

## 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: 21/09/2007

### ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 15 fecha 06/09/2024)

#### 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-NH<sub>3</sub> F</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 ( $\geq 5$ 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 UNE EN ISO 23319</i>
Leche cruda y tratada térmicamente		PE E-203  <i>Método interno basado en ISO 23318</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 (salvo aditivos, forrajes y materias primas minerales)	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 (salvo aditivos, forrajes y materias primas minerales)	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.