

## LABORATORIO AGROALIMENTARIO INDUSTRIAL, S.L. (Indlab) Laboratorios de Córdoba y de Montilla (ENOQUISA)

Dirección / Address: Polígono Industrial "EL Pabellón", parc. 4.4 - 06380 Jerez de los Caballeros (Badajoz)

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

Actividad / Activity: **Ensayo**

Acreditación / Accreditation nº: **1089/LE2813**

Fecha de entrada en vigor / Coming into effect: 29/09/2023

### ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

#### SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev. /Ed. 2 fecha/date 28/02/2025)

**Instalaciones donde se llevan a cabo las actividades cubiertas por esta acreditación / Locations where the activities covered by accreditation are performed:**

Parque Tecnológico, C/ Astrónoma Cecilia Payne, edificio Aldebarán Nave M4. 14014  
Córdoba  
Carretera Nacional 331 Km. 47,530. 14550 Montilla (Córdoba)

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

**Category 0 (Test performed at permanent laboratory)**

### INSTALACIÓN/Location CÓRDOBA

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

*Analysis by gravimetric and volumetric methods*

| PRODUCTO/MATERIAL<br>A ENSAYAR<br>PRODUCTS/MATERIALS<br>TESTED   | ENSAYO<br>TYPE OF TEST  | NORMA/PROCEDIMIENTO<br>DE ENSAYO<br>STANDARD SPECIFICATIONS/<br>TEST PROCEDURE |
|--|---|--|
| Aceites vegetales comestibles (incluidos los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva)<br><i>Edible vegetable oils (including olive and olive-pomace oils)</i> | Humedad y materias volátiles por gravimetría<br><i>Moisture and volatile matter content by gravimetry</i> | UNE-EN ISO 662<br>Método B<br><i>Method B</i>                                  |
|  | Impurezas insolubles por gravimetría<br><i>Insoluble impurities content by gravimetry</i>                 | UNE-EN ISO 663   |
|  | Índice de peróxidos por volumetría<br><i>Peroxide value by titration</i>                                  | COI/T.20/Doc. nº 35  |

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](http://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](http://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](http://www.enac.es))

**Código Validación Electrónica:** w64l9Q6Sd7237715q0

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**

| PRODUCTO/MATERIAL<br>A ENSAYAR<br><i>PRODUCTS/MATERIALS<br/>TESTED</i>                   | ENSAYO<br><i>TYPE OF TEST</i>   | NORMA/PROCEDIMIENTO<br>DE ENSAYO<br><i>STANDARD SPECIFICATIONS/<br/>TEST PROCEDURE</i>            |
|--|---|---|
| Aceites de oliva<br>Aceites de orujo de oliva<br><i>Olive oils<br/>Olive pomace oils</i> | Ácidos grasos libres (acidez) por volumetría (método en frío)<br><i>Free fatty acids (Acidity) by titration (cold method)</i> | COI/T.20/Doc. nº 34   |
| Aceites refinados de semillas<br><i>Refined oil seeds</i>                                |   | LAB-IT 01<br><i>Método interno basado en<br/>In-house method based on<br/>COI/T.20/Doc. nº 34</i> |

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular  
*Analysis by molecular spectroscopy methods*

| PRODUCTO/MATERIAL<br>A ENSAYAR<br><i>PRODUCTS/MATERIALS<br/>TESTED</i>                   | ENSAYO<br><i>TYPE OF TEST</i>   | NORMA/PROCEDIMIENTO<br>DE ENSAYO<br><i>STANDARD SPECIFICATIONS/<br/>TEST PROCEDURE</i> |
|--|---|--|
| Aceites de oliva<br>Aceites de orujo de oliva<br><i>Olive oils<br/>Olive pomace oils</i> | Prueba espectrofotométrica en el ultravioleta<br><i>Spectrophotometric analysis in the ultraviolet</i><br><br><i>K<sub>270</sub>, K<sub>232</sub>, ΔK</i> | COI/T.20/Doc. nº 19  |

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía  
*Analysis by chromatography methods*

| PRODUCTO/MATERIAL<br>A ENSAYAR<br><i>PRODUCTS/MATERIALS<br/>TESTED</i>   | ENSAYO<br><i>TYPE OF TEST</i>  | NORMA/PROCEDIMIENTO<br>DE ENSAYO<br><i>STANDARD SPECIFICATIONS/<br/>TEST PROCEDURE</i> |
|--|--|--|
| Aceites vegetales comestibles (incluidos los aceites de oliva y aceites de orujo de oliva)<br><i>Edible vegetable oils (including olive and olive-pomace oils)</i> | Ésteres metílicos de los ácidos grasos (incluidos isómeros trans de los ácidos grasos oleico, linoleico y linolénico) por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (GC-FID)<br><i>Fatty acids methyl esters (oleic, linoleic and linolenic trans isomers included) by gas chromatography with flame ionization detector (CG-FID)</i> | COI/T.20/Doc. nº 33  |

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](http://www.enac.es).

Código Validación Electrónica: w64I9Q6Sd7237715q0

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**

| <b>PRODUCTO/MATERIAL<br/>A ENSAYAR</b><br><b>PRODUCTS/MATERIALS<br/>TESTED</b>                 | <b>ENSAYO</b><br><b>TYPE OF TEST</b>   | <b>NORMA/PROCEDIMIENTO<br/>DE ENSAYO</b><br><b>STANDARD SPECIFICATIONS/<br/>TEST PROCEDURE</b> |
|--|--|--|
| Aceites de oliva<br>Aceites de orujo de oliva<br><i>Olive oils</i><br><i>Olive pomace oils</i> | Ceras y esteres etílicos de los ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)<br><i>Waxes and fatty acids ethyl esters by gas chromatography with flame ionization detector (CG-FID)</i>   | COI/T.20/Doc. nº 28<br>Método A<br><i>Method A</i>   |
|  | Alcoholes alifáticos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)<br><i>Aliphatic alcohols by gas chromatography with flame ionization detector (CG-FID)</i>  | COI/T.20/Doc. nº 26  |
|  | Composición esterólica y esteroides totales por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)<br><i>Sterol composition and total sterols by gas chromatography with flame ionization detector (CG-FID)</i>   | COI/T.20/Doc. nº 26  |
|  | Eritrodiol y uvaol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)<br><i>Erythrodiol and Uvaol by gas chromatography with flame ionization detector (CG-FID)</i>   | COI/T.20/Doc. nº 26  |
|  | Estigmastadienos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)<br><i>Stigmastadienes by gas chromatography with flame ionization detector (CG-FID)</i>   | COI/T.20/Doc. nº 11<br>Parte A   |
|  | Monopalmitato de 2-glicerilo por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)<br><i>Monopalmitate 2-glycerol by gas chromatography with flame ionization detector (CG-FID)</i>  | COI/T.20/Doc. nº 23  |
|  | Diferencia entre el contenido real por cromatografía líquida y el contenido teórico de triglicéridos con ECN42 ( $\Delta$ ECN42)<br><i>Triglycerides with ECN42 Difference between obtained by liquid chromatography and theoretical content the Triglycerides with ECN<sub>42</sub> (<math>\Delta</math>ECN<sub>42</sub>)</i> | COI/T.20/Doc. nº 20  |

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](http://www.enac.es).

Código Validación Electrónica: w64l9Q6Sd7237715q0

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**

| PRODUCTO/MATERIAL<br>A ENSAYAR<br>PRODUCTS/MATERIALS<br>TESTED | ENSAYO<br>TYPE OF TEST  | NORMA/PROCEDIMIENTO<br>DE ENSAYO<br>STANDARD SPECIFICATIONS/<br>TEST PROCEDURE                      |
|--|---|---|
| Aceites refinados de semillas<br><i>Refined oil seeds</i>      | Esteroles, dialcoholes y triterpénicos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)<br><i>Sterols, dialcohols and triterpenes by gas chromatography with flame ionization detector (CG-FID)</i><br><br>Colesterol/ <i>Cholesterol</i> ( $\geq 0,1\%$ )<br>Brasicasterol/ <i>Brassicasterol</i> ( $\geq 0,04\%$ )<br>Campesterol/ <i>Campesterol</i> ( $\geq 2,8\%$ )<br>Estigmasterol/ <i>Stigmasterol</i> ( $\geq 0,5\%$ )<br>$\beta$ -sitosterol/ $\beta$ -sitosterol ( $\geq 40,0\%$ )<br>$\Delta$ - 5-Avenasterol/ $\Delta$ - 5-Avenasterol ( $\geq 1,0\%$ )<br>$\Delta$ -7-Estigmasterol/ $\Delta$ -7-Stigmasterol ( $\geq 0,2\%$ )<br>$\Delta$ -7-Avenasterol/ $\Delta$ -7-Avenasterol ( $\geq 0,2\%$ )<br>Esteroles totales/ <i>Total sterols</i> ( $\geq 910$ mg/kg) | LAB-IT 07<br><br>Método interno basado en<br><i>In-house method based on</i><br>COI/T.20/Doc. nº 26 |

## INSTALACIÓN/Location MONTILLA

Análisis mediante métodos basados en técnicas de resonancia magnética nuclear  
*Analysis by nuclear magnetic resonance methods*

| PRODUCTO/MATERIAL<br>A ENSAYAR<br>PRODUCTS/MATERIALS<br>TESTED | ENSAYO<br>TYPE OF TEST   | NORMA/PROCEDIMIENTO<br>DE ENSAYO<br>STANDARD SPECIFICATIONS/<br>TEST PROCEDURE |
|--|--|--|
| Aceituna<br><i>Olive</i>                                       | Grasa por resonancia magnética nuclear (RMN)<br><i>Fat by nuclear magnetic resonance (NMR)</i> | PE/LE/030 Rev.16<br><i>Método interno</i><br><i>In-house method</i>            |

Un método interno se considera que está basado en métodos normalizados cuando su validez y su adecuación al uso se han demostrado por referencia a dicho método normalizado y en ningún caso implica que ENAC considere que ambos métodos sean equivalentes. Para más información recomendamos consultar el Anexo I al CGA-ENAC-LEC

*An in-house method is considered to be based on standardized methods when its validity and suitability for use have been demonstrated by reference to said standardized method and in no case does it imply that ENAC considers that both methods are equivalent. For more information, we recommend consulting Annex I to the CGA-ENAC-LEC.*

*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](http://www.enac.es).*

Código Validación Electrónica: w64I9Q6Sd7237715q0

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**