CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y CONTROL DE CALIDAD (CICC)

Dirección: Av. de Cantabria, 52; 28042 Madrid
Norma de referencia: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**
Actividad: **Ensayo**
Acreditación nº: **178/LE389**
Fecha de entrada en vigor: 12/02/1999

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 50 fecha 16/10/2026)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Sección de Dietéticos, Preparados y Conservas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Conservas vegetales en botes de 15,6 cm de diámetro y 33,0 cm de altura como máximo	Espacio Libre de cabeza de bote y ocupación (Método dimensional)	PNT 0757 *Método interno conforme a BOE-A-1984-26465*
Conservas vegetales (excepto aceitunas de mesa en peso escurrido)	Determinación del peso neto y escurrido por gravimetría	PNT 0770 *Método interno conforme a BOE-A-1984-26465*
Conservas vegetales incluidas en Normas de Calidad	Calibre por método dimensional y gravimetría	PNT 1137 *Método interno conforme a BOE-A-1984-26465*
Conservas de espárragos	Unidades Fibrosas (método físico)	PNT 0795 *Método interno conforme a BOE-A-1984-26465*
Conservas de pescado	Peso neto y peso escurrido por gravimetría	PNT 1666 *Método interno conforme a RD 1521/1984*
Aceitunas de mesa	Peso escurrido por gravimetría	PNT 1577 *Método interno basado en RD 679/2016*

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/entidades-acreditadas/confirmar-validez-de-la-acreditacion o haciendo clic **aquí**
Electronic Validation Code: jZrrl78bfZ5693iB05
ENAC is signatory to the Mutual Recognition Agreements established within the European co-operation for Accreditation (EA) and Global Accreditation Cooperation Incorporated (GLOBAL ACI) (see www.enac.es).

Análisis basados en métodos ópticos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Productos transformados a base de frutas y hortalizas	Residuo seco soluble (Grado Brix) por refractometría	PNT 1503 *Método interno basado en Reglamento (CEE) 558/93*
Líquido de gobierno de conservas vegetales	Turbidez (Método Kertesz)	PNT 0756 *Método interno conforme a BOE-A-1984-26465*

Sección de Productos de Origen Animal

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Queso	Materia grasa por volumetría (Método de Van Gulik)	PNT 0615 *Método interno basado en ISO 3433*
Mantequilla	Contenido en Agua por gravimetría	PNT 1476 *Método interno basado en UNE-EN ISO 3727-1*
	Extracto Seco Magro por gravimetría	PNT 1477 *Método interno basado en UNE-EN ISO 3727-2*
	Materia Grasa por cálculo	PNT 1478 *Método interno basado en UNE-EN ISO 3727-3*
Leche cruda y Leche tratada térmicamente (UHT, estéril, pasterizada)	Materia grasa por volumetría (Método Gerber)	PNT 0489 *Método interno basado en Decisión 92/608/CEE*

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Productos cárnicos	Almidón por colorimetría (método cualitativo)	BOE-A-1979-21118 Anexo II, Apdo. 2

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche cruda y leche entera, parcialmente desnatada y desnatada	Masa volúmica por hidrometría	Decisión 92/608/CE Anexo II, Apdo. VI

Sección de Confitería, Salsas y Aditivos

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Miel	Acidez libre por volumetría	BOE-A-1986-15960 Apdo. 7
Azúcar moreno de caña	Cenizas sulfúricas por gravimetría	BOE-A-1989-17511 Apdo. 8
Salsa de mesa	Acidez por volumetría	PNT 1054 *Método interno basado en Official Methods of Analysis AOAC 920.174*
Galletas Cereales en copos	Humedad por gravimetría	BOE-A-1987-26230 Apdo. 2 BOE-A-1988-1152 Apdo. 2
Galletas Cereales en copos	Cenizas por gravimetría	BOE-A-1987-26230 Apdo. 3 BOE-A-1988-1152 Apdo. 3
Galletas Cereales en copos	Grasa por gravimetría	BOE-A-1987-26230 Apdo. 4 BOE-A-1988-1152 Apdo. 4
Galletas Cereales en copos	Proteína por volumetría (Método Kjeldahl)	BOE-A-1987-26230 Apdo. 5 BOE-A-1988-1152 Apdo. 5

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/entidades-acreditadas/confirmar-validez-de-la-acreditacion o haciendo clic **aquí**
Electronic Validation Code: jZrrl78bfZ5693iB05

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular y ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Miel (excepto mieles de brezo con un contenido de humedad superior al 21%)	Humedad por refractometría	BOE-A-1986-15960 Apdo. 9
Miel	Hidroximetilfurfural (HMF) por espectrofotometría UV-VIS	BOE-A-1986-15960 Apdo. 10
Miel (excepto mieles con un bajo contenido de enzimas y un contenido de HMF no superior a 15 mg/kg)	Actividad diastásica por espectrofotometría UV-VIS	BOE-A-1986-15960 Apdo. 11

Análisis basados en métodos ópticos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Ketchup	Residuo seco soluble (Grado Brix) por refractometría	PNT 1503 *Método interno basado en Reglamento (CEE) 558/93, Anexo I*

Sección de Productos de Origen Vegetal e Hidratos de Carbono

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Chocolates	Humedad por gravimetría	PNT 0445 *Método interno basado en* UNE 34078
Café y sucedáneos del café	Extracto acuoso por gravimetría	PNT 0732 *Método interno basado en AOAC 973.21*
	Humedad por gravimetría	PNT 1238 *Método interno basado en ISO 11294*
Té, derivados y especies para infusiones	Humedad por gravimetría	PNT 1239 *Método interno basado en AOAC 925.19*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Legumbres secas	Granos defectuosos, presencia de parásitos, materias extrañas por método visual y gravimetría	PNT 0798 *Método interno conforme a BOE-A-1983-30007*
Arroz	Granos defectuosos, presencia de parásitos, materias extrañas por método visual y gravimetría	PNT 0897 *Método interno conforme a BOE-A-1980-25297*
Pastas alimenticias	Humedad por gravimetría	RD 1093/87 Anexo I, Apdo. 2
	Cenizas por gravimetría	RD 1093/87 Anexo I, Apdo. 3
	Grasa por gravimetría	RD 1093/87 Anexo I, Apdo. 4
	Proteína por volumetría (Método Kjeldahl)	RD 1093/87 Anexo I, Apdo. 5
Granos de cereales y harinas	Humedad por gravimetría	UNE-EN ISO 712

Sección de Bebidas

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Extracto seco total por densimetría electrónica	OIV-MA-AS2-03B
Vino	Grado alcohólico por densimetría electrónica	OIV-MA-AS312-01A método B
Bebidas espirituosas		RCE 2870/2000 y sus posteriores modificaciones Anexo I Apéndice II Método B
Cervezas y cervezas de bajo contenido en alcohol		PNT 1710 *Método interno basado en OIV-MA-AS312-01B*
Bebidas alcohólicas, analcohólicas y destilados	Densidad (masa volúmica) por densimetría electrónica	PNT 1672 Rev. 03 *Método interno*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de bebida envasadas	pH por potenciometría	BOE-A-1987-15871 Apdo. 4
	Conductividad a 20 ºC por Método conductimétrico	BOE-A-1987-15871 Apdo. 6
Bebidas espirituosas	Sustancias volátiles (aldehídos (acetal y acetaldehído), alcoholes superiores (propanol, butanol, 2-butanol, isobutanol, amílico e isoamílico), acetato de etilo y ácidos volátiles) y de metanol por cálculo *(≥ 1,5 g/hl aa)*	PNT 1674 *Método interno basado en Reglamento (CE) 2870/2000 y sus posteriores modificaciones Anexo III*

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino y mosto	Acidez total por volumetría	OIV-MA-AS-313-01
	Acidez volátil por volumetría	PNT 0088 Método interno basado en OIV-MA-AS-313-02
Vinagre	Extracto seco total por gravimetría	OIV-MA-VI-06
	Acidez total por volumetría	OIV-MA-VI-01
	Dióxido de azufre total por volumetría	UNE-EN ISO 33129
Bebidas espirituosas	Acidez volátil por volumetría	PNT 1673 Rev. 03 *Método interno*

Sección de Aceites y Grasas Vegetales

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites de oliva y orujo de oliva	Determinación de los ácidos grasos libres. Método en frío	COI/T.20/Doc. n.º 34
	Índice de peróxidos por volumetría	COI/T.20/Doc. n.º 35
Aceites y grasas de origen animal y vegetal (excepto lecitinas, leche y productos lácteos y grasas procedentes de los mismos)		PNT 1891 Método interno basado en UNE-EN ISO 3960

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/entidades-acreditadas/confirmar-validez-de-la-acreditacion o haciendo clic **aquí**
Electronic Validation Code: jZrrl78bfZ5693iB05

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites y grasas de origen animal y vegetal (excepto ceras, leche y productos lácteos y grasas procedentes de los mismos)	Acidez por volumetría	PNT 1470 Método interno basado en UNE-EN ISO 660

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites de oliva y orujo de oliva	Prueba espectrofotométrica en el ultravioleta *K 270* *K 232* *ΔK 0,00-0,25*	PNT 0412 *Método interno basado en COI/T.20/Doc. n.º 19*

Análisis sensorial mediante panel de catadores entrenados

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites de oliva virgen	Valoración Organoléptica	COI/T.20/Doc. n.º 15

Sección de Cromatografía de Líquidos // Sección de Bebidas

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía líquida

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Bebidas refrescantes	Acesulfame K por cromatografía líquida con detector de serie de diodos (LC-DAD) *(≥ 20 mg/l)*	PNT 0785 Rev. 08 *Método interno*
Bebidas refrescantes Golosinas líquidas	Ácido Ciclámico y Sacarina por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (CL-RID) *(≥ 20 mg/l)*	PNT 0809 Rev. 09 *Método interno*
Bebidas refrescantes Golosinas líquidas	Cafeína, Ácido Benzoico, Aspartame y Ácido Sórbico por cromatografía líquida con detector de serie de diodos (LC-DAD) *Cafeína, ácido benzoico, ácido sórbico: (≥ 20 mg/l)* *Aspartame: (≥ 30 mg/l)*	PNT 1085 Rev. 08 *Método interno*
Bebidas refrescantes	Quinina por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (LC-DAD) *(≥ 10 mg/l)*	PNT 0735 Rev. 08 *Método interno*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Bebidas energéticas	Taurina por cromatografía líquida con detector de Índice de Refracción *(≥ 50 mg/l)*	PNT 1779 Rev. 01 *Método interno*

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas envasadas	Aniones por cromatografía iónica *Fluoruros (≥ 0,56 mg/l)* *Nitratos (≥ 2,0 mg/l)* *Cloruros (≥ 10,0 mg/l)* *Fosfatos (≥ 5,0 mg/l)* *Nitritos (≥ 0,10 mg/l)* *Sulfatos (≥ 10,0 mg/l)* *Bromuros (≥ 2,0 mg/l)*	PNT 1736 *Método interno basado en UNE EN ISO 10304-1*

Sección de Cromatografía de Líquidos // Sección de Productos de Origen Animal // Sección Aceites y Grasas Vegetales// Sección de Productos de Origen Vegetal e Hidratos de Carbono// Sección de Bebidas // Sección de Conservas/Platos preparados/Dietéticos // Sección de Confitería, Salsas y Aditivos

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía líquida

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Ácido Benzoico y Ácido Sórbico por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (LC-DAD) *(≥ 10 mg/kg)*	PNT 1343 Rev. 10 *Método interno*
Pescados y productos de la pesca Vinos	Histamina por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (CL-FLD) *(≥ 20 mg/kg) Pescados y Productos de la pesca* *(≥ 2 mg/l) Vinos*	PNT 0743 Rev. 12 *Método interno*
Conservas vegetales (líquido de gobierno) Salsas emulsionadas	EDTA por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD) *(≥ 100 mg/kg) Conservas vegetales* *(≥ 40 mg/kg) Conservas Legumbres* *(≥ 40 mg/kg) Salsas emulsionadas*	PNT 1654 *Método interno basado en Official Methods of Analysis AOAC Food Additives Analyticial Manual. Vol 1, 1983, 146-159*

Sección de Cromatografía de Liquidos

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Productos cárnicos	Nitrato y nitrito por cromatografía iónica (CI) *Nitrato (≥ 36,5 mg/kg expresado como ion NO_3^-)* *Nitrito (≥ 16,8 mg/kg expresado como ion NO_2^-)*	PNT 1865 Rev. 02 Método interno
Panes, aperitivos ("snacks"), salsas de mesa	Cloruros por cromatografía iónica (CI) *(≥ 0,50/100 g) Panes, salsas de mesa* *(≥ 0,06 g/100 g) Aperitivos*	PNT 1869 Rev. 02 Método interno

Sección de Cromatografía de Gases // Sección de Bebidas

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía de gases

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vinos aromatizados, vinos, sidras y bitter soda	Metanol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) *(≥ 0,09 g/l)*	PNT 0999 Rev. 10 *Método interno*
Bebidas refrescantes descarbonatadas Maltas líquidas o espumosas Cervezas sin alcohol y de bajo contenido en alcohol descarbonatadas Mostos	Etanol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) *(≥ 0,10% v/v)*	PNT 0611 Rev. 13 *Método interno*
Bebidas espirituosas excepto licores y crema	Congéneres volátiles de las bebidas espirituosas: metanol, aldehídos (acetal y acetaldehído), alcoholes superiores (propanol, butanol, 2-butanol, isobutanol, amílico e isoamílico) y acetato de etilo por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) *(≥ 9,0 µg/g)*	Reglamento (CE) 2870/2000 y sus posteriores modificaciones Anexo III, Apdo. 2

Sección de Cromatografía de Gases // Sección Aceites y Grasas Vegetales

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía de gases

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites de oliva y aceites de orujo	Composición de ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	COI/T.20/Doc. n.º 33
Aceites y grasas comestibles de origen vegetal y de origen animal	Composición de ácidos grasos de 12 a 24 átomos de carbono por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) Ácido láurico Ácido tridecanoico Ácido mirístico Ácido miristoleico Ácido pentadecanoico Ácido palmítico Ácido palmitoleico Ácido heptadecanoico Ácido cis-10-heptadecenoico Ácido esteárico Ácido oleico Ácido linoleico Ácido linolénico Ácido gamma-linolénico Ácido estearidónico Ácido araquídico Ácido eicosenoico Ácido cis-11,14-eicosadienoico Ácido cis-11,14,17-eicosatrienoico Ácido araquidónico Ácido cis-8,11,14,17-eicosatetraenoico Ácido cis-5,8,11,14,17-eicosapentaenoico Ácido behénico Ácido cetoleico Ácido erúcico Ácido cis 7,10,13,16-docosatetraenoico Ácido cis-7,10,13,16,19-docosapentaenoico Ácido cis-4,7,10,13,16,19-docosahexaenoico Ácido lignocérico Ácido nervónico	PNT 1351 Rev. 08 *Método interno*

Sección de Cromatografía de Gases // Sección de Cromatografía de Líquidos // Sección Aceites y Grasas Vegetales

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Triglicéridos con ECN42 (Diferencia entre el contenido teórico y los datos obtenidos por cromatografía líquida)	COI/T.20/Doc. n.º 20

Sección de Productos de Origen Animal // Sección de Aceites y Grasas Vegetales// Sección de Productos de Origen Vegetal e Hidratos de Carbono// Sección de Bebidas // Sección de Dietéticos, Preparados y Conservas // Sección de Confitería y Condimentos.

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Humedad por gravimetría	PNT 1670 Rev. 01 *Método interno*
	Grasa total (extracto etéreo) por gravimetría	PNT 1653 Rev. 08 *Método interno*
Alimentos	Nitrógeno por volumetría (método Kjeldahl)	PNT 1651 Rev. 05 *Método interno*
	Cenizas por gravimetría	PNT 1652 Rev. 01 *Método interno*

Sección de Técnicas Ópticas

Análisis mediante microscopía óptica

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Harinas, sémolas y otros productos de la molienda Especias e infusiones Conservas vegetales	Detección de materias extrañas mediante visualización directa, lupa y/o microscopía óptica	PNT 0650 Rev. 09 *Método interno*
Aceitunas	Defectos mediante mediante examen táctil, visual y microscopía óptica	PNT 1880 *Método interno basado en Real Decreto 679/2016*
Especias e infusiones	Identificación morfológica y/o histológica mediante visualización directa y microscopía óptica *Pimentón* *Pimienta* *Comino* *Canela* *Cayena o guindillas* *Orégano (género Origanum)* *Nuez moscada* *Clavo* *Té* *Menta, poleo, hierbabuena (género Mentha)* *Anís* *Anís estrellado* *Manzanilla* *Eneldo* *Hinojo*	PNT 1219 Rev. 06 *Método interno*
Pescado	Detección de anisakis (Anisakis spp.) por microscopía óptica	PNT 1356 Rev. 07 *Método interno*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Harinas, almidones, sémolas, levaduras y otros productos en polvo que contengan almidón	Determinación del tipo de almidón por microscopía óptica *Trigo, centeno, cebada, avena, arroz* *Leguminosas* *Patata, Maíz Tapioca*	PNT 0020 Rev. 09 *Método interno*
Miel	Análisis melisopalinológico	PNT 0893 Rev. 14 *Método interno*
Azafrán	Contenido de restos florales, materias extrañas, insectos e identificación microscópica por microscopia óptica	PNT 1071 Rev. 07 *Método interno*
Pastas alimenticias, harinas, sémolas y otros productos de la molienda Panes y productos horneados Conservas y platos preparados Mermeladas, compotas y confituras	Detección de materias extrañas por microscopía óptica (flotación)	PNT 1492 Rev. 10 *Método interno*

Sección de Absorción Atómica y Emisión de Plasma

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrometría atómica

PRODUCTO/ MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas envasadas	Elementos por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) Aluminio *(≥ 5,0 µg/l)* Antimonio *(≥ 0,10 µg/l)* Arsénico total *(≥ 0,10 µg/l)* Bario *(≥ 5,0 µg/l)* Boro *(≥ 5,0 µg/l)* Cadmio *(≥ 0,020 µg/l)* Calcio *(≥ 0,10 mg/l)* Cobalto *(≥ 0,10 µg/l)* Cobre *(≥ 5,0 µg/l)* Cromo *(≥ 0,20 µg/l)* Estroncio *(≥ 5,0 µg/l)* Fósforo *(≥ 0,10 mg/l)* Hierro *(≥ 5,0 µg/l)* Magnesio *(≥ 0,10 mg/l)* Manganeso *(≥ 1,3 µg/l)* Mercurio *(≥ 0,10 µg/l)* Níquel *(≥ 0,20 µg/l)* Plomo *(≥ 0,20 µg/l)* Potasio *(≥ 0,10 mg/l)* Selenio *(≥ 0,20 µg/l)* Sodio *(≥ 0,10 mg/l)* Uranio *(≥ 1,0 µg/l)* Zinc *(≥ 5,0 µg/l)*	PNT 1790 *Método interno basado en* UNE-EN ISO 17294-1

<table>
<tr><th>PRODUCTO/ MATERIAL A ENSAYAR</th><th>ENSAYO</th><th>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</th></tr>
<tr><td>Alimentos, bebidas y sales de mesa</td><td>Elementos por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS)

Alimentos alto contenido en humedad

Arsénico total (≥ 0,0050 mg/kg) | Magnesio (≥ 3,0 mg/kg)
Cadmio (≥ 0,0010 mg/kg) | Manganeso (≥ 0,063 mg/kg)
Calcio (≥ 3,0 mg/kg) | Mercurio (≥ 0,0050 mg/kg)
Cobalto (≥ 0,0050 mg/kg) | Níquel (≥ 0,020 mg/kg)
Cobre (≥ 0,10 mg/kg) | Plomo (≥ 0,010 mg/kg)
Cromo (≥ 0,020 mg/kg) | Potasio (≥ 3,0 mg/kg)
Estaño (≥ 0,50 mg/kg) | Selenio (≥ 0,010 mg/kg)
Fósforo (≥ 3,0 mg/kg) | Sodio (≥ 3,0 mg/kg)
Hierro (≥ 0,750 mg/kg) | Zinc (≥ 0,750 mg/kg)

Alimentos bajo contenido en humedad

Arsénico total (≥ 0,020 mg/kg) | Magnesio (≥ 6,0 mg/kg)
Cadmio (≥ 0,0040 mg/kg) | Manganeso (≥ 0,050 mg/kg)
Calcio (≥ 6,0 mg/kg) | Mercurio (≥ 0,0080 mg/kg)
Cobalto (≥ 0,020 mg/kg) | Níquel (≥ 0,040 mg/kg)
Cobre (≥ 0,200 mg/kg) | Plomo (≥ 0,020 mg/kg)
Cromo (≥ 0,040 mg/kg) | Potasio (≥ 6,0 mg/kg)
Estaño (≥ 1,0 mg/kg) | Selenio (≥ 0,020 mg/kg)
Fósforo (≥ 6,0 mg/kg) | Sodio (≥ 6,0 mg/kg)
Hierro (≥ 1,0 mg/kg) | Zinc (≥ 1,0 mg/kg)

Bebidas

Antimonio (≥ 0,0025 mg/kg) | Hierro (≥ 0,050 mg/kg)
Arsénico total (≥ 0,0025 mg/kg) | Magnesio (≥ 2,50 mg/kg)
Boro (≥ 0,050 mg/kg) | Manganeso (≥ 0,0125 mg/kg)
Cadmio (≥ 0,00050 mg/kg) | Mercurio (≥ 0,0050 mg/kg)
Calcio (≥ 2,50 mg/kg) | Níquel (≥ 0,0050 mg/kg)
Cobalto (≥ 0,0050 mg/kg) | Plomo (≥ 0,0050 mg/kg)
Cobre (≥ 0,050 mg/kg) | Potasio (≥ 2,50 mg/kg)
Cromo (≥ 0,0050 mg/kg) | Selenio (≥ 0,0050 mg/kg)
Estaño (≥ 0,25 mg/kg) | Sodio (≥ 2,50 mg/kg)
Fósforo (≥ 2,50 mg/kg) | Zinc (≥ 0,050 mg/kg)

Sales de mesa

Arsénico total (≥ 0,020 mg/kg) | Manganeso (≥ 0,125 mg/kg)
Cadmio (≥ 0,0040 mg/kg) | Mercurio (≥ 0,010 mg/kg)
Cobre (≥ 0,500 mg/kg) | Plomo (≥ 0,020 mg/kg)
Cromo (≥ 0,020 mg/kg) | Selenio (≥ 0,20 mg/kg)
Hierro (≥ 0,50 mg/kg) | Zinc (≥ 5,0 mg/kg)
Magnesio (≥ 10 mg/kg)</td><td>PNT 1790

Método interno basado en UNE-EN 17851</td></tr>
</table>

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