

LABORATORIO ARBITRAL AGROALIMENTARIO. MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA y ALIMENTACIÓN (MAPA)

Dirección/Address: Aguarón 13; 28023 Madrid
Norma de referencia/Reference standard: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**
Actividad/Activity: **Ensayo/Test**
Acreditación/Accreditation nº: **181/LE390**
Fecha de entrada en vigor/Coming into effect: 01/10/1999

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN/SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev./Ed. 42 fecha/date 28/11/2025)

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS FÍSICO-QUÍMICOS DE ACEITES DE OLIVA Y DE ACEITES DE ORUJO DE OLIVA" (NT-70.06)*:
ACCREDITATION PROGRAMME: "PHYSICAL-CHEMICAL TESTING OF OLIVE OILS AND OLIVE POMACE OIL" (NT-70.06)*

Ensayos físico-químicos y de valoración organoléptica para las características de calidad y pureza de los aceites de oliva:
Physical-chemical and sensory tests for characterization of quality and purity of olive oils

- Acidez / Acidity
- Índice de peróxidos / Peroxide value
- Espectrofotometría en el ultravioleta / Spectrophotometric investigation in the ultraviolet
- Ésteres etílicos / Ethyl esters
- Humedad y materias volátiles / Moisture and volatile matters
- Impurezas insolubles en éter de petróleo / Impurities insoluble in petroleum ether
- Composición de ácidos grasos / Fatty acid composition
- Isómeros trans de los ácidos grasos / Trans isomers of fatty acids
- Estigmastadienos / Stigmastadienes
- ΔECN_{42} / ΔECN_{42}
- Monopalmitato de 2-glicerilo / 2-glycerol monopalmitate
- Composición esterólica y esteroides totales / Sterols composition and total sterols
- Eritrodil y uvaol / Erythrodil and uvaol
- Ceras / Waxes
- Alcoholes alifáticos y triterpénicos / Triterpene and aliphatic alcohols
- Valoración organoléptica / Sensory analysis

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS FÍSICO-QUÍMICOS DE ABONOS CE Y DEMÁS PRODUCTOS FERTILIZANTES" (NT-70.07)*:
ACCREDITATION PROGRAMME: "PHYSICAL-CHEMICAL TESTING OF CE FERTILISERS AND OTHER FERTILISING PRODUCTS" (NT-70.07)

Ensayos físico-químicos de abonos CE
Physical-chemical tests of CE fertilisers

- Determinación del Nitrógeno total / Determination of total nitrogen
- Determinación del Nitrógeno amoniacal / Determination of ammoniacal nitrogen
- Determinación del Nitrógeno nítrico y amoniacal / Determination of nitric and ammoniacal nitrogen
- Determinación del Nitrógeno ureico / Determination of ureic nitrogen
- Determinación del fósforo soluble en ácidos minerales / Determination of phosphorus soluble in mineral acids
- Determinación del fósforo soluble en citrato amónico neutro / Determination of phosphorus soluble in neutral ammonium citrate
- Determinación del fósforo soluble en agua / Determination of phosphorus soluble in water
- Determinación del potasio soluble en agua / Determination of potassium soluble in water
- Determinación de calcio total y soluble en agua / Determination total calcium and calcium soluble in water
- Determinación de magnesio total y soluble en agua / Determination total magnesium and magnesium soluble in water
- Determinación de azufre total y soluble en agua / Determination total sulphur and sulphur soluble in water
- Determinación de boro, cobalto, cobre, hierro, manganeso, molibdeno y zinc total y soluble en agua / Determination total and water-soluble boron, cobalt, iron, manganese, molybdenum and zinc

* Disponible en la página web de ENAC

* Available on the ENAC website

ENAC is signatory of the Multilateral Recognition Agreements established by the European and International organizations of Accreditation Bodies EA, ILAC and IAF. For more information www.enac.es.

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

ENAC es firmante de los Acuerdos de Reconocimiento Mútuo 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: 41ya28T5mO45xV7374

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**

DEPARTAMENTO DE ACEITES Y GRASAS / DEPARTMENT OF OILS AND FATS

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas
Analysis by methods based on gravimetric and titrimetric techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva <i>Olive oils and olive pomace oils</i>	Ácidos grasos libres (acidez) por volumetría (método en frío) <i>Free fatty acids (acidity) by titration (cold method)</i>	COI/T.20/Doc. n.º 34
	Índice de peróxidos por volumetría <i>Peroxide value by titration</i>	COI/T.20/Doc. n.º 35
	Humedad y materias volátiles por gravimetría <i>Moisture and volatile matters by gravimetry</i>	UNE-EN ISO 662 Método B/Method B
	Impurezas insolubles por gravimetría <i>Insoluble in petroleum ether impurities by gravimetry</i>	UNE-EN ISO 663

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular
Analysis by methods based on molecular spectroscopic techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva <i>Olive oils and olive pomace oils</i>	Prueba espectrofotométrica en el ultravioleta <i>Spectrophotometric investigation in the ultraviolet</i>	COI/T.20/Doc. n.º 19

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía de gases
Analysis by methods based on gas chromatographic techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva <i>Olive oils and olive pomace oils</i>	Ceras y ésteres etílicos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Waxes and ethyl esters by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i>	COI/T.20/Doc. n.º 28 Método A
	Composición esterólica y esteroides totales por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Sterols composition and total sterols by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i>	COI/T.20/Doc. n.º 26
	Eritrodiol y uvaol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Erythrodiol and uvaol by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i>	
	Ésteres metílicos de los ácidos grasos (incluidos isómeros trans de los ácidos grasos) por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Methyl esters of fatty acids (including trans isomers of fatty acids) by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i>	COI/T.20/Doc. n.º 33
	Monopalmitato de 2-glicerilo por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>2-glycerol monopalmitate by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i>	COI/T.20/Doc. n.º 23
	Estigmastadienos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Stigmastadienes by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i>	COI/T.20/Doc. n.º 11 Parte A
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva <i>Olive oils and olive pomace oils</i>	Alcoholes alifáticos y triterpénicos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Triterpene and aliphatic alcohols by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i>	COI/T.20/Doc. n.º 26

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía líquida
Analysis by methods based on liquid chromatographic techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva <i>Olive oils and olive pomace oils</i>	Diferencia entre el contenido real por cromatografía líquida y el contenido teórico de triglicéridos con ECN ₄₂ (Δ ECN ₄₂) <i>Difference between actual and theoretical content of triglycerids with ECN42 (ΔECN42) by liquid chromatography</i>	COI/T.20/Doc. n.º 20

DEPARTAMENTO DE ANÁLISIS ESPECIALES / DEPARTMENT OF SPECIAL ANALYSIS

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía líquida
Analysis by methods based on liquid chromatographic techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Vino <i>Wine</i>	Histamina por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (CL-FLD) <i>Histamine by liquid chromatography with fluorescence detector (LC-FLD)</i> ($\geq 0,5$ mg/l)	MT/AE/001 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS315-18</i>
Vino y derivados <i>Wine and derivative products</i>	Sulfato por cromatografía iónica <i>Sulphate by ion chromatography</i> ($\geq 0,1$ g/l K ₂ SO ₄)	OIV- MA-AS313-16
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales no tratadas <i>Drinking waters Packaged water Untreated continental waters</i>	Aniones por cromatografía iónica con detector de conductividad <i>Anions by ion chromatography with conductivity detector</i> Fluoruro / Fluoride ($\geq 0,25$ mg/l) Cloruro / Chloride (≥ 10 mg/l) Nitrito / Nitrite ($\geq 0,03$ mg/l) Nitrato / Nitrate (≥ 5 mg/l) Ortofosfatos / Orthophosphates (≥ 10 mg/l) Sulfato / Sulphate (≥ 10 mg/l)	MT/AE/021 <i>Método interno conforme a Real Decreto 902/2018 In-house method according to Royal Decree 902/2018</i>
Fertilizantes nitrogenados (que declaren DMPP como inhibidor de la nitrificación) <i>Nitrogen fertilisers (declaring DMPP as nitrification inhibitor)</i>	DMPP por cromatografía líquida con detector diodos en serie (CL-DAD) <i>DMPP by liquid chromatography with diode array detector (LC-DAD)</i>	UNE-EN 16328

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Vino Cereales Piensos Café Especias Wine Cereals Feed Coffee Spices	Ocratoxina A por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (CL-FLD) <i>Ochratoxin A by liquid chromatography with fluorescence detector (LC-FLD)</i> Vino/Wine (≥ 0,05 µg/l) Cereales, piensos, cafés, especias/ <i>Cereals, feed,</i> (≥ 0,50 µg/kg) <i>coffee, spices</i>	MT/AE/019 <i>Método interno conforme a Reglamento (CE) nº 401/2006</i> <i>In-house method according to Regulation (EC) no. 401/2006</i>
Sidra Zumo de manzana Purés de manzana Cider Apple juice Apple purees	Patulina por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (CL-MS/MS) <i>Patulin by liquid chromatography with mass spectrometry detector (LC-MS/MS)</i> (≥ 8,00 µg/kg)	MT/AE/023 <i>Método interno conforme a Reglamento (CE) nº 401/2006</i> <i>In-house method according to Regulation (EC) no. 401/2006</i>
Piensos Feed	Micotoxinas por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) <i>Mycotoxins by liquid chromatography with mass spectrometry detector (LC-MS/MS)</i> Aflatoxina B1 / <i>Aflatoxin B1</i> (≥ 0,002 mg/kg) Ocratoxina A (OTA) / <i>Ochratoxin A</i> (≥ 0,002 mg/kg) Deoxinivalenol (DON) / <i>Deoxynivalenol</i> (≥ 0,08 mg/kg) T2 / <i>T2</i> (≥ 0,006 mg/kg) HT2 / <i>HT2</i> (≥ 0,008 mg/kg) Zearalenona (ZEA) / <i>Zearalenone</i> (≥ 0,012 mg/kg) Fumonisina B1 (FB1) / <i>Fumonisin B1</i> (≥ 0,18 mg/kg) Fumonisina B2 (FB2) / <i>Fumonisin B2</i> (≥ 0,06 mg/kg)	MT/AE/028 <i>Método interno conforme a Reglamento (UE) nº 2023/2782</i> <i>In-house method according to Regulation (EU) no. 2023/2782</i>
Alimentos Food	Acrilamida por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) <i>Acrylamide by liquid chromatography with mass spectrometry detector (LC-MS/MS)</i> Alimentos infantiles y pan de molde (≥20 ug/kg) Resto de productos (≥50 ug/kg)	MT/AE/037 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN 16618</i>

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Quelatos de metales Fertilizantes con micronutrientes quelados <i>Metal chelates Fertilisers with chelated micronutrients</i>	Hierro quelado por [SS]-EDDS por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD) <i>Iron chelated with [SS]-EDDS by liquid chromatography with diode array detector (LC-DAD)</i>	UNE-EN 13368-3
	Hierro quelado por EDDHSA por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD) <i>Iron chelated with EDDHSA by liquid chromatography with diode array detector (LC-DAD)</i>	UNE-EN 15451
	Hierro quelado por [o,p] EDDHA por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD) <i>Iron chelated with [o,p] EDDHA by liquid chromatography with diode array detector (LC-DAD)</i>	UNE-EN 15452
Piensos <i>Feed</i>	Melamina por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (CL-MS/MS) <i>Melamine by liquid chromatography with mass spectrometry detector (LC-MS/MS)</i> ($\geq 0,5$ mg/kg)	MT/AE/032 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN 16858</i>
	Nitritos por cromatografía iónica <i>Nitrites by ion chromatography</i> ($\geq 4,0$ mg NaNO ₂ /kg)	MT/AE/033 <i>Método interno basado en In-house method based on Food Chemistry 240 (2018) 648-654</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía de gases
Analysis by methods based on gas chromatographic techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Vinos Bebidas espirituosas <i>Wines Spirit drinks</i>	Ftalatos por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (CG-MS) <i>Phthalates by gas chromatography with mass spectrometry detector (GC-MS)</i> DnBP ($\geq 0,03$ mg/l) BBP ($\geq 0,06$ mg/l) DEHP ($\geq 0,15$ mg/l) DINP ($\geq 0,9$ mg/l) DIDP ($\geq 0,9$ mg/l)	MT/AE/030 <i>Método interno basado en In-house method based on SOP Phthalates by L_L partitioning GCMS - EC-JRC-IRMM</i>

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Cáñamo <i>Hemp</i>	$\Delta 9$ -tetrahidrocannabinol (THC) por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Tetrahydrocannabinol by gas chromatography with FID detector</i> ($\geq 0,06\%$)	Reglamento (UE) 2017/1155 Anexo I

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrometría
Analysis by methods based on spectrometric techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Bebidas alcohólicas y alcoholes <i>Alcoholic beverages and alcohols</i>	Actividad específica de ^{14}C del etanol por centelleo líquido <i>Specific activity of ^{14}C in ethanol by liquid scintillation counting</i> (0,1 – 30 dpm $^{14}\text{C}/\text{g C}$)	MT/AE/004 <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (UE) 2023/383 Método 11</i>
Vinagre y productos derivados <i>Vinegar and derived products</i>	Actividad específica de ^{14}C del ácido acético por centelleo líquido <i>Specific activity of ^{14}C in acetic acid by liquid scintillation counting</i> (0,1 – 30 dpm $^{14}\text{C}/\text{g C}$)	MT/AE/006 <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (UE) 2023/383 Método 11</i>

DEPARTAMENTO DE ANÁLISIS SENSORIAL / DEPARTMENT OF DESCRIPTIVE SENSORY ANALYSIS

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
Aceites de oliva vírgenes <i>Virgin olive oils</i>	Valoración organoléptica <i>Organoleptic assessment</i>	COI/T.20/Doc. n.º 15

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

DEPARTAMENTO DE TÉCNICAS BIOMOLECULARES / DEPARTMENT OF BIOMOLECULAR TECHNIQUES

Análisis de OGMs mediante métodos basados en técnicas PCR

Analysis of GMO by methods based on PCR techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Material vegetal (granos, semillas y otros alimentos para el ganado) Vegetales frescos Alimentos con ingredientes vegetales poco procesados <i>Plant materials (grains, seeds and other feedstuffs for livestock)</i> <i>Flours and derived products</i> <i>Fresh plants</i> <i>Food with plant materials with limited processing</i>	Detección de material vegetal transgénico por PCR a tiempo final o a tiempo real para cribado de OMGs <i>p35S y tNOS</i> <i>tE9</i> <i>Detection of transgenic plant material by end-time or real-time PCR for GMO screening</i> <i>- p35S and tNOS</i> <i>- tE9</i> Determinación de la variedad transgénica de maíz Mon810 (evento específico) por PCR a tiempo real <i>Event-specific method for the determination of transgenic maize variety Mon810 by real-time PCR</i> Determinación de la variedad transgénica de soja Roundup ready (evento específico) por PCR a tiempo real <i>Event-specific method for the determination of transgenic soybean variety Roundup Ready by real-time PCR</i> Determinación de la variedad transgénica de maíz Mon863 (evento específico) por PCR a tiempo real <i>Event-specific method for the determination of transgenic maize variety Mon863 by real-time PCR</i> Determinación de la variedad transgénica de maíz Nk603 (evento específico) por PCR a tiempo real <i>Event-specific method for the determination of transgenic maize variety Nk603 by real-time PCR</i>	MT/OG/001 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 21569 (p-35S, t-NOS)</i> <i>EURL-GMFF: ELE-00-024 (t-E9)</i> MT/OG/004 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 21570</i> MT/OG/009 <i>Método interno basado en In-house method based on EURL-GMFF: CRLVL08/05VP</i> MT/OG/006 <i>Método interno basado en In-house method based on EURL-GMFF: CRLVL01/04VP</i> MT/OG/008 <i>Método interno basado en In-house method based on EURL-GMFF: CRLVL27/04VP</i>
Material vegetal (granos, semillas y otros alimentos para el ganado)	Determinación de la variedad transgénica de maíz Bt11 (construcción específica) por PCR a tiempo real <i>Construct-specific method for the determination of transgenic maize variety Bt11 by real-time PCR</i>	MT/OG/007 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 21570</i>

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Vegetales frescos Alimentos con ingredientes vegetales poco procesados <i>Plant materials (grains, seeds and other feedstuffs for livestock)</i> <i>Flours and derived products</i> <i>Fresh plants</i> <i>Food with plant materials with limited processing</i>	Determinación de la variedad transgénica de maíz GA21 (evento específico) por PCR a tiempo real <i>Event-specific method for the determination of transgenic maize variety GA21 by real-time PCR</i>	MT/OG/010 <i>Método interno basado en In-house method based on EURL-GMFF: CRLVL15/05VP</i>
Piensos y materias primas vegetales <i>Feed and plant raw materials</i>	Determinación específica de eventos de material vegetal modificado genéticamente (MMG) por PCR a tiempo real <i>Event-specific method for the determination of genetically modified plant by real-time PCR</i> MAIZ 3272 / Maize 3272 SOJA DAS-81419-2 / Soybean DAS-81419-2 MAIZ DAS-40278-9 / Maize DAS-40278-9 SOJA DAS-44406 / Soybean DAS-44406 COLZA DP-73496	MT/OG/012 <i>Método interno basado en In-house method based on</i> <i>EURL-GMFF: CRLVL03/06VP</i> <i>EURL-GMFF: EURLVL03/13VP</i> <i>EURL-GMFF: EURLVL10/10VP</i> <i>EURL-GMFF: EURLVL01/12VP</i> <i>EURL-GMFF: EURLVL02/12VP</i>

Análisis de componentes de origen animal mediante métodos basados en técnicas de PCR
Analysis of animal origin materials by methods based on PCR techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Piensos <i>Feed</i>	Detección de ADN de rumiante por PCR a tiempo real <i>Detection of ruminant DNA by real-time PCR</i>	EURL-AP SOP Detection of ruminant DNA in feed using real-time PCR

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Carne y productos cárnicos (incluidos componentes cárnicos de alimentos preparados con ingredientes cárnicos) <i>Meat and meat products (including meat constituents of food prepared with meat ingredients)</i>	Determinación semicuantitativa de ADN de caballo por PCR a tiempo real <i>Semiquantitative determination of horse DNA by real-time PCR</i>	MT/OG/016 <i>Método interno basado en In-house method based on EURL-AP SOP Detection of horse DNA using RT-PCT</i>
Piensos <i>Feed</i>	Detección de ADN de cerdo por PCR a tiempo real <i>Detection of pig DNA by real time PCR</i>	EURL-AP SOP Detection of pig DNA in feed using real-time PCR
	Detección de ADN de aves de corral (pollo y pavo) por PCR a tiempo real <i>Detection of chicken and turkey (poultry) DNA by real time PCR</i>	EURL-AP SOP Detection of poultry (chicken and turkey) DNA in feed using real-time PCR

DEPARTAMENTO DE FITOSANITARIOS / DEPARTMENT OF PLANT PROTECTION PRODUCTS

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas
Analysis by methods based on chromatographic techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Productos fitosanitarios (producto técnico y formulaciones) <i>Plant protection products (technical material and formulated products)</i>	Sustancias activas por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD) <i>Active ingredients by liquid chromatography with diode array detector (LC-DAD)</i>	MT/FS/001 <i>Método interno conforme a In-house method according to CIPAC/4105/R</i>
	Sustancias activas por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Active ingredients by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i>	MT/FS/007 <i>Método interno conforme a In-house method according to CIPAC/4105/R</i>

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Productos fitosanitarios (formulaciones) <i>Plant protection products (Formulated products)</i>	Densidad por densimetría electrónica <i>Density by electronic densimetry</i>	MT/FS/006 <i>Método interno conforme a In-house method according to OECD Test Guideline 109</i>

DEPARTAMENTO DE ISÓTOPOS ESTABLES / DEPARTMENT OF STABLE ISOTOPES

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrometría
Analysis by methods based on spectrometric techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Vino y mosto <i>Wine and grape-juice</i>	Relación isotópica $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ del agua por espectrometría de masas de relaciones isotópicas <i>$^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ isotope ratio of water by Isotope-ratio mass spectrometry (-11,0 a +20,0 δ ‰)</i>	MT/IE/001 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS2-12</i>
Vino, alcohol y zumo de fruta <i>Wine, alcohol and fruit juice</i>	Relación isotópica $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ del alcohol por espectrometría de masas de relaciones isotópicas <i>$^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ isotope ratio of alcohol by Isotope-ratio mass spectrometry (-8,0 a -30,0 δ ‰)</i>	MT/IE/004 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS312-06</i>
Zumos de fruta <i>Fruit juices</i>	Relación isotópica $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ del agua por espectrometría de masas de relaciones isotópicas <i>$^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ isotope ratio of water by Isotope-ratio mass spectrometry (-11,0 a +20,0 δ ‰)</i>	MT/IE/002 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE 34103</i>
Zumos de fruta <i>Fruit juices</i>	Relación isotópica $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ de los azúcares y de la pulpa por espectrometría de masas de relaciones isotópicas <i>$^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ isotope ratio of sugars and pulp by Isotope-ratio mass spectrometry (-8,0 a -30,0 δ ‰)</i>	MT/IE/005 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE 34101 y/and UNE 34102</i>

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Miel <i>Honey</i>	Relación isotópica $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ por espectrometría de masas de relaciones isotópicas <i>$^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ isotope ratio by Isotope-ratio mass spectrometry</i> (-8,0 a -30,0 ‰)	MT/IE/003 <i>Método interno basado en In-house method based on</i> AOAC 998.12
	Contenido en azúcares C_4 aparentes de la miel por espectrometría de masas de relaciones isotópicas <i>C_4 sugars content in honey by isotope-ratio mass spectrometry</i> (-8,0 a -30,0 ‰)	MT/IE/006 <i>Método interno basado en In-house method based on</i> AOAC 998.12
Bebidas con anhídrido carbónico <i>Drinks containing carbon dioxide</i>	Relación isotópica $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ del anhídrido carbónico por espectrometría de masas de relaciones isotópicas <i>$^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ isotope ratio of carbon dioxide by Isotope-ratio mass spectrometry</i> (0 a -42,0 ‰)	OIV-MA-AS314-03
Vino y alcoholes <i>Wine and alcohols</i>	Relación isotópica D/H en la molécula de etanol por espectroscopía de resonancia magnética nuclear (RMN) <i>D/H isotope ratio in ethanol by nuclear magnetic resonance (NMR) spectroscopy</i> (90 a 135 ppm)	MT/IE/007 <i>Método interno basado en In-house method based on</i> OIV-MA-AS311-05
Zumos de fruta <i>Fruit juices</i>		MT/IE/010 <i>Método interno basado en In-house method based on</i> AOAC 995.17

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGÍA / DEPARTMENT OF MICROBIOLOGY

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

Analysis by methods based on isolation on culture media techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Piensos <i>Food and feed</i>	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C <i>Enumeration of aerobic microorganisms at 30 °C</i>	UNE-EN ISO 4833-1 UNE-EN ISO 4833-2
	Recuento en placa de coliformes a 30 °C <i>Enumeration of coliforms at 30 °C</i>	ISO 4832
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva <i>Enumeration of β-glucuronidase-positive Escherichia coli</i>	ISO 16649-2
	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos <i>Enumeration of coagulase positive staphylococci</i>	UNE-EN ISO 6888-2
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C <i>Enumeration of moulds and yeasts at 25 °C</i>	NF V 08-059
	Detección de <i>Escherichia coli</i> <i>Detection of Escherichia coli</i>	MT/MB/013 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 7251</i>
Alimentos Piensos Fertilizantes orgánicos <i>Food and feed Organic fertilisers</i>	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C <i>Enumeration of Enterobacteriaceae at 37 °C</i>	UNE-EN ISO 21528-2
	Recuento en placa de <i>Clostridium perfringens</i> <i>Enumeration of Clostridium perfringens</i>	UNE-EN ISO 15213-2
	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	UNE-EN ISO 6579-1
Fertilizantes orgánicos <i>Organic fertilisers</i>	Recuento de <i>Escherichia coli</i> (NMP) <i>Enumeration of Escherichia coli (MPN)</i>	MT/MB/021 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 7251</i>

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia (ELFA)
Analysis by methods based on immunofluorescence (ELFA) techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Piensos <i>Food and feed</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia (ELFA) <i>Detection of Salmonella spp. by immunofluorescence (ELFA)</i>	MT/MB/015 <i>Método interno basado en In-house method based on VIDAS® Easy Salmonella</i>
Alimentos <i>Food</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia (ELFA) <i>Detection of Listeria monocytogenes by immunofluorescence (ELFA)</i>	MT/MB/020 <i>Método interno basado en In-house method based on VIDAS® LMO2</i>

DEPARTAMENTO DE PIENSOS, CEREALES Y DERIVADOS / DEPARTMENT OF FEED, CEREALS AND DERIVED PRODUCTS

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas
Analysis by methods based on gravimetric and titrimetric techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Piensos Cereales y derivados <i>Feed Cereals and derived products</i>	Humedad por gravimetría <i>Moisture by gravimetry</i>	Reglamento (CE) nº 152/2009 Anexo III Apdo. A <i>Regulation (EC) no. 152/2009 Annex III Section A</i>
	Cenizas brutas por gravimetría <i>Crude ash by gravimetry</i>	Reglamento (CE) nº 152/2009 Anexo III Apdo. L <i>Regulation (EC) no. 152/2009 Annex III Section L</i>
	Cenizas insolubles en ácido clorhídrico por gravimetría <i>Determination of ash insoluble in hydrochloric acid</i>	Reglamento (CE) nº 152/2009 Anexo III Apdo. M <i>Regulation (EC) no. 152/2009 Annex III Section M</i>
	Nitrógeno total y proteína por volumetría (Método Kjeldahl) <i>Total nitrogen and protein by titration (Kjeldahl method)</i>	MT/PH/006 <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (CE) 152/2009 Anexo III Apdo. C Regulation (EC) no. 152/2009 Annex III Section C</i>

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Piensos Cereales y derivados <i>Feed</i> <i>Cereals and derived products</i> <i>(Continuación/continuation)</i>	Grasa por gravimetría <i>Fat by gravimetry</i>	MT/PH/007 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>Reglamento (CE) 152/2009</i> <i>Anexo III Apdo. G</i> <i>Regulation (EC) no. 152/2009</i> <i>Annex III Section G</i>
	Fibra bruta por gravimetría <i>Crude fibre by gravimetry</i>	MT/PH/008 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>Reglamento (CE) 152/2009</i> <i>Anexo III Apdo. H</i> <i>Regulation (EC) no. 152/2009</i> <i>Annex III Section H</i>
Trigos, harinas y derivados <i>Wheats, flours and derived</i> <i>products</i>	Cantidad y calidad del gluten por gravimetría <i>Quantity and quality of gluten by gravimetry</i>	MT/PH/009 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>ICC 155/158</i>
Alimentos de origen vegetal y productos derivados <i>Food of plant origin and</i> <i>derived products</i>	Fibra alimentaria (fracciones de alto peso molecular) por método enzimático-gravimétrico <i>High molecular weight dietary fibre by enzymatic-gravimetric method</i>	MT/PH/014 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>AOAC 985.29</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de microscopía
Analysis by methods based on microscopic techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Piensos <i>Feed</i>	Determinación cualitativa de componentes de origen animal por microscopía <i>Qualitative determination of constituents of animal origin by microscopy</i>	Reglamento (CE) nº 152/2009 y posteriores modificaciones Anexo VI Apdo. 2.1 <i>Regulation (CE) no. 152/2009 and</i> <i>subsequent amendments</i> <i>Annex VI Section 2.1</i>

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Piensos Cereales y derivados <i>Feed Cereals and derived products</i>	Fósforo por espectrofotometría UV-VIS <i>Phosphorus by UV-VIS spectrophotometry</i>	MT/PH/010 <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (CE) 152/2009 Anexo III Apdo. N Regulation (EC) no. 152/2009 Annex III Section N</i>

DEPARTAMENTO DE MIEL, ALIMENTOS AZUCARADOS y ESTIMULANTES / DEPARTMENT OF HONEY, SUGARY and STIMULANTS FOODS

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

Analysis by methods based on gravimetric and titrimetric techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos envasados (excepto alimentos líquidos, conservas vegetales y conservas de pescado) <i>Packaged food (except liquids, preserved vegetables and preserved fish</i>	Peso neto por gravimetría <i>Net weight by gravimetry</i>	MT/CC/033 Rev. 2 <i>Método interno In-house method</i>
Zumos Conservas Encurtidos Bebidas refrescantes Miel Productos cárnicos Aditivos <i>Juices Canned food Pickled food Soft drinks Honey Meat products Additives</i>	Acidez por volumetría (valoración potenciométrica) <i>Acidity by titration (potentiometric titration)</i>	MT/CC/022 <i>Método interno basado en In-house method based on Orden 12/06/1986 Order 12/06/1986</i>

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Miel Honey	Conductividad por electrometría <i>Conductivity by electrometry</i> (0,05 – 3 ms/cm)	MT/AZ/006 <i>Método interno basado en In-house method based on Orden 12/06/1986 Order 12/06/1986</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

Analysis by methods based on optical techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Productos alimenticios Food	Sólidos solubles (Grado Brix) por refractometría <i>Soluble solids (Degrees Brix) by refractometry</i>	MT/CC/012 <i>Método interno basado en In-house method based on IFU nº 8</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía líquida

Analysis by methods based on liquid chromatographic techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Miel Honey	Hidroximetilfurfural (HMF) por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD) <i>Hydroxymethylfurfural (HMF) by liquid chromatography with diode array detector (LC-DAD)</i> (≥ 2 mg/kg)	MT/AZ/002 <i>Método interno basado en In-house method based on Harmonised Methods of the International Honey Commission IHC 5.1</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE																				
Productos alimenticios (excepto productos lácteos y cárnicos) <i>Food (except dairy and meat products)</i>	Azúcares por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (CL-RID) <i>Sugars by liquid chromatography with refractive index detector (LC-RID)</i> <table border="0" style="width: 100%; text-align: center;"> <tr> <td></td> <td>Miel y otros productos/<i>Honey and other products</i></td> <td>Chocolates, platos preparados/<i>Chocolates, ready meals</i></td> <td>Zumos y bebidas refrescantes/<i>Juices and soft drinks</i></td> </tr> <tr> <td><i>Fructosa/Fructose</i></td> <td>(≥ 0,3 %)</td> <td>(≥ 0,5 %)</td> <td>(≥1 g/L ó g/kg)</td> </tr> <tr> <td><i>Glucosa/Glucose</i></td> <td>(≥ 0,3 %)</td> <td>(≥ 0,5 %)</td> <td>(≥1 g/L ó g/kg)</td> </tr> <tr> <td><i>Maltosa/Maltose</i></td> <td>(≥ 0,3 %)</td> <td>(≥ 0,5 %)</td> <td>(≥1 g/L ó g/kg)</td> </tr> <tr> <td><i>Sacarosa/Sacarose</i></td> <td>(≥ 0,3 %)</td> <td>(≥ 0,5 %)</td> <td>(≥1 g/L ó g/kg)</td> </tr> </table>		Miel y otros productos/ <i>Honey and other products</i>	Chocolates, platos preparados/ <i>Chocolates, ready meals</i>	Zumos y bebidas refrescantes/ <i>Juices and soft drinks</i>	<i>Fructosa/Fructose</i>	(≥ 0,3 %)	(≥ 0,5 %)	(≥1 g/L ó g/kg)	<i>Glucosa/Glucose</i>	(≥ 0,3 %)	(≥ 0,5 %)	(≥1 g/L ó g/kg)	<i>Maltosa/Maltose</i>	(≥ 0,3 %)	(≥ 0,5 %)	(≥1 g/L ó g/kg)	<i>Sacarosa/Sacarose</i>	(≥ 0,3 %)	(≥ 0,5 %)	(≥1 g/L ó g/kg)	MT/AZ/003 <i>Método interno basado en In-house method based on IFU nº 67</i>
	Miel y otros productos/ <i>Honey and other products</i>	Chocolates, platos preparados/ <i>Chocolates, ready meals</i>	Zumos y bebidas refrescantes/ <i>Juices and soft drinks</i>																			
<i>Fructosa/Fructose</i>	(≥ 0,3 %)	(≥ 0,5 %)	(≥1 g/L ó g/kg)																			
<i>Glucosa/Glucose</i>	(≥ 0,3 %)	(≥ 0,5 %)	(≥1 g/L ó g/kg)																			
<i>Maltosa/Maltose</i>	(≥ 0,3 %)	(≥ 0,5 %)	(≥1 g/L ó g/kg)																			
<i>Sacarosa/Sacarose</i>	(≥ 0,3 %)	(≥ 0,5 %)	(≥1 g/L ó g/kg)																			
Zumos y néctares <i>Juices and nectars</i>	Maltosa e isomaltosa por cromatografía iónica con detector amperométrico de pulsos (PAD) <i>Maltose and isomaltose by ion chromatography with pulsed amperometric detector (PAD)</i> (≥ 50 mg/l)	MT/CC/018 <i>Método interno basado en In-house method based on CAN 123 Thermo Scientific</i>																				
Café y derivados <i>Coffee and derived products</i>	Cafeína por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD) <i>Caffeine by liquid chromatography with diode array detector (LC-DAD)</i> (≥ 0,5 g/100g) <i>Café/Coffee</i> (≥ 0,025 g/100g) <i>Café descafeinado/Decaffeinated coffee</i>	MT/AZ/001 <i>Método interno basado en Internal method based on ISO 20481:2008</i>																				
Bebidas refrescantes <i>Soft drinks</i>	(≥ 70 mg/l) <i>Bebidas refrescantes/Soft drinks</i>	MT/AZ/001 <i>Método interno basado en Internal method based on AOAC 979.08</i>																				

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Miel <i>Honey</i>	Actividad diastásica por espectrofotometría <i>Diastase activity by spectrophotometry</i>	MT/CC/009 <i>Método interno basado en In-house method based on Orden 12/06/1986 Order 12/06/1986</i>
Zumos Bebidas refrescantes <i>Juices Soft drinks</i>	Ácido cítrico por espectrofotometría (método enzimático) <i>Citric acid by spectrophotometry (enzymatic method)</i> ($\geq 0,05$ g/l ó g/kg)	MT/AZ/04 <i>Método interno basado en kit comercial^(*) In-house method based on commercial kit^(*)</i>
Zumos Bebidas refrescantes que contienen zumo <i>Juices Soft drinks containing juice</i>	Ácido isocítrico por espectrofotometría (método enzimático) <i>Isocitric acid by spectrophotometry (enzymatic method)</i> (≥ 10 mg/l ó mg/kg)	MT/AZ/005 <i>Método interno basado en kit comercial^(*) In-house method based on commercial kit^(*)</i>
Alimentos <i>Food</i>	Dióxido de azufre por espectrofotometría VIS-UV <i>Sulphur dioxide by spectrophotometry</i> (≥ 1 mg/l productos líquidos/liquid products) (≥ 2 mg/kg productos sólidos/solid products)	MT/CC/032 Rev. 2 <i>Método interno</i>

(*) La información sobre el kit concreto usado está disponible en el laboratorio. / (*) Information about the specific kit used is available in the laboratory

DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y CONSERVAS / DEPARTMENT OF MEATS AND PRESERVES

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

Analysis by methods based on gravimetric and titrimetric techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos (excepto productos lácteos, cereales y derivados) <i>Food (except dairy products and cereals and derivatives products)</i>	Nitrógeno total y proteína por volumetría (Método Kjeldahl) <i>Total nitrogen and protein by titration (Kjeldahl method)</i>	MT/CC/005 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 937</i>

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Conservas vegetales y de pescado <i>Canned food</i>	Peso neto y escurrido por gravimetría <i>Net weight and drained net weight by gravimetry</i>	Orden de 21/11/1984 Punto 1.4.4 Real Decreto 1521/1984 Anexo 7 <i>Order 21/11/1984 Item 1.4.4</i> <i>Royal Decree 1521/1984 Annex 7</i>
Alimentos Aditivos <i>Food Additives</i>	Cloruros por volumetría (valoración potenciométrica) <i>Chlorides by titration (potentiometric titration)</i>	MT/CC/017 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 1841-2</i>
Productos alimenticios <i>Food</i>	Determinación cualitativa de almidón <i>Qualitative determination of starch</i>	MT/CC/031 <i>Método interno basado en In-house method based on Orden 31/07/1979 Order 31/07/1979</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas
Analysis by methods based on electroanalytical techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos <i>Food</i>	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i> <i>(2-7 uds de pH)</i>	MT/CC/021 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 2917</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía líquida
Analysis by methods based on liquid chromatographic techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Productos cárnicos Productos vegetales <i>Meat products Plant products</i>	Nitratos por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD) <i>Nitrates by liquid chromatography with diode array detector (LC-DAD)</i> <i>(≥ 10,0 mg NaNO₃/kg producto cárnico/Meat product)</i> <i>(≥ 100 mg NaNO₃/kg producto vegetal/Plant product)</i>	MT/CC/020 <i>Método interno basado en In-house method based on</i> <i>UNE-EN 12014-4</i>

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Productos alimenticios <i>Food</i>	<p>Ácido sórbico y ácido benzoico por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD)</p> <p><i>Sorbic acid and benzoic acid by liquid chromatography with diode array detector (LC-DAD)</i></p> <p>(≥ 5 mg/l productos líquidos/liquid products) (> 10 mg/kg productos sólidos/solid products)</p>	<p>MT/CC/013</p> <p><i>Método interno basado en In-house method based on OIV MA-AS313-20</i></p>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

Analysis by methods based on ELISA techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos (excepto hidrolizados) <i>Food (except hydrolyzed products)</i>	<p>Determinación de gluten mediante inmunoensayo (ELISA sándwich - Anticuerpo R5)</p> <p><i>Determination of gluten by immunoassay (sandwich ELISA – R5 antibody)</i></p> <p>(≥ 10 mg/kg)</p>	<p>MT/CC/016</p> <p><i>Método interno basado en kit comercial(*)</i> <i>In-house method based on commercial kit(*)</i></p>

(*) La información sobre el kit concreto usado está disponible en el laboratorio.

(*) *Information about the specific kit used is available in the laboratory*

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

Analysis by methods based on molecular spectroscopy techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Productos cárnicos <i>Meat products</i>	<p>Hidratos de carbono totales por espectrofotometría UV-VIS</p> <p><i>Total carbohydrates by UV-VIS spectrophotometry</i></p>	<p>MT/CC/007</p> <p><i>Método interno basado en In-house method based on Orden 1/12/1981</i> <i>Order 1/12/1981</i></p>

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Productos cárnicos (cont.) Meat products	Fósforo total por espectrofotometría UV-VIS Total phosphorus by UV-VIS spectrophotometry	MT/CC/024 Método interno basado en In-house method based on Orden de 31/07/1979 Anexo II, Método 7 Order 31/07/1979 Annex II, Method 7
	Hidroxiprolina por espectrofotometría UV-VIS Hydroxyproline by UV-VIS spectrophotometry	MT/CC/006 Método interno basado en In-house method based on Orden de 31/07/1979 Anexo II, Método 12 Order 31/07/1979 Annex II, Method 12

DEPARTAMENTO DE PRODUCTOS CÁRNICOS Y CONSERVAS // DEPARTAMENTO DE MIEL, ALIMENTOS AZUCARADOS Y ESTIMULANTES / DEPARTMENT OF MEATS AND PRESERVES // DEPARTMENT OF HONEY, SUGARY AND STIMULANTS FOODS

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas
Analysis by methods based on gravimetric and titrimetric techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos (excepto productos lácteos, cereales y derivados) Food (except dairy products, cereals and derived products)	Humedad por gravimetría Moisture by gravimetry	MT/CC/002 Método interno basado en In-house method based on ISO 1442
	Cenizas por gravimetría Ash by gravimetry	MT/CC/003 Método interno basado en In-house method based on ISO 936
Alimentos (excepto productos lácteos) Food (except dairy products)	Grasa por gravimetría Fat by gravimetry	MT/CC/004 Método interno basado en In-house method based on ISO 1443

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

DEPARTAMENTO DE RESIDUOS Y CONTAMINANTES NO METÁLICOS / DEPARTMENT OF RESIDUES AND NON-METALLIC CONTAMINANTS

Análisis de residuos de plaguicidas mediante métodos basados en técnicas cromatográficas
Pesticide residues analysis by methods based on chromatographic techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos de origen vegetal Piensos de origen vegetal <i>Food and feed of plant origin</i> (LPE)⁽¹⁾	Residuos de plaguicidas por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (CG-MS/MS) <i>Pesticide residues by gas chromatography with mass spectrometry detector (GC-MS/MS)</i> (LPE)⁽¹⁾	MT/RS/006 <i>Método interno conforme a In-house method according to SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residue Analysis in Food and Feed</i>
	Ditiocarbamatos por cromatografía de gases con detectores de fotometría de llama (CG-FPD) y espectrometría de masas (CG-MS) <i>Dithiocarbamates by gas chromatography with flame photometric detector (FPD) and mass spectrometry detector (GC-MS)</i>	MT/RS/007 <i>Método interno conforme a In-house method according to SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residue Analysis in Food and Feed</i>
	Residuos de plaguicidas por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (CL-MS/MS) <i>Pesticide residues by liquid chromatography with mass spectrometry detector (LC-MS/MS)</i> (LPE)⁽¹⁾	MT/RS/014 <i>Método interno conforme a In-house method according to SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residue Analysis in Food and Feed</i>
Aceites de oliva y de orujo de oliva <i>Olive oils and pomace olive-oils</i>	Disolventes halogenados por cromatografía de gases con detector de captura de electrones (CG-ECD) <i>Halogenated solvents by gas chromatography with electron capture detector (GC-ECD)</i> ($\geq 0,01$ mg/kg)	MT/RS/001 Rev. 9 Método interno <i>Internal Method</i>
Vino Vino fortificado Destilados espirituosos <i>Wine Fortified wine Distilled spirits</i>	Etil carbamato por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (CG-MS) <i>Ethyl carbamate by gas chromatography with mass spectrometry detector (GC-MS)</i> ($\geq 0,01$ mg/l)	MT/RS/002 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS315-04</i>

(1)"El Laboratorio dispone de una Lista Pública de Ensayo (LPE) a disposición del cliente, según se establece en la Nota Técnica 19 de ENAC". / ⁽¹⁾ "The laboratory possesses a Public List of Tests (LPE) available to customers, according to ENAC Technical Note 19".

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

DEPARTAMENTO DE TÉCNICAS ESPECTROSCÓPICAS Y FERTILIZANTES / DEPARTMENT OF SPECTROSCOPIC TECHNIQUES AND FERTILISERS

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrometría atómica
Analysis by methods based on atomic spectrometry techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Piensos Aguas envasadas Aguas de consumo Aguas continentales no tratadas Productos fertilizantes Aditivos para alimentación animal y premezclas <i>Food Feed and feed materials Packaged water Drinking water Untreated continental water Fertilisers Additives for feed and premixes</i> (LEBA)⁽¹⁾	Elementos y sus especies por espectrometría atómica <i>Elements and their species by atomic spectrometry</i> (LEBA)⁽¹⁾	MT/TE/025 <i>Método interno In-house method</i>

⁽¹⁾ "El laboratorio dispone de una Lista de Ensayos Bajo Acreditación (LEBA) a disposición del cliente, según se establece en el documento NT-18 de ENAC". / (1) The Laboratory possesses a List of Accredited Tests (LEBA) available to customers, according to ENAC Technical Note 18"

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Fertilizantes inorgánicos (excepto fertilizantes que contengan cianamida cálcica) <i>Inorganic fertilisers (excluding fertilizers containing calcium cyanamide)</i>	Nitrógeno total por volumetría (método Kjeldahl modificado) <i>Total nitrogen by titration (modified Kjeldahl method)</i>	UNE-EN 15750
	Nitrógeno total (nitríco y amoniacal) por volumetría (método Devarda) <i>Total nitrogen (nitric and ammoniacal) by titration (Devarda method)</i>	UNE-EN 15476
	Nitrógeno amoniacal por volumetría <i>Ammoniacal nitrogen by titration</i>	UNE-EN 15475
		MT/TE/027 Método interno basado en <i>Internal method based on</i> UNE-CEN TS 17771
	Nitrógeno nítrico por volumetría <i>Nitric nitrogen by titration</i>	UNE-EN 15604
	Nitrógeno nítrico por cálculo <i>Nitric nitrogen by calculation</i>	UNE-EN 15476 UNE-EN 15475
Nitrógeno ureico por cálculo <i>Ureic nitrogen by calculation</i>	UNE-EN 15604	
Fertilizantes inorgánicos <i>Inorganic fertilisers</i>	Fósforo soluble en ácidos minerales por gravimetría <i>Phosphorus soluble in mineral acids by gravimetry</i>	UNE-EN 15956 UNE-EN 15959
	Fósforo soluble en citrato amónico neutro por gravimetría <i>Phosphorus soluble in neutral ammonium citrate by gravimetry</i>	UNE-EN 15957 UNE-EN 15959
	Fósforo soluble en agua por gravimetría <i>Phosphorus soluble in water by gravimetry</i>	UNE-EN 15958 UNE-EN 15959
	Fósforo soluble únicamente en ácidos minerales por cálculo <i>Phosphorus which is only soluble in mineral acids by calculation</i>	UNE-EN 15956 UNE-EN 15957 UNE-EN 15959
	Potasio soluble en agua por gravimetría <i>Potassium soluble in water by gravimetry</i>	UNE-EN 15477

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Fertilizantes organominerales (excepto fertilizantes que contengan cianamida cálcica) <i>Organo-mineral fertilisers (excluding fertilizers containing calcium cyanamide)</i>	Nitrógeno nítrico por volumetría <i>Nitric nitrogen by titration</i>	MT/TE/032 Método interno basado en <i>Internal method based on</i> UNE-EN 15604
Fertilizantes organominerales <i>Organo-mineral fertilisers</i>	Fósforo soluble en citrato amónico neutro por gravimetría <i>Phosphorus soluble in neutral ammonium citrate by gravimetry</i>	MT/TE/015 Método interno basado en <i>Internal method based on</i> UNE-EN 15957 UNE-EN 15959
	Fósforo soluble en agua por gravimetría <i>Phosphorus soluble in water by gravimetry</i>	MT/TE/018 Método interno basado en <i>Internal method based on</i> UNE-EN 15958 UNE-EN 15959
	Fósforo soluble únicamente en ácidos minerales por cálculo <i>Phosphorus which is only soluble in mineral acids by calculation</i>	MT/TE/017 Método interno basado en <i>Internal method based on</i> UNE-EN 15956 UNE-EN 15957 UNE-EN 15959
	Potasio soluble en agua por gravimetría <i>Potassium soluble in water by gravimetry</i>	MT/TE/014 Método interno basado en <i>Internal method based on</i> UNE-EN 15477
Fertilizantes organominerales y orgánicos (excepto fertilizantes que contengan cianamida cálcica) Enmiendas orgánicas <i>Organo-mineral and organic fertilisers (excluding fertilizers containing calcium cyanamide)</i> <i>Organic soil improvers</i>	Nitrógeno total por volumetría (método Kjeldahl modificado) <i>Total nitrogen by titration (modified Kjeldahl method)</i>	MT/TE/020 Método interno basado en <i>Internal method based on</i> UNE-EN 15750
	Nitrógeno amoniacal por volumetría <i>Ammoniacal nitrogen by titration</i>	MT/TE/027 Método interno basado en <i>Internal method based on</i> UNE-CEN TS 17771

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Fertilizantes orgánicos y organominerales (excepto fertilizantes que contengan cianamida cálcica) <i>Organic and organo-mineral fertilisers Inorganic and organo-mineral fertilisers (excluding fertilizers containing calcium cyanamide)</i>	Nitrógeno orgánico por cálculo <i>Organic nitrogen by calculation</i>	MT/TE/027 Método interno basado en <i>Internal method based on</i> UNE-CEN TS 17771
Fertilizantes inorgánicos y organominerales (excepto fertilizantes que contengan cianamida cálcica) <i>Inorganic and organo-mineral fertilisers (excluding fertilizers containing calcium cyanamide)</i>	Nitrógeno ureico por volumetría <i>Ureic nitrogen by titration</i>	MT/TE/031 Método interno basado en <i>Internal method based on</i> UNE-CEN TS 17771
Fertilizantes organominerales y orgánicos Enmiendas orgánicas <i>Organo-mineral and organic fertilisers</i> <i>Organic soil improvers</i>	Fósforo total por gravimetría <i>Total phosphorus by gravimetry</i>	MT/TE/017 Método interno basado en <i>Internal method based on</i> UNE-EN 15956 UNE-EN 15959
	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i>	BOE-A-1982-1323 Método 6 <i>BOE-A-1982-1323</i> <i>Method 6</i>

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

DEPARTAMENTO DE VINOS / DEPARTMENT OF WINES

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas
Analysis by methods based on gravimetric and titrimetric methods techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Vino <i>Wine</i>	Acidez total por volumetría <i>Total acidity by titration</i>	OIV-MA-AS313-01
	Dióxido de azufre libre por volumetría <i>Free sulphur dioxide by volumetry</i>	OIV-MA-AS323-04A1
	Dióxido de azufre total (sulfitos) por volumetría <i>Total sulphur dioxide (sulphites) by volumetry</i>	OIV-MA-AS323-04A2
	Dióxido de azufre (libre y total) por volumetría (yodometría) <i>Sulphur dioxide (free and total) by titration (iodometric titration)</i>	OIV-MA-AS323-04B
	Acidez volátil por destilación y volumetría <i>Volatile acidity by distillation and titration</i>	OIV-MA-AS313-02
Sidra, bebidas a base de sidra y vino <i>Cider, drinks derived from cider and wine</i>	Acidez volátil por destilación y volumetría <i>Volatile acidity by distillation and titration</i>	MT/VI/006 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS313-02</i>
Bebidas espirituosas <i>Spirit drinks</i>	Acidez volátil por destilación y volumetría <i>Volatile acidity by distillation and titration</i>	MT/VI/014 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS313-02</i>
Vinagre <i>Vinegar</i>	Acidez total por volumetría <i>Total acidity by titration</i>	MT/VI/016 <i>Método interno basado en In-house method based on OENO 52/2000</i>
	Extracto seco total por gravimetría <i>Total dry extract by gravimetry</i>	MT/VI/017 <i>Método interno basado en In-house method based on OENO 57/2000</i>

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Bebidas espirituosas (excepto las que contienen leche o derivados) <i>Spirit drinks (other than those containing milk or derivatives)</i>	Grado alcohólico volumétrico por densimetría electrónica <i>Alcoholic strength by electronic densimetry</i>	Reglamento (CE) nº 2870/2000 Anexo I Met. B <i>Regulation (EC) 2870/2000 Annex I Method B</i>
Vino <i>Wine</i>	Determinación cualitativa de colorantes sintéticos de carácter ácido (método Arata) <i>Qualitative determination of artificial acid colorants (Arata method)</i>	OIV-MA-AS315-08
	Extracto seco total por densimetría /cálculo <i>Total dry extract by densimetry/calculation</i>	OIV-MA-AS2-03B
	Masa volúmica y densidad relativa a 20 °C por densimetría electrónica <i>Specific gravity and density at 20 °C by electronic densimetry</i>	OIV-MA-AS2-01
Sidra, cerveza, bebidas a base de vino y de estos productos <i>Cider, beer, drinks derived from wine and from these products</i>	Extracto seco total por densimetría/cálculo <i>Total dry extract by densimetry/calculation</i>	MT/VI/005 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS2-03B</i>
Bebidas espirituosas, sidra, cerveza, bebidas a base de vino y de estos productos, vinagres <i>Spirit drinks, cider, beer, drinks derived from these products, vinegars</i>	Masa volúmica y densidad relativa a 20 °C por densimetría electrónica <i>Specific gravity and density at 20 °C by electronic densimetry</i>	MT/VI/002 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS2-01</i>
Vino, sidra y bebidas a base de estos productos <i>Wine, cider and drinks derived from these products</i>	Grado alcohólico por densimetría electrónica <i>Alcoholic strenght by electronic densimetry</i>	OIV-MA-AS312-01
Cerveza <i>Beer</i>	Grado alcohólico por densimetría electrónica <i>Alcoholic strenght by electronic densimetry</i>	MT/VI/003 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS312-01</i>

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía de gases

Analysis by method based on gas chromatography techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Vino <i>Wine</i>	Metanol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Methanol by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i> (≥ 50 mg/l)	MT/VI/012 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS312-03A</i>
Bebidas espirituosas <i>Spirit drinks</i>	Metanol y sustancias volátiles por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Methanol and volatile substances by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i>	MT/VI/013 <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (CE) nº 2870/2000 Metodo III.2 Regulation (EC) no. 2870/2000 Method III.2</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía de líquidos

Analysis by method based on liquid chromatography techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Vino <i>Wine</i>	Fructosa, Glucosa y Glicerol por cromatografía de líquidos con detector de índice de refracción (CL-RID) <i>Fructose, Glucose and Glycerol by liquid chromatography with refractive index detector (CL-RID)</i> <i>Fructosa/Fructose ($\geq 2,0$ g/L)</i> <i>Glucosa/Glucose ($\geq 3,0$ g/L)</i> <i>Glicerol/Glycerol ($\geq 3,0$ g/L)</i>	MT/VI/018 <i>Método interno basado en In-house method based on OIV-MA-AS311-03</i>

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

Analysis by method based on molecular spectroscopy techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Vino <i>Wine</i>	Ácido sórbico por espectrofotometría UV-VIS <i>Sorbic acid by spectrophotometry</i> (≥ 25 mg/l)	MT/VI/015 <i>Método interno basado en In-house method based on Am J Enol Vitic 1978 29 217-219</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.

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.

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

Código Validación Electrónica: 41ya28T5mO45xV7374

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**