TENTAMUS TENOMAR, S.L. (Unipersonal)

Dirección/Address: Paraje Micalanda, s/n; 26221 Gimileo (LA RIOJA)
Norma de referencia/*Reference Standard*: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**
Actividad/*Activity*: **Ensayo/*Test***
Acreditación/*Accreditation* nº: **1440/LE2707**
Fecha de entrada en vigor/Coming into effect: 01/04/2022

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev./Ed.13 fecha/data 16/10/2026)

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS FÍSICO-QUÍMICOS DE VINOS" (NT-70.05) *
ACCREDITATION PROGRAMME: "PHYSICAL-CHEMICAL TESTING OF WINES" (NT-70.05)*

Ensayos para evaluar las características de calidad para la exportación:
Tests to evaluate quality characteristics for export:

- Masa volúmica/*Density at* a *20 °C*
- Grado alcohólico adquirido / *Actual Alcoholic strength*
- Extracto seco total / *Total Dry extract*
- Glucosa+Fructosa / *Glucose and fructose*
- Acidez Total / *Total acidity*
- Acidez volátil / *Volatile acidity*
- Ácido cítrico / *Citric acid*
- Alcohol metílico / *Methylic strength*
- Dióxido de azufre total / *Total Sulfur dioxide*
- pH / *pH*
- Turbidez / *Turbidity*
- Ácido sórbico / *Sorbic acid*
- Contenido en sacarosa / *Sucrose content*
- Cobre / *Copper*
- Plomo / *Lead*
- Cadmio / *Cadmium*
- Ocratoxina A / *Ochratoxine A*

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS DE CONTROL DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA" (NT-70.09)*:
ACCREDITATION PROGRAMME: "TEST FOR THE CONTROL OF ORGANIC PRODUCTION " (NT-70.09)*

Ensayos de residuos de plaguicidas para el control de la producción ecológica en hoja de vid, uva, mostos, vinos, productos a base de uva, de mosto o de vino, cerveza, sidra y vinagre:
Test residue of pesticides for the control of organic production in vine leaf, grape, must, wine, Grape products, must or wine, beer, cider, vinegar:

- Multirresiduos de plaguicidas mediante CG-MS/MS y LC-MS/MS / *Pesticides Multi-residue by CG-MS/MS and LC-MS/MS*
- Glifosato / *Glyphosate*
- Fosetil-Al / *Fosetyl-Al*
- Clorato y perclorato / *Chlorate and perchlorate*

***Disponibles en la página web de ENAC**
*** Available on the ENAC website***

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: py4d58t0nh5QtO9E23
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).

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)
Category 0 (Test in the permanent laboratory)

ÁREA FÍSICO-QUÍMICA
PHYSICAL – CHEMICAL AREA

Análisis físico-químicos
Physical-chemical analysis

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO *TYPE OF TEST*	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO *STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*
Vino Bebidas alcohólicas Alcoholes Cervezas Bebidas de bajo contenido en alcohol y bebidas sin alcohol *Wine* *Spirituous beverages* *Alcohol* *Beer* *Low alcohol beverage and Non-alcoholic beverages*	Grado alcohólico por densimetría electrónica *Alcoholic strength by electronic densimetry*	PNT-47-02 *Método interno basado en* *In-house method based on* *OIV-MA-AS312-01*
Vino Vinagre Sidra Bebidas a base de vino Vino desalcoholizado *Wine* *Vinegar* *Cider* *Wine based beverages* *Dealcoholised wine*	Masa volúmica a 20 °C y densidad relativa por densimetría electrónica *Specific gravity and density at 20 °C by electronic densimetry*	PNT-40-02 *Método interno basado en* *In-house method based on* *OIV-MA-AS2-01*
Cerveza *Beer*		PNT-40-02 *Método interno basado en* *In-house method based on* *EBC.9.43.2*
Bebidas espirituosas *Spirit drinks*		*OIV-MA-BS-06*
Vino *Wine*	Extracto seco total por densimetría *Total dry extract by densimetry*	PNT-40-02 *Método interno basado en* *In-house method based on* *OIV-MA-AS2-03B*
Bebidas espirituosas Sidra *Spirit drinks* *Cider*		PNT-92-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *OIV-MA-BS-10*
Cerveza Beer	Extracto real, aparente y primitivo por densimetría *Real, Apparent and Original extract by densimeter*	PNT-92-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *EBC-9.4*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO *TYPE OF TEST*	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO *STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*
Vino Bebidas a base de vino Vinagre *Wine* *Wine based beverages* *Vinegar*	pH por potenciometría *pH by potentiometry* *Vino, bebidas a base de vino/ Wine, wine based beverages (2,5 - 4,5 unidades pH/pH units)* *Vinagre, Vinegar (2,0 - 4,0 unidades pH/pH units)*	PNT-05-02 *Método interno basado en* *In-house method based on* *OIV-MA-AS313-15*
Cerveza *Beer*	pH por potenciometría *pH by potentiometry* *(3,0 - 6,0 unidades pH/pH units)*	PNT-32-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *BOE-A-1985-21911* *ANEXO I, Núm. 7*
Alimentos *Food*	pH por potenciometría *pH by potentiometry* *(2,0 - 9,2 unidades pH/ pH units)*	PNT-20-01 Rev. /*Ed.*8 *Método interno* *In-house method*
Vino Bebidas a base de vino, Sidra Cerveza Bebidas carbonatadas *Wine* *Wine based beverages* *Cider* *Beer* *Carbonated beverages*	Sobrepresión a 20 °C en botella o lata mediante método manométrico *Overpressure at 20ºC in bottle or can by manometric method*	PNT-100-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *OIV-MA-AS314-02*
Vino Bebidas a base de vino Bebidas espirituosas (excepto cremas) *Wine* *Wine based beverages* *Spirit drinks (except creams)*	Cloruros por potenciometría *Chlorides by potenciometry* *(≥ 10 mg/l)*	PNT-111-02 Método interno basado en *In-house method based on* *OIV-MA-AS321-02*
Vinagre *Vinegar*		PNT-111-02 Método interno basado en *In-house method based on* *OIV-MA-VI-11*
Vinos Bebidas a base de vino *Wine* *Wine based beverages*	Valor energético por cálculo *Energetic value by calculation*	PNT-115-01 Método interno basado en *In-house method based on* *AOAC-979.07*
Corchos para vinos tranquilos *Corks for still wines*	Fuerza de extracción *Extractiont force* *(≥ 10 daN)*	PNT-106-02 Método interno basado en *In-house method based on* ISO 9727-5

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: py4d58t0nh5QtO9E23

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO *TYPE OF TEST*	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO *STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*
Vino Vinagre Sidra Bebida a base de vino Vino desalcoholizado Cerveza Bebidas espirituosas *Wine* *Vinegar* *Cider* *Wine based beverages* *Dealcoholised wine* *Beer* *Spirit drinks*	Contenido efectivo (Volumen nominal) *Effective content (Nominal volume)* *(≥ 50 ml)*	PNT-112-01 Método interno basado en *In-house method based on* *RD 1801/2008*

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas
Analysis by gravimetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO *TYPE OF TEST*	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO *STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*
Levaduras inactivadas / *Inactive yeast* Carbón / *Coal* Polivinilpolipirrolidona (PVPP) / *Polyvinylpolypyrrolidone (PVPP)* Bentonitas / *Bentonite* Proteínas de origen animal y vegetal /*Animal and vegetable origin proteins* Taninos / *Tannins* Bicarbonato potásico / *Potassium bicarbonate* Manoproteínas / *Mannoproteins* Sorbato potásico / *Potassium sorbate* Celulosa microcristalina / *Cristalline cellulose*	Pérdida de masa por desecación *Loss of mass by desiccation*	PNT-21-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *Resolución OENO 459/2013* *Resolución OENO 7/2007* *Resolución OENO 11/2002* *Resolución OENO 11/2003, OENO 441/2001* *Resolución (OENO 28/2004, 495-2013) OENO 557-2015/ OENO 575-2016* *Resolución OENO 6/2008 OENO 352/2009* *Resolución OENO 37/2000* *Resolución OENO 26/2004* *Resolución OENO 40/2000* *Resolución OENO 09/2002*

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas
Analysis by titrimetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Vino Bebidas a base de vino Bebidas espirituosas *Wine* *Wine based beverages* *Spirit drinks*	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por volumetría *Free and total sulfur dioxide by titration* *(≥ 10mg/l)*	PNT-10-02 *Método interno basado en* *In-house method based on* *OIV-MA-AS323-04A1* *OIV-MA-AS323-04A2*
Vino *Wine*	Acidez volátil por volumetría *Volatile Acidity by titration* *(≥ 0,20 g/l de ácido acético/acetic acid)*	PNT-58-02 *Método interno basado en* *In-house method based on* *OIV-MA-AS313-02*
Cerveza *Beer*	Acidez total por volumetría *Total acidity by titration* *(≥ 1,00 g/l de ácido láctico/lactic acid)*	PNT-32-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *BOE-A-1985-21911* *ANEXO I, Núm. 5*
Vino Bebidas a base de vino Wine *Wine based beverages*	*(≥ 3,50 g/l de ácido tartárico/tartaric acid)*	PNT-05-02 *Método interno basado en* *In-house method based on* *OIV-MA-AS313-01*
Vinagre y cremas de vinagre *Vinegar and vinegar cream*	*(≥20 g/l de ácido acético/acetic acid)*	PNT-51-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *Resolución OENO 597-2018*
Bebidas espirituosas *Spirit drinks*	Acidez total, acidez fija y acidez volátil por volumetría *Total acidity, fixed acidity and volatile acidity by titration* *(≥25 mg/l de ácido acético/acetic acid)*	PNT-93-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *OIV-MA-BS-12*

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas
Analysis by optical methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Vino *Wine*	Turbidez por nefelometría *Turbidity by Nephelometry* *(≥ 0,10 UNF)*	PNT-54-02 *Método interno basado en* *In-house method based on* *OIV-MA-AS2-08*
Bebidas espirituosas *Spirit drinks*		PNT-54-02 *Método interno basado en* *In-house method based on* *OIV-MA-BS-28*

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: py4d58t0nh5QtO9E23

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO *TYPE OF TEST*	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO *STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*
Mostos Bebidas espirituosas Siropes *Must* *Spirit drinks* *Syrup*	Índice de refracción a 20 °C por refractometría *Refractive index at 20 ° C by refractometry*	PNT- 95-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *OIV-MA-AS2-02*

Análisis mediante métodos basados en técnicas de enzimoinmunoensayo
Analysis by enzyme immunoassay methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO *TYPE OF TEST*	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO *STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*
Vino Bebidas a base de vino Vino desalcoholizado Sidra Bebidas espirituosas (excepto cremas) Vinagre (productos terminados) *Wine* *Wine based beverages* *Dealcoholised wine* *Cider* *Spirit drinks (except creams)* *Vinegar* *(Finished products)*	Cuantificación de Gluten por inmunoturbidimetría *Gluten quantification by immunoturbidimetry* (≥ 5 mg/l)	PNT-116-01 Método interno basado en kit comercial (*) *In-house method based on commercial kit (*)*

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular
Analysis based on molecular spectroscopy techniques methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO *TYPE OF TEST*	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO *STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*
Vino (con contenido en glucosa + fructosa < 45 g/L) Cerveza Sidra *Wine (with glucose + fructose content <45 g/l)* *Beer* *Cider*	Grado alcohólico por espectroscopia infrarroja *Alcoholic strength by infrared spectroscopy*	PNT-04-02 *Método interno conforme a* *In-house method according to* *OIV/OENO 390/2010*
Bebidas espirituosas (con azúcar total <20 g/l) *Spirit drinks (with total sugar <20 g/l)*		PNT-04-02 *Método interno basado en* *In-house method based to* *OIV-MA-BS-08*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO *TYPE OF TEST*	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO *STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*
Vino Bebidas a base de vino Sidra Cerveza Vinagre Bebidas espirituosas *Wine* *Wine based beverages* *Cider* *Beer* *Vinegar* *Spirit drinks*	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por flujo continuo segmentado y detección colorimétrica *Free and total sulfur dioxide by Segmented Continous Flow* *(≥ 10mg/l)*	PNT-108-01 *Método interno basado en* *In-house method based to* *OIV-OENO 391/2010*
Vino Bebidas a base de vino *Wine* *Wine based beverages*	Ácido L-málico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *L-malic acid by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)* *(≥ 0,20 g/l)*	PNT-08-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *OIV-MA-AS313-26*
	Ácido L-láctico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *L-lactic acid by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)* *(≥ 0,20 g/l)*	*PNT-50-01* *Método interno basado en* *In-house method based on* *OIV-MA-AS313-25*
	Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *Acetic acid by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)* *(≥ 0,10 g/l)*	PNT-07-01 *Método interno conforme a* *In-house method according to* *Resolución OIV/OENO 391/2010*
Vino Bebidas a base de vino *Wine* *Wine based beverages*	Ácido cítrico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *Citric acid by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)* *(≥ 0,10 g/l)*	PNT-41-01 *Método interno conforme a* *In-house method according to* *Resolución OIV/OENO 391/2010*
	Ácido ascórbico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *Ascorbic acid by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)* *(≥ 25 mg/l)*	PNT-57-01 *Método interno conforme a* *In-house method according to* *Resolución OIV/OENO 391/2010*
Vino Bebidas a base de vino Bebidas espirituosas *Wine* *Wine based beverages* *Spirit drinks*	Glucosa + fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *Glucose + Fructose by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)* *(≥ 0,20 g/l)*	PNT-09-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *OIV-MA-AS311-10*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO *TYPE OF TEST*	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO *STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*
Vino Mostos *Wine* *Must*	Ácido D- glucónico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *D-gluconic acid by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)* *(≥ 0,10 g/l)*	PNT-97-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *Resolución OIV-MA-AS313-28*
Vino Sangría Bebidas a base de vino Bebidas espirituosas *Wine* *Wine based beverages* *Spirit drinks*	Sacarosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *Sucrose by UV-VIS spectrophotometry (automated enzymatic method)* *(≥ 0,50 g/l)*	PNT-55-01 *Método interno conforme a* *In-house method according to Resolución OIV/OENO 391/2010*
Vino *Wine*	Intensidad de color y tonalidad por espectrofotometría UV-VIS *Colour intensity and tonality by UV-VIS spectrophotometry*	PNT-42-02 *Método interno basado en* *In-house method based on* *OIV-MA-AS2-07B*
Vino Bebidas a base de vino *Wine* *Wine based beverages*	Índice de Polifenoles Totales (IPT) por espectrofotometría UV-VIS *Total poliphenol index (TPI) by UV-VIS spectrophotometry* *(≥ 5 IPT)*	PNT-42-02 rev./ *Ed.* 6 Método interno *In-house method*
Cerveza *Beer*	Color (EBC) por espectrofotometría UV-VIS *Colour (EBC) by spectrophotometry UV-VIS* *(≥ 5 EBC)*	PNT-113-01 Método interno basado en *In-house method based on* EBC 9.6

Análisis físico-químicos de aguas
Physical-chemical water analysis

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO *TYPE OF TEST*	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO *STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*
Agua de consumo *Drinking water*	pH por potenciometría *pH by potentiometry* *(4,0 - 10 unidades pH/pH units)*	PNT-16-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *BOE-A-1987-15871* *ANEXO I, Núm. 4*
	Conductividad a 20 °C por electrometría *Conductivity at 20ºC by electrometry* *(76 - 11.670 µs/cm)*	PNT-17-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *BOE-A-1987-15871* *ANEXO I, Núm. 6*

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: py4d58t0nh5QtO9E23

Análisis de aguas mediante métodos basados en técnicas ópticas
Water analysis by optical methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO *TYPE OF TEST*	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO *STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*
Aguas de consumo *Drinking water*	Turbidez por nefelometría *Turbidity by Nephelometry* *(≥ 0,10 UNF)*	PNT-18-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *BOE-A-1987-15871* *ANEXO I, Núm. 3*

ÁREA ANÁLISIS SENSORIAL
SENSORY ANALYSIS AREA

Análisis sensorial descriptivo
Descriptive sensory analysis

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO *TYPE OF TEST*	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO *STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*
Vino Vino dulce (excepto vino espumoso) *Wine* *Sweet wine (except sparkling wine)*	Evaluación sensorial descriptiva *Sensorial descriptive assessment* ***Fase visual / Visual phase*** *(escala discontinua 3 niveles/discontinuous scale 3 levels)* Limpidez / *Clearness* *(escala discontinua 4 niveles en rosados y 5 niveles en blancos y tintos/discontinuous scale 4 levels in rosé wine and 5 levels in white and red wine)* Matiz o tonalidad / *Hue or tonality* *(escala discontinua 5 niveles/discontinuous scale 5 levels)* Intensidad de color / *Color intensity* ***Fase olfativa/ Olfative pase*** — ***Fase gustativa / Taste phase*** *(escala discontinua 7 niveles/ discontinuous scale 7 levels)* Intensidad olfativa / *Olfative intensity (escala discontinua 3 niveles) / (Discontinuous scale 3 levels)* — *(escala discontinua 3 niveles)/ discontinuous scale 3 levels)* Anhídrido sulfuroso/*Sulphur dioxide* — Anhídrido sulfuroso/*Sulphur dioxide* Moho-terroso/TCA/*Earthy-mouldy/TCA* — Moho-terroso/TCA /*Earthy-mouldy/TCA* Oxidación/Acetaldehido/ *Oxidation/Acetaldehide* — Oxidación/Acetaldehido/ *Oxidation/Acetaldehide* Ácido acético/pegamento / *Acetic acid /Glue* — Ácido acético/pegamento / *Acetic acid /Glue* Reducción/azufrado / *Reduction/Sulphuring* — Reducción/azufrado / *Reduction/Sulphuring* Herbáceo/vegetal / *Herbal/Vegetal* — Herbáceo/vegetal / *Herbal /Vegetal* Animal/*Brettanomyces* *Animal/Brettanomyces* — Animal/*Brettanomyces* / *Animal/Brettanomyces* Lácteo/mantequilla/queso rancio *Dairy/butter/stale cheese* — *Lácteo/mantequilla/queso rancio* / *Dairy/butter/stale cheese* Iodado / *Iodine* — Iodado / *Iodine* Plástico / *Plastic* — Plástico / *Plastic* Almendra amarga / *Bitter almond* — Almendra amarga / *Bitter almond*	PNT-29-01 Rev./*Ed*.24 *Método interno* *In-house method*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR **PRODUCTS/MATERIALS TESTED**	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Vino Vino dulce (excepto vino espumoso) *Wine* *Sweet wine (except sparkling wine)*	Evaluación sensorial descriptiva *Sensorial descriptive assessment* ***Fase olfativa/ Olfative phagrase*** *(identificación: presencia/ausencia) /(identification:presence/absence)* Frutas de árbol / *Stone fruits* Frutas cítricas / *Citric fruits* Frutas tropicales / *Tropical fruits* Frutas rojas y negras / *Berries fruits* Flores blancas / *White flowers* Flores rojas / *Red flowers* Especiado / *Spicy* Balsámico / *Balsamic* Maderas y tostados/*Wood and toasted* Confitura/Fruta madura/*Jam/Ripe Fruit* Frutos secos / *Nuts* Panadería-Pastelería/*Backery-Pastisserie* Lácteos / *Dairy-Milky* ***Fase gustativa / Taste phase*** *(identificación: presencia/ausencia) (identification:presence/absence)* Frutas de árbol / *Stone frutirs* Frutas cítricas/*Citric fruits* Frutas tropicales/*Tropical fruits* Frutas rojas y negras / *Berries fruits* Flores blancas / *White flowers* Flores rojas / *Red flowers* Especiado / *Spicy* Balsámico / *Balsamic* Maderas y tostados/*Wood and toasted* Confitura/Fruta madura/Jam/Ripe Fruit Frutos secos / *Nuts* Panadería-Pastelería/*Backery-Pastisserie* Lácteos / *Dairy-Milky* *(escala discontinua 4 niveles) / (Discontinuous scale 4 levels)* Persistencia aromática / Aromatic persistance Cuerpo / Body Dulzor / *Sweetness* *(escala discontinua 5 niveles) (Discontinuous scale 5 levels)* Acidez / *Acidity* Alcohol / *Alcohol* *(escala discontinua 3 niveles) (Discontinuous scale 3 levels)* Astringencia / *Astringency* Amargor /*Bitterness*	PNT-29-01 Rev./*Ed.*24 *Método interno* *In-house method*

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: py4d58t0nh5QtO9E23

ÁREA MICROBIOLOGÍA

MICROBIOLOGY AREA

Análisis mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo
Analysis by isolation in culture medium techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Agua de consumo *Drinking water*	Recuento de Coliformes y *Escherichia Coli (Filtración)* *Enumeration of coliforms and Escherichia coli (Filtration)*	UNE-EN ISO 9308-1
Vino Mosto estabilizado Sangría Bebidas de bajo contenido en alcohol procedentes del vino *Wine* *Stabilized must* *Low-alcoholic beverages derived from wine*	Recuento de bacterias acéticas, levaduras y mohos *(Filtración*) *Enumeration of acetic bacteria, yeast and mould (Filtration)*	PNT-33-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *Resolución OIV/OENO 206*

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia (ELFA)
Food analysis by immunofluorescence methods (ELFA)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Alimentos *Food*	Detección de *Salmonella* spp. por inmunofluorescencia (ELFA) *Detection of Salmonella spp. by immunofluorescence (ELFA)*	PNT-24-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *VIDAS® Easy Salmonella*
	Detección de *Listeria monocytogenes* por inmunofluorescencia (ELFA) *Detection of Listeria monocytogenes by immunofluorescence (ELFA)*	PNT-25-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *VIDAS® Listeria monocytognes II (LMO2)*

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: py4d58t0nh5QtO9E23

Ensayos de estabilidad
Stability methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO *TYPE OF TEST*	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO *STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*
Alimentos *Food*	Estabilidad microbiológica *Microbiological stability*	PNT-23-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *NF V-08-401* *NF V-08-408*

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas ELISA
Food analysis by ELISA methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO *TYPE OF TEST*	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO *STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*
Vino Bebidas derivadas de vino Vinagre *Wine* *Wine based beverages* *Vinegar*	Cuantificación de ovoalbúmina mediante ELISA sándwich *Ovoalbumin quantification by ELISA sándwich* *(≥0,15 mg/l)*	PNT-53-01 *Método interno basado en kit comercial** *In-house method based on commercial kit (*)*
	Cuantificación de caseína mediante técnica ELISA sándwich *Casein quantification by ELISA sándwich* *(≥0,25 mg/l)*	
	Cuantificación de lisozima mediante técnica ELISA sándwich *Lysozyme quantification by ELISA sándwich* *(≥0,05 mg/l)*	

(*) La información sobre el kit concreto usado por el laboratorio está a disposición de sus clientes.
(*) Information about the specific kit used is available in the laboratory

ÁREA INSTRUMENTAL
INSTRUMENTAL AREA

Análisis mediante métodos basados en técnicas espectrometría atómica
Analysis by atomic spectrometry methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO *TYPE OF TEST*	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO *STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*
Vino Mosto Bebidas a base de vino Sidra, Cerveza Bebidas espirituosas y alcohol de origen agrícola (excepto cremas) Vinagres (excepto cremas) Bebidas refrescantes Bebidas sin alcohol *Wine* *Must* *Wine based beverages and fermented beverages with low alcohol: Cider, Beer* *Spirit drinks and Agricultural alcohol (except creams)* *Vinegar (except cream)* *Soft drinks* *Dealcoholised beverages*	Elementos por espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS) *Elements by mass spectrometry with inductively coupled plasma (ICP-MS)* Aluminio / *Aluminium* *(≥0,50 mg/l)* Antimonio / *Antimony* *(≥0,010 mg/l)* Arsénico/ *Arsenic* *(≥ 0,010 mg/l)* Boro / *Boron* *(≥1,0 mg/l)* Cadmio / *Cadmium* *(≥ 0,0025 mg/l)* Cobalto / *Cobalt* *(≥0,040 mg/l)* Cobre / *Copper* *(≥ 0,10 mg/l)* Cromo / *Chrome* *(≥0,010 mg/l)* Estaño / *Tin* *(≥0,25 mg/l)* Hierro / *Iron* *(≥ 0,50 mg/l)* Manganeso / *Manganese* *(≥0,25 mg/l)* Mercurio / *Mercury* *(≥0,010 mg/l)* Niquel /*Nickel* *Bebidas espirituosas y alcohol de origen agrícola (excepto cremas) / Spirit drinks and Agricultural alcohol (except creams)* *(≥ 0,50 mg/l)* *Resto / rest* *(≥0,10 mg/l)* Plata / *Silver* *(≥0,020 mg/l)* Plomo / *Lead* *(≥ 0,010 mg/l)* Selenio / *Selenium* *(≥0,010 mg/l)* Zinc / *Zinc* *(≥ 0,10 mg/l)*	PNT-110-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* OIV-MA-AS 323-07
Vino Mosto Sidra Cerveza Bebidas espirituosas (excepto cremas) Vinagres (excepto cremas) *Wine* *Must* *Cider* *Beer* *Spirit drinks (except creams)* *Vinegar (except cream)*	Sodio y Potasio por espectroscopía de absorción atómica (atomización por llama) *Sodium and Potassium by atomic spectroscopy absorption (flame atomization)* *Sodio / Sodium* *(≥5,0 mg/l)* *Potasio / Potassium* *(≥100 mg/l)*	PNT-102-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *OIV-MA-AS 322-02A* *OIV-MA-AS 322-03A*
Zumos sin pulpa Bebidas refrescantes *Fruit Juice without pulp* *Soft drink*		PNT-102-01 Rev./*Ed.*3 *Método interno* *In-house method*

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: py4d58t0nh5QtO9E23

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas
Analysis by chromatographic methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR **PRODUCTS/MATERIALS TESTED**	**ENSAYO** ***TYPE OF TEST***	**NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO** ***STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE***
Vino Vino desalcoholizado Bebidas derivadas de vino Mosto Cerveza Sidra Vinagre Licores sin alcohol Zumos Refrescos *Wine* *De-alcoholised wine* *Wine-based beverages* *Grape must* *Beer* *Cider* *Vinegar* *Non-alcoholic liquors* *Fruit juices* *Soft drinks*	Metanol por cromatografía de gases con detector de ionización por llama (CG-FID) *Methanol by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)* *(≥ 12 mg/l)*	PNT-03-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *OIV-MA-AS312-03A*
Bebidas derivadas de vino Vino desalcoholizado Mosto Cerveza Sidra Vinagre Licores sin alcohol Zumos Refrescos *Wine-based beverages* *De-alcoholised wine* *Grape must* *Beer* *Cider* *Vinegar* *Non-alcoholic liquors* *Fruit juices* *Soft drinks*	Etanol por cromatografía de gases con detector de ionización por llama (CG-FID) *Ethanol by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)* *(≥ 0,005 %)*	PNT-03-01 Rev./*Ed.*13 *Método interno* *In-house methodn*

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: py4d58t0nh5QtO9E23

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO *TYPE OF TEST*	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO *STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*
Bebidas espirituosas Alcohol de origen agrícola *Spirit drinks* *Agricultural Alcohol*	Aldehídos (acetal y acetaldehído), alcoholes superiores (propanol, butanol, 2-butanol, isobutanol, amílico e isoamílico), ésteres (acetato de etilo) y metanol por cromatografía de gases con detector de ionización por llama (CG-FID) *Aldehydes (acetal and acetaldehyde), Higher alcohols (propanol, butanol, 2-butanol, isobutanol, amyl and isoamyl), Esters (ethyl acetate) and Methanol by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)* *(≥ 0,5 g/hl AA)*	PNT-60-01 Método interno basado en *In-house method based on* Reglamento (CE) 2870/2000 Anexo III.
Vino Cerveza Sidra *Wine* *Beer* *Cider*	4-etilfenol y 4-etilguaiacol por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (CG/MS) *4-ethylphenol y 4-ethylaguayacol by gas chromatography with mass spectrometry detector (GC/MS)* *(≥ 15 µg/l)*	PNT-38-01 Rev./*Ed*. 9 *Método interno* *In-house method*
Vino Solución hidroalcohólica del macerado de corchos y madera Agua de lavado Agua de proceso Agua de cata corchos *Wine* *Hydroalcoholic solution of cork and wood maceration* *Wash Water* *Process Water* *Water tasting corks*	Polihaloanisoles, Polihalofenoles y Geosmina por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (CG-MS/MS) *Polyhaloanisoles, polyhalophenols and Geosmin by gas chromatography with mass spectrometry detector (GC/MS-MS)* Tricloroanisol (TCA)/*Trichloroanisole* *(≥ 0,50 ng/l)* Tetracloroanisol(TeCA)/*Tetrachloroanisole* *(≥0,50 ng/l)* Tribromoanisol (TBA)/Tribromoanisole *(≥ 0,50 ng/l)* Pentacloroanisol (PCA)/Pentachloroanisole *(≥ 0,50 ng/l)* Triclorofenol (TCF)/Trichlorophenol *(≥ 0,50 ng/l)* Geosmina / Geosmin *(≥5,00ng/l)*	PNT-37-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *OIV-MA-AS315-16* *OIV-MA-AS315-17*
Bebidas espirituosas *Spirit drinks*	Furfural por cromatografía líquida con detector UV-VIS *Furfural by liquid chromatography with UV-VIS detector* *(≥ 2,5 mg/l)*	PNT-86-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *OIV-MA-BS-16*
Vino Bebidas a base de vino Mosto Sidra Cerveza Bebidas espirituosas (excepto cremas) Bebidas refrescantes Bebidas sin alcohol *Wine* *Wine based beverages* *Must* *Cider* *Beer* *Spirit drinks (except creams)* *Soft drinks* *Dealcoholised beverages*	Ácido sórbico, Ácido benzoico y Ácido salicílico por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD) *Sorbic acid, Benzoic acid and salicylic acid by liquid chromatography with diode array detector (CL-DAD)* *(≥ 5,0 mg/l)*	PNT-49-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *OIV-MA-AS313-20*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO *TYPE OF TEST*	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO *STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*
Bebidas refrescantes Bebidas fermentadas Bebidas energéticas *Soft drinks* *Fermented beverages* *Energetic beverages*	Cafeína por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD) *Caffeine by liquid chromatography with serial diodes detector (CL-DAD)* *(≥ 5,0 mg/l)*	PNT-107-01 Rev./Ed.2 *Método interno* *In-house method*
Vino Bebidas espirituosas *Wine* *Spirit drinks*	Carbamato de etilo por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (CL/MS-MS) *Ethyl carbamate by liquid chromatography with mass spectrometry detector (LC/MS-MS)* *(≥ 10 µg/l)*	PNT-78-01 Rev./Ed. 4 *Método interno* *In-house method*
Mosto Vino *Must* *Wine*	Histamina por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (CL/MS-MS) *Histamine by liquid chromatography with mass spectrometry detector (LC/MS-MS)* *(≥ 1,00 mg/l)*	PNT-45-01 *Método interno basado en* *In-house method based on* *Journal of Mass Spectrometry, 2014, 49, 819-825*
Mosto Vino Cerveza Zumos de frutas Vinagre de vino *Must* *Wine* *Beer* *Fruit Juices* *Wine Vinegar*	Ocratoxina A por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (CL/MS-MS) *Ochratoxine A by liquid chromatography with mass spectrometry detector (LC/MS-MS)* *(≥ 0,1 µg/kg)*	PNT-46-01 *Método interno conforme al Reglamento (CE) nº 401/2006 y sus posteriores modificaciones* *In-house method according to CE Regulation nº 401/2006 and their subsequent amendments*
Vino Mosto Bebidas a base de vino Sidra Cerveza Bebidas espirituosas (excepto cremas) Alcohol de origen agrícola Vinagres (excepto cremas) Bebidas refrescantes *Wine* *Must* *Wine based beverages, Cider and Beer* *Spirit drinks (except creams)* *Agricultural alcohol* *Vinegar (except creams)* *Soft drinks*	Melamina por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (CL/MS-MS) *Melamine by liquid chromatography with mass spectrometry detector (LC/MS-MS)* *(≥ 0,50 mg/l)*	PNT-80-01 Rev./Ed. 4 Método interno *In-house method*

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: py4d58t0nh5QtO9E23

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR - *PRODUCTS/MATERIALS TESTED*	
Cerveza	*Beer*
Mosto	*Must*
Sidra	*Cider*
Vino	*Wine*
Vinagre	*Vinegar*
Material vegetal Hoja de vid	*Plant material/vine leaf*
Uvas	*Grapes*
Productos a base de uva, de mosto o de vino	*Product derived from grapes, grape must or wine*
Bebidas espirituosas	*Spirit drinks*

NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO /*STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*	
PNT-31-01	*Método interno conforme a/In-house method according to SANTE/11312/2021*

ENSAYO/*TYPE OF TEST*

Residuos de plaguicidas por cromatografía de gases con detector masas (CG/MS-MS)

Pesticide residues by gas chromatography with mass spectrometry detector (GC/MS-MS)

(≥ 0,010 mg/kg)

2,3,5,6-Tetracloroanilina	*Tetrachloroaniline, 2,3,5,6-*	Clorfenapir	*Chlorfenapyr*	Fenclorfos	*Fenchlorphos*
2-Fenilfenol	*2-Phenylphenol*	Clorobencilato	*Chlorobenzilate*	Fenitrotión	*Fenitrothion*
3,4-Dichloroaniline	*3,4-Dichloroaniline*	Clorobenside	*Chlorbenside*	Fenpirazamina	*Fenpyrazamine*
4,4'-Dichlorobenzophenone	*4,4'-Dichlorobenzophenone*	Clorofensón	*Chlorfenson*	Fenpropathrin	*Fenpropathrin*
Acetocloro	*Acetochlor*	Clorpirifos	*Chlorpyrifos*	Fenson (fenizon)	*Fenson*
Acrinatrina	*Acrinathrin*	Clorpirifós-metilo	*Chlorpyrifos- methyl*	Fention	*Fenthion*
Alacloro	*Alachlor*	Clorprofam	*Chlorpropham*	Fentoato	*Fenthoate*
Aldrín	*Aldrin*	Clortal dimetil	*Chlorthal-dimethyl*	Fenvalerato (incl. Esfenvalerato)	*Fenvalerate (incl.Esfenvalerate)*
Atrazina	*Atrazine*	Clozolinato	*Chlozolinate*	Fluacifop-P	*Fluazifop-P-butyl*
Azoxistrobina	*Azoxystrobin*	Deltametrin	*Deltamethrin*	Fluchloralin	*Fluchloralin*
Benfluralina	*Benfluralin*	Diazinón	*Diazinon*	Flumetralina	*Flumetralin*
Bifenilo	*Biphenyl*	Dichlofenthion	*Dichlofenthion*	Fluopiram	*Fluopiram*
Bifentrina	*Bifenthrin*	Dichlofluanid	*Dichlofluanid*	Fluxapiroxad	*Fluxapyroxad*
Bromfenvinfos-methyl	*Bromfenvinfos-methyl*	Diclobenilo	*Dichlobenil*	Folpet y ftalimida	*Folpet and ftalimide*
Bromofós-etilo	*Bromophos ethyl*	Diclorvos	*Dichlorvos*	Fonofos	*Fonofos*
Bromophos	*Bromophos*	Difenamide	*Diphenamid*	Forato	*Phorate*
Bromopropilato	*Bromopropylate*	Difenilamina	*Diphenylamine*	Formación	*Formothion*
Bupirimato	*Bupirimate*	Dimetacloro	*Dimethachlor*	Fosalón	*Phosalone*
Carbofenotion	*Carbophenothion*	Disulfoton	*Disulfoton*	Heptacloro (incl. Heptacloro-epóxido)	*Heptachlor (incl.Heptachlor epoxide)*
Chloroneb	*Chloroneb*	Edifenphos	*Edifenphos*	Heptenophos	*Heptenofos*
Cicloato	*Cycloate*	Endosulfan	*Endosulfan alfa*	Hexaclorobenceno	*Hexachlorobenzene*
Ciflufenamida	*Cyflufenamid*	EPN	*EPN*	Hexaclorociclohexano (HCH) alfa	*Hexachlorocyclohexane (HCH) alpha*
Ciflutrin	*Cyfluthrin*	Esfenvalerato	*Esfenvalerate*	Hexaclorociclohexano (HCH) beta	*Hexachlorocyclohexane (HCH) beta*
Cipermetrina	*Cypermethrin*	Etalfluralina	*Ethafluralin*	Hexaclorociclohexano (HCH) delta	*Hexachlorocyclohexane (HCH) delta*
Ciprodinilo	*Cyprodinil*	Etion	*Ethion*	Hexazinone	*Hexazinone*
cis-Clordano	*Chlordane-cis (alpha)*	Etofenprox	*Etofenprox*	Iodofenphos	*Iodofenfos*
Cis-Nonachlor	*Nonachlor, cis-*	Etridiazol	*Etridiazole*	Iprodiona	*Iprodione*
Clomazona	*Clomazone*	Etrimfos	*Etrimfos*	Isazofos	*Isazophos*
Clordano	*Chlordane*	Fenamifos	*Fenamiphos*	Isodrin	*Isodrin*
2,3,5,6-Tetracloroanilina	*Tetrachloroaniline, 2,3,5,6-*	Clorfenapir	*Chlorfenapyr*	Fenclorfos	*Fenchlorphos*

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: py4d58t0nh5QtO9E23

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR - *PRODUCTS/MATERIALS TESTED*	
Cerveza	*Beer*
Mosto	*Must*
Sidra	*Cider*
Vino	*Wine*
Vinagre	*Vinegar*
Material vegetal Hoja de vid	*Plant material/vine leaf*
Uvas	*Grapes*
Productos a base de uva, de mosto o de vino	*Product derived from grapes, grape must or wine*
Bebidas espirituosas	*Spirit drinks*

NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO /*STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*	
PNT-31-01	*Método interno conforme a/In-house method according to SANTE/11312/2021*

ENSAYO/*TYPE OF TEST*

Residuos de plaguicidas por cromatografía de gases con detector masas (CG/MS-MS)

Pesticide residues by gas chromatography with mass spectrometry detector (GC/MS-MS)

(≥ 0,010 mg/kg)

Isopropalin	*Isopropalin*	Paratión	*Parathion*	Pyridaphenthion	*Pyridaphenthion*
Lambda-cihalotrina	*Cyhalothrin, lambda*	Paratión-metilo	*Methyl parathion*	Quinalfós	*Quinalphos*
Lenacilo	*Lenacil*	Pebulate	*Pebulate*	Quintozene	*Quintozene*
Leptofos	*Leptophos*	Pendimetalina	*Pendimethalin*	Resmetrina	*Resmethrin*
Lindano	*Lindane*	pentachloro-aniline	*Pentachloroaniline*	Simacina	*Simazine*
Malatión	*Malathion*	Pentachloroanisole	*Pentachloroanisole*	Sulfotep	*Sulfotep*
Metacrifós	*Methacrifos*	Pentachlorobenzene	*Pentachlorobenzene*	Sulprofos	*Sulprofos*
Metalaxilo	*Metalaxyl*	Pentaclorobenzonitrilo	*Pentachlorobenzonitrile*	Tecnaceno	*Tecnazene*
Metazacloro	*Metazachlor*	Permetrin	*Permethrin*	Teflutrina	*Tefluthrin*
Metidatión	*Methidathion*	Pirimifos-ethyl	*Pirimiphos-ethyl*	Terbacil	*Terbacil*
Metolacloro	*Metolachlor*	Pirimifos-metil	*Pirimiphos-methyl*	Terbufos	*Terbufos*
Mirex	*Mirex*	Pretilachlor	*Pretilachlor*	Terbutilacina	*Terbutylazine*
Molinato	*Molinate*	Procimidona	*Procymidone*	Tetrachlorvinphos	*Tetrachlorvinphos*
Napropamida	*Napropamide*	Prodiamine	*Prodiamine*	Tetradifón	*Tetradifon*
Nitralin	*Nitralin*	Profenofós	*Profenofos*	Tetrametrina	*Tetramethrin*
o,p´-DDD	*DDD, o,p'-*	Profluralin	*Profluralin*	Tolclofos metil	*Tolclofos-methyl*
o,p´-DDE	*DDE, o,p'-*	Propacloro	*Propachlor*	Trans-Clordano	*Chlordane, trans-*
o,p´-DDT	*DDT, o,p'-*	Propazine	*Propazine*	Transflutrina	*Transfluthrin*
Oxadiazón	*Oxadiazon*	Propetamphos	*Propetamphos*	Trans-Nonachlor	*Nonachlor, trans-*
Oxifluorfén	*Oxyfluorfen*	Propisocloro	*Propisochlor*	Trialato	*Triallate*
p,p´-DDE	*DDE, p,p'-*	Propizamida	*Propyzamide*	Triazofos	*Triazophos*
p,p´-DDT	*DDT, p,p'-*	Proquinazid	*Proquinacid*	Trifluralina	*Trifluralin*
p,p´-TDE (DDD)	*TDE (DDD), p,p'-*	Prothiofos	*Prothiofos*	Vinclozolina	*Vinclozolin*

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: py4d58t0nh5QtO9E23

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR - *PRODUCTS/MATERIALS TESTED*	
Cerveza	*Beer*
Mosto	*Must*
Sidra	*Cider*
Vino	*Wine*
Vinagre	*Vinegar*
Material vegetal Hoja de vid	*Plant material/vine leaf*
Uvas	*Grapes*
Productos a base de uva, de mosto o de vino	*Product derived from grapes, grape must or wine*
Bebidas espirituosas	*Spirit drinks*

NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO /*STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*	
PNT-44-01	*Método interno conforme a/In-house method according to SANTE/11312/2021*

ENSAYO/*TYPE OF TEST*

Residuos de plaguicidas por cromatografía líquida con detector masas (LC/MS-MS)

Pesticide residues by liquid chromatography mass spectrometry (LC-MS/MS)

(≥ 0,010 mg/kg)

Acefato	*Acephate*	Cloroxurón	*Chloroxuron*	Fenazaquina	*Fenazaquin*
Acetamiprid	*Acetamiprid*	Clotianidina	*Clothianidin*	Fenbuconazol	*Fenbuconazole*
Aldicarb	*Aldicarb*	Cresoxim-metilo	*Kresoxim-methyl*	Fenhexamida	*Fenhexamid*
Ametoctradina	*Ametoctradin*	Cycluron	*Cycluron*	Fenmedifam	*Fenmedipham*
Ametryn	*Ametryn*	Desmedifam	*Desmedipham*	Fenobucarb	*Fenobucarb*
Aminocarb	*Aminocarb*	Diclobutrazol	*Diclobutrazol*	Fenoxaprop-P-ethyl	*Fenoxaprop-pethyl*
Azoxistrobina	*Azoxystrobin*	Diclorprop	*Dichlorprop*	Fenoxicarb	*Fenoxycarb*
Benalaxil	*Benalaxyl*	Dicrotophos	*Dicrotophos*	Fenpiroximato	*Fenpropimorph*
Bendiocarb	*Bendiocarb*	Dietofencarb	*Diethofencarb*	Fenpropimorfo	*Fenpyroximate*
Bentiavalicarbo	*Benthiavalicarb*	Difenoconazol	*Difenoconazole*	Fensulfothion	*Fensulfothion*
Benzoximate	*Benzoximate*	Diflubenzurón	*Diflubenzuron*	Fenuron	*Fenuron*
Bifenazato	*Bifenazate*	Diflufenicán	*Diflufenican*	Flazasulfurón	*Flazasulfuron*
Bitertanol	*Bitertanol*	Dimetoato	*Dimethoate*	Flonicamid	*Flonicamid*
Boscalida	*Boscalid*	Dimetomorfo	*Dimethomorph*	Flubendiamida	*Flubendiamide*
Bromuconazol	*Bromucanozole*	Dimoxistrobina	*Dimoxystrobin*	Fludioxonilo	*Fludioxinil*
Bupirimato	*Bupirimate*	Diniconazol	*Diniconazole*	Flufenacet	*Flufenacet*
Buprofecina	*Buprofezin*	Diurón	*Diuron*	Flumioxazina	*Flumioxazin*
Butafenacil	*Butafenacil*	Doramectina	*Doramectin*	Fluometurón	*Fluometuron*
Butocarboxim	*Butoxycarboxim*	Epoxiconazol	*Epoxiconazole*	Fluopicolide	*Fluopicolide*
Carbaril	*Carbaryl*	Eprinomectin	*Eprinomectin*	Fluoxastrobina	*Fluoxastrobin*
Carbendazima	*Carbendazim*	Espirotetramat	*Spirotetrama*	Flupiradifurona	*Flupyradifurone*
Carbetamida	*Carbetamide*	Espiroxamina	*Spiroxamine*	Fluquinconazol	*Fluquinconazole*
Carboxina	*Carboxin*	Etaconazole	*Etaconazole*	Flusilazol	*Flusilazole*
Carfentrazona-etilo	*Carfentrazone-ethyl*	Ethiofencarb	*Ethiofencarb*	Flutolanil	*Flutolanil*
Chlorantraniliprole	*Chlorantraniliprole*	Ethiprole	*Ethiprole*	Flutriafol	*Flutriafol*
Ciazofamida	*Cyazofamid*	Etirimol	*Ethirimol*	Forclorfenurón	*Forchlorfenuron*
Cimoxanilo	*Cymoxanil*	Etofumesato	*Ethofumesate*	Furalaxyl	*Furalaxyl*
Ciproconazol	*Cyproconazole*	Etoprofos	*Ethoprophos*	Haloxifop	*Haloxyfop*
Ciromazina	*Cyromazine*	Etoxazol	*Etoxazole*	Hexaconazol	*Hexaconazole*
Clofentezina	*Clofentezine*	Famoxadona	*Famoxadone*	Hexitiazox	*Hexythiazox*
Clorantraniliprole	*Chlorantraniliprole*	Fenamidona	*Fenamidone*	Hydramethylnon	*Hydramethylnon*
Cloridazona	*Cloridazon*	Fenarimol	*Fenarimol*	Imazalil	*Imazalil*

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: py4d58t0nh5QtO9E23

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR - *PRODUCTS/MATERIALS TESTED*	
Cerveza	*Beer*
Mosto	*Must*
Sidra	*Cider*
Vino	*Wine*
Vinagre	*Vinegar*
Material vegetal Hoja de vid	*Plant material/vine leaf*
Uvas	*Grapes*
Productos a base de uva, de mosto o de vino	*Product derived from grapes, grape must or wine*
Bebidas espirituosas	*Spirit drinks*

NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO /*STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*	
PNT-44-01	*Método interno conforme a/In-house method according to SANTE/11312/2021*

ENSAYO/*TYPE OF TEST*

Residuos de plaguicidas por cromatografía líquida con detector masas (CL/MS-MS)

Pesticides residues by liquid chromatography mass spectrometry detector (LC/MS/MS)

(≥ 0,010 mg/kg)

Imidacloprid	*Imidacloprid*	Nitenpyram	*Nitenpyram*	Simetryn	*Simetryn*
Indoxacarbo	*Indoxacarb*	Nuarimol	*Nuarimol*	Spinetoram	*Spinetoram*
Ipconazol	*Ipconazole*	Ometoato	*Omethoate*	Espinosad	*Spinosad*
Iprovalicarb	*Iprovalicarb*	Oxadixilo	*Oxadixyl*	Espiromesifeno	*Spiromesifen*
Isocarbophos	*Isocarbophos*	Oxidemetón-metilo	*Oxydemeton-methyl*	Sulfentrazone	*Sulfentrazone*
Isoprocarb	*Isoprocarb*	Paclobutrazol	*Paclobutrazol*	Tebuconazol	*Tebuconazole*
Isoproturón	*Isoproturon*	Pencicurón	*Pencycuron*	Tebufenocida	*Tebufenozide*
Isoxabén	*Isoxaben*	Penconazol	*Penconazole*	Tebufenpirad	*Tebufenpirad*
Ivermectin	*Ivermectin*	Penoxsulam	*Penoxsulam*	Tebuthiuron	*Tebuthiuron*
Linurón	*Linuron*	Picoxistrobina	*Picoxystrobin*	Terbumeton	Terbumeton
Mandipropamid	*Mandipropamid*	Pimetrozina	*Pymetrozine*	Terbutryn	*Terbutryn*
Mefenacet	*Mefenacet*	Piperonyl butoxide	*Piperonyl butoxide*	Tetraconazol	*Tetraconazole*
Mepanipirima	*Mepanipyrim*	Piraclostrobina	*Pyraclostrobin*	Thidiazuron	*Thidiazuron*
Mepronilo	*Mepronil*	Piridabén	*Pyridaben*	Tiacloprid	*Tiacloprid*
Mesotriona	*Mesotrione*	Pirimetanil	*Pyrimethanil*	Tiametoxam	*Thiamethoxam*
Metabenztiazurón	*Methabenzthiazuron*	Pirimicarb	*Pirimicarb*	Tiobencarb	*Tiobencarb*
Metamidofós	*Methamidophos*	Piriproxifén	*Pyriproxyfen*	Tiofanato-metilo	*Tiofanato-metilo*
Metconazol	*Metconazole*	Procloraz	*Prochloraz*	Tralcoxidim	*Tralkoxydim*
Metiocarb	*Methiocarb*	Promecarb	*Promecarb*	Triadimefón	*Triadimefon*
Metomilo	*Methomyl*	Prometon	*Prometon*	Triadimenol	*Triadimenol*
Metoxifenozida	*Methoxyfenozide*	Prometryn	*Prometryne*	Triciclazol	*Triciclazol*
Metrafenona	*Metrafenone*	Propamocarb	*Propamocarb*	Triclorfón	*Trichlorfon*
Metribucina	*Metribuzin*	Propiconazol	*Propiconazole*	Trifloxistrobina	*Trifloxystrobin*
Mevinfós	*Mevinphos*	Protioconazol	*Prothioconazole*	Triflumizol	*Triflumizole*
Mexacarbate	*Mexacarbate*	Pyracarbolid	*Pyracarbolid*	Triflumurón	*Triflumuron*
Miclobutanil	*Myclobutanil*	Quinoxifeno	*Quinoxyfen*	Triticonazol	*Triticonazole*
Monocrotofós	*Monocrotophos*	Quizalofop-ethyl	*Quizalofop-ethyl*	Vamidothion	*Vamidothion*
Monolinurón	*Monolinuron*	Rotenona	*Rotenone*	Zoxamida	*Zoxamide*
Neburon	*Neburon*	Siduron	*Siduron*		

(≥ 0,005 mg/kg)

Abamectina	*Abamectin*	Fipronil	*Fipronil*

(≥ 0,002 mg/kg)

Furatiocarb	*Furathiocarb*

(≥ 0,001 mg/kg)

3-Hydroxycarbofuran	*3-Hydroxycarbofuran*	Carbofurano	*Carbofuran*	Oxamil	*Oxamyl*

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: py4d58t0nh5QtO9E23

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR - *PRODUCTS/MATERIALS TESTED*	
Cerveza	*Beer*
Mosto	*Must*
Sidra	*Cider*
Vino	*Wine*
Vinagre	*Vinegar*
Material vegetal Hoja de vid	*Plant material/vine leaf*
Uvas	*Grapes*
Productos a base de uva, de mosto o de vino	*Product derived from grapes, grape must or wine*
Bebidas espirituosas	*Spirit drinks*
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO /*STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE*	
PNT-74-01	*Método interno conforme a/In-house method according to SANTE/11312/2021*
ENSAYO/*TYPE OF TEST*	
Residuos de plaguicidas polares por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (CL-MS/MS) *Polar pesticide residues by liquid chromatography mass spectrometry detector (LC-MS/MS)* *(≥ 0,010 mg/kg)*	
Ácido fosfónico y sus sales, expresado como fosetil)	*Phosphonic acid and their salts*
Fosetil	*Fosetyl*
Glifosato	*Glyphosate*
Ácido aminometil fosfonico (AMPA)	*Aminomethyl phosphonic Acid (AMPA)*
Etefón	*Ethephon*
Glufosinato de amonio (suma de glufosinato, sus sales, MPP —ácido 3-[hidroxi(metil)fosfinoil]propiónico— y NAG —N-acetil glufosinato— expresada como equivalentes de glufosinato)	*Glufosinate-ammonium (sum of glufosinate, its salts, MPP and NAG expressed as glufosinate equivalents)*
Clorato	*Chlorate*
Perclorato	*Perchlorate*

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.

An in-house method is considered based on standardized methods when its validity and suitability have been demonstrated against standard reference methods. This will never imply that ENAC considers both methods equivalent. For more information, please consult Annex I to the CGA-ENAC-LEC.

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: py4d58t0nh5QtO9E23