

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. 13 fecha 21/03/2022)

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 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 712</i>
	Gluten húmedo y seco mediante gravimetría	PNT-08 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 21415-2 UNE-EN ISO 21415-4</i>
	Cenizas por gravimetría	PNT-02 <i>Método interno basado en ICC Standard Method nº 104/1</i>
	Proteína bruta mediante volumetría (método Kjeldhal)	PNT-03 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 20483</i>
	Absorción de agua por método farinográfico <i>Absorción de agua Estabilidad Tiempo de desarrollo Decaimiento a 12 minutos del máximo</i>	PNT-27 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 5530-1</i>

Propiedades reológicas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Trigo Harina de trigo	Propiedades reológicas por método alveográfico (alveograma) <i>Fuerza (W)</i> <i>Equilibrio (P/L)</i> <i>Tenacidad (P)</i> <i>Índice de hinchado (G)</i> <i>Extensibilidad (L)</i>	PNT-17 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 27971</i>
	Propiedades reológicas por método alveográfico con investigación de la degradación por el ataque de pentatómidos (alveograma con degradación) <i>Fuerza (W)</i> <i>Equilibrio (P/L)</i> <i>Tenacidad (P)</i> <i>Índice de hinchado (G)</i> <i>Extensibilidad (L)</i>	

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	PNT-CO-03 <i>Método interno basado en NF ISO 4832</i>
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo a 44°C	PNT-EC-02 <i>Método interno basado en Gélose chromID™ Coli</i>
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	PNT-LI-02 <i>Método interno basado en ALOA COUNT</i>
Alimentos	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 30°C	PNT-AE-01 <i>Método interno basado en UNE EN ISO 4833-1 UNE EN ISO 4833-2</i>
Hisopos Placas de contacto	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 37°C	PNT-AE-01 rev. 9 PNT-SU-01 rev. 2 <i>Métodos internos</i>
Alimentos Hisopos Placas de contacto	Recuento en placa de enterobacterias	PNT-EN-01 PNT-SU-01 <i>Métodos internos basados en ISO21528-2</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Cereales y productos derivados Productos de pastelería Productos de panadería	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25°C	PNT-ML-01 <i>Método interno basado en NF V08-059</i>
Alimentos Hisopos	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	PNT-LI-01 <i>Método interno basado en ALOA® ONE DAY</i>
Hisopos	Detección de <i>Listeria spp.</i>	PNT-LI-03 <i>Método interno basado en ALOA® ONE DAY</i>
Productos de pastelería Productos de panadería	Detección de Estafilococos coagulasa positivo	PNT-ST-02 <i>Método interno basado en UNE-EN-ISO 6888-3</i>

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

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

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 <i>E. coli</i> (NMP)	Orden SCO/778/2009
Aguas de piscina		PNT-EC-06 <i>Método interno basado en Orden SCO/778/2009</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.