

**ANEXO TÉCNICO  
ACREDITACIÓN Nº 174/LE381**

**Entidad: ASOCIACIÓN LECHERA DEL VACUNO Y OVINO DE LAS COMUNIDADES DEL PAIS VASCO Y NAVARRA, ALVO  
Instituto Lactológico de Lekunberri**

Dirección: Plazaola, 23; 31870 Lekunberri (Navarra)

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

**Título: Ensayos de leche y productos lácteos**

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

**AREA DE QUÍMICA CLÁSICA**

Análisis mediante métodos basados en técnicas volumétricas y gravimétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche y productos lácteos	Proteína por volumetría (método Kjeldahl)	Procedimiento interno PE/ALVO/07
	Grasa por gravimetría	Procedimiento interno PE/ALVO/19
	Extracto seco por gravimetría	Procedimiento interno PE/ALVO/08
Leche	Cenizas por gravimetría	OM 1694/1977 Anexo III. Apdo. 6

Análisis mediante métodos basado en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Queso	pH por potenciometría (4,9 - 5,8 uds. de pH)	Procedimiento interno PE/ALVO/90

## AREA DE QUÍMICA INSTRUMENTAL

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche cruda y tratada térmicamente de vaca Leche cruda de cabra y oveja	Grasa por espectroscopía infrarroja	Procedimiento interno PE/ALVO/02
	Proteína por espectroscopía infrarroja	
	Extracto seco magro por espectroscopía infrarroja	
	Punto crioscópico por espectroscopía infrarroja y conductividad	
Queso Nata	Grasa por espectroscopía infrarroja	Procedimiento interno PE/ALVO/97
Queso	Extracto seco por espectroscopía infrarroja	

Análisis mediante métodos basados en técnicas de citometría

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche cruda de vaca y oveja	Recuento de bacterias por fluorescencia y citometría de flujo	Procedimiento interno PE/ALVO/01
Leche cruda	Recuento de células somáticas por fluorescencia y citometría de flujo	Procedimiento interno PE/ALVO/03

Análisis mediante métodos basados en técnicas de crioscopía

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche	Punto crioscópico (método crioscópico)	Procedimiento interno PE/ALVO/05

Análisis mediante métodos basados en inhibición del crecimiento bacteriano

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche	Detección de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano	Procedimiento interno PE/ALVO/71

## AREA DE MICROBIOLÓGÍA

Análisis mediante técnicas basadas en aislamiento en medio de cultivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche y productos lácteos	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C	ISO 4833-1:2014
	Recuento en placa de coliformes totales	ISO 4832:2006
	Recuento en placa de enterobacterias	ISO 21528-2:2004
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo	Procedimiento interno PE/ALVO/41
	Recuento en placa de <i>Estafilococos coagulasa</i> positivos a 37 °C	Procedimiento interno PE/ALVO/42
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Procedimiento interno PE/ALVO/96
	Recuento por NMP de esporas butíricas	Procedimiento interno PE/ALVO/10

Análisis mediante métodos de ensayo basados en técnicas de inmunofluorescencia

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche y productos lácteos	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia (ELFA)	Procedimiento interno PE/ALVO/87
	Investigación de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia (ELFA)	Procedimiento interno PE/ALVO/86
Queso	Investigación de Enterotoxina Estafilocócica por inmunofluorescencia (ELFA)	Procedimiento interno PE/ALVO/44