

DOLMAR INNOVA, S.L.

Dirección: Paraje Micalanda, s/n; 26221 Gimileo (LA RIOJA)

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

Actividad: **Ensayo**

Acreditación nº: **812/LE1607**

Fecha de entrada en vigor: 25/06/2010

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev.16 fecha 14/04/2020)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS FÍSICO-QUÍMICOS DE VINOS" (NT-70.05) *:

- **Ensayos para evaluar las características de calidad y ensayos para la exportación:**

- Masa volúmica
- Grado alcohólico adquirido
- Extracto seco total
- Glucosa+Fructosa
- Acidez Total
- Acidez volátil
- Ácido cítrico
- Alcohol metílico
- Dióxido de azufre total
- pH
- Turbidez
- Ácido sórbico
- Contenido en sacarosa
- Cobre
- Plomo
- Cadmio
- Ocratoxina A

*Disponibles en la página web de ENAC

ÁREA FÍSICO-QUÍMICA

Análisis físico-químicos

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|---|
| Vino Bebidas alcohólicas Alcoholes Cerveza Bebidas de bajo contenido en alcohol y bebidas sin alcohol | Grado alcohólico por densimetría electrónica | PNT-47-02 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-01A</i> |
| Vino | pH por potenciometría <i>(2,5 - 4,5 unidades pH)</i> | PNT-05-02 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-15</i> |
| | Masa volúmica a 20 °C y densidad relativa por densimetría electrónica | PNT-40-02 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-01A</i> |
| | Extracto seco total por densimetría | PNT-40-02 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-03B</i> |
| Cerveza | pH por potenciometría <i>(3,0 - 6,0 unidades pH)</i> | PNT-32-01 <i>Método interno basado en BOE-A-1985-21911 ANEXO I, Núm. 7</i> |
| Agua de consumo | pH por potenciometría <i>(4,0 - 10 unidades pH)</i> | PNT-16-01 <i>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 ANEXO I, Núm. 4</i> |
| | Conductividad a 20 °C por electrometría <i>(76 - 11.670 µs/cm)</i> | PNT-17-01 <i>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 ANEXO I, Núm. 6</i> |
| Alimentos | pH por potenciometría <i>(2,0 - 9,2 unidades pH)</i> | PNT-20 -01 Rev. 7 <i>Método interno</i> |

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|--|-------------------------|--|
| Alimentos (excepto alimentos con alto contenido en materias volátiles o azúcares) | Humedad por gravimetría | PNT-21-01 Rev. 7 <i>Método interno</i> |
| Levaduras inactivadas Carbón Polivinilpolipirrolidona (PVPP) Bentonitas Proteínas de origen animal y vegetal Taninos Bicarbonato potásico Manoproteínas Sorbato potásico Celulosa microcristalina | | PNT-21-01 <i>Método interno basado en OIV-International technological Codex</i> |

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|-----------------------------|---|---|
| Cerveza | Acidez total por volumetría <i>Cerveza ($\geq 1,00$ g/l de ácido láctico)</i> | PNT-32-01 <i>Método interno basado en BOE-A-1985-21911 ANEXO I, Núm. 5</i> |
| Vino | <i>Vino ($\geq 3,50$ g/l de ácido tartárico)</i> | PNT-05-02 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-01</i> |
| Vinagre y cremas de vinagre | <i>Vinagre y cremas de vinagre (≥ 20 g/l de ácido acético)</i> | PNT-51-01 <i>Método interno basado en Resolución OENO 597-2018</i> |
| Vino | Acidez volátil por volumetría <i>($\geq 0,20$ g/l de ácido acético)</i> | PNT-58-02 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-02</i> |

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|-----------------------------|---|---|
| Vino | Dióxido de azufre libre y total (sulfitos) por volumetría ($\geq 10\text{mg/l}$) | PNT-10-02 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS323-04A</i> |

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|-----------------------------|---|---|
| Aguas de consumo | Turbidez por nefelometría ($\geq 0,10\text{ UNF}$) | PNT-18-01 <i>Método interno basado en BOE-A-1987-15871 ANEXO I, Núm. 3</i> |
| Vino | | PNT-54-02 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-08</i> |
| Bebidas espirituosas | | <i>Método interno basado en OIV-MA-BS-28</i> |

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|---|
| Vino (con contenido en glucosa + fructosa < 45 g/L) | Grado alcohólico por espectroscopia infrarroja | PNT-04-02 <i>Método interno conforme a OIV/OENO 390/2010</i> |
| Vino | Ácido L-málico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,20\text{ g/l}$) | PNT-08-01 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-26</i> |
| | Glucosa + fructosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,20\text{ g/l}$) | PNT-09-01 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-27</i> |

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|-----------------------------|--|--|
| Vino | Ácido acético por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,10$ g/l) | PNT-07-01 <i>Método interno conforme a resolución OIV/OENO 391/2010</i> |
| | Ácido cítrico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,10$ g/l) | PNT-41-01 <i>Método interno conforme a resolución OIV/OENO 391/2010</i> |
| | Ácido L-láctico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,20$ g/l) | PNT-50-01 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-25</i> |
| | Ácido ascórbico por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) (≥ 25 mg/l) | PNT-57-01 <i>Método interno conforme a resolución OIV/OENO 391/2010</i> |
| Vino Sangría | Sacarosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático automatizado) ($\geq 0,50$ g/l) | PNT-55-01 <i>Método interno conforme a resolución OIV/OENO 391/2010</i> |
| Vino | Intensidad de color y tonalidad por espectrofotometría UV-VIS | PNT-42-02 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-07B</i> |

ÁREA INSTRUMENTAL

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|-----------------------------|---|---|
| Vino | Metanol por cromatografía de gases con detector de ionización por llama (CG-FID) (≥ 12 mg/l) | PNT-03-01 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-03A</i> |
| Mosto Vino | Histamina por cromatografía líquida con detector de masas (LC/MS-MS) ($\geq 1,00$ mg/l) | PNT-45-01 <i>Método interno basado en Journal of Mass Spectrometry, 2014, 49, 819-825</i> |
| | Ocratoxina A por cromatografía líquida con detector de masas (LC/MS-MS) ($\geq 0,1$ μ g/kg) | PNT-46-01 <i>Método interno conforme al Reglamento (CE) nº 401/2006 y sus posteriores modificaciones</i> |

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|--|---|--|
| Cerveza Mosto Sidra Vino Vinagre | Residuos de plaguicidas por cromatografía de gases con detector masas (GC/MS-MS) Aldrin (≥ 0,010 mg/l) Kresoxin Metil (≥ 0,010 mg/l) Antraquinona (≥ 0,010 mg/l) Lindane (≥ 0,010 mg/l) Azoxytobin (≥ 0,010 mg/l) Malation (≥ 0,010 mg/l) Bromopropilato (≥ 0,010 mg/l) Metalaxyl (≥ 0,010 mg/l) Carbaryl (≥ 0,010 mg/l) Metidation (≥ 0,010 mg/l) Chlorprophan (≥ 0,010 mg/l) Metolachlor (≥ 0,010 mg/l) Ciprodinil (≥ 0,010 mg/l) Mirex (≥ 0,010 mg/l) Ciflufenamida (≥ 0,010 mg/l) Molinato (≥ 0,010 mg/l) cis-Chlordane (≥ 0,010 mg/l) Myclobutanil (≥ 0,010 mg/l) Clorpirifos (≥ 0,010 mg/l) Ortofenilfenol (≥ 0,010 mg/l) Clorpirifos –Metil (≥ 0,010 mg/l) Paration-Etil (≥ 0,010 mg/l) Dieldrin (≥ 0,010 mg/l) Pendimetalina (≥ 0,010 mg/l) Dimetomorph (≥ 0,010 mg/l) Pirimetanil (≥ 0,010 mg/l) Endrin (≥ 0,010 mg/l) Procimidona (≥ 0,010 mg/l) Fenarimol (≥ 0,010 mg/l) Proquinacid (≥ 0,010 mg/l) Fenitrotion (≥ 0,010 mg/l) Tetraconazol (≥ 0,010 mg/l) Fenpirazamina (≥ 0,010 mg/l) trans-Chlordane (≥ 0,010 mg/l) Fluopiram (≥ 0,010 mg/l) Triadimefon (≥ 0,010 mg/l) Flusilazol (≥ 0,010 mg/l) Triadimenol (≥ 0,010 mg/l) Heptachlor (≥ 0,010 mg/l) Trifluralin (≥ 0,010 mg/l) Hexachlorobencene (≥ 0,010 mg/l) Zoxamida (≥ 0,010 mg/l) Iprodione (≥ 0,010 mg/l) | PNT-31-01 <i>Método interno conforme a documento SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed</i> |
| Vino Mosto Vinagre | Residuos de plaguicidas por cromatografía líquida con detector masas (LC/MS-MS) Acetamiprid (≥ 0,010 mg/l) Hexythiazox (≥ 0,010 mg/l) Benalaxyl (≥ 0,010 mg/l) Imidacloprid (≥ 0,010 mg/l) Boscalid (≥ 0,010 mg/l) Indoxacarb (≥ 0,010 mg/l) Carbendazim (≥ 0,010 mg/l) Iprovalicarb (≥ 0,010 mg/l) Chlorantraniliprole (≥ 0,010 mg/l) Isoxaben (≥ 0,010 mg/l) Clofentezine (≥ 0,010 mg/l) Methoxyfenozide (≥ 0,010 mg/l) Cymoxanil (≥ 0,010 mg/l) Metrafenone (≥ 0,010 mg/l) Cycloxydim (≥ 0,010 mg/l) Oryzalin (≥ 0,010 mg/l) Cyhexatin (≥ 0,010 mg/l) Pyraclostrobin (≥ 0,010 mg/l) Diethofencarb (≥ 0,010 mg/l) Quinoxifen (≥ 0,010 mg/l) Diflufenicam (≥ 0,010 mg/l) Secbumeton (≥ 0,010 mg/l) Emamectin (≥ 0,010 mg/l) Spirodiclofen (≥ 0,010 mg/l) Fenoxycarb (≥ 0,010 mg/l) Tebuconazole (≥ 0,010 mg/l) Fenpyroximate (≥ 0,010 mg/l) Tebufenozide (≥ 0,010 mg/l) Fensulfothion (≥ 0,010 mg/l) Thiamethoxam (≥ 0,010 mg/l) Flufenoxuron (≥ 0,010 mg/l) Thiophanate-methyl (≥ 0,010 mg/l) Flumioxazin (≥ 0,010 mg/l) | PNT-44-01 <i>Método interno conforme a documento SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed</i> |
| Vino | 4-etilfenol y 4-etilguaicol por cromatografía de gases con detector de masas (CG/MS) (≥ 15 µg/l) | PNT-38-01 Rev. 6 <i>Método interno</i> |
| Vino Solución hidroalcohólica Agua | Polihaloanisoles, Polihalofenoles y Geosmina por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (CG-MS/MS) Tricloroanisol (TCA) (≥ 0,50 ng/l) Tetracloroanisol (TeCA) (≥ 0,50 ng/l) Tribromoanisol (TBA) (≥ 0,50 ng/l) Pentacloroanisol (PCA) (≥ 0,50 ng/l) Triclorofenol (TCF) (≥ 0,50 ng/l) Geosmina (≥ 5,00 ng/l) | PNT-37-01 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS315-16 OIV-MA-AS315-17</i> |

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|-----------------------------|---|--|
| Vino Mosto Sidra | Ácido sórbico, Ácido benzoico y Ácido salicílico por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD) ($\geq 5,0$ mg/l) | PNT-49-01 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-20</i> |

Análisis mediante métodos basados en técnicas espectrometría atómica

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|-----------------------------------|---|---|
| Vino Mosto Sidra Cerveza | Plomo y Cadmio por espectroscopía de absorción atómica (atomización electrotérmica) <i>Pb</i> ($\geq 0,030$ mg/l) <i>Cd</i> ($\geq 0,003$ mg/l) | PNT-36-01 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS-322-10 OIV-MA-AS-322-12</i> |
| | Arsénico por espectroscopía de absorción atómica (atomización electrotérmica) <i>As</i> ($\geq 0,030$ mg/l) | PNT-36-01 Rev. 7 <i>Método interno</i> |
| Cerveza Mosto Sidra Vino | Cobre, Hierro y Zinc por espectroscopía de absorción atómica (atomización por llama) ($\geq 0,10$ mg/l) | PNT-36-03 <i>Método interno basado en OIV-MA-AS322-05A OIV-MA-AS322-06A OIV-MA-AS322-08A</i> |

ÁREA ANÁLISIS SENSORIAL

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|---|---|---|
| <p>Vino Vino dulce (excepto espumoso)</p> <p style="text-align: center;">vino</p> | <p>Evaluación sensorial descriptiva Fase visual (<i>escala discontinua 3 niveles</i>) Limpidez (<i>escala discontinua 4 niveles en rosados y 5 niveles en blancos y tintos</i>) Matiz o tonalidad (<i>escala discontinua 5 niveles</i>) Intensidad de color</p> <p>Fase olfativa (<i>escala discontinua 7 niveles</i>) Intensidad olfativa (<i>escala discontinua 3 niveles</i>) Anhídrido sulfuroso Moho-terroso/TCA Oxidación/Acetaldehido Ácido acético/pegamento Reducción/azufrado Herbáceo/vegetal Animal/<i>Brettanomyces</i> Lácteo/mantequilla/queso rancio Iodado Plástico Almendra amarga</p> <p>(<i>identificación: presencia/ausencia</i>)</p> <p>Frutas de árbol Frutas cítricas Frutas tropicales Frutas rojas y negras Flores blancas Flores rojas Especiado Balsámico Maderas y tostados Confitura/Fruta madura Frutos secos</p> <p>Fase gustativa (<i>escala discontinua 3 niveles</i>) Anhídrido sulfuroso Moho-terroso/TCA Oxidación/Acetaldehido Ácido acético/pegamento Reducción/azufrado Herbáceo/vegetal Animal/<i>Brettanomyces</i> Lácteo/mantequilla/queso rancio Iodado Plástico Almendra amarga</p> <p>(<i>identificación: presencia/ausencia</i>)</p> <p>Frutas de árbol Frutas cítricas Frutas tropicales Frutas rojas y negras Flores blancas Flores rojas Especiado Balsámico Maderas y tostados Confitura/Fruta madura Frutos secos</p> <p>(<i>escala discontinua 4 niveles</i>) Persistencia aromática Cuerpo Dulzor (<i>escala discontinua 5 niveles</i>) Acidez Alcohol (<i>escala discontinua 3 niveles</i>) Astringencia Amargor</p> | <p>PNT-29-01 Rev. 19</p> <p><i>Método interno</i></p> |

ÁREA MICROBIOLOGÍA

Análisis de aguas mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|--|--|---|
| Agua de consumo | Recuento de Coliformes y <i>Escherichia Coli</i> (Filtración) | PNT-19-01 <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 9308-1</i> |
| Vino Mosto estabilizado Sangría Bebidas de bajo contenido en alcohol procedentes del vino | Recuento de bacterias acéticas y levaduras y mohos (Filtración) | PNT-33-01 <i>Método interno basado en Resolución OIV/OENO 206/2010</i> |

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia (ELFA)

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|-----------------------------|---|--|
| Alimentos | Detección de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia (ELFA) | PNT-24-01 <i>Método interno basado en VIDAS® Easy Salmonella</i> |
| | Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia (ELFA) | PNT-25-01 <i>Método interno basado en VIDAS® Listeria monocytogenes II (LMO2)</i> |

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas ELISA

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|--|---|---|
| Vino Bebidas derivadas de vino Vinagre | Ovoalbúmina mediante ELISA sándwich ($\geq 0,15$ mg/l) | PNT-53-01 <i>Método interno basado en kit comercial*</i> |
| | Caseína mediante técnica ELISA sándwich ($\geq 0,25$ mg/l) | |
| | Lisozima mediante técnica ELISA sándwich ($\geq 0,05$ mg/l) | |

* La información sobre el kit concreto usado por el laboratorio está a disposición de sus clientes.

Análisis de estabilidad de conservas

| PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR | ENSAYO | NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO |
|-----------------------------|--------------------------|--|
| Alimentos | Estabilidad de conservas | PNT-23-01 <i>Método interno basado en NF V-08-401 NF V-08-408</i> |

Esta revisión corrige las erratas detectadas en la revisión nº15 de fecha 27/02/2020

Código Validación Electrónica: I7Ne67t4g5M6Md536H

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 <https://www.enac.es/web/enac/validacion-electronica> o haciendo clic **aquí**