

## SERVICIO REGIONAL DE INVESTIGACION Y DESARROLLO AGROALIMENTARIO DEL PRINCIPADO DE ASTURIAS (SERIDA)

Dirección: Carretera de Oviedo, s/n; 33300 Villaviciosa (Asturias)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **430/LE930**

Fecha de entrada en vigor: 30/07/2004

### ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 22 fecha 18/07/2024)

#### Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

#### LABORATORIO DE NUTRICIÓN ANIMAL

Análisis mediante métodos basados en técnicas de gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos y sus materias primas	Humedad por termogravimetría	PNTNA-G-025
	Cenizas brutas por termogravimetría	<i>Método interno basado en Reglamento (CE) nº152/2009 Anexo III Apdos. A y M</i>
	Nitrógeno/proteína bruta por volumetría (método Kjeldahl)	PNTNA-G-012  <i>Método interno basado en Reglamento (CE) nº152/2009 Anexo III Apdo. C</i>
	Grasa bruta por gravimetría (método Soxhlet)	PNTNA-G-006  <i>Método interno basado en Reglamento (CE) nº152/2009 Anexo III Apdo. H</i>
	Fibra bruta por gravimetría	PNTNA-G-019  <i>Método interno basado en Reglamento (CE) nº152/2009 Anexo III Apdo. I</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos y sus materias primas	Fibra neutro detergente por gravimetría	PNTNA-G-020 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 16472</i>
	Fibra ácido detergente por gravimetría	PNTNA-G-021 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 13906</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos y sus materias primas	Almidón por método electroquímico	PNTNA-G-015 Rev. 10 <i>Método interno</i>
	Nitrógeno/proteína bruta por combustión y detector de conductividad (Método Dumas)	PNTNA-G-010 <i>Método interno basado en Método fabricante LECO equipo FP-528</i>
Forrajes verdes y conservados	pH por potenciometría <i>(3 - 8,5 unidades de pH)</i>	PNTNA-G-008 Rev. 10 <i>Método interno</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos	Fósforo por espectrofotometría UV-VIS (≥ 0,1 %)	PNTNA-I-002  <i>Método interno basado en Reglamento (CE) nº152/2009 Anexo III Apdo. P</i>
Piensos compuestos de rumiantes  Mezclas completas uni-feed  Forrajes verdes y conservados: ensilados de maíz, ensilados de hierba, henos de alfalfa, henos de hierba, forrajes verdes, maíz forrajero	Parámetros nutritivos por espectroscopia infrarroja  Piensos compuestos de rumiantes y Mezclas completas uni-feed:  <i>Materia seca residual</i> <i>Cenizas</i> <i>Proteína bruta</i> <i>Grasa bruta</i> <i>Fibra bruta</i> <i>Almidón</i>  Forrajes verdes y conservados:  <i>Materia seca residual</i> <i>Cenizas</i> <i>Proteína bruta</i> <i>Fibra neutro detergente</i> <i>Fibra ácido detergente</i> <i>Fibra bruta</i> <i>Almidón</i>	PNTNA-NIR-001 <i>Método interno conforme a UNE-EN ISO 12099</i>

## LABORATORIO DE SIDRAS Y DERIVADOS

### Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sidra Vino Mosto	Masa volúmica y densidad relativa y grado Brix a 20 °C por densimetría electrónica	PNT-E-01  <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-01A</i>
Sidra Vino	Grado alcohólico por densimetría electrónica	PNT-E-03  <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-01A</i>
	Medida de la sobrepresión en botella por método manométrico	PNT-E-011  <i>Método interno basado en OIV-MA-AS314-02</i>
Bebidas espirituosas	Grado alcohólico por densimetría electrónica	PNT-E-08  <i>Método interno basado en OIV-MA-BS-01 OIV-MA-BS-04</i>

### Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sidra Vino Mosto	pH por potenciometría  <i>(2,00 - 5,00 unidades de pH)</i>	PNT-E-02  <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
Sidra Mosto	Acidez total por volumetría	PNT-E-04  <i>Método interno basado en ISO 750</i>
Sidra Vino		PNT-E-05  <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-01</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sidra Vino	Acidez volátil por volumetría	PNT-E-06  <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-02</i>
Sidra	Dióxido de azufre total por volumetría (método de Ripper) ( $\geq 10$ mg/l)	PNT-E-09  <i>Método interno basado en OIV-MA-AS323-04B</i>
Vino	Dióxido de azufre total por volumetría (método de Paul) ( $\geq 10$ mg/l)	PNT-E-07  <i>Método interno basado en OIV-MA-AS323-04A</i>
Vinagres	Acidez total por volumetría	PNT-E-13  <i>Método interno basado en Resolución OENO 52/2000</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sidra Vino Mosto	Azúcares por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (CL-RID)  <i>Sacarosa</i> ( $\geq 1,0$ g/l) <i>Glucosa</i> ( $\geq 1,0$ g/l) <i>Fructosa</i> ( $\geq 3,0$ g/l)	PNT-E-17  <i>Método interno basado en Resolución OENO 552/2016</i>
	Polialcoholes por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (CL-RID)  <i>1,3-propanodiol</i> ( $\geq 0,2$ g/l) <i>Glicerina</i> ( $\geq 0,3$ g/l) <i>Sorbitol</i> ( $\geq 0,5$ g/l)	
Sidra Vino	Metanol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)  <i>Metanol</i> ( $\geq 15$ mg/l)	PNT-E-14  <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-03A</i>
Vinagres de vino y de sidra (excepto vinagres aromatizados) Sidra desalcoholizada	Alcohol etílico residual por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (CL/IRD)  ( $> 0,1$ % (v/v))	PNT-E-15 Rev. 17  <i>Método interno</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sidra Vino	Grado alcohólico por espectroscopia infrarroja (NIR)	PNT-E-22 <i>Método interno conforme a Resolución OENO 390/2010</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.