

## AGROLAB IBÉRICA, S.L. (Unipersonal)

Dirección/ Address: Polígono Industrial de Villalonquejar, C/Lopez Bravo, nº15 Nave A-7, 09001-BURGOS

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

Actividad/ Activity: **Ensayo/ Test**

Acreditación nº: **258/LE2068**

Fecha de entrada en vigor/ Coming into effect: 25/01/2013

### ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN/ SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev/Ed. 14 fecha / Date 26/10/2018)

**Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio) / Category 0 (Tests performed at permanent laboratory)**

#### ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS/FHYSCOCHEMICAL ANALYSIS

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

*Determinations by gravimetric and volumetric methods*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos y sus materias primas <i>Feed and raw materials</i> Alimentos <i>Food</i>	Humedad por gravimetría <i>Moisture content by gravimetric method</i>	Procedimiento interno <i>Internal procedure</i> QMP_504_AI_53_08_x.doc
	Cenizas por gravimetría <i>Ash content by gravimetric method</i>	Procedimiento interno <i>Internal procedure</i> QMP_504_AI_53_15_x.doc
	Proteína por volumetría (método Kjeldahl) <i>Protein content by titrimetric method (Kjeldahl method)</i>	Procedimiento interno <i>Internal procedure</i> QMP_504_AI_53_06_x.doc
	Grasa por gravimetría <i>Crude fat by gravimetric method</i>	Procedimiento interno <i>Internal procedure</i> QMP_504_AI_53_02_x.doc
Piensos y sus materias primas <i>Feed and raw materials</i> Cereales, Harinas y Derivados <i>Cereals and cereal products</i> Féculas <i>Starches</i> Granos <i>Grains</i> Semillas <i>Seeds</i> Leche y productos lácteos <i>Milk and milk products</i> Carnes y productos cárnicos <i>Meat and meat products</i>	Azúcares reductores y azúcares totales por volumetría <i>Reducing and total sugars content by titrimetric method</i>	Procedimiento interno <i>Internal procedure</i> QMP_504_AI_53_16_x.doc

ENAC is signatory of the Multilateral Recognition Agreements established by the European and International organizations of Accreditation Bodies EA, ILAC and IAF. For more information [www.enac.es](http://www.enac.es)

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at [www.enac.es](http://www.enac.es)

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](http://www.enac.es))

**Código Validación Electrónica:** 9rMSW5q9G48U96qC8x

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 <http://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica> o haciendo clic **aquí**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Pescados y productos de la pesca <i>Fish and fish products</i>	Dióxido de azufre y sulfitos por volumetría (método Monier-Williams modificado) <i>Sulphur dioxide and sulfites by titrimetric method (Monier-Williams modified method)</i> ( $\geq 10$ mg/kg)	Procedimiento interno <i>Internal procedure</i> QMP_504_AI_53_14_x.doc
	Nitrógeno básico volátil total (NBVT) por volumetría <i>Total Volatile Basic Nitrogen (TVB-N) by titrimetric method</i> ( $\geq 10$ mg/100 g)	Procedimiento interno <i>Internal procedure</i> QMP_504_AI_53_13_x.doc
Alimentos (excepto alimentos con contenido en cloruros superior al 7%) <i>Food (except food with a chloride content more than 7%)</i>	Cloruros por volumetría <i>Chlorides by potentiometric titration</i> ( $\geq 0,1$ % NaCl)	Procedimiento interno <i>Internal procedure</i> QMP_504_AI_53_10_x.doc

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

*Determinations by optical methods*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos y sus materias primas <i>Feed and raw materials</i> Cereales <i>Cereals</i> Féculas <i>Starches</i> Granos <i>Grains</i> Semillas <i>Seeds</i> Leche y productos lácteos <i>Milk and milk products</i>	Almidón por polarimetría <i>Starch content by polarimetry</i>	Procedimiento interno <i>Internal procedure</i> QMP_504_AI_53_03_x.doc
Alimentos <i>Food</i> Bebidas alcohólicas <i>Alcoholic beverages</i>	Grado Brix (sólidos solubles) por refractometría <i>Brix degree by refractometry</i>	Procedimiento interno <i>Internal procedure</i> QMP_504_AI_53_21_x.doc

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

*Determinations by electroanalytic methods*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos <i>Food</i>	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i> (2 – 10 unidades de pH/ph units)	Procedimiento interno <i>Internal procedure</i>  QMP_504_AI_53_24_x.doc

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

*Determinations by photometric methods*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Pescados y productos de la pesca <i>Fish and fish products</i>	Trimetilamina por espectrofotometría UV-VIS <i>Trimethylamina by UV-VIS spectrophotometry</i> (≥ 0,2 mg N-TMA/100 g)	Procedimiento interno <i>Internal procedure</i>  QMP_504_AI_53_12_x.doc
Carnes y productos cárnicos <i>Meat and meat products</i>	Almidón por espectrofotometría UV-VIS <i>Starch content by UV- VIS spectrophotometry</i> (≥ 0,25 %)	Procedimiento interno <i>Internal procedure</i>  QMP_504_AI_53_07_x.doc

**ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS/MICROBIOLOGICAL ANALYSIS**

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

*Analysis by methods based on isolation in culture media techniques*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos <i>Food</i>	Detección y recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo a 44 °C	ISO 16649-2:2001
Piensos y sus materias primas <i>Feed and raw materials</i>	<i>Detection and enumeration of Escherichia coli positive β-glucuronidase at 44 °C</i>	
	Detección y recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos a 37 °C <i>Detection and enumeration of coagulase positive Staphylococci at 37 ° C</i>	Procedimiento interno <i>Internal procedure</i>  QMP_504_AI_51_10_x.doc
	Detección y recuento en placa de coliformes a 30 °C <i>Detection and enumeration of coliforms at 30 ° C</i>	ISO 4832:2006
	Detección y recuento en placa de coliformes termotolerantes a 44 °C <i>Detection and enumeration of thermotolerant coliforms at 44 °C</i>	NF V 08-060:2009

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos <i>Food</i>	Detección y recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Procedimiento interno <i>Internal procedure</i>
Piensos y sus materias primas <i>Feed and raw materials</i>	<i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	QMP_504_AI_51_26_x.doc
(continuación) <i>(continued)</i>	Investigación de <i>Escherichia coli</i> presuntivas <i>Detection of presumptive Escherichia coli</i>	ISO 7251:2005
Alimentos <i>Food</i>	Detección y recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C	ISO 4833-1:2013
Piensos y sus materias primas <i>Feed and raw materials</i>	<i>Detection and enumeration of aerobic microorganisms at 30 °C</i>	
Hisopos <i>Swabs</i>	Detección y recuento en placa de enterobacterias a 30 °C	ISO 21528-2:2017
Toallitas <i>Wipes</i>	<i>Detection and enumeration of Enterobacteriaceae at 30 °C</i>	
Esponjas <i>Sponges</i>	Detección y recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C	NF V 08-059:2002
	<i>Detection and enumeration of molds and yeasts at 25 °C</i>	
	Detección y recuento en placa de <i>Bacillus cereus</i> presuntivos	UNE-EN ISO 7932:2005
	<i>Detection and enumeration of presumptive Bacillus cereus</i>	
	Investigación de <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1:2017
	<i>Detection of Salmonella spp.</i>	
	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>	Procedimiento interno <i>Internal procedure</i>
	<i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	QMP_504_AI_51_24_x.doc
	Investigación de <i>Enterobacterias</i>	ISO 21528-1:2017
	<i>Detection of Enterobacteriaceae</i>	
	Investigación de Coliformes	ISO 4831:2006
	<i>Detection of Coliforms</i>	
	Investigación de Estafilococos coagulasa positivos	UNE-EN ISO 6888-3:2003
	<i>Detection of coagulase positive Staphylococci</i>	