

LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE SANTANDER

Dirección: C/ Concejo, s/n; 39011 Santander (CANTABRIA)

Norma de referencia: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2005**

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **517/LE1040**

Fecha de entrada en vigor: 17/03/2006

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 19 fecha 02/07/2019)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

UNIDAD DE ANÁLISIS ESPECIALES

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía de gases

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche Mantequilla Sobaos de mantequilla	Ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) C 4:0 Ácido butírico C 16:0 Ácido palmítico C 6:0 Ácido caproico C 16:1 Ácido palmitoleico C 8:0 Ácido caprílico C 17:0 Ácido margárico C 10:0 Ácido cáprico C 18:0 Ácido esteárico C 12:0 Ácido láurico C 18:1 Total C 14:0 Ácido mirístico C 18:2 cis-cis Ácido cis-linoleico C 14:1 Ácido miristoleico C 18:2 cis-trans Ácido ruménico C 15:0 Ácido pentadecanoico C 18:3 Ácido linoléico	ISO 15885:2002 (IDF 184:2002) Procedimiento Interno PE INS E-02

UNIDAD FÍSICO-QUÍMICO DE LÁCTEOS

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Mantequilla	Humedad por gravimetría	Procedimiento Interno PE LAC E-01
Leche	Cenizas por gravimetría	Procedimiento Interno PE LAC E-14
Leche Queso Mantequilla	Extracto seco por gravimetría	ISO 6731:2010 (IDF21:2010) ISO 5534:2004 (IDF 4:2004) Procedimiento Interno PE LAC E-02
Leche Queso	Nitrógeno/Proteína por volumetría	ISO 8968-3:2004 (IDF 20-3: 2004) Procedimiento Interno PE LAC E-08
Queso Mantequilla	Materia grasa por gravimetría	ISO 1735:2004 (IDF 5:2004) UNE-EN ISO 17189:2004
Leche Nata	Materia grasa por gravimetría (método Röse-Gottlieb)	ISO 1211:2010 (IDF1:2010) ISO 2450:2008 (IDF16:2008)
Mantequilla	Materia grasa por cálculo matemático	Procedimiento Interno PE LAC E-03

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche cruda de vaca Leche tratada térmicamente Queso	Actividad de fosfatasa alcalina por fluorimetría	UNE-EN ISO 11816-1:2014 (IDF155-1:2014) UNE-EN ISO 11816-2:2016 (IDF155-2:2016)

Análisis mediante métodos basados en técnicas de crioscopia

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche cruda de vaca Leche tratada térmicamente Leche de oveja y cabra	Determinación del punto de congelación de la leche	ISO5764:2009 (IDF108:2009)

UNIDAD DE HPLC

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía líquida

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche	Lactulosa por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (CL-RID) (≥ 200 mg/l)	ISO11868:2007 (IDF 147:2007)
	Furosina por cromatografía líquida con detector ultravioleta (≥ 5 mg/100g de proteína)	ISO 18329:2004 (IDF 193:2004)
Leche Leche en polvo	Lactosa monohidratada por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (CL-RID) ($\geq 3,5\%$)	ISO22662:2007 (IDF 198:2007)

UNIDAD DE MICROBIOLOGÍA

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia(ELFA)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche Queso	Investigación de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia (ELFA)	Procedimiento Interno PE MIC E-05

Análisis mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche cruda	Detección y recuento de placa de mesófilos aerobios a 30 °C	UNE-EN ISO 4833-1:2014

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche cruda de vaca	Células somáticas por microscopia	UNE-EN ISO 13366-1:2008