

**ANEXO TÉCNICO**  
**ACREDITACIÓN Nº 434/LE857**

**Entidad: LABORATORIO AGROAMBIENTAL DE LA DIPUTACIÓN FORAL DE GIPUZKOA**

Dirección: Finca Fraisoro; 20159 Zizurkil (Guipúzcoa)

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

**Título: Ensayos en productos agroalimentarios**

**Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)**

**ÁREA DE SIDRAS Y TXAKOLI**

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sidras naturales Txakoli blanco	Acidez total por volumetría	Procedimiento interno PNTE/LF/501

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sidras naturales Txakoli blanco	Grado alcohólico, masa volúmica, densidad relativa y extracto seco por densimetría electrónica	Procedimiento interno PNTE/LF/502

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sidras naturales Txakoli blanco	pH por potenciometría <i>(3,00 - 7,00 unidades de pH)</i>	Procedimiento interno PNTE/LF/501

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sidras naturales Txakoli blanco	Índice de polifenoles totales por espectrofotometría UV-VIS	Procedimiento interno PNTE/LF/503
	Grado alcohólico por espectroscopía infrarroja	Procedimiento interno PNTE/LF/504
	Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático) ( $\geq 0,10$ g/l)	Procedimiento interno PNTE/LF/505
	Ácido L-málico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático) ( $\geq 0,20$ g/l)	Procedimiento interno PNTE/LF/506
	Glucosa + fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático) ( $\geq 0,20$ g/l)	Procedimiento interno PNTE/LF/507
	Dióxido de azufre libre y total por espectrofotometría UV-VIS ( $\geq 10$ mg/l)	Procedimiento interno PNTE/LF/508
	Hierro por espectrofotometría UV-VIS ( $\geq 0,20$ mg/l)	Procedimiento interno PNTE/LF/509

ÁREA DE SUSTRATOS Y SUELOS

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sustratos de cultivo y mejoradores de suelo (excepto compost doméstico)	Nitrógeno por volumetría (método Kjeldahl)	UNE-EN 13654-1:2002

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sustratos de cultivo y mejoradores de suelo (excepto compost doméstico)	pH por potenciometría	UNE-EN 13037:2012
	Conductividad por conductimetría a 25 °C	UNE-EN 13038:2012

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sustratos de cultivo y mejoradores de suelo (excepto compost doméstico)	Materia orgánica y cenizas por gravimetría	UNE-EN 13039:2012
	Contenido de materia seca, humedad y densidad aparente compactada de laboratorio	UNE-EN 13040:2008
	Densidad aparente seca y real, volumen de aire, volumen de agua, valor de contracción y porosidad total	UNE-EN 13041: 2012

**ÁREA DE SANIDAD ANIMAL**

Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Suero de bovino	Detección de anticuerpos frente al virus de la leucosis bovina por inmunoensayo (ELISA)	RD 2611/1996 Anexo 3 parte C

Análisis mediante métodos basados en pruebas de fijación de complemento

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Suero de ovino	Detección de anticuerpos frente a Brucella ovis por fijación del complemento	Procedimiento interno PNTE/LF/406
Suero de bovino, ovino y caprino	Detección de anticuerpos frente a Brucella por fijación del complemento	RD 2611/1996 modif. RD1047/2003 Anexos 2 y 5 parte B

Análisis mediante métodos basados en pruebas de aglutinación

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Suero de bovino, ovino y caprino	Detección de anticuerpos frente a Brucella por aglutinación con antígeno (Rosa de Bengala)	RD 2611/1996 modif. RD1047/2003 Anexos 2 y 5 parte A

## ÁREA ANÁLISIS SENSORIAL

### Análisis sensorial

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sagardoa (sidra natural elaborada en el País Vasco)	<p>Valoración organoléptica</p> <p><b>Fase Visual</b> (escala discontinua 5 niveles)</p> <p>Aspecto (escala discontinua 3 niveles)</p> <p>Color</p> <p><b>Fase Olfativa</b> (escala discontinua 5 niveles)</p> <p>Intensidad (de aromas positivos)</p> <p>Tipicidad (aromas propios de la materia prima)</p> <p>Complejidad (de aromas positivos)</p> <p><b>Fase Gustativa</b> (escala discontinua 5 niveles)</p> <p>Intensidad (de aromas positivos)</p> <p>Persistencia (de aromas positivos)</p> <p>Tipicidad (aromas propios de la materia prima)</p> <p>Complejidad (de aromas positivos)</p> <p>Equilibrio</p> <p>Cuerpo</p>	Procedimiento interno PNTE/LF/601

## ÁREA SANIDAD VEGETAL

### Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Hoja de tomate	Detección de virus Mosaico del Pepino Dulce (PepMV) por ELISA	Procedimiento interno PNTE/LF/703