ANALIZA CONTROL DE CALIDAD, S.L.

Dirección: Calle Vitoria nº274, nave 49, Naves Taglosa - Polígono industrial de Gamonal-Villimar 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. 23 fecha 20/06/2025)

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 (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 *Método interno basado en Reglamento (CE) nº 152/2009 Anexo III A*
Alimentos (excepto café, extractos de café, leche en polvo, queso, mantequilla y alimentos con un alto contenido en azúcar)		PNT-LACC/FQ 081 Rev.5 *Método interno*
Especias	Extracto etéreo por gravimetría	PNT-LACC/FQ 176 *Método interno basado en UNE ISO 1108*

ENAC es firmante de los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo establecidos en el seno de la European co-operation for Accreditation (EA) y de las organizaciones internacionales de organismos de acreditación, ILAC e IAF (www.enac.es)
Código Validación Electrónica: 380949900684F0s07m
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/web/enac/validacion-electronica o haciendo clic **aquí**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto productos lácteos) Piensos	Grasa por gravimetría	PNT-LACC/FQ 210 Rev.5 *Método interno*
Quesos		PNT-LACC/FQ 048 *Método interno basado en ISO 23319*
	Extracto seco por gravimetría	PNT-LACC/FQ 047 *Método interno basado en ISO 5534/IDF 4*
Alimentos Piensos	Proteína por volumetría (método Kjeldahl)	PNT-LACC/FQ 034 Rev. 10 *Método interno*
Alimentos	Azúcares totales por volumetría	PNT-LACC/FQ 087 Rev. 5 *Método interno*
	Cenizas por gravimetría	PNT-LACC/FQ 247 Rev.4 *Método interno*
	Fibra alimentaria (fracciones de alto peso molecular) por método enzimático-gravimétrico	PNT-LACC/FQ 246 *Método interno basado en AOAC985.29*
Alimentos (excepto productos lácteos, café, extractos de café y alimentos con un alto contenido en azúcar)	Valor energético (por cálculo)	PNT-LACC/FQ 223 *Método interno basado en Reglamento (CE) 1169/2011*
	Hidratos de carbono (por cálculo)	PNT-LACC/FQ 223 *Método interno basado en Food energy-methods of analysis and conversion factors, FAO Food and Nutrition Paper*
Harina de trigo (excepto harina de trigo integral)	Gluten húmedo, seco e índice de glúten (glúten index) mediante gravimetría	PNT-LACC/FQ076 *Método interno basado en* *UNE-EN ISO 21415-2* *UNE-EN ISO 21415-4*

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos compuestos y materias primas Cereales Harinas Pan y productos de bollería Snacks Galletas	Nitrógeno/Proteína por conductividad térmica (método Dumas)	PNT-LACC/FQ 222 *Método interno basado en AOAC 990.03*

Análisis mediante métodos basados en espectrometría atómica

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

Código Validación Electrónica: 380949900684F0s07m
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/web/enac/validacion-electronica o haciendo clic **aquí**

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Azúcares (suma de Maltosa, Sacarosa, D-Glucosa, D-Fructosa, Lactosa y D-galactosa) por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) *(≥0.25%)*	PNT-LACC/FQ294 *Método interno basado en Biosystems kits Maltose/Sucrose/D-Glucose/D-Fructose Lactose/D-Galactose*

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites y grasas Grasa extraída de alimentos y piensos	Composición relativa de ácidos grasos por cromatografía de detector de ionización de llama (GC-FID) Ácido butírico Ácido caproico Ácido caprílico Ácido cáprico Ácido undecanoico Ácido láurico Ácido tridecanoico Ácido mirístico Ácido miristoleico Ácido pentadecanoico Ácido pentadecenoico Ácido palmítico Ácido palmitoleico Ácido margárico Ácido margaroleico Ácido esteárico Ácido elaídico Ácido vaccenicotrans Ácido petroselaidico Ácido oleico Ácido petroselínico Ácido vaccenico cis Ácido linoelaidico Ácido cis-9,trans-12octadienoico Ácido trans-9,cis-12octadienoico Ácido linoleico Ácido Gamma linolénico Ácido linolénico Ácido araquídico Ácido gadoleico Ácido heneicosanoico Ácido eicosadienoico Dihomo-gamma-linolenico Ácido eicosatrienoico Ácido araquidónico Ácido behénico Ácido erúcico Ácido eicosapentanoico Ácido tricosanoico Ácido docosadienoico Ácido lignocérico Ácido nervónico Ácido clupanodónico Ácido cervónico	PNT-LACC/FQ 179 Rev.7 *Método interno*

Código Validación Electrónica: 380949900684F0s07m
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/web/enac/validacion-electronica o haciendo clic **aquí**

Propiedades reológicas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Harina de trigo	Propiedades reológicas por método alveográfico (alveograma) *Fuerza (W)* *Equilibrio (P/L)* *Tenacidad (P)* *Índice de hinchado (G)* *Extensibilidad (L)*	PNT-LACC/FQ 092 *Método interno basado en UNE-EN ISO 27971*
	Propiedades reológicas por método alveográfico con investigación de la degradación por el ataque de pentatómidos (alveograma con degradación) *Fuerza (W)* *Equilibrio (P/L)* *Tenacidad (P)* *Índice de hinchado (G)* *Extensibilidad (L)*	

Código Validación Electrónica: 380949900684F0s07m
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/web/enac/validacion-electronica o haciendo clic **aquí**

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	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C	PNT-LACC/MI 003 *Método interno basado en UNE-EN ISO 4833-1*
	Recuento en placa de coliformes presuntivos a 30 °C	PNT-LACC/MI 006 *Método interno basado en NF V-08-050*
	Recuento en placa de enterobacterias presuntivas a 30 °C	PNT-LACC/MI 008 *Método interno basado en NF-V-08-054*
	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos	PNT-LACC/MI 011 *Método interno basado en UNE-EN ISO 6888-1*
	Recuento en placa de *Escherichia coli* β-glucuronidasa positivo	PNT-LACC/MI 009 *Método interno basado en NF-ISO 16649-2*
	Recuento en placa de *Clostridium perfringens*	PNT-LACC/MI 005 *Método interno basado en UNE-EN ISO 15213-2*
	Recuento en placa de *Listeria monocytogenes*	PNT-LACC/MI 037 *Método interno basado en ISO 11290-2*
	Detección de *Listeria monocytogenes*	PNT-LACC/MI 014 *Método interno basado en ISO 11290-1*
	Detección de *Listeria* spp.	
	Detección de *Salmonella* spp.	PNT-LACC/MI 015 *Método interno basado en ISO 6579-1*
Heces de aves Calzas Fondos de caja Polvo Paños	Detección de *Salmonella* spp.	PNT-LACC/MI 048 *Método interno basado en UNE-EN ISO 6579-1*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Placas de contacto	Recuento de microorganismos a 30 °C	PNT-LACC/MI 049 *Método interno basado en UNE-EN ISO 4833-1*
	Recuento de enterobacterias presuntivas a 30 °C	PNT-LACC/MI 050 *Método interno basado en NF V-08-050*
Esponjas Hisopos	Detección de *Listeria monocytogenes*	PNT-LACC/MI 072 *Método interno basado en ISO 11290-1*

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.

Código Validación Electrónica: 380949900684F0s07m
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/web/enac/validacion-electronica o haciendo clic **aquí**