

LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO Y AGROALIMENTARIO DE ASTURIAS (LILA ASTURIAS)

Dirección: Pg. Ind. Silvota, C/ Peñamayor, Parcela 96; 33192 Llanera (Asturias)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **246/LE476**

Fecha de entrada en vigor: 15/12/2000

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 14 fecha 24/01/20)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche cruda de vaca	Grasa por espectroscopía infrarroja	PE/LILA/02-01
Leche cruda de cabra	Proteína por espectroscopía infrarroja	<i>Método interno basado en método fabricante FOSS equipo Milkoscan™ FT 6000</i>
Leche cruda de cabra	Extracto seco total por espectroscopía infrarroja	
Leche cruda de vaca	Extracto seco magro por espectroscopía infrarroja	
	Punto crioscópico por espectroscopía infrarroja y por conductividad	

Análisis mediante métodos basados en técnicas de citometría

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche cruda de vaca, cabra y oveja	Recuento de células somáticas por fluorescencia y citometría de flujo	PE/LILA/02-02 <i>Método interno basado en método fabricante FOSS equipo Fossomatic 5000</i>
	Recuento de bacterias por fluorescencia y citometría de flujo	PE/LILA/03-01 <i>Método interno basado en método fabricante FOSS equipo Fossomatic 5000</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de crioscopia

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche cruda o tratada térmicamente de vaca, oveja y cabra	Punto crioscópico (método crioscópico)	PE/LILA/04-01 <i>Método interno basado en ISO 5764</i>

Análisis mediante métodos basados en inhibición del crecimiento bacteriano

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche cruda o tratada térmicamente de vaca, cabra y oveja	Detección de residuos de inhibidores de crecimiento bacteriano	PE/LILA/05-01 <i>Método interno basado en ECLIPSE 100</i>

Análisis de leche y derivados mediante métodos basados en técnicas gravimétricas, volumétricas y electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Queso	pH por potenciometría <i>(4,0-7,0 unidades de pH)</i>	PE/LILA/15-02 <i>Método interno basado en AOAC 981.12</i>
Queso Leche Nata	Grasa por gravimetría	PE/LILA/01-02 <i>Método interno basado en ISO 1735</i> <i>ISO 1211</i> <i>ISO 2450</i>
Leche	Cenizas por gravimetría	PE/LILA/01-04 <i>Método interno basado en BOE-A-1977-16116 Anexo III Num.6</i>
	Lactosa por cálculo	PE/LILA/01-06 Rev. 7 <i>Método interno</i>
Leche Queso	Extracto seco por gravimetría	PE/LILA/01-05 <i>Método interno basado en ISO 6731</i> <i>ISO 5534</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche Queso	Nitrógeno y proteína por volumetría (Método Kjeldahl)	PE/LILA/01-03 <i>Método interno basado en ISO 8968-1</i>
Mantequilla (excepto mantequillas concentradas)	Humedad por gravimetría	PE/LILA/07-06 <i>Método interno basado en ISO 3727-1</i>
	Extracto seco magro por gravimetría	PE/LILA/07-07 <i>Método interno basado en ISO 3727-2</i>
	Grasa por cálculo	PE/LILA/07-08 <i>Método interno basado en ISO 3727-3</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