



AMPLIACIÓN DE LA ACREDITACIÓN

El **CTNC** como resultado del sistema de calidad implantado en su Área Analítica cuyo objetivo principal es la búsqueda de la mejora continua y la orientación inequívoca a la satisfacción de sus clientes, ha ampliado su alcance de acreditación bajo la norma UNE-EN ISO/IEC 17025:2017.

En la última auditoría realizada por ENAC (Entidad Nacional de Acreditación) en diciembre de 2025 a los laboratorios de Análisis Físico - Químico y Control de Calidad, Análisis Instrumental, y Microbiología y Seguridad Alimentaria del **CTNC**, la comisión de acreditación de ENAC acordó ampliar el alcance de acreditación en los siguientes términos:

- **Residuos de plaguicidas:** 60 materias activas nuevas (frutas y hortalizas, conservas vegetales y zumos con alto contenido en agua y alto contenido en ácido y agua) y las 192 materias activas (alimentos infantiles a base de los anteriores) por cromatografía líquida con detector de masas (LC-MS/MS).
- **Residuos de plaguicidas polares:** Ácido fosfónico, ácido 3-hidroximetilfosfinoil propiónico, etefón, fometil, glifosato, glufosinato, N-acetil-glufosinato por cromatografía líquida con detector de masas (LC-MS/MS) (frutas y hortalizas, conservas vegetales, zumos con alto contenido en agua y alto contenido en ácido y agua y alimentación infantil a base de los anteriores).
- **Residuos de plaguicidas polares: Clorato y perclorato** (zumos y alimentación infantil a base de frutas y hortalizas, conservas vegetales, zumos con alto contenido en agua y alto contenido en ácido y agua).
- Detección y recuento de **bacterias termoacidófilas** formadoras de esporas (**Alicyclobacillus spp.**) (zumos y derivados).
- Detección de **apio, mostaza y pescado** por PCR a tiempo real (alimentos, hisopos y aguas de proceso).
- **Ocratoxina A y aflatoxinas B1, B2, G1 y G2** por cromatografía líquida con detector de masas (frutos secos, especias y condimentos).



Centro Tecnológico Nacional de la Conserva y Alimentación

- **Hidrocarburos Policíclicos Aromáticos (benzopireno, criseno, etc.)** por cromatografía de gases con detector de masas (CG-MS/MS) (aceites y grasas vegetales, especias y condimentos, cacao y derivados).
- Metales (**níquel**) por espectrometría de masas asistida por plasma de acoplamiento inductivo, ICP (conservas vegetales, zumos y derivados de frutas y hortalizas con alto contenido en agua)
- **Turbidez** por nefelometría (aguas de consumo, envasadas y continentales).
- **Cloro libre residual, cloro combinado residual y cloro total** por espectrofotometría UV-VIS (aguas de consumo, envasadas y continentales).
- **Amonio** por espectrofotometría UV-VIS basado en **ISO 7150-1** (aguas de consumo, envasadas y continentales).
- Metales (**uranio**) por espectrometría de masas asistida por plasma de acoplamiento inductivo, ICP (aguas de consumo, envasadas y continentales).

Con dicha ampliación el **CTNC** se encuentra acreditado para 96 ensayos en diversas matrices: alimentos, piensos, hisopos y aguas (continentales, consumo humano, envasadas y residuales). Dicha acreditación abarca una variada gama de tipos de ensayos como: microbiológicos, físico-químicos (control de calidad, R.D. 3/2023, composición nutricional,...), instrumentales (CG, HPLC, ICP, IC), Seguridad alimentaria (alérgenos, organismos modificados genéticamente, anhídrido sulfuroso).

Los anexos técnicos de acreditación, donde se describen las matrices, ensayos, procedimientos por los que se realizan y límites de cuantificación, están disponibles en las páginas web: www.enac.es y www.ctnc.eu (analítica).