

## LABORATORIO DE ANÁLISIS SENSORIAL DE LA UPV/EHU

Dirección: Centro de Investigación Lascaaray Ikergunea. Avenida Miguel de Unamuno, 3; 01006 Vitoria-Gasteiz (Álava)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **472/LE1020**

Fecha de entrada en vigor: 24/06/2005

### ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 15 fecha 30/01/2026)

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

Centro de Investigación Lascaaray Ikergunea. Avenida Miguel de Unamuno, 3; 01006 Vitoria-Gasteiz (Alava).

Palacio Mendibile, Barrio Mendibile 42; 48940 Leioa (Bizkaia)  
(esta instalación consiste únicamente en una sala de cata)

#### Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Análisis sensorial descriptivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Queso D.O.P. Idiazabal	<p>Análisis sensorial</p> <p><b>Parámetros olfato-gustativos y textura</b> (escala discontinua 7 niveles)</p> <p>Olor Textura Sabor Persistencia</p> <p>(identificación) Características adecuadas Características no del todo adecuadas Defectos</p> <p><b>Parámetros de apariencia</b> (escala discontinua 7 niveles)</p> <p>Forma Corteza Color de la pasta Ojos</p> <p>(identificación) Características adecuadas Características no del todo adecuadas Defectos</p>	<p>PNTM-01 Ed.18</p> <p>Método interno</p>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vino tinto joven elaborado en la Rioja Alavesa	Análisis sensorial <b>Fase olfativa</b> <i>(escala discontinua 7 niveles)</i> Intensidad de olor Complejidad de olor <i>(identificación)</i> Descriptores de olor Defectos de olor <b>Fase gustativa</b> <i>(escala discontinua 7 niveles)</i> Intensidad de aroma Complejidad de aroma Equilibrio - cuerpo Persistencia global <i>(identificación)</i> Descriptores de aroma Defectos de aroma Aristas de Equilibrio Defectos de Persistencia global <b>Fase visual</b> <i>(escala discontinua 7 niveles)</i> Matiz Intensidad de color	PNTM-03 Ed.11 <i>Método interno</i>
Txakoli D.O.P. Araba, D.O.P. Bizkaia (excepto aparta berezia), D.O.P. Getaria	Análisis sensorial <b>Fase olfativa</b> <i>(escala discontinua 7 niveles)</i> Intensidad de olor Complejidad de olor <i>(identificación)</i> Descriptores de olor Defectos de olor <b>Fase gustativa</b> <i>(escala discontinua 7 niveles)</i> Intensidad de aroma Complejidad de aroma Equilibrio - cuerpo Persistencia global <i>(identificación)</i> Descriptores de aroma Defectos de aroma Aristas de Equilibrio Defectos de Persistencia global <b>Fase visual</b> <i>(escala discontinua 7 niveles)</i> Apariencia <i>(identificación)</i> Características de apariencia	PNTM-05 Ed.5 <i>Método interno</i>