

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. 15 fecha 04/12/2020)

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>



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: 93584K0aq41LS63atm

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
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. 08 <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. 09 <i>Método interno</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos y sus materias primas	Fósforo por espectrofotometría UV-VIS (≥ 0,1 %)	PNTNA-I-002 <i>Método interno basado en Reglamento (CE) nº152/2009 Anexo III Apdo. P</i>
	Parámetros nutritivos por espectroscopia infrarroja Piensos, materias primas y mezclas: <i>Materia seca residual Cenizas Proteína bruta Grasa bruta Fibra bruta Almidón</i> Forrajes verdes y conservados: <i>Materia seca residual Cenizas Proteína bruta Fibra neutro detergente Fibra ácido detergente Fibra bruta 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 Mosto		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) (≥ 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) (≥ 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)	
	Ácidos orgánicos por cromatografía líquida con detector de diodo array (CL/DAD) <i>Ácido málico</i> ($\geq 0,3$ g/l) <i>Ácido láctico</i> ($\geq 0,4$ g/l) <i>Ácido acético</i> ($\geq 0,2$ g/l) <i>Ácido ascórbico</i> (≥ 25 mg/l)	PNT-E-18 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-04</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sidra Vino	Componentes volátiles por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Acetato de etilo</i> (≥ 15 mg/l) <i>Metanol</i> (≥ 15 mg/l) <i>2-butanol</i> (≥ 5 mg/l) <i>1-propanol</i> (≥ 5 mg/l) <i>Isobutanol</i> (≥ 10 mg/l) <i>Alcohol alílico</i> (≥ 4 mg/l) <i>1-butanol</i> (≥ 3 mg/l) <i>Alcoholes amílicos</i> (≥ 15 mg/l) <i>Acetoína</i> (≥ 6 mg/l) <i>2-feniletanol</i> (≥ 15 mg/l)	PNT-E-19 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS315-27</i>
	Acetaldehído y metanol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Acetaldehído</i> (≥ 5 mg/l) <i>Metanol</i> (≥ 15 mg/l)	PNT-E-14 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-03A</i>
Vinagres Sidra desalcoholizada	Alcohol etílico residual por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (CL/IRD) ($> 0,1$ % (v/v))	PNT-E-15 Rev. 15 <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>

Esta revisión corrige las erratas detectadas en la revisión nº 14 de fecha 17/07/2020

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.