FUNDACIÓN CENTRO TECNOLÓGICO DE CEREALES DE CASTILLA Y LEÓN

Laboratorio

Dirección: Avda. Madrid, s/n; 34004 PALENCIA
Norma de referencia: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**
Actividad: **Ensayo**
Acreditación nº: **403/LE789**
Fecha de entrada en vigor: 06/02/2004

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 15 fecha 28/03//2025)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

ÁREA FÍSICO-QUÍMICOS

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Harina de trigo	Humedad por termogravimetría	PNT-19 *Método interno basado en UNE-EN ISO 712*
	Gluten húmedo y seco mediante gravimetría	PNT-08 *Método interno basado en UNE-EN ISO 21415-2 UNE-EN ISO 21415-4*
	Cenizas por gravimetría	PNT-02 *Método interno basado en UNE-EN ISO 2171*
	Proteína bruta mediante volumetría (método Kjeldhal)	PNT-03 *Método interno basado en UNE-EN ISO 20483*

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: i426OI6p660D69z87n
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**

Propiedades reológicas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Trigo Harina de trigo	Propiedades reológicas por método alveográfico (alveograma) *Fuerza (W)* *Tenacidad (P)* *Extensibilidad (L)* *Equilibrio (P/L)* *Índice de hinchado (G)*	PNT-17 *Método interno basado en UNE-EN ISO 27971*
	Propiedades reológicas por método alveográfico con investigación de la degradación por el ataque de pentatómidos (alveograma con degradación) *Fuerza (W)* *Tenacidad (P)* *Extensibilidad (L)* *Equilibrio (P/L)* *Índice de hinchado (G)*	
Harina de trigo	Absorción de agua por método farinográfico *Absorción de agua* *Estabilidad* *Tiempo de desarrollo* *Decaimiento a 12 minutos del máximo*	PNT-27 *Método interno basado en UNE-EN ISO 5530-1*

ÁREA DE MICROBIOLOGÍA

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Recuento en placa de coliformes a 30 ° C	PNT-CO-03 *Método interno basado en NF ISO 4832*
	Recuento en placa de *Escherichia coli* β-glucuronidasa positivo a 44 ºC	PNT-EC-02 *Método interno basado en Gélose chromID™ Coli*
	Recuento en placa de *Listeria monocytogenes*	PNT-LI-02 *Método interno basado en ALOA COUNT*
	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 ºC	PNT-AE-01 *Método interno basado en UNE EN ISO 4833-1* *UNE EN ISO 4833-2*
Hisopos Placas de contacto	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 37 ºC	PNT-SU-02 rev 1 PNT-SU-01 rev. 2 *Métodos internos*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Hisopos Placas de contacto	Recuento en placa de enterobacterias	PNT-EN-01 PNT-SU-01 *Métodos internos basados en ISO21528-2*
Cereales y productos derivados Productos de pastelería Productos de panadería	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25ºC	PNT-ML-01 *Método interno basado en NF V08-059*
Alimentos Hisopos	Detección de *Listeria monocytogenes*	PNT-LI-01 *Método interno basado en ALOA® ONE DAY*
Hisopos	Detección de *Listeria* spp.	PNT-LI-03 *Método interno basado en ALOA® ONE DAY*
Productos de pastelería Productos de panadería	Detección de Estafilococos coagulasa positivo	PNT-ST-02 *Método interno basado en UNE-EN-ISO 6888-3*

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia automatizada (ELFA)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Hisopos	Detección de *Salmonella* spp. por inmunofluorescencia (ELFA)	PNT-SA-02 *Método interno basado en VIDAS® UP Salmonella (SPT)*

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo	Recuento de coliformes y *E. coli* (NMP)	Orden SCO/778/2009
Aguas de piscina		PNT-EC-06 *Método interno basado en Orden SCO/778/2009*

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.