LABORATORIO DEL CABILDO INSULAR DE TENERIFE

Dirección: C/ Teobaldo Power 9, Güímar, 38500 Santa Cruz de Tenerife
Norma de referencia: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**
Actividad: **Ensayo**
Acreditación nº: **1118/LE2186**
Fecha de entrada en vigor: 07/11/2014

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 8 fecha 26/05/2023)

Instalaciones donde se llevan a cabo las actividades cubiertas por esta acreditación:

Sede Güímar - C/ Teobaldo Power 9, Güímar, 38500 Santa Cruz de Tenerife
Sede El Sauzal - C/ San Simon 51, El Sauzal, 38360 Santa Cruz de Tenerife

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Sede Güímar

Análisis Físico-Químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Grado alcohólico por densimetría electrónica	PT-DET-009 *Método interno basado en OIV-MA-AS312-01A*
	Masa volúmica por densimetría electrónica	PT-DET-010 *Método interno basado en OIV-MA-AS2-01A*
	Extracto seco total por densimetría electrónica (Cálculo)	PT-DET-010 *Método interno basado en OIV-MA-AS2-03B*

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Mosto	pH por potenciometría *(3,0 -7,0 unidades de pH)*	PT-DET-011 *Método interno basado en OIV-MA-AS313-15*

Suspensión Temporal Voluntaria desde 26/05/2023

ENAC es firmante de los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo establecidos en el seno de la European co-operation for Accreditation (EA) y de las organizaciones internacionales de organismos de acreditación, ILAC e IAF (www.enac.es)
Código Validación Electrónica: 9v39TM5z809w460F22
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 volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Mosto	Acidez total por volumetría (valoración potenciométrica) *(≥3,5 g/l en ácido tartárico)*	PT-DET-011 *Método interno basado en OIV-MA-AS313-01*
Vino	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por volumetría (yodometría) *(≥7 mg/l)*	PT-DET-012 *Método interno basado en OIV-MA-AS323-04B*

Análisis mediante métodos basados en técnicas espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥0,1 g/l en ácido acético)*	IT-005 *Método interno basado en OIV-MA-A313-27*
	Ácido L-málico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥0,2 g/l en ácido L-málico)*	*Método interno basado en OIV-MA-A313-26*
	Glucosa+fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥0,3 g/l)*	*Método Interno basado en OIV-MA-A311-10*

Análisis mediante espectroscopía de infrarrojo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Grado alcohólico por espectroscopia infrarroja	IT-006 *Método interno conforme a Resolución OIV/OENO 390*
	Masa volúmica por espectroscopía infrarroja	
	Ácido acético por espectroscopía infrarroja	
	pH por espectroscopía infrarroja	
	Acidez total por espectroscopía infrarroja	
	Glucosa+fructosa por espectroscopía infrarroja	
	Ácido L-málico por espectroscopía infrarroja	

Suspensión Temporal Voluntaria desde 26/01/2023

Sede El Sauzal

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Miel	pH por potenciometría *(3,0 -6,5 unidades de pH)*	PT-DET-105 *Método interno basado en Harmonised methods of the International Honey Commission, Núm. 4*
	Conductividad eléctrica por conductimetría *(0,1 -2,5 mS/cm)*	PT-DET-106 *Método interno basado en Harmonised methods of the International Honey Commission, Núm. 2*

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Miel	Acidez libre por volumetría (valoración potenciométrica) *(≥14 meq/Kg)*	PT-DET-105 *Método interno basado en BOE-A 1986-15960 ANEXO I. Apdo.7*

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Miel	Humedad por refractometría	PT-DET-103 *Método interno basado en Harmonised methods of the International Honey Commission, Núm. 1*
	Color por colorimetría *(≥ 17 mmPfund)*	PT-DET-110 *Método interno basado en método fabricante Hanna equipo C221*

Código Validación Electrónica: 9v39TM5z809w460F22
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 espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Miel	Hidroximetilfurfural por espectrofotometría UV-VIS *(≥3 mg/kg)*	PT-DET-104 *Método interno basado en Harmonised methods of the International Honey Commission, Núm. 5*

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.

Código Validación Electrónica: 9v39TM5z809w460F22
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**