

DOLMAR INNOVA, S.L.

Dirección: Paraje Micalanda, s/n; 26221 Gimileo (LA RIOJA)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **812/LE1607**

Fecha de entrada en vigor: 25/06/2010

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 14 fecha 22/11/2019)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS FÍSICO-QUÍMICOS DE VINOS" (NT-70.05) *:

- **Ensayos para evaluar las características de calidad y ensayos para la exportación:**

- Masa volúmica
- Grado alcohólico adquirido
- Extracto seco total
- Glucosa+Fructosa
- Acidez Total
- Acidez volátil (ácido acético)
- Ácido cítrico
- Alcohol metílico (metanol)
- Dióxido de azufre total
- pH
- Turbidez
- Ácido sórbico
- Contenido en sacarosa
- Cobre
- Plomo
- Cadmio
- Ocratoxina A

*Disponibles en la página web de ENAC

ÁREA FÍSICO-QUÍMICA

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Bebidas alcohólicas Alcoholes Cerveza Bebidas de bajo contenido en alcohol y bebidas sin alcohol	Grado alcohólico por densimetría electrónica	PNT-47-02 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-01A</i>
Vino	pH por potenciometría <i>(2,5 - 4,5 unidades pH)</i>	PNT-05-02 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-15</i>
	Masa volúmica a 20 °C y densidad relativa por densimetría electrónica	PNT-40-02 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-01A</i>
	Extracto seco total por densimetría	PNT-40-02 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-03B</i>
Cerveza	pH por potenciometría <i>(3,0 - 6,0 unidades pH)</i>	PNT-32-01 <i>Método interno basado en BOE-A-1985-21911 ANEXO I, Núm. 7</i>
Agua de consumo	pH por potenciometría <i>(4,0 - 10 unidades pH)</i>	PNT-16-01 <i>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 ANEXO I, Núm. 4</i>
	Conductividad a 20 °C por electrometría <i>(76 - 11.670 µs/cm)</i>	PNT-17-01 <i>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 ANEXO I, Núm. 6</i>
Alimentos	pH por potenciometría <i>(2,0 - 9,2 unidades pH)</i>	PNT-20 -01 Rev. 7 <i>Método interno</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto alimentos con alto contenido en materias volátiles o azúcares)	Humedad por gravimetría	PNT-21-01 Rev. 7 <i>Método interno</i>
Levaduras inactivadas Carbón Polivinilpolipirrolidona (PVPP) Bentonitas Proteínas de origen animal y vegetal Taninos Bicarbonato potásico Manoproteínas Sorbato potásico Celulosa microcristalina		PNT-21-01 <i>Método interno basado en OIV-International technological Codex</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
<p>Cerveza</p> <p>Vino</p> <p>Vinagre y cremas de vinagre</p>	<p>Acidez total por volumetría</p> <p>Cerveza ($\geq 1,00$ g/l de ácido láctico)</p> <p>Vino ($\geq 3,50$ g/l de ácido tartárico)</p> <p>Vinagre y cremas de vinagre (≥ 20 g/l de ácido acético)</p>	<p>PNT-32-01</p> <p><i>Método interno basado en BOE-A-1985-21911 ANEXO I, Núm. 5</i></p> <p>PNT-05-02</p> <p><i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-01</i></p> <p>PNT-51-01</p> <p><i>Método interno basado en Resolución OENO 597-2018</i></p>
Vino	Acidez volátil por volumetría ($\geq 0,20$ g/l de ácido acético)	PNT-58-02 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-02</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por volumetría ($\geq 10\text{mg/l}$)	PNT-10-02 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS323-04A</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo	Turbidez por nefelometría ($\geq 0,10\text{ UNF}$)	PNT-18-01 <i>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 ANEXO I, Núm. 3</i>
Vino		PNT-54-02 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-08</i>
Bebidas espirituosas		<i>Método interno basado en OIV-MA-BS-28</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino (con contenido en glucosa + fructosa < 45 g/L)	Grado alcohólico por espectroscopia infrarroja	PNT-04-02 <i>Método interno conforme a OIV/OENO 390/2010</i>
Vino	Ácido L-málico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,20\text{ g/l}$)	PNT-08-01 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-26</i>
	Glucosa + fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,20\text{ g/l}$)	PNT-09-01 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS311-27</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,10$ g/l)	PNT-07-01 <i>Método interno conforme a resolución OIV/OENO 391/2010</i>
	Ácido cítrico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,10$ g/l)	PNT-41-01 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-09</i>
	Ácido L-láctico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,20$ g/l)	PNT-50-01 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-25</i>
	Ácido ascórbico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) (≥ 25 mg/l)	PNT-57-01 <i>Método interno conforme a resolución OIV/OENO 391/2010</i>
Vino Sangría	Sacarosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,50$ g/l)	PNT-55-01 <i>Método interno conforme a resolución OIV/OENO 391/2010</i>
Vino	Intensidad de color y tonalidad por espectrofotometría UV-VIS	PNT-42-02 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-07B</i>

ÁREA INSTRUMENTAL

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino	Metanol por cromatografía de gases con detector de ionización por llama (CG-FID) (≥ 12 mg/l)	PNT-03-01 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-03A</i>
Mosto Vino	Histamina por cromatografía líquida con detector de masas (LC/MS-MS) ($\geq 1,00$ mg/l)	PNT-45-01 <i>Método interno basado en Journal of Mass Spectrometry, 2014, 49, 819-825</i>
	Ocratoxina A por cromatografía líquida con detector de masas (LC/MS-MS) ($\geq 0,1$ µg/kg)	PNT-46-01 <i>Método interno conforme al Reglamento (CE) nº 401/2006 y sus posteriores modificaciones</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Cerveza Mosto Sidra Vino Vinagre	Residuos de plaguicidas por cromatografía de gases con detector masas (GC/MS-MS) Aldrin (≥ 0,010 mg/l) Kresoxin Metil (≥ 0,010 mg/l) Antraquinona (≥ 0,010 mg/l) Lindane (≥ 0,010 mg/l) Azoxytrobin (≥ 0,010 mg/l) Malation (≥ 0,010 mg/l) Bromopropilato (≥ 0,010 mg/l) Metalaxyl (≥ 0,010 mg/l) Carbaryl (≥ 0,010 mg/l) Metidation (≥ 0,010 mg/l) Chlorprophan (≥ 0,010 mg/l) Metolachlor (≥ 0,010 mg/l) Ciprodinil (≥ 0,010 mg/l) Mirex (≥ 0,010 mg/l) Ciflufenamida (≥ 0,010 mg/l) Molinato (≥ 0,010 mg/l) cis-Chlordane (≥ 0,010 mg/l) Myclobutanil (≥ 0,010 mg/l) Clorpirifos (≥ 0,010 mg/l) Ortofenilfenol (≥ 0,010 mg/l) Clorpirifos –Metil (≥ 0,010 mg/l) Paration-Etil (≥ 0,010 mg/l) Dieldrin (≥ 0,010 mg/l) Pendimetalina (≥ 0,010 mg/l) Dimetomorph (≥ 0,010 mg/l) Pirimetanil (≥ 0,010 mg/l) Endrin (≥ 0,010 mg/l) Procimidona (≥ 0,010 mg/l) Fenarimol (≥ 0,010 mg/l) Proquinacid (≥ 0,010 mg/l) Fenitrotion (≥ 0,010 mg/l) Tetraconazol (≥ 0,010 mg/l) Fenpirazamina (≥ 0,010 mg/l) trans-Chlordane (≥ 0,010 mg/l) Fluopiram (≥ 0,010 mg/l) Triadimefon (≥ 0,010 mg/l) Flusilazol (≥ 0,010 mg/l) Triadimenol (≥ 0,010 mg/l) Heptachlor (≥ 0,010 mg/l) Trifluralin (≥ 0,010 mg/l) Hexachlorobencene (≥ 0,010 mg/l) Zoxamida (≥ 0,010 mg/l) Iprodione (≥ 0,010 mg/l)	PNT-31-01 <i>Método interno conforme a documento SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed</i>
Vino Mosto Vinagre	Residuos de plaguicidas por cromatografía líquida con detector masas (LC/MS-MS) Acetamiprid (≥ 0,010 mg/l) Hexythiazox (≥ 0,010 mg/l) Benalaxyl (≥ 0,010 mg/l) Imidacloprid (≥ 0,010 mg/l) Boscalid (≥ 0,010 mg/l) Indoxacarb (≥ 0,010 mg/l) Carbendazim (≥ 0,010 mg/l) Iprovalicarb (≥ 0,010 mg/l) Chlorantraniliprole (≥ 0,010 mg/l) Isoxaben (≥ 0,010 mg/l) Clofentezine (≥ 0,010 mg/l) Methoxyfenozide (≥ 0,010 mg/l) Cymoxanil (≥ 0,010 mg/l) Metrafenone (≥ 0,010 mg/l) Cycloxydim (≥ 0,010 mg/l) Oryzalin (≥ 0,010 mg/l) Cyhexatin (≥ 0,010 mg/l) Pyraclostrobin (≥ 0,010 mg/l) Diethofencarb (≥ 0,010 mg/l) Quinoxifen (≥ 0,010 mg/l) Diflufenicam (≥ 0,010 mg/l) Secbumeton (≥ 0,010 mg/l) Emamectin (≥ 0,010 mg/l) Spirodiclofen (≥ 0,010 mg/l) Fenoxycarb (≥ 0,010 mg/l) Tebuconazole (≥ 0,010 mg/l) Fenpyroximate (≥ 0,010 mg/l) Tebufenozide (≥ 0,010 mg/l) Fensulfothion (≥ 0,010 mg/l) Thiamethoxam (≥ 0,010 mg/l) Flufenoxuron (≥ 0,010 mg/l) Thiophanate-methyl (≥ 0,010 mg/l) Flumioxazin (≥ 0,010 mg/l)	PNT-44-01 <i>Método interno conforme a documento SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed</i>
Vino	4-etilfenol y 4-etilguaicol por cromatografía de gases con detector de masas (CG/MS) (≥ 15 µg/l)	PNT-38-01 Rev. 6 <i>Método interno</i>
Vino Solución hidroalcohólica Agua	Polihaloanisoles, Polihalofenoles y Geosmina por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (CG-MS/MS) Tricloroanisol (TCA) (≥ 0,50 ng/l) Tetracloroanisol (TeCA) (≥ 0,50 ng/l) Tribromoanisol (TBA) (≥ 0,50 ng/l) Pentacloroanisol (PCA) (≥ 0,50 ng/l) Triclorofenol (TCF) (≥ 0,50 ng/l) Geosmina (≥ 5,00 ng/l)	PNT-37-01 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS315-16 OIV-MA-AS315-17</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Mosto Sidra	Ácido sórbico, Ácido benzoico y Ácido salicílico por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD) $(\geq 5,0 \text{ mg/l})$	PNT-49-01 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-20</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas espectrometría atómica

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Mosto Sidra Cerveza	Plomo y Cadmio por espectroscopía de absorción atómica (atomización electrotérmica) <i>Pb</i> $(\geq 0,030 \text{ mg/l})$ <i>Cd</i> $(\geq 0,003 \text{ mg/l})$	PNT-36-01 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS-322-10</i> <i>OIV-MA-AS-322-12</i>
	Arsénico por espectroscopía de absorción atómica (atomización electrotérmica) <i>As</i> $(\geq 0,030 \text{ mg/l})$	PNT-36-01 Rev. 7 <i>Método interno</i>
Cerveza Mosto Sidra Vino	Cobre, Hierro y Zinc por espectroscopía de absorción atómica (atomización por llama) $(\geq 0,10 \text{ mg/l})$	PNT-36-03 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS322-05A</i> <i>OIV-MA-AS322-06A</i> <i>OIV-MA-AS322-08A</i>

ÁREA ANÁLISIS SENSORIAL

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Vino dulce (excepto espumoso)	<p>evaluación sensorial descriptiva</p> <p>Fase visual</p> <p><i>(escala discontinua 3 niveles)</i></p> <p>Limpidez</p> <p><i>(escala discontinua 4 niveles en rosados y 5 niveles en blancos y tintos)</i></p> <p>Matiz o tonalidad</p> <p><i>(escala discontinua 5 niveles)</i></p> <p>Intensidad de color</p> <p>Fase olfativa</p> <p><i>(escala discontinua 7 niveles)</i></p> <p>Intensidad olfativa</p> <p><i>(escala discontinua 3 niveles)</i></p> <p>Anhídrido sulfuroso Moho-terroso/TCA Oxidación/Acetaldehído Ácido acético/pegamento Reducción/azufrado Herbáceo/vegetal Animal/<i>Brettanomyces</i> Lácteo/mantequilla/queso rancio Iodado Plástico Almendra amarga</p> <p><i>(identificación: presencia/ausencia)</i></p> <p>Frutas de árbol Frutas cítricas Frutas tropicales Frutas rojas y negras Flores blancas Flores rojas Especiado Balsámico Maderas y tostados Confitura/Fruta madura Frutos secos</p>	<p>PNT-29-01 Rev. 19</p> <p><i>Método interno</i></p>
vino	<p>Fase gustativa</p> <p><i>(escala discontinua 3 niveles)</i></p> <p>Anhídrido sulfuroso Moho-terroso/TCA Oxidación/Acetaldehído Ácido acético/pegamento Reducción/azufrado Herbáceo/vegetal Animal/<i>Brettanomyces</i> Lácteo/mantequilla/queso rancio Iodado Plástico Almendra amarga</p> <p><i>(identificación: presencia/ausencia)</i></p> <p>Frutas de árbol Frutas cítricas Frutas tropicales Frutas rojas y negras Flores blancas Flores rojas Especiado Balsámico Maderas y tostados Confitura/Fruta madura Frutos secos</p> <p><i>(escala discontinua 4 niveles)</i></p> <p>Persistencia aromática Cuerpo Dulzor</p> <p><i>(escala discontinua 5 niveles)</i></p> <p>Acidez Alcohol</p> <p><i>(escala discontinua 3 niveles)</i></p> <p>Astringencia Amargor</p>	

ÁREA MICROBIOLOGÍA

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Agua de consumo	Recuento de Coliformes y <i>Escherichia Coli</i> (Filtración)	PNT-19-01 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 9308-1</i>
Vino Mosto estabilizado Sangría Bebidas de bajo contenido en alcohol procedentes del vino	Recuento de bacterias acéticas y levaduras y mohos (Filtración)	PNT-33-01 <i>Método interno basado en Resolución OIV/OENO 206/2010</i>

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia (ELFA)	PNT-24-01 <i>Método interno basado en VIDAS® Easy Salmonella</i>
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia (ELFA)	PNT-25-01 <i>Método interno basado en VIDAS® Listeria monocytogenes II (LMO2)</i>

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas ELISA

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino Bebidas derivadas de vino Vinagre	Ovoalbúmina mediante ELISA sándwich ($\geq 0,15$ mg/l)	PNT-53-01 <i>Método interno basado en kit comercial*</i>
	Caseína mediante técnica ELISA sándwich ($\geq 0,25$ mg/l)	
	Lisozima mediante técnica ELISA sándwich ($\geq 0,05$ mg/l)	

* La información sobre el kit concreto usado por el laboratorio está a disposición de sus clientes.

Análisis de estabilidad de conservas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Estabilidad de conservas	PNT-23-01 <i>Método interno basado en NF V-08-401 NF V-08-408</i>