

Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León Laboratorio de la Estación Tecnológica de la Carne

Dirección: C/ Filiberto Villalobos, nº 5; 37770 Guijuelo (Salamanca)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **484/LE1095**

Fecha de entrada en vigor: 07/10/2005

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 14 fecha 11/07/2025)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

ÁREA ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas y gravimétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carne y derivados	Nitrógeno y proteína por volumetría (método <i>Kjeldahl</i>)	PNT-1-03 <i>Método interno basado en ISO 937</i>
	Grasa por gravimetría con hidrólisis (método <i>Soxhlet</i>)	PNT-1-04 <i>Método interno basado en ISO 1443</i>
	Humedad por gravimetría (deseccación en estufa)	PNT-1-05 <i>Método interno basado en ISO 1442</i>
	Humedad por gravimetría (deseccación en microondas)	PNT-1-21 <i>Método interno basado en método fabricante CEM equipo SMART System 5</i>
	Cloruros por volumetría (valoración potenciométrica)	PNT-1-10 <i>Método interno basado en ISO 1841-2</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carne y derivados	Azúcares por volumetría (método de Luff Schoorl)	PNT-1-11 <i>Método interno basado en BOE-A-1979-21118 Anexo II, Núm 11</i>

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carne y derivados	Nitrógeno y proteína por combustión y detector de conductividad térmica (método Dumas)	PNT-1-20 <i>Método interno basado en método fabricante LECO equipo TruSpec N</i>
	Valor energético mediante cálculo	PNT-1-36 <i>Método interno basado en Real Decreto 2180/2004 y sus posteriores modificaciones</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carne y derivados	pH por potenciometría <i>(4,00 – 7,00 unidades de pH)</i>	PNT-1-18 <i>Método interno basado en BOE-A-1979-21118 Anexo II, Núm 15</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carne y derivados	Hidroxiprolina por espectrofotometría UV-VIS	PNT-1-06 <i>Método interno basado en BOE-A-1979-21118 Anexo II, Núm 12</i>
	Hidratos de carbono totales por espectrofotometría UV-VIS	PNT-1-13 <i>Método interno basado en BOE-A-1979-21118 Anexo II, Núm 3</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Tejido adiposo subcutáneo de cerdo	Composición de ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (GC-FID)	Orden PRE/3844/2004 Anexo 2
Carne y derivados	Composición de ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (GC-FID) <i>Ac. Cáprico</i> <i>Ac. Araquídico</i> <i>Ac. Undecanoico</i> <i>Ac. Gadoleico</i> <i>Ac. Láurico</i> <i>Ac. Eicosadienoico</i> <i>Ac. Tridecanoico</i> <i>Ac. Eicosatrienoico</i> <i>Ac. Mirístico</i> <i>Ac. Araquidónico (AA)</i> <i>Ac. Miristoleico</i> <i>Ac. Henicosílico</i> <i>Ac. Pentadecanoico</i> <i>Ac. Eicosatetraenoico</i> <i>Ac. Palmítico</i> <i>Ac. Eicosapentanoico (EPA)</i> <i>Ac. Palmitoleico</i> <i>Ac. Behénico</i> <i>Ac. Margárico</i> <i>Ac. Cetoleico</i> <i>Ac. Margaroleico</i> <i>Ac. Erúcico</i> <i>Ac. Esteárico</i> <i>Ac. Dihomo-a-linolénico</i> <i>Ac. Oleico</i> <i>Ac. Tricosílico</i> <i>Ac. cis-Vaccénico</i> <i>Ac. Adrénico</i> <i>Ac. Linoleico</i> <i>Ac. Docosapentaenoico (DPA)</i> <i>Ac. g-Linolénico (GLA)</i> <i>Ac. Lignocérico</i> <i>Ac. Linolénico (ALA)</i> <i>Ac. Cervónico</i> <i>Ac. Ruménico (CLA)</i> <i>Ac. Nervónico</i> <i>Ac. Estearidónico</i>	PNT-1-24 Ed. 1 <i>Método interno</i>
Grasa de cerdo	Composición de ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (GC-FID) <i>Ac. Láurico</i> <i>Ac. Esteárico</i> <i>Ac. Mirístico</i> <i>Ac. Oléico e Isom.</i> <i>Ac. Palmítico</i> <i>Ac. Linoléico e Isom.</i> <i>Ac. Palmitoleico</i> <i>Ac. Linolénico e Isom.</i> <i>Ac. Margárico</i> <i>Ac. Aráquico</i> <i>Ac. Margaroleico</i> <i>Ac. Gadoleico</i>	PNT-1-14 <i>Método interno basado en Orden PRE/3844/2004 Anexo 2</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de RMN

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carne y derivados	Grasa por resonancia magnética nuclear (RMN) LQ = 0,57 g/100g	PNT-1-22 Ed. 2 <i>Método interno</i>

ÁREA ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carne y derivados	Recuento en placa (film) de microorganismos a 30 °C	PNT-1-M01 <i>Método interno basado en 3M™ Petrifilm™ Aerobic Count Plate</i>
	Recuento en placa (film) de enterobacterias a 37 °C	PNT-1-M02 <i>Método interno basado en 3M™ Petrifilm™ Enterobacteriaceae Count Plate 3M</i>
	Recuento en placa (film) de <i>E. coli</i> β-glucuronidasa positivo	PNT-1-M03 <i>Método interno basado en 3M™ Petrifilm™ Select E. coli Count Plate</i>
	Recuento en placa de bacterias ácido lácticas a 30 °C	PNT-1-M04 <i>Método interno basado en ISO 15214</i>
	Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i>	PNT-1-M05 <i>Método interno basado en ALOA® Count AES</i>
	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	PNT-1-M06 <i>Método interno basado en VIDAS® Easy Salmonella</i>
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	PNT-1-M07 <i>Método interno basado en VIDAS® LMO2</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.