

**ANEXO TÉCNICO
ACREDITACIÓN Nº 552/LE1333**

Entidad: ANALIZA CONTROL DE CALIDAD, S.L.

Dirección: Centro Europeo de Empresas e innovación. Aeropuerto de Burgos,
Mód. 28 - 29; 09007 Burgos

Norma de referencia: UNE-EN ISO/IEC 17025: 2005 (CGA-ENAC-LEC)

Título: Ensayos en productos agroalimentarios

Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Espicias	Extracto etéreo por gravimetría	Procedimiento interno PNT-LACC/FQ176
Piensos y sus materias primas (excepto semillas y frutos oleaginosos)	Materias grasas brutas, extracción directa por gravimetría	Reglamento CE 152/2009 Anexo III Apartado H.a
	Materias grasas brutas, extracción con hidrólisis previa por gravimetría	Anexo III Apartado H.b.
Productos cárnicos Pan y productos de bollería Galletas Patatas fritas y aperitivos Quesos	Grasa por gravimetría	ISO 1443:1973 AOAC 935.38 y 935.39 Orden de 2 noviembre de 1987. Anexo I. Apartado 4. (BOE 24/11/87) Procedimiento interno PNT-LACC/FQ174 ISO 1735/IDF 005:2004
Quesos	Extracto seco por gravimetría	ISO 5534/IDF 004:2004
Cereales y sus harinas Galletas	Proteína bruta por volumetría (Método Kjeldhal)	Procedimiento interno PNT-LACC/FQ034

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos y sus materias primas (excepto piensos compuestos que contengan más del 4% en sacarosa o lactosa, productos cerealísticos hidrolizados, semillas de malta, lonchas de remolacha desecadas, pescado y azúcares solubles y piensos compuestos que contengan más del 25 % de sales minerales que contengan agua de cristalización)	Humedad por gravimetría	Reglamento CE 152/2009 Anexo III Apartado A
Productos cárnicos		ISO 1442:1997
Pan y productos de bollería		AOAC 926.05 y 935.36
Cereales y sus harinas		ICC 110/1:1976
Galletas		Orden de 2 noviembre de 1987. Anexo I. Apartado 2. (BOE 24/11/87)
Pastas alimenticias		RD 1093/1987 de 19 de junio. Anexo I. Apartado 2. (BOE 08/09/87)
Patatas fritas y aperitivos		Procedimiento interno PNT-LACC/FQ175
Espicias		Procedimiento interno PNT-LACC/FQ177

Análisis mediante métodos basados en espectrometría atómica

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Sodio por fotometría de llama ($\geq 5,0$ mg/100 g)	Procedimiento interno PNT-LACC/FQ208

ÁREA DE MICROBIOLOGÍA

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Piensos y sus materias primas	Detección y recuento en placa de microorganismos a 30°C	Procedimiento interno PNT-LACC/MI 003
	Detección y recuento en placa de coliformes presuntivos a 30°C	Procedimiento interno PNT-LACC/MI 006
	Detección y recuento en placa de enterobacterias presuntivas a 30 °C	Procedimiento interno PNT-LACC/MI 008
	Detección y recuento en placa de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positivo	Procedimiento interno PNT-LACC/MI 011
	Detección y recuento en placa de <i>Escherichia Coli</i> β-glucuronidasa positivo	Procedimiento interno PNT-LACC/MI 009
	Investigación de <i>Salmonella spp.</i>	Procedimiento interno PNT-LACC/MI 015
	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>	Procedimiento interno PNT-LACC/MI 014
Heces de aves Soportes (calzas, fondos de caja) Muestras Ambientales (polvo, paños)	Aislamiento e Identificación de <i>Salmonella spp.</i>	UNE EN ISO 6579:2003 UNE EN ISO 6579:2003/A1:2007