

CITRICOS Y REFRESCANTES, S.A. (Unipersonal) Tordera R&D Technical Service

Dirección: Carretera BV-5122 Km. 1,75; 08490 Tordera (Barcelona)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **1419/LE2614**

Fecha de entrada en vigor: 03/09/2021

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 3 fecha 20/02/2026)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Área Físico-química

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía líquida

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Bebidas refrescantes	Determinación de componentes por cromatografía líquida con detector ultravioleta (CL-UV)	
	<p>Ácido ascórbico (≥ 18 mg/l)</p> <p>Acesulfamo potásico (≥ 12 mg/l)</p> <p>Ácido sórbico (≥ 12 mg/l)</p> <p>Aspartamo (≥ 33mg/l)</p> <p>Quinina (≥ 9,8 mg quinina alcaloide/l)</p> <p>Sacarina (≥ 10 mg/l)</p>	<p>WI-132-063</p> <p><i>Método interno basado en IFU 17A</i></p> <hr/> <p>WI-132-036 (Revisión 4.0)</p> <p>Método interno</p>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Bebidas refrescantes	<p>Determinación de pH por potenciometría</p> <p>(2 – 6 uds. de pH)</p>	<p>WI-132-011</p> <p><i>Método interno basado en IFU 11</i></p>

Área Microbiología

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Bebidas refrescantes	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25°C	WI-151-022 <i>Método interno basado en ISO 21527-1</i>
	Recuento en placa de bacterias ácido-tolerantes	WI-151-034 <i>Método interno basado en IFU 02</i>

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