fruits and vegetables		
Cereales y derivados			Cereals and products thereof		
Legumbres			Legume vegetables		
Zumos			Juices		
Conservas vegetales			Canned vegetables		
Vinos			Wines		
Frutos de alto contenido en grasa e intermedio en agua			Fruits with high oil and intermediate water content		
Aceites vegetales			Vegetable oils		
(LPE) ⁽¹⁾					
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO - STANDARD SPECIFICATIONS/TEST METHOD					
ME.Q.70			Método interno conforme a/In-house method according to documento SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed		
ENSAYO - TYPE OF TEST					
Multirresiduo de plaguicidas por cromatografía de líquidos con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS)					
Pesticides by liquid chromatography/Tandem mass spectrometry (LC-MS/MS)					
1-naftilacetamida	1-Naphthylacetamide	Ciromazina	Cyromazine	Espiroxamina	Spiroxamine
Acefato	Acephate	Cletodim	Clethodim	Ethiofencarb	Ethiofencarb
Acetamiprid	Acetamiprid	Clofentezina	Clofentezine	Etirimol	Ethirimol
Aldicarb (incl. A. sulfóxido y A. sulfona)	Aldicarb (incl. A. sulfoxide and A. sulfone)	Clomazona	Clomazone	Etoxazol	Etoxazole
Ametoctradina	Ametoctradin	Clorantraniliprol	Chlorantraniliprole	Famoxadona	Famoxadone
Amidosulfurón	Amidosulfuron	Cloridazona	Chloridazon	Fenamidona	Fenamidone
Atrazine-desethyl	Atrazine-desethyl	Clotianidina	Clothianidin	Fenamifos (incl. F.sulfóxido y F.sulfona)	Fenamiphos (incl. F.sulfoxide and F.sulfone)
Azinfós-metilo	Azinphos-methyl	Desmedifam	Desmedipham	Fenbuconazol	Fenbuconazole
Azoxistrobina	Azoxystrobin	Diclobutrazol	Diclobutrazol	Fenhexamida	Fenhexamide
Bensulfuron methyl	Bensulfuron methyl	Dicetophos	Dicetophos	Fenmedifam	Phenmedipham
Bentazona	Bentazone	Diflubenzurón	Diflubenzuron	Fenoxicarb	Fenoxycarb
Bixafeno	Bixafen	Diflufenicán	Diflufenican	Fenpiroximato	Fenpyroximate
Boscalida	Boscalid	Dimetoato	Dimethoate	Fenpropidina	Fenpropidin
Bromoxinil	Bromoxynil	Dimetomorfo	Dimethomorph	Fenpropimorfo	Fenpropimorph
Bromuconazol	Bromuconazole	Dinoseb	Dinoseb	Fensulfothion	Fensulfothion
Carbaril	Carbaryl	Dinotefuran	Dinotefuran	Fensulfothion-oxon	Fensulfothion-oxon
Carbendazina	Carbendazim	Disulfotonsulfona	Disulfoton-sulfone	Fensulfothion-oxonsulfone	Fensulfothion-oxonsulfone
Carbetamida	Carbetamide	Disulfotonsulfóxido	Disulfoton-sulfoxide	Fenthion oxon	Fenthion oxon
Carboxina	Carboxin	Diurón	Diuron	Fenthion sulfone	Fenthion sulfone
Chlorfluazuron	Chlorfluazuron	Dodina	Dodine	Fenthion sulfoxides	Fenthion sulfoxides
Ciantraniliprol	Cyantraniliprole	Emamectina B1a	Emamectin B1a	Fipronil desulfinil	Fipronil desulfinyl
Ciazofamida	Cyazofamid	Epoxiconazol	Epoxiconazole	Flonicamid	Flonicamid
Ciflufenamida	Cyflufenamid	Espineteram	Spineteram	Fluazifop	Fluazifop
Cimoxanilo	Cymoxanil	Espirodiclofeno	Spirodiclofen	Fluacinam	Fluazinam
Cinosulfuron	Cinosulfuron	Espiromesifeno	Spiromesifen	Fluazifop-P-butyl	Fluazifop-P-butyl
Ciprodinilo	Cyprodinil	Espirotetramat	Spirotetramat	Flubendiamida	Flubendiamide

⁽¹⁾ "El Laboratorio dispone de una Lista Pública de Ensayo (LPE) a disposición del cliente, indicando las matrices concretas según se establece en la Nota Técnica 19 de ENAC". / ⁽¹⁾ "The Laboratory possesses a Public list of tests (LPE) available to customers, according to ENAC Technical Note 19".

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: E6110A101hxS24J872

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 - PRODUCTS/MATERIALS TESTED					
Frutas y hortalizas con alto contenido en agua		High water content of fruits and vegetables			
Cereales y derivados		Cereals and products thereof			
Legumbres		Legume vegetables			
Zumos		Juices			
Conservas vegetales		Canned vegetables			
Vinos		Wines			
Frutos de alto contenido en grasa e intermedio en agua		Fruits with high oil and intermediate water content			
Aceites vegetales		Vegetable oils			
(LPE) ⁽¹⁾					
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO - STANDARD SPECIFICATIONS/TEST METHOD					
ME.Q.70		Método interno conforme a/In-house method according to documento SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed			
ENSAYO - TYPE OF TEST					
Multirresiduo de plaguicidas por cromatografía de líquidos con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS)					
Pesticides by liquid chromatography/Tandem mass spectrometry (LC-MS/MS)					
Flufenacet	Flufenacet	Isoxaflutol	Isoxaflutole	Oxamil	Oxamyl
Flufenoxurón	Flufenoxuron	Linurón	Linuron	Oxicarboxina	Oxycarboxin
				Oxidemetón-metilo	Oxydemeton-methyl
Fluometurón	Fluometuron	Lufenurón	Lufenuron	(incl. Demetón-s-metilsulfona)	(incl. Oxydemeton-methyl)
Fluopicolida	Fluopicolide	Malaoxón	Malaoxon	Pencicurón	Pencycuron
Fluopiram	Fluopyram	Mandipropamid	Mandipropamid	Pentiopirad	Penthiopyrad
Fluoxastrobina	Fluoxastrobina	Mefenpyr-diethyl	Mefenpyr-diethyl	Petoxamida	Pethoxamid
Fluquinconazole	Fluquinconazole	Mesotriona	Mesotrione	Picolinafeno	Picolinafen
Flutolanil	Flutolanil	Metaflumizona	Metaflumizone	Picoxistrobina	Picoxystrobin
Fluxapiroxad	Fluxapyroxad	Metamidofós	Methamidophos	Piraclostrobina	Pyraclostrobin
Forclorfenurón	Forchlorfenuron	Metamitrona	Metamitron	Piraflufeno-etilo	Pyraflufen-Ethyl
Fostiazato	Fosthiazate	Metconazol	Metconazole	Piriproxifén	Pyriproxyfen
Foxim	Phoxim	Metiocarb sulfóxido	Methiocarb sulfoxide	Procloraz	Prochloraz
Furalaxyl	Furalaxyl	Metobromurón	Metobromuron	Promecarb	Promecarb
Hexaflumuron	Hexaflumuron	Metomilo	Methomyl	Propamocarb	Propamocarb
Hexitiazox	Hexythiazox	Metoxifenoazida	Methoxyfenozide	Propaquizafop	Propaquizafop
Imazalil	Imazalil	Metoxuron	Metoxuron	Propiconazol	Propiconazole
Imazamox	Imazamox	Metrafenona	Metrafenone	Propoxur	Propoxur
Imidacloprid	Imidacloprid	Metribucina	Metribuzin	Prosulfocarb	Prosulfocarb
Indoxacarb	Indoxacarb	Napropamida	Napropamide	Prosulfurón	Prosulfuron
Ioxinil	Ioxynil	Naptalam	Naptalam	Protioconazol	Prothioconazole
Iprobenfos	Iprobenfos	Nicosulfurón	Nicosulfuron	Pyrifenox	Pyrifenox
Iprovalicarb	Iprovalicarb	Nitenpyram	Nitenpyram	Quinmerac	Quinmerac
Isoprocarb	Isoprocarb	Norflurazon	Norflurazon	Rimsulfurón	Rimsulfuron
Isoprotiolano	Isoprothiolane	Novalurón	Novaluron	Rotenona	Rotenone
Isoproturón	Isoproturon	Ometoato	Omethoate	Siltiofam	Silthiofam
Isoxabén	Isoxaben	Oxadiazón	Oxadiazon	Espinosad	Spinosad

⁽¹⁾ "El Laboratorio dispone de una Lista Pública de Ensayo (LPE) a disposición del cliente, indicando las matrices concretas según se establece en la Nota Técnica 19 de ENAC". / ⁽¹⁾ "The Laboratory possesses a Public list of tests (LPE) available to customers, according to ENAC Technical Note 19".

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: E6110A101hxS24J872

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 - PRODUCTS/MATERIALS TESTED					
Frutas y hortalizas con alto contenido en agua		High water content of fruits and vegetables			
Cereales y derivados		Cereals and products thereof			
Legumbres		Legume vegetables			
Zumos		Juices			
Conservas vegetales		Canned vegetables			
Vinos		Wines			
Frutos de alto contenido en grasa e intermedio en agua		Fruits with high oil and intermediate water content			
Aceites vegetales (LPE) ⁽¹⁾		Vegetable oils			
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO - STANDARD SPECIFICATIONS/TEST METHOD					
ME.Q.70		Método interno conforme a/In-house method according to documento SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed			
ENSAYO - TYPE OF TEST					
Multirresiduo de plaguicidas por cromatografía de líquidos con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) Pesticides by liquid chromatography/Tandem mass spectrometry (LC-MS/MS)					
Sulfosulfurón	Sulfosulfuron	Tiodicarb	Thiodicarb	Triflumizol	Triflumizole
Tebufenocida	Tebufenozide	Tiofanato-metilo	Thiophanate-methyl	Triflumurón	Triflumuron
Teflubenzurón	Teflubenzuron	Tralcoxidim	Tralkoxydim	Triflusulfuron-methyl	Triflusulfuron-methyl
Tepraloxidim	Tepraloxym	Triadimefón	Triadimefon	Triforina	Triforine
Terbufos-sulfoxide	Terbufos-Sulfoxide	Triadimenol	Triadimenol	Trinexapac-ethyl	Trinexapac-Ethyl
Thidiazuron	Thidiazuron	Triasulfurón	Triasulfuron	Triticonazol	Triticonazole
Tiabendazol	Thiabendazole	Triciclazol	Tricyclazole	Uniconazole	Uniconazole
Tiacloprid	Thiacloprid	Triclorfón	Trichlorfon		
Tiametoxam	Thiamethoxam	Trifloxistrobina	Trifloxystrobin		

⁽¹⁾ "El Laboratorio dispone de una Lista Pública de Ensayo (LPE) a disposición del cliente, indicando las matrices concretas según se establece en la Nota Técnica 19 de ENAC". /⁽¹⁾ "The Laboratory possesses a Public list of tests (LPE) available to customers, according to ENAC Technical Note 19".

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR - PRODUCTS/MATERIALS TESTED	
Frutas y hortalizas con alto contenido en agua Cereales Legumbres Alimentos infantiles en base vegetal (LPE) ⁽¹⁾	High water content of fruits and vegetables Cereals Legume vegetable Baby food (vegetable basis)
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO - STANDARD SPECIFICATIONS/TEST METHOD	
ME.Q.110	Método interno basado en/In-house method based on QuPpe-PO-Method 2
ENSAYO - TYPE OF TEST	
Residuos de clorato y perclorato por cromatografía de líquidos con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) Chlorate and Perchlorate by liquid chromatography/Tandem mass spectrometry (LC-MS/MS)	

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR - PRODUCTS/MATERIALS TESTED	
Frutas y hortalizas con alto contenido en agua Zumos Vinos (LPE) ⁽¹⁾	High water content of fruits and vegetables Juices Wines
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO - STANDARD SPECIFICATIONS/TEST METHOD	
ME.Q.110	Método interno conforme a/In-house method according to QuPpe-PO-Method 2
ENSAYO - TYPE OF TEST	
Fosetil y Ácido fosfónico y sus sales por cromatografía de líquidos con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) Fosetil and Phosphonic acid by liquid chromatography/Tandem mass spectrometry (LC-MS/MS)	

⁽¹⁾ "El Laboratorio dispone de una Lista Pública de Ensayo (LPE) a disposición del cliente, indicando las matrices concretas según se establece en la Nota Técnica 19 de ENAC". /⁽¹⁾ "The Laboratory possesses a Public list of tests (LPE) available to customers, according to ENAC Technical Note 19".

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR - PRODUCTS/MATERIALS TESTED	
Frutas y hortalizas con alto contenido en agua	<i>High water content of fruits and vegetables</i>
Cereales	<i>Cereals</i>
Legumbres	<i>Legume vegetable</i>
Alimentos infantiles en base vegetal	<i>Baby food (vegetable basis)</i>
(LPE) ⁽¹⁾	
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO - STANDARD SPECIFICATIONS/TEST METHOD	
ME.Q.110	<i>Método interno basado en/In-house method based on</i> <i>QuPpe-PO-Method 2</i>
ENSAYO - TYPE OF TEST	
Residuos de Cloromequat por cromatografía de líquidos con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS)	
<i>Chlormequat residues by liquid chromatography/Tandem mass spectrometry (LC-MS/MS)</i>	

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR - PRODUCTS/MATERIALS TESTED	
Frutas y hortalizas	<i>Fruits and vegetables</i>
Cereales	<i>Cereals</i>
Legumbres	<i>Legume vegetable</i>
Semillas oleaginosas	<i>Oilseeds</i>
Hierbas aromáticas	<i>Herbs</i>
Té	<i>Tea</i>
Infusiones de hierbas	<i>Herbal infusions,</i>
Espicias	<i>Spices</i>
Derivados de plantas	<i>Plant derivatives</i>
(LPE) ⁽¹⁾	
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO - STANDARD SPECIFICATIONS/TEST METHOD	
ME.Q.164	<i>Método interno conforme a/In-house method according to</i> <i>documento SANTE Analytical Quality Control and Method Validation</i> <i>Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed</i>
ENSAYO - TYPE OF TEST	
Óxido de etileno (suma de óxido de etileno y 2-cloroetanol expresado como óxido de etileno) por cromatografía de gases con detección de espectrometría de masas (GC-MS/MS)	
<i>Ethylene oxide (sum of ethylene oxide and 2-chloroethanol expressed as ethylene oxide) by gas chromatography with mass spectrometric detection (GC-MS/MS)</i>	

⁽¹⁾ "El Laboratorio dispone de una Lista Pública de Ensayo (LPE) a disposición del cliente, indicando las matrices concretas según se establece en la Nota Técnica 19 de ENAC". / ⁽¹⁾ "The Laboratory possesses a Public list of tests (LPE) available to customers, according to ENAC Technical Note 19".

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR - PRODUCTS/MATERIALS TESTED	
Frutas y hortalizas de alto contenido en agua	<i>High water content of fruits and vegetables</i>
Cereales	<i>Cereals</i>
Legumbres	<i>Legume vegetables</i>
Zumos	<i>Juices</i>
Conservas vegetales	<i>Canned vegetables</i>
Vinos	<i>Wines</i>
(LPE) ⁽¹⁾	
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO - STANDARD SPECIFICATIONS/TEST METHOD	
ME.Q.141	<i>Método interno conforme a/In-house method according to documento SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed</i>
ENSAYO - TYPE OF TEST	
Residuos de Ditiocarbamatos por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (GC-MS) <i>Dithiocarbamates residues by gas chromatography mass spectrometry (GC-MS)</i>	

⁽¹⁾ "El Laboratorio dispone de una Lista Pública de Ensayo (LPE) a disposición del cliente, indicando las matrices concretas según se establece en la Nota Técnica 19 de ENAC". / ⁽¹⁾ "The Laboratory possesses a Public list of tests (LPE) available to customers, according to ENAC Technical Note 19".

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 based on standardized methods when its validity and suitability have been demonstrated against standard reference methods. This will never imply that ENAC considers both methods equivalent. For more information, please consult Annex I to the CGA-ENAC-LEC.