

## ALCANCE DE ACREDITACIÓN

### LABORATORIO DEL INSTITUTO LACTOLÓGICO DE LEKUNBERRI

Asociación lechera del Vacuno y Ovino de las Comunidades del País Vasco y Navarra, ALVO

Dirección: Plazaola 23, CP 31870; Lekunberri (NAVARRA)

Está acreditado por la **ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN**, conforme a los criterios recogidos en la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025: 2005 (CGA-ENAC-LEC), para la realización de ensayos:

#### Análisis físico-químico y microbiológico de leche y productos lácteos

#### Categoría 0 (Ensayos en Laboratorio Permanente)

#### PARTE A : Análisis físico - químicos (Análisis Instrumental)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	MÉTODO DE ENSAYO
Leche cruda y tratada térmicamente de vaca, y leche cruda de oveja	Grasa, proteínas, lactosa y extracto seco por espectroscopia infrarroja (Milkoscan) Grasa: (> 0,10 %) Proteínas: (> 2,50 %) Lactosa: (> 4,00 %) Ext. seco: (> 7,00 %)	Procedimiento interno PE/ALVO/02
	Punto de congelación por método crioscópico (-660 a -400 m °C)	Procedimiento interno PE/ALVO/05
	Detección de inhibidores por método BR-Test (Positivo/Negativo)	Procedimiento interno PE/ALVO/12
	Detección de inhibidores por método ECLIPSE (Positivo/Negativo)	Procedimiento interno PE/ALVO/71
Leche cruda de vaca y oveja	Recuento de bacterias por fluorescencia (Bactoscan) Vaca: (> 10000 ufc/ml) Oveja: (> 50000 ufc/ml)	Procedimiento interno PE/ALVO/01
	Recuento de células somáticas por fluorescencia (Fossomatic) (> 1000 células/ml)	Procedimiento interno PE/ALVO/03

**PARTE B : Análisis físico- químico (Química Clásica)**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	MÉTODO DE ENSAYO
Leche y productos lácteos	Proteína por titulación volumétrica (método Kjeldahl) (> 0,10 %)	Procedimiento interno PE/ALVO/07
	Sólidos totales por gravimetría (> 9,00 %)	Procedimiento Interno PE/ALVO/08
	Materia Grasa por Gravimetría (> 0,03 %)	Procedimiento Interno PE/ALVO/19
Leche cruda y tratada térmicamente de vaca, oveja y cabra	Cenizas por gravimetría	OM 1694 (BOE nº 178 de 27/07/77) Anexo III. Apdo. 6
Queso	Determinación de pH (4,90 - 5,85)	Procedimiento Interno PE/ALVO/90

**PARTE C : Análisis Microbiológicos**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	MÉTODO DE ENSAYO
Leche y productos lácteos	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 30°C	ISO 4833:2003
	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>	UNE-EN-ISO 112901:1997
	Recuento de esporas butíricas (NMP)	Procedimiento interno PE/ALVO/10
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glucuronidasa positiva	Procedimiento interno PE/ALVO/41
	Recuento en placa de <i>Estafilococos coagulasa positivos</i>	Procedimiento interno PE/ALVO/42

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	MÉTODO DE ENSAYO
Leche y productos lácteos (Continuación)	Investigación de <i>Salmonella</i>	Procedimiento interno PE/ALVO/45
	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i> por Enzimo Inmuno Análisis	Procedimiento interno PE/ALVO/87
	Recuento en placa de enterobacterias	ISO 21528-2:2004
	Recuento en placa de coliformes	ISO 4832:2006
Leche y productos lácteos, excepto leche cruda.	Investigación de <i>Salmonella</i> por Enzimo Inmuno Análisis	Procedimiento interno PE/ALVO/86
Queso	Investigación de enterotoxina de <i>Staphylococcus aureus</i>	Procedimiento interno PE/ALVO/44