

ANEXO TÉCNICO
ACREDITACIÓN Nº 719/LE1198
SCHEDULE OF ACCREDITATION

Entidad/Entity: INSTITUTO DE LA GRASA. UNIDAD DE ANÁLISIS.
CONSEJO SUPERIOR DE INVESTIGACIÓN CIENTÍFICA (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

ENAC is signatory of the Multilateral Recognition Agreements established by the European and International organizations of Accreditation Bodies EA, ILAC and IAF. For more information www.enac.es.

Accreditation will remain valid until notification to the contrary. This accreditation is subject to modifications, temporary suspensions and withdrawal. Its validity can be confirmed at www.enac.es

ENAC es firmante de los Acuerdos de Reconocimiento Mutuo establecidos en el seno de la European co-operation for Accreditation (EA) y de las organizaciones internacionales de organismos de acreditación, ILAC e IAF (www.enac.es)

Código Validación Electrónica: A3YV6K8O8643117Kn5

La acreditación mantiene su vigencia hasta notificación en contra. La presente acreditación está sujeta a modificaciones, suspensiones temporales y retirada.

Su vigencia puede confirmarse en <http://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica> o haciendo clic **aquí**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Aceites y grasas de origen animal y vegetal <i>Animals and vegetable fat and oils</i> (Continuación) <i>(Continuation)</i>	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>	

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} , K_{268} , ΔK <i>Spectrophotometric investigation in the ultraviolet</i> K_{232} , K_{270} , K_{268} , ΔK	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

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