

ANALIZA CONTROL DE CALIDAD, S.L.

Dirección: Centro Europeo de Empresas. Aeropuerto de Burgos, 28 - 29; 09007 Burgos

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **552/LE1333**

Fecha de entrada en vigor: 20/06/2008

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 13 fecha 17/01/2020)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|--|-------------------------|---|
| Piensos y sus materias primas (excepto productos lácteos; sustancias minerales y mezclas compuestas predominantemente de sustancias minerales; grasas y aceites minerales y vegetales; semillas y frutos oleaginosos; piensos compuestos que contengan más del 4% sacarosa o lactosa; productos cerealísticos hidrolizados; semillas de malta; lonchas de remolacha desecadas; pescado; azúcares solubles y piensos compuestos que contengan más del 25 % de sales minerales que contengan agua de cristalización) | Humedad por gravimetría | PNT-LACC-FQ/006 <i>Método interno basado en Reglamento (CE) nº 152/2009 Anexo II A</i> |
| Productos cárnicos | | PNT-LACC-FQ/038 <i>Método interno basado en ISO 1442</i> |
| Pan y productos de bollería | | PNT-LACC-FQ/032 <i>Método interno basado en AOAC 926.05, AOAC 935.36</i> |
| Cereales y sus harinas | | PNT-LACC-FQ/033 <i>Método interno basado en ICC Standard 110/1</i> |

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|--|---|--|
| Galletas | Humedad por gravimetría | PNT-LACC-FQ/020 <i>Método interno basado en BOE-A-1987-26230 Anexo I Num 2</i> |
| Pastas alimenticias | | PNT-LACC-FQ/027 <i>Método interno basado en BOE-A-1987-21011 Anexo I Num 2</i> |
| Patatas fritas y aperitivos | | PNT-LACC-FQ/175 <i>Método interno basado en Reglamento (CE) nº 152/2009 Anexo III A</i> |
| Espicias | | PNT-LACC/FQ 177 <i>Método interno basado en ISO 3632-2. Apartado 7</i> |
| Espicias | Extracto etéreo por gravimetría | PNT-LACC/FQ 176 <i>Método interno basado en UNE ISO 1108</i> |
| Quesos | Grasa por gravimetría | PNT-LACC/FQ 048 <i>Método interno basado en ISO 1735/IDF</i> |
| | Extracto seco por gravimetría | PNT-LACC/FQ 047 <i>Método interno basado en ISO 5534/IDF</i> |
| Alimentos (excepto productos lácteos) Piensos y sus materias primas | Grasa por gravimetría (método Randall) | PNT-LACC/FQ 210 <i>Método interno basado en ISO/11085</i> |
| Alimentos Piensos y sus materias primas | Proteína bruta por volumetría (método Kjeldahl) | PNT-LACC/FQ 034 <i>Método interno basado en ICC Standard 105/2</i> |
| Alimentos | Azúcares totales por volumetría | PNT-LACC/FQ 087 <i>Método interno basado en BOE-A-1979-21118 Anejo II Núm. 11</i> |

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|--|
| Piensos compuestos y materias primas Cereales Harinas | Nitrógeno/Proteína por conductividad térmica (método Dumas) | PNT-LACC/FQ 222 <i>Método interno basado en AOAC 990.03</i> |

Análisis mediante métodos basados en espectrometría atómica

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|--|
| Alimentos | Sodio por fotometría de llama <i>($\geq 5,0$ mg/100 g)</i> | PNT-LACC/FQ 208 <i>Método interno basado en AOAC 985.35</i> |
| Cereales y derivados Productos de la pesca | Plomo y Cadmio por espectrofotometría de absorción atómica (atomización electrotérmica) <i>Pb: ($\geq 0,04$ mg/kg) Cereales y derivados</i> <i>Pb: ($\geq 0,06$ mg/kg) Productos de la pesca</i> <i>Cd: ($\geq 0,02$ mg/kg)</i> | PNT-LACC/FQ 207 <i>Método interno basado en AOAC 999.10</i> |
| Productos de la pesca | Mercurio por espectroscopía de absorción atómica (combustión directa y amalgamado en oro) <i>($\geq 0,050$ mg/kg)</i> | PNT-LACC/FQ 217 rev.2 <i>Método interno</i> |
| Pescados, moluscos, crustáceos y cefalópodos | Metilmercurio por espectroscopía de absorción atómica (combustión directa y amalgamado en oro) <i>($\geq 0,080$ mg/kg como Hg)</i> | PNT-LACC/FQ 218 <i>Método interno basado en JRC Technical Report 80259 EN</i> |

ÁREA DE MICROBIOLOGÍA

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

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|--|--|---|
| Alimentos Piensos y sus materias primas | Detección y recuento en placa de microorganismos a 30 °C | PNT-LACC/MI 003 <i>Método interno basado en UNE-EN ISSO 4833-1</i> |

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|--|--|
| Alimentos Piensos y sus materias primas | Detección y recuento en placa de coliformes presuntivos a 30 °C | PNT-LACC/MI 006 <i>Método interno basado en NF V-08-050</i> |
| | Detección y recuento en placa de enterobacterias presuntivas a 30 °C | PNT-LACC/MI 008 <i>Método interno basado en NF-V-08-054</i> |
| | Detección y recuento en placa de <i>Staphylococcus coagulasa</i> positivo | PNT-LACC/MI 011 <i>Método interno basado en NF V-08-057-1</i> |
| | Detección y recuento en placa de <i>Escherichia Coli</i> β -glucuronidasa positivo | PNT-LACC/MI 009 <i>Método interno basado en NF-ISO 16649-2</i> |
| | Detección y recuento en placa de <i>Clostridium perfringens</i> | PNT-LACC/MI 005 <i>Método interno basado en UNE-EN ISSO 7937</i> |
| | Investigación de <i>Salmonella</i> spp. | PNT-LACC/MI 015 <i>Método interno basado en ISO 6579-1</i> |
| | Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i> | PNT-LACC/MI 014 <i>Método interno basado en ISO 11290-1</i> |
| | Investigación de <i>Listeria</i> spp. | |
| Heces de aves Calzas Fondos de caja Polvo Paños | Aislamiento e Identificación de <i>Salmonella</i> spp. | PNT-LACC/MI 048 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 6579-1</i> |
| Placas de contacto Rodac | Detección y recuento de microorganismos a 30 °C | PNT-LACC/MI 049 <i>Método interno basado en ISO 18593</i> |
| | Detección y recuento de enterobacterias presuntivas a 30 °C | PNT-LACC/MI 050 <i>Método interno basado en ISO 18593</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.