

LABORATORIO AGROALIMENTARIO DE SANTANDER

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

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **517/LE1040**

Fecha de entrada en vigor: 17/03/2006

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 23 fecha 24/06/2020)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

UNIDAD DE CROMATOGRFÍA DE GASES

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía de gases

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche	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 linolénico	ISO 15885 (IDF 184)
Mantequilla		PE INS E-02
Sobaos de mantequilla		<i>Método interno basado en ISO 15885 (IDF 184)</i>

UNIDAD FÍSICO-QUÍMICO

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Mantequilla	Humedad por gravimetría	PE LAC E-01 <i>Método interno basado en ISO 3727-1</i>
Leche	Cenizas por gravimetría	PE LAC E-14 <i>Método interno basado en AOAC 945.46</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche Queso Mantequilla	Extracto seco por gravimetría	ISO 6731 (IDF21) ISO 5534:2004 (IDF 4:2004) PE LAC E-02 <i>Método interno basado en ISO 3727-2</i>
Leche Queso	Nitrógeno/Proteína por volumetría	ISO 8968-3 (IDF 20-3) PE LAC E-08 <i>Método interno basado en ISO 8968-3</i>
Queso Mantequilla	Materia grasa por gravimetría	ISO 1735 (IDF 5) UNE-EN ISO 17189
Leche Nata	Materia grasa por gravimetría (método Röse-Gottlieb)	ISO 1211 (IDF1) ISO 2450 (IDF16)
Mantequilla	Materia grasa por cálculo matemático	PE LAC E-03 <i>Método interno basado en ISO 3727-3</i>

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 (IDF108)

UNIDAD DE BIOTECNOLOGÍA

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	Actividad de fosfatasa alcalina por fluorimetría	UNE-EN ISO 11816-1 (IDF155-1)
Queso		UNE-EN ISO 11816-2 (IDF155-2)

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 (IDF 147)
	Furosina por cromatografía líquida con detector ultravioleta (CL-UV) (≥ 5 mg/100g de proteína)	ISO 18329 (IDF 193)
Leche Leche en polvo	Lactosa monohidratada por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (CL-RID) ($\geq 3,5\%$)	ISO22662 (IDF 198)

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