LABORATORIO DE CONTROL OFICIAL AGROALIMENTARIO DE LA JUNTA DE ANDALUCÍA EN GRANADA

Dirección: Av. Diputación s/n; 18230 Atarfe (Granada)
Norma de referencia: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**
Actividad: **Ensayo**
Acreditación nº: **276/LE507**
Fecha de entrada en vigor: 18/05/2001

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 41 fecha 28/10/2026)

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS FÍSICO-QUÍMICOS DE ACEITES DE OLIVA Y DE ACEITES DE ORUJO DE OLIVA" (NT-70.06)*:

- **Ensayos físico-químicos y de valoración organoléptica para las características de calidad y pureza de los aceites de oliva:**
  - Acidez
  - Índice de peróxidos
  - Espectrofotometría en el ultravioleta
  - Ésteres etílicos
  - Humedad y materias volátiles
  - Impurezas insolubles en éter de petróleo
  - Composición de ácidos grasos
  - Isómeros trans de los ácidos grasos
  - Estigmastadienos
  - ΔECN42
  - Monopalmitato de 2-glicerilo
  - Composición esterólica y esteroles totales
  - Eritrodiol y uvaol
  - Ceras
  - Alcoholes alifáticos y triterpénicos
  - Valoración organoléptica

***Disponibles en la página web de ENAC**

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/entidades-acreditadas/confirmar-validez-de-la-acreditacion o haciendo clic **aquí**
Electronic Validation Code: 3s60j868m4pgg2c65i
ENAC is signatory to the Mutual Recognition Agreements established within the European co-operation for Accreditation (EA) and Global Accreditation Cooperation Incorporated (GLOBAL ACI) (see www.enac.es).

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGÍA

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Piensos	Recuento en placa de microorganismos a 30 ºC	ISO 4833-1 ISO 4833-2
	Recuento en placa de enterobacterias	ISO 21528-2
	Recuento en placa de coliformes	ISO 4832
	Recuento en placa de *Escherichia coli* ß-glucuronidasa positivo	ISO 16649-2
	Recuento en placa de *Clostridium spp.* sulfitoreductores	ISO 15213-1
	Recuento en placa de *Clostridium perfringens*	ISO 15213-2
	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos	UNE-EN ISO 6888-2
	Recuento en placa de estreptococos fecales	ME 52 *Método interno basado en UNE-EN ISO 7899-2*
	Recuento en placa de *Bacillus cereus* presuntivo a 30 ºC	UNE-EN ISO 7932
	Recuento en placa de mohos y levaduras	FDA BAM Capítulo 18
	Detección de Estafilococos coagulasa positivos	UNE-EN ISO 6888-3
	Detección de enterobacterias	ISO 21528-1
	Detección de *Salmonella* spp.	ISO 6579-1
	Detección de *Listeria monocytogenes*	FDA BAM Capítulo 10
	Detección de *Escherichia coli*	ISO 16649-3
Heces Calzas Polvo Hisopos Toallitas Gamuzas	Detección de *Salmonella* spp.	ISO 6579-1
Leche Biopsia de linfonódulos	Detección de *Brucella* spp.	ME-14 *Método interno conforme a Manual terrestre de la OMSA. Capítulo 3.1.4*

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas envasadas	Recuento en placa de microorganismos cultivables a 22 ºC y 36 ºC	UNE-EN ISO 6222
	Recuento de enterococos intestinales *(Filtración)*	UNE-EN ISO 7899-2
Aguas de consumo Aguas envasadas	Recuento de coliformes y *Escherichia coli* *(Filtración)*	Orden SCO/778/2009 UNE-EN ISO 9308-1
Aguas superficiales Aguas subterráneas		PNTe/GRANA/bya033 *Método interno basado en Orden SCO/778/2009 UNE-EN ISO 9308-1*

Serotipado de cepas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Cultivo de *Salmonella* spp.	Serotipado de colonias de *Salmonella* spp. S. *Enteritidis* S. *Typhimurium* S. *Hadar* S. *Virchow* S. *Infantis*	ISO/TR 6579-3

DEPARTAMENTO DE SEROLOGÍA

Análisis mediante métodos basados en técnicas de fijación del complemento

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Suero de bovino, ovino, caprino y porcino	Detección de anticuerpos frente a *Brucella* por fijación del complemento	Real Decreto 2611/1996 y sus posteriores modificaciones Anexo 2 Apartado 2.3

Análisis mediante métodos basados en técnicas de aglutinación

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Suero de bovino, ovino, caprino y porcino	Detección de anticuerpos frente a *Brucella* por rosa de Bengala (en placa)	Real Decreto 2611/1996 y sus posteriores modificaciones Anexo 2 Apartado 2.5

DEPARTAMENTO DE SENSORIAL

Análisis sensorial descriptivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites de oliva vírgenes	Valoración organoléptica	COI/T.20/Doc. n.º 15

DEPARTAMENTO DE ACEITES Y GRASAS

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Prueba espectrofotométrica en el ultravioleta	COI/T.20/Doc. n.º 19

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Ácidos grasos libres (acidez) por volumetría (método en frío)	COI/T.20/Doc. n.º 34
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva Aceites de semilla	Índice de peróxidos por volumetría	COI/T.20/Doc. n.º 35
	Humedad y materias volátiles por gravimetría	UNE-EN ISO 662 Método B
	Impurezas insolubles por gravimetría	UNE-EN ISO 663
	Materia insaponificable por gravimetría	UNE-EN ISO 3596
Aceites de semillas	Grado de acidez por volumetría	BOE-A-1977-16116 Anexo I Apdo. 10
Aceitunas Orujos de aceitunas	Humedad por gravimetría	ME 39 *Método interno basado en UNE 55031*
Aceitunas	Acidez de la grasa por volumetría	ME 39 *Método interno basado en* COI/T.20/Doc. n.º 34

Análisis mediante métodos basados en técnicas de resonancia magnética nuclear

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceitunas Orujos de aceitunas	Grasa por resonancia magnética nuclear (RMN)	ME 39 *Método interno*

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Diferencia entre el contenido real por cromatografía líquida y el contenido teórico de triglicéridos con ECN_{42} (ΔECN_{42})	COI/T.20/Doc. n.º 20
	Ceras por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	COI/T.20/ Doc nº 28
	Esteres etílicos de los ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	
	Estigmastadienos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	COI/T.20/Doc. n.º 11
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva (continuación)	Composición esterólica y contenido en esteroles totales por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	COI/T.20/Doc. n.º 26
	Eritrodiol y uvaol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	
	Esteres metílicos de los ácidos grasos (incluidos isómeros trans de los ácidos grasos) por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	COI/T.20/Doc. n.º 33
	Alcoholes alifáticos y triterpénicos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	COI/T.20/Doc. n.º 26
Aceites vegetales (incluidos los aceites de oliva y de orujo de oliva)	Monopalmitato de 2-glicerilo por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	COI/T.20/Doc. n.º 23
Aceites de semillas	Eritrodiol y uvaol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	ME 34*Método interno basado en COI/T.20/Doc. n.º 26*
	Composición esterólica y contenido en esteroles totales por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) Colesterol — Brasicasterol Campesterol — Estigmasterol β-Sitosterol — Δ-7-Estigmastenol	
Aceites de semillas	Composición de ésteres metílicos de ácidos grasos (incluidos isómeros trans de los ácidos grasos oleico, linoleico y linolénico) por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) A. Mirístico — A. Linoleico A. Palmítico — A. Linolénico A. Palmitoleico — A. Araquídico A. Heptadecanoico — A. Eicosenoico A. Heptadecenoico — A. Behénico A. Esteárico — A. Lignocérico A. Oleico	ME 33 *Método interno basado en COI/T.20/Doc. n.º 33*

DEPARTAMENTO DE PRODUCCIÓN ANIMAL

Análisis mediante métodos basados en técnicas espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche cruda de cabra	Grasa por espectroscopia infrarroja	ME-06 *Método interno basado en método fabricante equipo Milkoscan ™ 7RM y Milkoscan ™ FT+*
	Proteína por espectroscopia infrarroja	
	Extracto seco total por espectroscopia infrarroja	

Análisis mediante métodos basados en técnicas de citometría

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche cruda de cabra	Recuento de células somáticas por citometría de flujo y fluorescencia	ME-07 *Método interno basado en método fabricante equipo Fossomatic ™ 7 y Fossomatic ™ FC*

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.

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/entidades-acreditadas/confirmar-validez-de-la-acreditacion o haciendo clic **aquí**
Electronic Validation Code: 3s60j868m4pgg2c65i