

FUNDACIÓN CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y CALIDAD AGROALIMENTARIA DEL VALLE DE LOS PEDROCHES - CICAP Laboratorio

Dirección: Polígono Industrial Dehesa Boyal, Parcelas 10, 11, 12 y 13. 14400 Pozoblanco (Córdoba)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **876/LE1704**

Fecha de entrada en vigor: 04/03/2011

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev.14 fecha 13/12/2021)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

LABORATORIO CROMATOGRAFÍA

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatografía de gases

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO												
Tejido adiposo subcutáneo de cerdo ibérico Grasa de cerdo ibérico	Determinación de la composición de ácidos grasos mediante cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">Ácido Láurico</td> <td style="width: 50%;">Ácido Esteárico</td> </tr> <tr> <td>Ácido Mirístico</td> <td>Ácido Oleico</td> </tr> <tr> <td>Ácido Palmítico</td> <td>Ácido Linoleico</td> </tr> <tr> <td>Ácido Palmitoleico</td> <td>Ácido Linolénico</td> </tr> <tr> <td>Ácido Margárico</td> <td>Ácido Aráquico</td> </tr> <tr> <td>Ácido Margaroleico</td> <td>Ácido Gadoleico</td> </tr> </table>	Ácido Láurico	Ácido Esteárico	Ácido Mirístico	Ácido Oleico	Ácido Palmítico	Ácido Linoleico	Ácido Palmitoleico	Ácido Linolénico	Ácido Margárico	Ácido Aráquico	Ácido Margaroleico	Ácido Gadoleico	PNTCILAB-303 <i>Método interno basado en Orden PRE/3844/2004</i>
Ácido Láurico	Ácido Esteárico													
Ácido Mirístico	Ácido Oleico													
Ácido Palmítico	Ácido Linoleico													
Ácido Palmitoleico	Ácido Linolénico													
Ácido Margárico	Ácido Aráquico													
Ácido Margaroleico	Ácido Gadoleico													
Leche y derivados lácteos	Lactosa por cromatografía líquida con detector de pulso amperométrico (LC-PAD). <i>($\geq 0,002\%$) excepto queso</i> <i>($\geq 0,01\%$) queso</i>	PNTCILAB-309 <i>Método interno basado en Metrohm IC Application Note P-55 version 1</i>												

LABORATORIO LÁCTEO

Análisis mediante métodos basados en técnicas crioscópicas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche cruda de vaca, oveja y cabra	Punto crioscópico por crioscopía	PNTCILAB-412 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 5764</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de citometría

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche cruda de vaca, oveja y cabra	Recuento de células somáticas por fluorescencia y citometría de flujo	PNTCILAB-413 <i>Método interno basado en método fabricante FOSS equipos Fossomatic™ 7 y Fossomatic™7 DC</i>
	Recuento de bacterias por fluorescencia y citometría de flujo	PNTCILAB-402 <i>Método interno basado en método fabricante FOSS equipo BactoScan™ FC</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inhibición del crecimiento microbiano

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche cruda de vaca, oveja y cabra	Detección de inhibidores del crecimiento microbiano	PNTCILAB-404 <i>Método interno basado en ECLIPSE 100</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche cruda de vaca, oveja y cabra	Grasa por espectroscopía infrarroja	PNTCILAB-403 <i>Método interno basado en método fabricante FOSS equipos MilkoScan™FT+ y MilkoScan™ 7 RM</i>
	Proteína por espectroscopía infrarroja	
	Extracto seco magro por espectroscopía infrarroja	
	Lactosa por espectroscopía infrarroja	
	Punto crioscópico por espectroscopía infrarroja y conductividad	

LABORATORIO FÍSICO-QUÍMICO

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos y sus materias primas (excepto piensos con más de un 4% de sacarosa o lactosa y piensos con más de un 25% de sales minerales que contengan agua de cristalización)	Humedad por gravimetría	PNTCILAB-104 <i>Método interno basado en Reglamento (CE) nº 152/2009 y sus posteriores modificaciones Anexo III A</i>
	Nitrógeno / proteína bruta por volumetría (método kjeldalh)	PNTCILAB-103 <i>Método interno basado en Reglamento (CE) nº 152/2009 y sus posteriores modificaciones Anexo III C</i>
	Ceniza bruta por gravimetría	PNTCILAB-105 <i>Método interno basado en Reglamento (CE) nº 152/2009 y sus posteriores modificaciones Anexo III M</i>
	Fibra bruta por gravimetría	PNTCILAB-106 <i>Método interno basado en Reglamento (CE) nº 152/2009 y sus posteriores modificaciones Anexo III I</i>
	Grasa por gravimetría	PNTCILAB-107 PNTCILAB-108 <i>Métodos internos basados en Reglamento (CE) nº 152/2009 y sus posteriores modificaciones Anexo III H</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos y sus materias primas	Almidón por polarimetría	PNTCILAB-109 <i>Método interno basado en Reglamento (CE) nº 152/2009 y sus posteriores modificaciones Anexo III L</i>

LABORATORIO DE BIOENSAYOS

Análisis mediante métodos basados en técnicas PCR

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por PCR a tiempo real	PNTCILAB-211 <i>Método interno basado en BAX® System PCR Assay for Listeria monocytogenes 24E</i>
Alimentos Esponjas		PNTCILAB-211 <i>Método interno basado en Thermo Scientific™ SureTect™ Listeria monocytogenes PCR Assay</i>
		Detección de <i>Salmonella</i> spp. por PCR a tiempo real

Esta revisión corrige las erratas detectadas en la revisión nº 12 de fecha 26/11/2021 (la revisión que debía figurar era la 13)

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.