

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

Dirección/ Address: C/ Valle de Tobalina, 40. 09001-Burgos

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

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. 21 fecha/date 18/03/2021)

**Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)**

**Category 0 (Tests in the permanent laboratory)**

**ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS/PHYSICOCHEMICAL ANALYSIS**

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

*Analysis by gravimetric and volumetric methods*

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos <i>Food</i>	Humedad por gravimetría <i>Moisture by gravimetry</i>	QMP_504_AI_53_08_x.doc Rev. 09 <i>Método interno In-house method</i>
Piensos <i>Feed</i>		QMP_504_AI_53_08_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (CE) nº 152/2009, Anexo III Apdo.A</i>
Alimentos <i>Food</i>	Cenizas por gravimetría <i>Ashes by gravimetry</i>	QMP_504_AI_53_15_x.doc Rev. 06 <i>Método interno In-house method</i>
Piensos <i>Feed and feed materials</i>		QMP_504_AI_53_15_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (CE) nº 152/2009, Anexo III Apdo.M</i>

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:** J3m98a45Jk7N6Qqz9

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 <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos <i>Food</i>	Proteína por volumetría (método Kjeldahl) <i>Protein by titration (Kjeldahl method)</i>	QMP_504_AI_53_06_x.doc Rev. 07 <i>Método interno In-house method</i>
Piensos <i>Feed</i>		QMP_504_AI_53_06_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (CE) nº 152/2009, Anexo III Apdo.C</i>
Alimentos <i>Food</i>	Grasa por gravimetría <i>Crude fat by gravimetry</i>	QMP_504_AI_53_02_x.doc Rev.07 <i>Método interno In-house method</i>
Piensos <i>Feed</i>		QMP_504_AI_53_02_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (CE) nº 152/2009, Anexo III Apdo.H</i>
Piensos Cereales, harinas y derivados Féculas Granos Semillas Leche y productos lácteos Carnes y productos cárnicos <i>Feed Cereals and cereal products Starches Grains Seeds Milk and milk products Meat and meat products</i>	Azúcares reductores y azúcares totales por volumetría <i>Reducing and total sugars by titration</i>	QMP_504_AI_53_16_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (CE) nº 152/2009, Anexo III Apdo.J</i>

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <b>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO</b> <b>TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <b>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
<p>Leche y productos lácteos</p> <p>Hielos comestibles, incluidos los sorbetes</p> <p>Frutas y hortalizas (excepto coles, cebolla seca, ajo seco, jengibre, puerros)</p> <p>Productos de confitería</p> <p>Cereales y derivados</p> <p>Productos de panadería</p> <p>Carne y productos cárnicos</p> <p>Pescados y productos de la pesca (excepto sardinas ahumadas o en salazón)</p> <p>Ovoproductos</p> <p>Miel y edulcorantes</p> <p>Sal, sopas, salsas, ensaladas</p> <p>Bebidas no alcohólicas</p> <p>Aperitivos listos para el consumo</p> <p>Alimentos preparados</p> <p><i>Milk and milk products</i></p> <p><i>Edible ice, including sorbets</i></p> <p><i>Fruits and vegetables (except cabbage, dried onion, dried garlic, ginger, leeks)</i></p> <p><i>Confectionery products</i></p> <p><i>Cereals and cereal products</i></p> <p><i>Bakery products</i></p> <p><i>Meat and meat products</i></p> <p><i>Fish and fish products (except smoked or salted sardines)</i></p> <p><i>Egg products</i></p> <p><i>Honey and sweeteners</i></p> <p><i>Salt, soups, sauces, salads</i></p> <p><i>Non-alcoholic beverages</i></p> <p><i>Ready to eat snacks</i></p> <p><i>Prepared foods</i></p>	<p>Dióxido de azufre y sulfitos por volumetría</p> <p><i>Sulphur dioxide and sulphites by titration</i></p> <p>(≥ 10 mg/kg)</p>	<p>QMP_504_AI_53_14_x.doc Rev.5</p> <p><i>Método interno</i></p> <p><i>In-house method</i></p>

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <b>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO</b> <b>TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <b>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
Pescados y productos de la pesca <i>Fish and fish products</i>	Nitrógeno básico volátil total (NBVT) por volumetría <i>Total Volatile Basic Nitrogen (TVB-N) by titration</i> (≥ 10 mg/100 g)	QMP_504_AI_53_13_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (CE) nº 2074/2005, Sección II Apdo III</i>
Alimentos (excepto alimentos con contenido en cloruros superior al 7%) Piensos <i>Food (except food with a chloride content more than 7%)</i> <i>Feed</i>	Cloruros por volumetría <i>Chlorides by potentiometric titration</i> (0,05 – 7% NaCl)	QMP_504_AI_53_10_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 5943</i>
Alimentos <i>Food</i>	Fibra alimentaria (fracciones de alta masa molecular) mediante método enzimático-gravimétrico <i>Dietary fiber (high molecular mass fractions) by enzymatic-gravimetry method</i>	QMP_504_AI_53_26_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 991.43</i>
	Hidratos de carbono (por cálculo) <i>Carbohydrates (by calculation)</i>	QMP_53_30_x.doc <i>Método interno conforme a In-house method according to Food energy-methods of analysis and conversion factors. FAO</i>
	Valor energético (por cálculo) <i>Energy value (by calculation)</i>	QMP_53_30_x.doc <i>Método interno conforme a In-house method according to Reglamento (CE) nº 1169/2011</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

*Analysis by optical techniques*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
Piensos Cereales Féculas Granos Semillas Leche y productos lácteos <i>Feed</i> <i>Cereals</i> <i>Starches</i> <i>Grains</i> <i>Seeds</i> <i>Milk and milk products</i>	Almidón por polarimetría <i>Starch by polarimetry</i>	QMP_504_AI_53_03_x.doc <i>Método interno basado en            In-house method based on            Reglamento (CE) nº 152/2009,            Anexo III Apdo. L</i>
Alimentos Bebidas alcohólicas <i>Food</i> <i>Alcoholic beverages</i>	Grado Brix por refractometría <i>Brix degree by refractometry</i>	QMP_504_AI_53_21_x.doc <i>Método interno basado en            In-house method based on            IFU Methods No.8</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

*Analysis by electroanalytic methods*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
Alimentos Piensos <i>Food</i> <i>Feed</i>	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i> (2 – 10 unidades de pH/pH units)	QMP_504_AI_53_24_x.doc <i>Método interno basado en            In-house method based on            UNE-EN 1132</i>
	Actividad de agua por electrometría <i>Water activity by electrometric analysis</i>	QMP_504_AI_53_20_x.doc <i>Método interno basado en            In-house method based on            ISO 18787</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

*Analysis by methods based on molecular spectroscopy*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
Pescados y productos de la pesca <i>Fish and fish products</i>	Trimetilamina por espectrofotometría UV-VIS <i>Trimethylamine by UV-VIS spectrophotometry</i> ( $\geq 0,2$ mg N-TMA/100 g)	QMP_504_AI_53_12_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 971.14</i>
Carnes y productos cárnicos <i>Meat and meat products</i>	Almidón por espectrofotometría UV-VIS <i>Starch content by UV-VIS spectrophotometry</i> ( $\geq 0,25$ %)	QMP_504_AI_53_07_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 5554</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía iónica

*Analysis by Ionic chromatography techniques*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
Alimentos <i>Food</i>	Azúcares por cromatografía iónica con detector de pulso amperométrico <i>Sugars by ionic chromatography with amperometric pulse detector</i>  <i>Glucosa / Glucose</i> <i>Sacarosa / Sucrose</i> <i>Fructosa / Fructose</i> <i>Maltosa / Maltose</i> <i>Lactosa / Lactose</i> <i>Galactosa / Galactose</i>  ( $\geq 0,1$ g/100 g)	QMP_504_AI_52_02_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on AW UK6-0203-102005</i>
Alimentos sin lactosa Hisopos <i>Lactose free Food</i> <i>Swabs</i>	Lactosa por cromatografía iónica con detector de pulso amperométrico <i>Lactose by ionic chromatography with amperometric pulse detector</i>  ( $\geq 0,005$ g/100 g)	QMP_504_AI_52_02_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on AW UK6-0203-102005</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

Analysis by chromatographic methods

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <b>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO</b> <b>TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <b>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>																																																																																																								
<p>Grasa extraída de alimentos (excepto productos lácteos)</p> <p>Grasa extraída de piensos y sus materias primas</p> <p><i>Fat extracted from Food (except dairy products)</i></p> <p><i>Fat extracted from Feed and feed materials</i></p>	<p>Composición de ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (GC-FID)</p> <p><i>Fatty acid composition by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i></p> <p>(≥ 0,05 % relativo / relative)</p> <table border="0"> <tr> <td>Ácido enántico</td> <td><i>Enanthic acid</i></td> <td>Ácido linoleico</td> <td><i>Linoleic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido caprílico</td> <td><i>Caprylic acid</i></td> <td>Ácido gamma linoléico</td> <td><i>Gamma-linolenic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido cáprico</td> <td><i>Capric acid</i></td> <td>Ácido α-linolénico (ALA)</td> <td><i>Linolenic acid (ALA)</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido caproleico</td> <td><i>Caproleic acid</i></td> <td>Ácidos trans-linolénicos</td> <td><i>Trans-linolenic acids</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido undecílico</td> <td><i>Undecylic acid</i></td> <td>Ácido estearidónico (SDA)</td> <td><i>Stearidonic acid (SDA)</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido láurico</td> <td><i>Lauric acid</i></td> <td>Ácido aráquico</td> <td><i>Arachidic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido tridecílico</td> <td><i>Tridecylic acid</i></td> <td>Ácido gadoleico</td> <td><i>Gadoleic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido mirístico</td> <td><i>Myristic acid</i></td> <td>Ácido gondoico</td> <td><i>Gondoic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido miristoleico</td> <td><i>Myristoleic acid</i></td> <td>Ácido Dihomolinoleico</td> <td><i>Dihomolinoleic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido pentadecanoico</td> <td><i>Pentadecanoic acid</i></td> <td>Ácido Eicosatrienoico</td> <td><i>Eicosatrienoic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido pentadecenoico</td> <td><i>Pentadecenoic acid</i></td> <td>Ácido Dihomo-gamma-linolenico</td> <td><i>Dihomo-gamma-linolenic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido palmítico</td> <td><i>Palmitic acid</i></td> <td>Ácido araquidónico</td> <td><i>Arachidonic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido Palmitoleico</td> <td><i>Palmitoleic acid</i></td> <td>Ácido Dihomolinolenico</td> <td><i>Dihomolinolenic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido Trans-palmitelaídico</td> <td><i>Trans-palmitelaidic acid</i></td> <td>Ácido eicosapentaenoico (EPA)</td> <td><i>Eicosapentaenoic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido Z,Z-7, 10-hexadecadienoico</td> <td><i>Z,Z-7, 10-hexadecadienoic acid</i></td> <td>Ácido heneicosanoico</td> <td><i>Heneicosanoic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido Z,Z-9, 12-hexadecadienoico</td> <td><i>Z,Z-9, 12-hexadecadienoic acid</i></td> <td>Ácido behénico</td> <td><i>Behenic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido margárico</td> <td><i>Margaric acid</i></td> <td>Ácido cetoleico</td> <td><i>Cetoleic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido margaroleico</td> <td><i>Margaroleic acid</i></td> <td>Ácido erúxico</td> <td><i>Erucic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido E-10-heptadecenoico</td> <td><i>E-10-heptadecenoic acid</i></td> <td>Ácido docosadienoico</td> <td><i>Docosadienoic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido Z-10-heptadecenoico</td> <td><i>Z-10-heptadecenoic acid</i></td> <td>Ácido Tricosanoico</td> <td><i>Tricosanoic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido esteárico</td> <td><i>Stearic acid</i></td> <td>Ácido adrénico</td> <td><i>Adrenic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácidos trans-oleicos</td> <td><i>Trans oleic acids</i></td> <td>Ácido osbond</td> <td><i>Osbond acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido petrosenílico</td> <td><i>Petrosenilic acid</i></td> <td>Ácido clupadónico (DPA)</td> <td><i>Clupadonic acid (DPA)</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido oleico</td> <td><i>Oleic acid</i></td> <td>Ácido cervónico (DHA)</td> <td><i>Cervonic acid (DHA)</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido vaccénico cis</td> <td><i>Vaccenic cis acid</i></td> <td>Ácido lignocérico</td> <td><i>Lignoceric acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácidos trans-linoleicos</td> <td><i>Trans Linoleic acids</i></td> <td>Ácido nervónico</td> <td><i>Nervonic acid</i></td> </tr> </table>	Ácido enántico	<i>Enanthic acid</i>	Ácido linoleico	<i>Linoleic acid</i>	Ácido caprílico	<i>Caprylic acid</i>	Ácido gamma linoléico	<i>Gamma-linolenic acid</i>	Ácido cáprico	<i>Capric acid</i>	Ácido α-linolénico (ALA)	<i>Linolenic acid (ALA)</i>	Ácido caproleico	<i>Caproleic acid</i>	Ácidos trans-linolénicos	<i>Trans-linolenic acids</i>	Ácido undecílico	<i>Undecylic acid</i>	Ácido estearidónico (SDA)	<i>Stearidonic acid (SDA)</i>	Ácido láurico	<i>Lauric acid</i>	Ácido aráquico	<i>Arachidic acid</i>	Ácido tridecílico	<i>Tridecylic acid</i>	Ácido gadoleico	<i>Gadoleic acid</i>	Ácido mirístico	<i>Myristic acid</i>	Ácido gondoico	<i>Gondoic acid</i>	Ácido miristoleico	<i>Myristoleic acid</i>	Ácido Dihomolinoleico	<i>Dihomolinoleic acid</i>	Ácido pentadecanoico	<i>Pentadecanoic acid</i>	Ácido Eicosatrienoico	<i>Eicosatrienoic acid</i>	Ácido pentadecenoico	<i>Pentadecenoic acid</i>	Ácido Dihomo-gamma-linolenico	<i>Dihomo-gamma-linolenic acid</i>	Ácido palmítico	<i>Palmitic acid</i>	Ácido araquidónico	<i>Arachidonic acid</i>	Ácido Palmitoleico	<i>Palmitoleic acid</i>	Ácido Dihomolinolenico	<i>Dihomolinolenic acid</i>	Ácido Trans-palmitelaídico	<i>Trans-palmitelaidic acid</i>	Ácido eicosapentaenoico (EPA)	<i>Eicosapentaenoic acid</i>	Ácido Z,Z-7, 10-hexadecadienoico	<i>Z,Z-7, 10-hexadecadienoic acid</i>	Ácido heneicosanoico	<i>Heneicosanoic acid</i>	Ácido Z,Z-9, 12-hexadecadienoico	<i>Z,Z-9, 12-hexadecadienoic acid</i>	Ácido behénico	<i>Behenic acid</i>	Ácido margárico	<i>Margaric acid</i>	Ácido cetoleico	<i>Cetoleic acid</i>	Ácido margaroleico	<i>Margaroleic acid</i>	Ácido erúxico	<i>Erucic acid</i>	Ácido E-10-heptadecenoico	<i>E-10-heptadecenoic acid</i>	Ácido docosadienoico	<i>Docosadienoic acid</i>	Ácido Z-10-heptadecenoico	<i>Z-10-heptadecenoic acid</i>	Ácido Tricosanoico	<i>Tricosanoic acid</i>	Ácido esteárico	<i>Stearic acid</i>	Ácido adrénico	<i>Adrenic acid</i>	Ácidos trans-oleicos	<i>Trans oleic acids</i>	Ácido osbond	<i>Osbond acid</i>	Ácido petrosenílico	<i>Petrosenilic acid</i>	Ácido clupadónico (DPA)	<i>Clupadonic acid (DPA)</i>	Ácido oleico	<i>Oleic acid</i>	Ácido cervónico (DHA)	<i>Cervonic acid (DHA)</i>	Ácido vaccénico cis	<i>Vaccenic cis acid</i>	Ácido lignocérico	<i>Lignoceric acid</i>	Ácidos trans-linoleicos	<i>Trans Linoleic acids</i>	Ácido nervónico	<i>Nervonic acid</i>	<p>QMP_504_AI_52_22 Rev. 5</p> <p>Método interno</p> <p><i>In-house method</i></p>
Ácido enántico	<i>Enanthic acid</i>	Ácido linoleico	<i>Linoleic acid</i>																																																																																																							
Ácido caprílico	<i>Caprylic acid</i>	Ácido gamma linoléico	<i>Gamma-linolenic acid</i>																																																																																																							
Ácido cáprico	<i>Capric acid</i>	Ácido α-linolénico (ALA)	<i>Linolenic acid (ALA)</i>																																																																																																							
Ácido caproleico	<i>Caproleic acid</i>	Ácidos trans-linolénicos	<i>Trans-linolenic acids</i>																																																																																																							
Ácido undecílico	<i>Undecylic acid</i>	Ácido estearidónico (SDA)	<i>Stearidonic acid (SDA)</i>																																																																																																							
Ácido láurico	<i>Lauric acid</i>	Ácido aráquico	<i>Arachidic acid</i>																																																																																																							
Ácido tridecílico	<i>Tridecylic acid</i>	Ácido gadoleico	<i>Gadoleic acid</i>																																																																																																							
Ácido mirístico	<i>Myristic acid</i>	Ácido gondoico	<i>Gondoic acid</i>																																																																																																							
Ácido miristoleico	<i>Myristoleic acid</i>	Ácido Dihomolinoleico	<i>Dihomolinoleic acid</i>																																																																																																							
Ácido pentadecanoico	<i>Pentadecanoic acid</i>	Ácido Eicosatrienoico	<i>Eicosatrienoic acid</i>																																																																																																							
Ácido pentadecenoico	<i>Pentadecenoic acid</i>	Ácido Dihomo-gamma-linolenico	<i>Dihomo-gamma-linolenic acid</i>																																																																																																							
Ácido palmítico	<i>Palmitic acid</i>	Ácido araquidónico	<i>Arachidonic acid</i>																																																																																																							
Ácido Palmitoleico	<i>Palmitoleic acid</i>	Ácido Dihomolinolenico	<i>Dihomolinolenic acid</i>																																																																																																							
Ácido Trans-palmitelaídico	<i>Trans-palmitelaidic acid</i>	Ácido eicosapentaenoico (EPA)	<i>Eicosapentaenoic acid</i>																																																																																																							
Ácido Z,Z-7, 10-hexadecadienoico	<i>Z,Z-7, 10-hexadecadienoic acid</i>	Ácido heneicosanoico	<i>Heneicosanoic acid</i>																																																																																																							
Ácido Z,Z-9, 12-hexadecadienoico	<i>Z,Z-9, 12-hexadecadienoic acid</i>	Ácido behénico	<i>Behenic acid</i>																																																																																																							
Ácido margárico	<i>Margaric acid</i>	Ácido cetoleico	<i>Cetoleic acid</i>																																																																																																							
Ácido margaroleico	<i>Margaroleic acid</i>	Ácido erúxico	<i>Erucic acid</i>																																																																																																							
Ácido E-10-heptadecenoico	<i>E-10-heptadecenoic acid</i>	Ácido docosadienoico	<i>Docosadienoic acid</i>																																																																																																							
Ácido Z-10-heptadecenoico	<i>Z-10-heptadecenoic acid</i>	Ácido Tricosanoico	<i>Tricosanoic acid</i>																																																																																																							
Ácido esteárico	<i>Stearic acid</i>	Ácido adrénico	<i>Adrenic acid</i>																																																																																																							
Ácidos trans-oleicos	<i>Trans oleic acids</i>	Ácido osbond	<i>Osbond acid</i>																																																																																																							
Ácido petrosenílico	<i>Petrosenilic acid</i>	Ácido clupadónico (DPA)	<i>Clupadonic acid (DPA)</i>																																																																																																							
Ácido oleico	<i>Oleic acid</i>	Ácido cervónico (DHA)	<i>Cervonic acid (DHA)</i>																																																																																																							
Ácido vaccénico cis	<i>Vaccenic cis acid</i>	Ácido lignocérico	<i>Lignoceric acid</i>																																																																																																							
Ácidos trans-linoleicos	<i>Trans Linoleic acids</i>	Ácido nervónico	<i>Nervonic acid</i>																																																																																																							

Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

Analysis by ELISA techniques

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <b>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO</b> <b>TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <b>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
Alimentos (excepto productos hidrolizados y fermentados)  <i>Foods (except hydrolyzed and fermented products)</i>	Cuantificación de gluten mediante ELISA-sándwich (anticuerpo R5)  <i>Gluten by ELISA sandwich (R5 antibody)</i>  <i>(≥5 mg/kg gluten)</i>	QMP_504_AI_ELI_01_x.doc  <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® Gliadin</i>
Alimentos  <i>Food</i>	Cuantificación de huevo mediante ELISA sándwich  <i>Powder of whole egg proteins powders by ELISA</i>  <i>(≥0,5 mg/kg) Huevo entero en polvo/ Powder of whole egg proteins</i>	QMP_504_AI_ELI_02_x.doc  <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® FAST EI/Egg protein</i>
	Cuantificación de leche mediante ELISA sándwich  <i>Milk protein content by ELISA sandwich</i>  <i>(≥ 2,5 mg/kg) expresado en proteína de leche/ expressed in milk protein</i>	QMP_504_AI_ELI_05_x.doc  <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® FAST Milk</i>
	Cuantificación de soja mediante ELISA sándwich  <i>Soya by ELISA sandwich</i>  <i>(≥ 0,27 mg/kg) expresado en proteína de soja/expressed in soya protein</i>	QMP_504_AI_ELI_06_x.doc  <i>Método interno basado en In-house method based on AgraQuant® Soy</i>
	Cuantificación de almendra mediante ELISA sándwich  <i>Almond content by ELISA sandwich</i>  <i>(2,5 – 20 mg/kg) expresado en almendra/ expressed in almond</i>	QMP_504_AI_ELI_07_x.doc  <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® FAST Mandel/Almond</i>
	Cuantificación de avellana mediante ELISA sándwich  <i>Hazelnut content by ELISA sandwich</i>  <i>(2,5 – 20 mg/kg) expresado en avellana/ expressed in hazelnut</i>	QMP_504_AI_ELI_08_x.doc  <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® FAST Hazelnut</i>
	Cuantificación de cacahuete y proteína de cacahuete mediante ELISA sándwich  <i>Peanut and peanut protein content by ELISA sandwich</i>  <i>(2,5 – 20 mg/kg) expresado en cacahuete/ expressed in peanut</i>  <i>(0,6 – 4,5 mg/kg) expresado en proteína de cacahuete/ expressed in peanut protein</i>	QMP_504_AI_ELI_09_x.doc  <i>Método interno basado en In-house method based on RIDASCREEN® FAST Peanut</i>



<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
Alimentos <i>Food</i>	Cuantificación de sésamo mediante ELISA sándwich <i>Sesame content by ELISA sandwich</i> <i>(2,5 – 20 mg/kg) expresado en sésamo/ expressed in sesame</i>	QMP_504_AI_ELI_10_x.doc <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>RIDASCREEN® FAST Sesame</i>
	Cuantificación de proteína de altramuz mediante ELISA sándwich <i>Lupine protein content by ELISA sandwich</i> <i>(1 – 27 mg/kg) expresado en proteína de altramuz/</i> <i>expressed in lupine protein</i>	QMP_504_AI_ELI_11_x.doc <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>RIDASCREEN® FAST Lupine</i>
	Cuantificación de anacardo mediante ELISA sándwich <i>Cashew content by ELISA sandwich</i> <i>(2,5 – 20 mg/kg) expresado en anacardo/ expressed in</i> <i>cashew</i>	QMP_504_AI_ELI_12_x.doc <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>RIDASCREEN® FAST Cashew</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de PCR

Analysis by methods based on PCR

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
Alimentos Piensos <i>Food Feed</i>	Detección de material vegetal transgénico (p-35S, t-NOS y p-FMV) mediante PCR a tiempo real  <i>Detection of vegetal transgenic material by PCR real time (p-35S, t-NOS y p-FMV)</i>	QMP_504_AI_PCR_02_x.doc  <i>Método interno basado en In-house method based on GMO Screening Plus Kit</i>
Alimentos Piensos Hisopos <i>Food Feed and feed materials Swabs</i>	Detección de pescado mediante PCR a tiempo real  <i>Detection of fish by PCR real time</i>  <i>Límite de detección/Detection limit = 4 mg/kg o mg/l</i>	QMP_504_AI_PCR_03_x.doc Rev.05  <i>Método interno In-house method</i>
	Detección de mostaza mediante PCR a tiempo real  <i>Detection of mustard by PCR real time</i>  <i>Límite de detección/Detection limit = 0,4 mg/kg o mg/l</i>	QMP_504_AI_PCR_04_x.doc  <i>Método interno basado en In-house method based on SureFood® ALLERGEN Mustard</i>
	Detección de apio mediante PCR a tiempo real  <i>Detection of celery by PCR real time</i>  <i>Límite de detección/Detection limit = 0,4 mg/kg o mg/l</i>	QMP_504_AI_PCR_05_x.doc Rev.05  <i>Método interno In-house method</i>
	Detección de pistacho mediante PCR a tiempo real  <i>Detection of pistachio by PCR real time</i>  <i>Límite de detección/Detection limit = 4 mg/kg o mg/l</i>	QMP_504_AI_PCR_06_x.doc Rev. 05  <i>Método interno In-house method</i>

## 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 PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Piensos <i>Food</i> <i>Feed</i>	Recuento en placa de coliformes termotolerantes a 44 °C <i>Enumeration of thermotolerant coliforms at 44 °C</i>	NF V 08-060
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Enumeration of Listeria monocytogenes</i>	QMP_504_AI_51_26_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on ALOA® COUNT</i>
	Detección de <i>Escherichia coli</i> presuntivas <i>Detection of presumptive Escherichia coli</i>	ISO 7251
Alimentos Piensos Hisopos Toallitas Esponjas <i>Food</i> <i>Feed</i> <i>Swabs</i> <i>Wipes</i> <i>Sponges</i>	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo a 44 °C <i>Enumeration of Escherichia coli positive β-glucuronidase at 44 °C</i>	ISO 16649-2
	Recuento en placa de estafilococos coagulasa positivos a 37 °C <i>Enumeration of coagulase positive Staphylococci at 37 °C</i>	QMP_504_AI_51_10_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 6888-2</i>
	Recuento en placa de coliformes a 30 °C <i>Enumeration of coliforms at 30 °C</i>	ISO 4832
	Recuento en placa de microorganismos a 30 °C <i>Enumeration of microorganisms at 30 °C</i>	ISO 4833-1
	Recuento en placa de enterobacterias a 30 °C <i>Enumeration of Enterobacteriaceae at 30 °C</i>	ISO 21528-2
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C <i>Enumeration of molds and yeasts at 25 °C</i>	NF V 08-059
	Recuento en placa de <i>Bacillus cereus</i> presuntivos <i>Enumeration of presumptive Bacillus cereus</i>	UNE-EN ISO 7932
	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	ISO 6579-1

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	QMP_504_AI_51_24_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on ALOA® One Day</i>
	Detección de <i>Enterobacterias</i> <i>Detection of Enterobacteriaceae</i>	ISO 21528-1
	Detección de Coliformes <i>Detection of Coliforms</i>	ISO 4831
	Detección de Estafilococos coagulasa positivos <i>Detection of coagulase positive Staphylococci</i>	UNE-EN ISO 6888-3
Hisopos Toallitas Esponjas <i>Swabs</i> <i>Wipes</i> <i>Sponges</i>	Detección de <i>Listeria</i> spp. <i>Detection of Listeria spp.</i>	QMP_504_AI_51_54_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on ALOA® One Day</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de PCR

*Analysis by methods based on PCR*

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b> <b>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</b>	<b>ENSAYO</b> <b>TYPE OF TEST</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b> <b>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</b>
Alimentos Piensos Hisopos Toallitas Esponjas <i>Food</i> <i>Feed</i> <i>Swabs</i> <i>Wipes</i> <i>Sponges</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por PCR a tiempo real <i>Detection of Salmonella spp. by real time PCR</i>	QMP_504_AI_PCR_08_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on iQ-Check Salmonella II</i>
Alimentos Hisopos Toallitas Esponjas <i>Food</i> <i>Swabs</i> <i>Wipes</i> <i>Sponges</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por PCR a tiempo real <i>Detection of Listeria monocytogenes by real time PCR</i>	QMP_504_AI_PCR_09_x.doc <i>Método interno basado en In-house method based on iQ-Check Listeria monocytogenes II</i>

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.

*An in-house method is considered based on standardized methods when its validity and suitability have been demonstrated against standard reference methods. This will never imply that ENAC considers both methods equivalent. For more information, please consult Annex I to the CGA-ENAC-LEC.*

Esta revisión corrige las erratas detectadas en la revisión nº 20 de fecha 12/03/2021

*This edition corrects mistakes detected in Ed. 20 dated 12/03/2021*