

ANEXO TÉCNICO
ACREDITACIÓN Nº 719/LE1198
SCHEDULE OF ACCREDITATION

Entidad/Entity: INSTITUTO DE LA GRASA. UNIDAD DE ANÁLISIS
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIONES CIENTÍFICAS (CSIC)

Dirección/Address: Universidad Pablo Olavide. Edificio 46. Carretera de Utrera, km 1;
41013 Sevilla

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

Título/Title: Ensayos físico-químicos y organolépticos en aceites y grasas
Physical-chemical and organoleptic tests in oils and fats

Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)
Category 0 (Tests performed at permanent laboratory)

LABORATORIO FÍSICO-QUÍMICO/PHYSICAL-CHEMICAL LABORATORY

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas
Analysis by gravimetric and titrimetric 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>
Aceites de oliva <i>Olive oils</i>	Ácidos grasos libres por volumetría (método en frío) <i>Free fatty acids by titration</i>	RCEE 2568/91 Anexo II (y sus posteriores modificaciones) <i>REEC 2568/91 Annex II (and later modifications)</i> COI/T.20/Doc.Nº34
Aceites y grasas de origen animal y vegetal <i>Animals and vegetable fat and oils</i>	Ácidos grasos libres (o acidez) por volumetría <i>Free fatty acids (or acid value) by titration</i>	ISO 660:2009
	Índice de peróxidos por volumetría <i>Peroxide value by titration</i>	RCEE 2568/91 Anexo III (y sus posteriores modificaciones) <i>REEC 2568/91 Annex III (and later modifications)</i> COI/T.20/Doc.Nº19
	Impurezas insolubles por gravimetría <i>Insoluble impurities content by gravimetry</i>	ISO 663:2007
	Humedad y materias volátiles por gravimetría (analizador halógeno) <i>Moisture and volatile matter content by gravimetry (halogen analyzer)</i>	Procedimiento interno <i>Internal procedure</i> PNT-02
	Humedad y materias volátiles por gravimetría (horno de secado) <i>Moisture and volatile matter content by gravimetry (drying oven)</i>	

The present technical annex is subject to possible modifications. The validity status of the accreditation can be confirmed in www.enac.es

Código Validación Electrónica: v11f28581510684W11

El presente anexo técnico está sujeto a posibles modificaciones. La vigencia de la acreditación y del presente anexo técnico puede confirmarse en <http://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica> o haciendo clic **aquí**

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

Analysis by molecular spectroscopy methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Aceites de oliva <i>Olive oils</i>	Prueba espectrofotométrica en el ultravioleta K_{232} , K_{270} , ΔK <i>Spectrophotometric investigation in the ultraviolet K_{232}, K_{270}, ΔK</i>	RCEE 2568/91 Anexo IX (y sus posteriores modificaciones) <i>REEC 2568/91 Annex IX (and later modifications)</i> COI/T.20/Doc.Nº19

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía de gases

Analysis by gas chromatographical methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Aceites de oliva <i>Olive oils</i>	Composición de ácidos grasos (incluidos isómeros trans de los ácidos grasos oleico, linoléico y linolénico) por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (GC-FID) <i>Fatty acids composition (oleic, linoleic and linolenic trans isomers included) by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i>	RCEE 2568/91 Anexo X (y sus posteriores modificaciones) <i>REEC 2568/91 Annex X (and later modifications)</i> COI/T.20/Doc.Nº33

LABORATORIO SENSORIAL/SENSORY LABORATORY

Análisis sensorial descriptivo

Sensory descriptive analysis

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Aceites de oliva vírgenes <i>Virgin olive oils</i>	Valoración organoléptica <i>Organoleptic assessment</i>	RCEE 2568/91 Anexo XII (y sus posteriores modificaciones) <i>REEC 2568/91 Annex XII (and later modifications)</i> COI/T.20/Doc.Nº15

The present technical annex is subject to possible modifications. The validity status of the accreditation can be confirmed in www.enac.es

Código Validación Electrónica: v11f28581510684W11

El presente anexo técnico está sujeto a posibles modificaciones. La vigencia de la acreditación y del presente anexo técnico puede confirmarse en <http://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica> o haciendo clic **aquí**

LABORATORIO ALMAZARA/Oil press Laboratory

Análisis mediante métodos basados en técnicas de resonancia magnética nuclear

Analysis by nuclear magnetic resonance methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Aceitunas <i>Olives</i>	Grasa total por resonancia magnética nuclear <i>Total fat by nuclear magnetic resonance</i>	Procedimiento interno <i>Internal procedure</i> PNT-14

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas

Analysis by gravimetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Aceitunas <i>Olives</i>	Humedad por gravimetría <i>Moisture by gravimetry</i>	Procedimiento interno <i>Internal procedure</i> PNT-12

The present technical annex is subject to possible modifications. The validity status of the accreditation can be confirmed in www.enac.es

Código Validación Electrónica: v1f2858l510684W11

El presente anexo técnico está sujeto a posibles modificaciones. La vigencia de la acreditación y del presente anexo técnico puede confirmarse en <http://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica> o haciendo clic **aquí**