ASOCIACIÓN INTERPROFESIONAL DEL CERDO IBÉRICO (ASICI)

Dirección: Ctra. De los Santos, (EX101) Km. 4.7. 06300 Zafra (Badajoz)
Norma de referencia: **UNE-EN ISO/IEC 17025: 2017**
Actividad: Ensayo
Acreditación nº: **516/LE1069**
Fecha de entrada en vigor: 10/03/2006

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 6 fecha 27/03/2020)

Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía de gases.

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Tejido adiposo subcutáneo de cerdo Grasa de cerdo	Composición de ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG/FID) Ácido láurico Ácido mirístico Ácido palmítico Ácido palmitoleico Ácido margárico Ácido margaroleico Ácido esteárico Ácido oleico Ácido linoleico Ácido linolénico Ácido aráquico Ácido gadoleico	IT-15 *Método interno basado en Orden PRE/3844/2004 Anexo II*

Categoría I (Actividades "in situ")

PRODUCTO/MATERIAL	ACTIVIDAD	NORMA/PROCEDIMIENTO
Canales de cerdo	Toma de muestra para el ensayo de composición de ácidos grasos	Orden PRE/3844/2004. Anexo 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.

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: JR7MEk8Lr0w3yP84RF
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**