

## LABOCOR ANALÍTICA, S.L. (Unipersonal)

Dirección: C/ Cobre, 3 – Pol. Ind. Sur 28770 Colmenar Viejo (MADRID)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **1039/LE1912**

Fecha de entrada en vigor: 19/04/2013

### ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 12 fecha 04/10/2022)

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

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas y gravimétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos (excepto grasas, aceites, sales minerales, lácteos y productos con más de 50% en azúcares) Cereales y derivados	Humedad por gravimetría	PE/FQ/01 <i>Método interno basado en Reglamento (CE) 152/2009 y sus posteriores modificaciones Anexo III Método A</i>
Carnes y derivados Productos de pastelería y bollería Legumbres		PE/FQ/01 Rev. 20 <i>Método interno</i>
Piensos Cereales y derivados	Nitrógeno/Proteína por volumetría (método Kjeldahl)	PE/FQ/02 <i>Método interno basado en Reglamento (CE) 152/2009 y sus posteriores modificaciones Anexo III Método C</i>
Carnes y derivados Productos de pastelería y bollería Legumbres Leche y derivados		PE/FQ/02 Rev.20 <i>Método interno</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos Cereales y derivados	Cenizas por gravimetría	PE/FQ/05 <i>Método interno basado en Reglamento (CE) 152/2009 y sus posteriores modificaciones</i> <i>Anexo III Método M</i>
Carnes y derivados Productos de pastelería y bollería Legumbres Leche y derivados		PE/FQ/05 Rev. 17 <i>Método interno</i>
Piensos Cereales y derivados	Grasa por gravimetría	PE/FQ/03 <i>Método interno basado en RCE 152/2009 y sus posteriores modificaciones</i> <i>Anexo III Método H</i>
Carnes y derivados Productos de pastelería y bollería Leche en polvo Legumbres secas Platos preparados Pescado		PE/FQ/03 Rev. 6 <i>Método interno</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos	Almidón por polarimetría	PE/FQ/34 <i>Método interno basado en RCE 152/2009 y sus posteriores modificaciones</i> <i>Anexo III Método L</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos	Fósforo por espectrofotometría UV-VIS ( $\geq 0,03$ %)	PE/FQ/07 <i>Método interno basado en Reglamento (CE) 152/2009 y sus posteriores modificaciones</i> <i>Anexo III Método P</i>
Cereales y derivados Carnes y derivados Productos de pastelería y bollería Legumbres Leche y derivados		PE/FQ/07 <i>Método interno basado en AOAC 995.11</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas espectrometría atómica

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Piensos	Calcio por espectrometría de absorción atómica (atomización por llama) ( $\geq 0,02$ %)	PE/FQ/06 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 6869</i>
Cereales y derivados Carnes y derivados Productos de pastelería y bollería Legumbres Leche y derivados		PE/FQ/06 <i>Método interno basado en AOAC 985.35</i>
Piensos	Sodio por espectrometría de absorción atómica (atomización por llama) ( $\geq 0,03$ %)	PE/FQ/22 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 6869</i>
Cereales y derivados Carnes y derivados Leche y derivados <i>(excepto productos "sin sodio o sin sal")</i>		PE/FQ/22 <i>Método interno basado en AOAC 985.35</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.