

INSTITUTO MADRILEÑO DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO RURAL AGRARIO Y ALIMENTARIO (IMIDRA)

Laboratorio Alimentario

Dirección: Finca El Encín, Autovía del Noreste A-2, Km 38.200, 28805 Alcalá de Henares (Madrid)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **402/LE868**

Fecha de entrada en vigor: 06/02/2004

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 18 fecha 31/03/25)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Análisis físico-químicos

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|-----------------------------|---|---|
| Vino | Grado alcohólico por densimetría electrónica | OIV-MA-AS312-01 Método B |
| | Extracto seco total por densimetría | OIV-MA-AS2-03B |
| | Masa volúmica y densidad relativa por densimetría electrónica | PNTE/03 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-01</i> <i>Método B</i> |

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|-----------------------------|---|--|
| Vino | pH por potenciometría <i>(2,8 – 4,2 uds. pH)</i> | PNTE/06 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-15</i> |

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|-----------------------------|-------------------------------|--|
| Vino | Acidez volátil por volumetría | PNTE/02 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-02</i> |
| | Acidez total por volumetría | OIV-MA-AS313-01 |

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|-----------------------------|---|---|
| Vino (continuación) | Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por volumetría Dióxido de azufre libre (≥ 5 mg/l) Dióxido de azufre total (≥ 8 mg/l) | PNTE/07 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS323-04B</i> |
| | Azúcares reductores por volumetría | PNTE/05 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS311-01</i> |
| Aceites de oliva | Ácidos grasos libres por volumetría (método en frío) | COI/T.20/Doc. n.º 34 |
| | Índice de peróxidos por volumetría | COI/T.20/Doc. n.º 35 |

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|--|-------------------------------|
| Aceites de oliva (excepto aceites de orujo) | Prueba espectrofotométrica en el ultravioleta (K_{270} , K_{232} , ΔK) | COI/T.20/Doc. n.º 19 |

Análisis sensorial pruebas descriptivas

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

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.