

LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE EXTREMADURA

Dirección: C/ Arroyo de Valhondo, 2; 10071 Cáceres (CÁCERES)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **604/LE1182**

Fecha de entrada en vigor: 21/07/2007

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 13 fecha 06/02/2023)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

DEPARTAMENTO DE AGUAS

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---------------------------------------|---|---|
| Aguas de consumo Aguas no tratadas | Conductividad eléctrica a 20 °C <i>(135 – 11650 µS/cm)</i> | PEE-301 <i>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 Anexo I, Núm. 6</i> |
| | pH mediante potenciometría <i>(2 – 11 uds. de pH)</i> | PEE-303 <i>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 Anexo I, Núm. 4</i> |
| | Amonio por electrodo selectivo <i>(≥ 0,15 mg/l)</i> | PEE-306 <i>Método interno basado en APHA Método 4500-NH₃F</i> |

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|--------------------------------------|---|--|
| Aguas de consumo Agua no tratadas | Nitritos por espectrofotometría UV-VIS ($\geq 0,02$ mg/l) | PEE-302 <i>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 Anexo I, Núm. 19</i> |
| | Nitratos por espectrofotometría UV-VIS (≥ 5 mg/l) | PEE-305 <i>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 Anexo I, Núm. 18</i> |

DEPARTAMENTO DE LÁCTEOS Y DERIVADOS

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|------------------------------------|-------------------------------|---|
| Queso | Extracto seco por gravimetría | PE E-200 <i>Método interno basado en ISO 5534</i> |
| Leche cruda y tratada térmicamente | | PE E-201 <i>Método interno basado en ISO 6731</i> |
| Queso | Materia grasa por gravimetría | PE E-202 <i>Método interno basado en ISO 23319</i> |
| Leche cruda y tratada térmicamente | | PE E-203 <i>Método interno basado en ISO 1211</i> |

DEPARTAMENTO DE GRASAS

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|----------------------------------|--|--|
| Aceites de oliva | Ácidos grasos libres (acidez) por volumetría (método frío) | COI/T.20/Doc. n.º 34 |
| Aceites de vegetales comestibles | | PE E-403 <i>Método interno basado en COI/T.20/Doc. n.º 34</i> |

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 FERTILIZANTES

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|--|
| Abonos inorgánicos o minerales | Potasio soluble en agua por gravimetría | UNE-EN 15477 |
| Abonos inorgánicos o minerales Abonos órgano-minerales | Fósforo soluble en ácidos minerales por gravimetría | UNE-EN 15959 |
| Abonos sólidos inorgánicos o minerales Abonos sólidos órgano-minerales | Nitrógeno total por volumetría (método Kjeldahl) | PEE-902 <i>Método interno basado en BOE-A-1981-23562 Anexo IV, Núm. 6(A),6(B)</i> |

DEPARTAMENTO DE PIENSOS

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---------------------------------------|-----------------------------|--|
| Piensos Materias primas de piensos | Grasa bruta por gravimetría | PE E-800 <i>Método interno basado en Reglamento (CE) 152/2009 Anexo III. Apdo H</i> |
| | Humedad por gravimetría | PE E-802 <i>Método interno basado en Reglamento (CE) 152/2009 Anexo III. Apdo A</i> |
| | Cenizas por gravimetría | PE E-803 <i>Método interno basado en Reglamento (CE) 152/2009 Anexo III. Apdo M</i> |
| | Fibra bruta por gravimetría | PE E-805 <i>Método interno basado en Reglamento (CE) 152/2009 Anexo III. Apdo I</i> |

Análisis físico-químicos

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---------------------------------------|--|---|
| Piensos Materias primas de piensos | Proteína bruta por combustión y detector de conductividad térmica (método Dumas) | PE E-801 <i>Método interno basado en método fabricante LECO equipo FP528</i> |

DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGÍA

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 emvasadas | Recuento en placa de microorganismos cultivables a 22 °C y 36 °C | UNE-EN ISO 6222 |
| Aguas de pozo Aguas de piscina Aguas manantial/fuente | Recuento de enterococos intestinales <i>(Filtración)</i> | UNE-EN ISO 7899-2 |
| Aguas de consumo Aguas emvasadas | Recuento de coliformes totales y <i>Escherichia coli</i> <i>(Filtración)</i> | UNE-EN ISO 9308-1 |
| Aguas de pozo Aguas de piscina Aguas manantial/fuente | | PE E-104 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 9308-1</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.