

EUROFINS ANÁLISIS ALIMENTARIO, S.L. (Unipersonal)

Dirección/Address: C/ Avenida de la Industria nº 13; 28823 Coslada (Madrid)

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

Actividad/Activity: **Ensayo/Test**

Acreditación/Accreditation nº : **1094/LE2182**

Fecha de entrada en vigor/Coming into effect: 09/05/2014

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN/SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev./Ed. 35 fecha/date 06/09/2024)

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Category 0 (Test in the permanent laboratory)

DEPARTAMENTO DE FÍSICO – QUÍMICA/DEPARTMENT OF PHYSICAL – CHEMISTRY

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

Analysis by gravimetric and titrimetric methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos <i>Food</i>	Humedad por gravimetría <i>Moisture by gravimetry</i>	NU-TM3503 Rev. 25 <i>Método interno In-house method</i>
Alimentos para animales de compañía <i>Food for pets</i>		NU-TM3503 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE 64106</i>
Cereales y derivados Legumbres secas <i>Cereals and cereal based Products Pulse</i>		NU-TM3576 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 712</i>
Leche <i>Milk</i>	Materia seca por gravimetría <i>Dry matter by gravimetry</i>	NU-TM3523 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 6731/IDF 21</i>
Queso <i>Cheese</i>	Extracto seco total por gravimetría <i>Total dry extract by gravimetry</i>	NU-TM3531 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 5534</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Yogur <i>Yoghurt</i>	Acidez por volumetría (valoración potenciométrica) <i>Acidity by potentiometric titration</i>	ISO/TS 11869 (IDF/RM 150)
	Materia seca por gravimetría <i>Dry matter by gravimetry</i>	NU-TM3529 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 13580/IDF 151</i>
Jamón curado <i>Cured ham</i>	Índice de secado (contenido acuoso y gradiente de humedad) por gravimetría <i>Drying index (aqueous content and moisture gradient) by gravimetry</i>	NU-TM3503 Rev. 25 <i>Método interno In-house method</i>
	Salinidad por volumetría (valoración potenciométrica) <i>Salinity by Volumetric (potentiometric titration)</i>	NU-TM3510 Rev.26 <i>Método interno In-house method</i>
Carne y derivados <i>Meat and meat products</i>	Cloruros por volumetría <i>Chlorides by titration</i>	NU-TM3510 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1979-21118 Anexo II Num. 8</i>
	Azúcares totales y reductores por volumetría (método Luff-School) <i>Total sugars and reducers by titration (Luff-School method)</i>	NU-TM3513 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1979-21118 Anexo II Num. 11</i>
Alimentos (excepto leche y derivados) Yogur Piensos <i>Food (except milk and milk products) Yoghourt Feed</i>	Grasa por gravimetría <i>Fat by gravimetry</i>	NU-TM3504 Rev.26 <i>Método interno In-house method</i>
Leche y derivados <i>Milk and milk products</i>		NU-TM3527 Rev. 11 <i>Método interno In-house method</i>
Alimentos (excepto té, el café y las infusiones, las levaduras, la espirulina y las especias) Piensos <i>Food (except tea, coffee and infusions, yeasts, spirulina and spices) Feed</i>		NU-TM10674 <i>Método interno basado en In-house method based on Ethos X Total Fat determination in Food and Feed samples rev 1/2020 application note</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos <i>Food</i>	Cenizas por gravimetría	NU-TM3573 Rev. 10 <i>Método interno In-house method</i>
Piensos <i>Feed</i>	<i>Ashes by gravimetry</i>	NU-TM3573 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE 64019</i>
Alimentos <i>Food</i>	Fibra alimentaria (fracciones de alto peso molecular) por método enzimático-gravimétrico <i>Dietary fiber (high molecular weight fractions) by enzymatic gravimetric method</i>	NU-TM5819 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 991.43</i>
	Valor energético (por cálculo) <i>Energy value (by calculation)</i>	NU-TM6486 <i>Método interno conforme a In-house method based on Reglamento (CE) 1169/2011 Regulation (EC) 1169/2011</i>
	Hidratos de carbono (por cálculo) <i>Carbohydrates (by calculation)</i>	NU-TM6486 Rev. 5 <i>Método interno In-house method</i>
Especias y condimentos <i>Spices and seasonings</i>	Cenizas insolubles al ácido por gravimetría <i>Acid insoluble ash by gravimetry</i>	VA-TM10667 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-ISO 930</i>
	Extracto etéreo por gravimetría <i>Ethereal extract by gravimetry</i>	VA-TM10668 Rev. 3 <i>Método interno In-house method</i>
	Fibra bruta por gravimetría <i>Crude fiber by gravimetry</i>	VA-TM10669 Rev. 3 <i>Método interno In-house method</i>
Piensos <i>Feed</i>		
Bebidas no alcohólicas Zumos y néctares <i>Non-alcoholic beverages Juices and nectars</i>	Acidez valorable por valoración potenciométrica <i>Titrateable acidity by potentiometric titration</i>	VA-TM9382 <i>Método interno basado en In-house method based on IFU Method Nº3</i>
Crustáceos Carne y derivados <i>Crustaceans Meat and meat products</i>	Dióxido de azufre y sulfitos por volumetría <i>Sulphur dioxide and sulfites by titration</i>	NU-TM3520 Rev.12 NU-TM3512 Rev.28 <i>Métodos internos In-house methods</i>
	(≥ 40 mg/kg) Crustáceos/ <i>Crustaceans</i> (≥ 8 mg/kg) Carne y derivados/ <i>Meat and meat products</i>	

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
<p>Aceites y grasas (excepto grasa láctea y lecitinas)</p> <p>Grasas extraídas de:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cereales transformados - Alimentos a base de cereales transformados para lactantes y niños de corta edad - Preparados para lactantes y de continuación - Alimentos para usos médicos especiales <p><i>Oils and fats (except dairy fat and lecithins)</i></p> <p><i>Fat extracted from:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Processed cereal - Processed cereal-based foods for infants and young children - Infant formulae and follow-on formulae - Foods for special medical purposes 	<p>Índice de peróxidos por volumetría</p> <p><i>Peroxide value by volumetry</i></p>	<p>VA-TM8897</p> <p><i>Método interno basado en In-house method based on</i></p> <p><i>UNE-EN ISO 27107</i></p>
<p>Aguas de consumo</p> <p>Aguas continentales</p> <p><i>Drinking waters</i></p> <p><i>Continental waters</i></p>	<p>Oxidabilidad por volumetría</p> <p><i>Oxidability by titration</i></p> <p><i>(≥ 0,5 mgO₂/l)</i></p>	<p>AG-TM3541</p> <p><i>Método interno basado en In-house method based on</i></p> <p><i>BOE-A-1987-15871</i></p> <p><i>Anexo I Num. 21</i></p>

Análisis físico-químicos
Physical chemical análisis

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
<p>Alimentos</p> <p>Piensos</p> <p><i>Food</i></p> <p><i>Feed</i></p>	<p>Nitrógeno total/proteína por conductividad térmica (método Dumas)</p> <p><i>Protein / Nitrogen by thermal conductivity (Dumas method)</i></p>	<p>NU-TM3533</p> <p><i>Método interno basado en In-house method based on</i></p> <p><i>UNE-EN ISO 14891</i></p> <p><i>ISO 16634-1</i></p>
<p>Bebidas no alcohólicas.</p> <p>Zumos y néctares</p> <p><i>Non-alcoholic beverages.</i></p> <p><i>Juices and nectars</i></p>	<p>Densidad a 20 °C y densidad relativa 20/20 por densimetría</p> <p><i>Density at 20°C and Relative density 20/20 by densimetry</i></p>	<p>VA-TM9380</p> <p><i>Método interno basado en In-house method based on</i></p> <p><i>IFU Method Nº1A</i></p>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas
 Analysis by electroanalytic methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Aguas de consumo Aguas continentales <i>Drinking waters Continental waters</i>	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i> (4,0 – 12,0 pH units)	AG-TM3536 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1987-15871 Anexo I Num. 4</i>
	Conductividad por conductimetría <i>Conductivity by conductimetry</i> (10 – 3000 μ S/cm)	AG-TM3537 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1987-15871 Anexo I Num. 6</i>
Alimentos <i>Food</i>	Actividad de agua por electrometría <i>Water activity by electrometric analysis</i>	VA-TM9765 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 18787</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas
 Analysis by methods based on optical techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Aguas de consumo Aguas continentales <i>Drinking waters Continental waters</i>	Turbidez por nefelometría <i>Turbidimetry by nephelometry</i> ($\geq 0,10$ UNF)	AG-TM3535 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1987-15871 Anexo I Num.3</i>
Bebidas no alcohólicas Zumos y néctares Miel <i>Non-alcoholic beverages. Juices and nectars Honey</i>	Sólidos solubles por refractometría (grado Brix) <i>Soluble solid by refractometry method</i>	VA-TM9381 <i>Método interno basado en In-house method based on IFU Method Nº8</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas
 Analysis by chromatographical methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE																																																																																								
Alimentos Aceites y grasas <i>Food</i> <i>Oils and fats</i>	<p>Composición relativa de ácidos grasos saturados, monoinsaturados y poliinsaturados por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)</p> <p><i>Relative composition of fatty acids saturate, monoinsaturate cis and poliinsaturate cis and trans by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i></p> <p><u>Ácido Grasos Saturados / Fatty Acids Saturate</u></p> <table border="0"> <tr> <td>Ácido Butírico</td> <td><i>Butyric acid</i></td> <td>Ácido Pentadecanoico</td> <td><i>Pentadecanoic Acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido Caproico</td> <td><i>Caproic Acid</i></td> <td>Ácido Palmítico</td> <td><i>Palmitic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido Caprílico</td> <td><i>Caprylic Acid</i></td> <td>Ácido Margárico</td> <td><i>Margaric acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido Cáprico</td> <td><i>Capric Acid</i></td> <td>Ácido Estearico</td> <td><i>Stearic Acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido Laurico</td> <td><i>Lauric acid</i></td> <td>Ácido Araquídico</td> <td><i>Arachidic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido Tridecanoico</td> <td><i>Tridecanoic acid</i></td> <td>Ácido Behénico</td> <td><i>Behenic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido Mirístico</td> <td><i>Myristic Acid</i></td> <td>Ácido Lignocérico</td> <td><i>Lignoceric acid</i></td> </tr> </table> <p><u>Ácido Grasos Monoinsaturados / Fatty Acids - Monoinsaturate</u></p> <table border="0"> <tr> <td>Ácido Miristoleico</td> <td><i>Miristoleic acid</i></td> <td>Ácido Oleico</td> <td><i>Oleic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido Pentadecenoico</td> <td><i>Pentadecenoic acid</i></td> <td>Ácido Cis-Vaccénico</td> <td><i>Cis-Vaccenic Acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido Palmitoleico</td> <td><i>Palmitoleic acid</i></td> <td>Ácido gondoico</td> <td><i>gondoic acid</i></td> </tr> <tr> <td>C17:1 n7c (ácido cis-10-Heptadecenoico)</td> <td><i>C17:1 n7c (cis-10-Heptadecenoic acid)</i></td> <td>Ácido Erúxico</td> <td><i>Erucic Acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido Petroselinico</td> <td><i>Petroselinic acid</i></td> <td>Ácido Nervónico</td> <td><i>Nervonic acid</i></td> </tr> </table> <p><u>Ácido Grasos Poliinsaturados / Fatty Acids -Poliinsaturate</u></p> <table border="0"> <tr> <td>Ácido Linoleico</td> <td><i>Linoleic acid</i></td> <td>C20:3 n6c (DHLA)</td> <td><i>C20:3 n6c (DHLA)</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido gamma-linolénico GLA</td> <td><i>gamma-Linolenic acid GLA</i></td> <td>Ácido Eicosatrienoico</td> <td><i>Eicosatrienoic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido linolenico ALA</td> <td><i>linolenic acid ALA</i></td> <td>Ácido Araquidonico</td> <td><i>Arachidonic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido cis 11,14-Eicosadienoico</td> <td><i>cis 11,14-Eicosadienoic acid</i></td> <td>Ácido 13,16-Docosadienoico</td> <td><i>13,16-Docosadienoic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido Eicosapentaenoico</td> <td><i>Eicosapentaenoic acid</i></td> <td>Ácido eicosapentaenoico (EPA)</td> <td><i>Eicosapentaenoic acid (EPA)</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido Docosahexaenoico (DHA)</td> <td><i>Docosahexaenoic acid (DHA)</i></td> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p><u>Ácido Grasos Trans / Trans Fatty Acids</u></p> <table border="0"> <tr> <td>Ácido Miristelaidico</td> <td><i>Miristelaidic acid</i></td> <td>Ácido Linoelaidico</td> <td><i>Linoelaidic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido Petroselaidico</td> <td><i>Petroselaidic acid</i></td> <td>Ácido trans-9, cis-12-octadecadienoico</td> <td><i>Trans-9, cis-12 octadecadienoic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido Elaídico</td> <td><i>Elaidic acid</i></td> <td>Ácido cis-9, trans-12-octadecadienoico</td> <td><i>Cis-9,trans-12 octadecadienoic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido Vaccénico-trans</td> <td><i>Vaccénico trans acic</i></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Ácido Butírico	<i>Butyric acid</i>	Ácido Pentadecanoico	<i>Pentadecanoic Acid</i>	Ácido Caproico	<i>Caproic Acid</i>	Ácido Palmítico	<i>Palmitic acid</i>	Ácido Caprílico	<i>Caprylic Acid</i>	Ácido Margárico	<i>Margaric acid</i>	Ácido Cáprico	<i>Capric Acid</i>	Ácido Estearico	<i>Stearic Acid</i>	Ácido Laurico	<i>Lauric acid</i>	Ácido Araquídico	<i>Arachidic acid</i>	Ácido Tridecanoico	<i>Tridecanoic acid</i>	Ácido Behénico	<i>Behenic acid</i>	Ácido Mirístico	<i>Myristic Acid</i>	Ácido Lignocérico	<i>Lignoceric acid</i>	Ácido Miristoleico	<i>Miristoleic acid</i>	Ácido Oleico	<i>Oleic acid</i>	Ácido Pentadecenoico	<i>Pentadecenoic acid</i>	Ácido Cis-Vaccénico	<i>Cis-Vaccenic Acid</i>	Ácido Palmitoleico	<i>Palmitoleic acid</i>	Ácido gondoico	<i>gondoic acid</i>	C17:1 n7c (ácido cis-10-Heptadecenoico)	<i>C17:1 n7c (cis-10-Heptadecenoic acid)</i>	Ácido Erúxico	<i>Erucic Acid</i>	Ácido Petroselinico	<i>Petroselinic acid</i>	Ácido Nervónico	<i>Nervonic acid</i>	Ácido Linoleico	<i>Linoleic acid</i>	C20:3 n6c (DHLA)	<i>C20:3 n6c (DHLA)</i>	Ácido gamma-linolénico GLA	<i>gamma-Linolenic acid GLA</i>	Ácido Eicosatrienoico	<i>Eicosatrienoic acid</i>	Ácido linolenico ALA	<i>linolenic acid ALA</i>	Ácido Araquidonico	<i>Arachidonic acid</i>	Ácido cis 11,14-Eicosadienoico	<i>cis 11,14-Eicosadienoic acid</i>	Ácido 13,16-Docosadienoico	<i>13,16-Docosadienoic acid</i>	Ácido Eicosapentaenoico	<i>Eicosapentaenoic acid</i>	Ácido eicosapentaenoico (EPA)	<i>Eicosapentaenoic acid (EPA)</i>	Ácido Docosahexaenoico (DHA)	<i>Docosahexaenoic acid (DHA)</i>			Ácido Miristelaidico	<i>Miristelaidic acid</i>	Ácido Linoelaidico	<i>Linoelaidic acid</i>	Ácido Petroselaidico	<i>Petroselaidic acid</i>	Ácido trans-9, cis-12-octadecadienoico	<i>Trans-9, cis-12 octadecadienoic acid</i>	Ácido Elaídico	<i>Elaidic acid</i>	Ácido cis-9, trans-12-octadecadienoico	<i>Cis-9,trans-12 octadecadienoic acid</i>	Ácido Vaccénico-trans	<i>Vaccénico trans acic</i>			<p>CR-TM5707 Parte A Rev.10</p> <p><i>Método interno</i> <i>In-house method</i></p>
Ácido Butírico	<i>Butyric acid</i>	Ácido Pentadecanoico	<i>Pentadecanoic Acid</i>																																																																																							
Ácido Caproico	<i>Caproic Acid</i>	Ácido Palmítico	<i>Palmitic acid</i>																																																																																							
Ácido Caprílico	<i>Caprylic Acid</i>	Ácido Margárico	<i>Margaric acid</i>																																																																																							
Ácido Cáprico	<i>Capric Acid</i>	Ácido Estearico	<i>Stearic Acid</i>																																																																																							
Ácido Laurico	<i>Lauric acid</i>	Ácido Araquídico	<i>Arachidic acid</i>																																																																																							
Ácido Tridecanoico	<i>Tridecanoic acid</i>	Ácido Behénico	<i>Behenic acid</i>																																																																																							
Ácido Mirístico	<i>Myristic Acid</i>	Ácido Lignocérico	<i>Lignoceric acid</i>																																																																																							
Ácido Miristoleico	<i>Miristoleic acid</i>	Ácido Oleico	<i>Oleic acid</i>																																																																																							
Ácido Pentadecenoico	<i>Pentadecenoic acid</i>	Ácido Cis-Vaccénico	<i>Cis-Vaccenic Acid</i>																																																																																							
Ácido Palmitoleico	<i>Palmitoleic acid</i>	Ácido gondoico	<i>gondoic acid</i>																																																																																							
C17:1 n7c (ácido cis-10-Heptadecenoico)	<i>C17:1 n7c (cis-10-Heptadecenoic acid)</i>	Ácido Erúxico	<i>Erucic Acid</i>																																																																																							
Ácido Petroselinico	<i>Petroselinic acid</i>	Ácido Nervónico	<i>Nervonic acid</i>																																																																																							
Ácido Linoleico	<i>Linoleic acid</i>	C20:3 n6c (DHLA)	<i>C20:3 n6c (DHLA)</i>																																																																																							
Ácido gamma-linolénico GLA	<i>gamma-Linolenic acid GLA</i>	Ácido Eicosatrienoico	<i>Eicosatrienoic acid</i>																																																																																							
Ácido linolenico ALA	<i>linolenic acid ALA</i>	Ácido Araquidonico	<i>Arachidonic acid</i>																																																																																							
Ácido cis 11,14-Eicosadienoico	<i>cis 11,14-Eicosadienoic acid</i>	Ácido 13,16-Docosadienoico	<i>13,16-Docosadienoic acid</i>																																																																																							
Ácido Eicosapentaenoico	<i>Eicosapentaenoic acid</i>	Ácido eicosapentaenoico (EPA)	<i>Eicosapentaenoic acid (EPA)</i>																																																																																							
Ácido Docosahexaenoico (DHA)	<i>Docosahexaenoic acid (DHA)</i>																																																																																									
Ácido Miristelaidico	<i>Miristelaidic acid</i>	Ácido Linoelaidico	<i>Linoelaidic acid</i>																																																																																							
Ácido Petroselaidico	<i>Petroselaidic acid</i>	Ácido trans-9, cis-12-octadecadienoico	<i>Trans-9, cis-12 octadecadienoic acid</i>																																																																																							
Ácido Elaídico	<i>Elaidic acid</i>	Ácido cis-9, trans-12-octadecadienoico	<i>Cis-9,trans-12 octadecadienoic acid</i>																																																																																							
Ácido Vaccénico-trans	<i>Vaccénico trans acic</i>																																																																																									

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>																																																																																																																
Alimentos Aceites y grasas <i>Food Oils and fats</i>	Composición relativa de ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Relative composition of fatty acids by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i> <table border="0"> <tr> <td>Ácido butírico</td> <td><i>Butyric acid</i></td> <td>Ácido vacenico cis</td> <td><i>Vaccenic acid (cis)</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido caproico</td> <td><i>Caproic acid</i></td> <td>Ácido linoleico</td> <td><i>Linoleic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido caprílico</td> <td><i>Caprylic acid</i></td> <td>Ácido gama linolenico</td> <td><i>Gammalinolenic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido caprico</td> <td><i>Capric acid</i></td> <td>Ácido alfa linolenico</td> <td><i>Linolenic acid Linolenic trans isomers:</i></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Isómeros trans del ácido linoleico:</td> <td>- linoelaidic acid</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>- Ácido linoelaidico</td> <td>- cis-9, trans-12 octadecadienoico acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido laurico</td> <td><i>Lauric acid</i></td> <td>- Ácido cis-9, trans-12-octadecadienoico</td> <td>- trans-9 acid, cis-12 octadecadienoico acid</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>- Ácido trans-9,cis-12-octadecadienoico</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ácido tridecanoico</td> <td><i>Tridecanoic acid</i></td> <td>Ácido araquídico</td> <td><i>Arachidic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido mirístico</td> <td><i>Miristic acid</i></td> <td>Ácido gadoleico</td> <td><i>Gadoleic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido miristelaídato</td> <td><i>Miristelaic acid</i></td> <td>Ácido eicosadienoico</td> <td><i>Eicosadienoic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido miristoleico</td> <td><i>Miristoleic acid</i></td> <td>Ácido eicosatrienoico</td> <td><i>Eicosatrienoic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido pentadecanoico</td> <td><i>Pentadecanoic acid</i></td> <td>Ácido dihomo-gama-linolenico</td> <td><i>Dihomo-gamma-linolenic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido cis-10-pentadecenoico</td> <td><i>Pentadecenoic acid</i></td> <td>Ácido araquidónico</td> <td><i>Arachidonic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido palmítico</td> <td><i>Palmitic acid</i></td> <td>Ácido behénico</td> <td><i>Behenic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido palmítoleico</td> <td><i>Palmitoleic acid</i></td> <td>Ácido euríico</td> <td><i>Arachidonic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido margárico</td> <td><i>Margaric acid</i></td> <td>Ácido eicosapentanoico</td> <td><i>Eicosapentanoic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido margaroleico</td> <td><i>Margaroleic acid</i></td> <td>Ácido docosadienoico</td> <td><i>Docosadienoic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido esteárico</td> <td><i>Stearic acid</i></td> <td>Ácido lignocérico</td> <td><i>Lignoceric acid</i></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Isómeros trans del ácido oleico:</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>- petroselaídico</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>- Ácido petroselaídico</td> <td><i>Nervonic acid</i></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>- Ácido elaídico</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>- Ácido vacenico trans</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>(acid)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ácido petrosenílico</td> <td><i>Petrosenyl acid</i></td> <td>Ácido clupadonico</td> <td><i>Clupadononic acid</i></td> </tr> <tr> <td>Ácido oleico</td> <td><i>Oleic acid</i></td> <td>Ácido cervónico</td> <td><i>Cervonic acid</i></td> </tr> </table>	Ácido butírico	<i>Butyric acid</i>	Ácido vacenico cis	<i>Vaccenic acid (cis)</i>	Ácido caproico	<i>Caproic acid</i>	Ácido linoleico	<i>Linoleic acid</i>	Ácido caprílico	<i>Caprylic acid</i>	Ácido gama linolenico	<i>Gammalinolenic acid</i>	Ácido caprico	<i>Capric acid</i>	Ácido alfa linolenico	<i>Linolenic acid Linolenic trans isomers:</i>			Isómeros trans del ácido linoleico:	- linoelaidic acid			- Ácido linoelaidico	- cis-9, trans-12 octadecadienoico acid	Ácido laurico	<i>Lauric acid</i>	- Ácido cis-9, trans-12-octadecadienoico	- trans-9 acid, cis-12 octadecadienoico acid			- Ácido trans-9,cis-12-octadecadienoico		Ácido tridecanoico	<i>Tridecanoic acid</i>	Ácido araquídico	<i>Arachidic acid</i>	Ácido mirístico	<i>Miristic acid</i>	Ácido gadoleico	<i>Gadoleic acid</i>	Ácido miristelaídato	<i>Miristelaic acid</i>	Ácido eicosadienoico	<i>Eicosadienoic acid</i>	Ácido miristoleico	<i>Miristoleic acid</i>	Ácido eicosatrienoico	<i>Eicosatrienoic acid</i>	Ácido pentadecanoico	<i>Pentadecanoic acid</i>	Ácido dihomo-gama-linolenico	<i>Dihomo-gamma-linolenic acid</i>	Ácido cis-10-pentadecenoico	<i>Pentadecenoic acid</i>	Ácido araquidónico	<i>Arachidonic acid</i>	Ácido palmítico	<i>Palmitic acid</i>	Ácido behénico	<i>Behenic acid</i>	Ácido palmítoleico	<i>Palmitoleic acid</i>	Ácido euríico	<i>Arachidonic acid</i>	Ácido margárico	<i>Margaric acid</i>	Ácido eicosapentanoico	<i>Eicosapentanoic acid</i>	Ácido margaroleico	<i>Margaroleic acid</i>	Ácido docosadienoico	<i>Docosadienoic acid</i>	Ácido esteárico	<i>Stearic acid</i>	Ácido lignocérico	<i>Lignoceric acid</i>							Isómeros trans del ácido oleico:				- petroselaídico				- Ácido petroselaídico	<i>Nervonic acid</i>			- Ácido elaídico				- Ácido vacenico trans				(acid)		Ácido petrosenílico	<i>Petrosenyl acid</i>	Ácido clupadonico	<i>Clupadononic acid</i>	Ácido oleico	<i>Oleic acid</i>	Ácido cervónico	<i>Cervonic acid</i>	CR-TM5707 Parte B Rev.10 <i>Método interno In-house method</i>
Ácido butírico	<i>Butyric acid</i>	Ácido vacenico cis	<i>Vaccenic acid (cis)</i>																																																																																																															
Ácido caproico	<i>Caproic acid</i>	Ácido linoleico	<i>Linoleic acid</i>																																																																																																															
Ácido caprílico	<i>Caprylic acid</i>	Ácido gama linolenico	<i>Gammalinolenic acid</i>																																																																																																															
Ácido caprico	<i>Capric acid</i>	Ácido alfa linolenico	<i>Linolenic acid Linolenic trans isomers:</i>																																																																																																															
		Isómeros trans del ácido linoleico:	- linoelaidic acid																																																																																																															
		- Ácido linoelaidico	- cis-9, trans-12 octadecadienoico acid																																																																																																															
Ácido laurico	<i>Lauric acid</i>	- Ácido cis-9, trans-12-octadecadienoico	- trans-9 acid, cis-12 octadecadienoico acid																																																																																																															
		- Ácido trans-9,cis-12-octadecadienoico																																																																																																																
Ácido tridecanoico	<i>Tridecanoic acid</i>	Ácido araquídico	<i>Arachidic acid</i>																																																																																																															
Ácido mirístico	<i>Miristic acid</i>	Ácido gadoleico	<i>Gadoleic acid</i>																																																																																																															
Ácido miristelaídato	<i>Miristelaic acid</i>	Ácido eicosadienoico	<i>Eicosadienoic acid</i>																																																																																																															
Ácido miristoleico	<i>Miristoleic acid</i>	Ácido eicosatrienoico	<i>Eicosatrienoic acid</i>																																																																																																															
Ácido pentadecanoico	<i>Pentadecanoic acid</i>	Ácido dihomo-gama-linolenico	<i>Dihomo-gamma-linolenic acid</i>																																																																																																															
Ácido cis-10-pentadecenoico	<i>Pentadecenoic acid</i>	Ácido araquidónico	<i>Arachidonic acid</i>																																																																																																															
Ácido palmítico	<i>Palmitic acid</i>	Ácido behénico	<i>Behenic acid</i>																																																																																																															
Ácido palmítoleico	<i>Palmitoleic acid</i>	Ácido euríico	<i>Arachidonic acid</i>																																																																																																															
Ácido margárico	<i>Margaric acid</i>	Ácido eicosapentanoico	<i>Eicosapentanoic acid</i>																																																																																																															
Ácido margaroleico	<i>Margaroleic acid</i>	Ácido docosadienoico	<i>Docosadienoic acid</i>																																																																																																															
Ácido esteárico	<i>Stearic acid</i>	Ácido lignocérico	<i>Lignoceric acid</i>																																																																																																															
		Isómeros trans del ácido oleico:																																																																																																																
		- petroselaídico																																																																																																																
		- Ácido petroselaídico	<i>Nervonic acid</i>																																																																																																															
		- Ácido elaídico																																																																																																																
		- Ácido vacenico trans																																																																																																																
		(acid)																																																																																																																
Ácido petrosenílico	<i>Petrosenyl acid</i>	Ácido clupadonico	<i>Clupadononic acid</i>																																																																																																															
Ácido oleico	<i>Oleic acid</i>	Ácido cervónico	<i>Cervonic acid</i>																																																																																																															
Alimentos <i>Food</i>	Azúcares por cromatografía iónica con detector amperométrico <i>Sugars by ionic chromatography with amperometric detector</i> (≥ 0,10 %) <table border="0"> <tr> <td>Fructosa/<i>Fructose</i></td> <td>Lactosa/<i>Lactose</i></td> </tr> <tr> <td>Galactosa/<i>Galactose</i></td> <td>Maltosa/<i>Maltose</i></td> </tr> <tr> <td>Glucosa/<i>Glucose</i></td> <td>Sacarosa/<i>Saccharose</i></td> </tr> </table>	Fructosa/ <i>Fructose</i>	Lactosa/ <i>Lactose</i>	Galactosa/ <i>Galactose</i>	Maltosa/ <i>Maltose</i>	Glucosa/ <i>Glucose</i>	Sacarosa/ <i>Saccharose</i>	CR-TM5724 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 2000.17</i>																																																																																																										
Fructosa/ <i>Fructose</i>	Lactosa/ <i>Lactose</i>																																																																																																																	
Galactosa/ <i>Galactose</i>	Maltosa/ <i>Maltose</i>																																																																																																																	
Glucosa/ <i>Glucose</i>	Sacarosa/ <i>Saccharose</i>																																																																																																																	

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Aguas de consumo Aguas continentales <i>Drinking waters Continental waters</i>	Nitritos por espectrofotometría UV-VIS <i>Nitrites by spectrophotometry UV-VIS</i> ($\geq 0,05$ mg/l)	AG-TM3539 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1987-15871 Anexo I Num. 19</i>
Carne y derivados <i>Meat and meat products</i>	Fósforo por espectrofotometría UV-VIS <i>Phosphorus by UV-VIS Spectrophotometry</i>	NU-TM3506 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1979-21118 Anexo II Num. 47</i>
	Nitritos por espectrofotometría UV-VIS <i>Nitrites by UV-VIS spectrophotometry</i> ($\geq 2,5$ mg/kg NaNO ₂)	NU-TM3508 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1979-21118 Anexo II Num. 13</i>
	Hidroxiprolina por espectrofotometría UV-VIS <i>Hydroxyproline by UV-VIS spectrophotometry</i>	NU-TM3514 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1979-21118 Anexo II Num. 12</i>
Alimentos <i>Food</i>	Almidón por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático) <i>Starch by UV-VIS spectrophotometric (Enzymatic method)</i> ($\geq 0,5$ g/100 ml o g/100 g)	NU-TM8331 <i>Método interno basado en kit comercial (*) In-house method based on commercial kit (*)</i>

(*) La información sobre el kit concreto usado está disponible en el laboratorio
 (*) Information about the specific kit used is available in the laboratory

Análisis mediante métodos basados en técnicas espectrometría atómica
 Analysis by atomic absorption spectroscopy methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
Alimentos Aguas de consumo Aguas continentales Food Drinking waters Continental waters	Sodio por espectrometría de absorción atómica (atomización por llama) Sodium by flame atomic absorption spectroscopy (≥ 25 mg/kg) Alimentos sólidos/Solid products (≥ 10 mg/l) Alimentos líquidos/Liquid products (≥ 1 mg/l) Aguas de consumo y continentales/Drinking and continental waters	ME-TM3571 Método interno basado en In-house method based on UNE-EN 15505

Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA
 Analysis using methods based on ELISA techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
Pescado y derivados Fish and derivatives	Cuantificación de histamina mediante ELISA competitivo Histamine quantification by ELISA competitive (≥ 5 mg/kg)	VA-TM9452 Método interno basado en In-house method based on Histamine ELISA Kit HU0030203

DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGÍA/DEPARTMENT OF MICROBIOLOGY

Análisis mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo
Analysis by isolation in culture media methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Piensos Hisopos, esponjas y toallitas <i>Food Feed Swabs, Sponges and Wipes</i>	Recuento en placa (film) de microorganismos aerobios totales a 30 °C <i>Plate count of microorganisms (30°C)</i>	AL-TM3346 <i>Método interno basado en In-house method based on 3M™ Petrifilm™ Aerobic count (AC) Plate</i>
	Recuento en placa (film) de enterobacterias a 37 °C <i>Plate count of Enterobacteriaceae (37°C)</i>	AL-TM3347 <i>Método interno basado en In-house method based on 3M™ Petrifilm™ Enterobacteriaceae count (EB) Plate</i>
	Recuento en placa (film) de mohos y levaduras a 25 °C <i>Plate count of moulds and yeasts (25°C) (film)</i>	AL-TM4867 <i>Método interno basado en In-house method based on 3M™ Petrifilm™ Rapid Yeast and Mold Plate</i>
Alimentos (excepto yogur) <i>Food (except yoghurt)</i>	Recuento en placa (film) de bacterias ácido lácticas a 30 °C <i>Plate count of Lactic Acid Bacteria (30 °C) (film)</i>	AL-TM7585 <i>Método interno basado en In-house method based on 3M™ Petrifilm™ Lactic Acid Bacteria count (LAB)</i>
Alimentos <i>Food</i>	Recuento en placa (film) de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva <i>Plate count of Escherichia coli β-glucuronidase positive</i>	AL-TM3355 <i>Método interno basado en In-house method based on 3M™ Petrifilm™ Select E. coli count (SEC) Plate</i>
	Recuento en placa (film) de coliformes a 30 °C <i>Plate count of coliforms (30 °C)</i>	AL-TM3365 <i>Método interno basado en In-house method based on 3M™ Petrifilm™ Coliform count (CC) Plate</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Hisopos, esponjas y toallitas <i>Food Swabs, sponges and wipes</i>	Recuento en placa de <i>Clostridium</i> spp. sulfito-reductores <i>Plate count of sulfite-reducing Clostridium spp.</i>	AL-TM3352 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 15213-1</i>
Alimentos <i>Food</i>	Recuento en placa de Bacterias sulfito reductores <i>Plate count of sulfite-reducing bacteria</i>	AL-TM3352 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 15213</i>
	Recuento en placa de <i>Clostridium perfringens</i> <i>Plate count of Clostridium perfringens</i>	AL-TM3353 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 7937</i>
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Plate count of Listeria monocytogenes</i>	AL-TM3363 <i>Método interno basado en In-house method based on COMPASS® Listeria Agar</i>
	Recuento en placa de <i>Bacillus cereus</i> presuntivos <i>Plate count of presumptive Bacillus cereus</i>	AL-TM3362 <i>Método interno basado en In-house method based on BACARA®</i>
	Recuento en placa de microorganismos anaerobios revivificables <i>Plate count of revivificables anaerobic microorganisms</i>	AL-TM3357 Rev.11 <i>Método interno In-house method</i>
Alimentos Hisopos, esponjas y gasas <i>Food Swabs, sponges and gauze</i>	Recuento en placa de <i>estafilococos</i> coagulasa positivo <i>Plate count of coagulase-positive staphylococci</i>	AL-TM10558 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 6888-2</i>
Carnes y productos cárnicos <i>Meat and meat products</i>	Recuento de <i>Campylobacter</i> spp. termotolerantes <i>Plate count of thermotolerant Campylobacter spp.</i>	AL-TM5670 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID´Campylobacter</i>
Alimentos <i>Food</i>	Detección de <i>Escherichia coli</i> <i>Detection of Escherichia coli</i>	AL-TM3349 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 7251</i>
	Detección de <i>estafilococos</i> coagulasa positivo <i>Detection of coagulase-positive staphylococci</i>	AL-TM3351 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 6888-3</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos Piensos Hisopos, esponjas y gasas <i>Food Feed Swabs, sponges and gauze</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	AL-TM4865 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID' Salmonella</i>
Alimentos Hisopos, esponjas y gasas <i>Food Swabs, sponges and gauze</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	AL-TM10095 <i>Método interno basado en In-house method based on COMPASS® Listeria Agar (detection)</i>
	Detección de <i>Listeria</i> spp. <i>Detection of Listeria spp.</i>	
Alimentos deshidratados Derivados de cereales <i>Deshydrated food Product derived from cereal</i>	Detección de Enterobacterias <i>Detection of enterobacteriaceae</i>	AL-TM8802 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 21528-1</i>
Cereales y cereales transformados Preparados infantiles de origen animal o vegetal <i>Cereal and processed cereal Infant formulae of animal origin or vegetable origin</i>	Detección de <i>Cronobacter</i> spp. <i>Detection of Cronobacter spp</i>	AL-TM8432 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID' Sakazakii</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inmunofluorescencia automatizada (ELFA)
 Analysis by immunofluorescence methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
Alimentos Food	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por inmunofluorescencia automatizada (ELFA) <i>Detection of Salmonella spp. by immunofluorescence (ELFA)</i>	AL-TM3356 <i>Método interno basado en In-house method based on VIDAS® Up Salmonella (SPT)</i>
	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia automatizada (ELFA) <i>Detection of Listeria monocytogenes by immunofluorescence (ELFA)</i>	AL-TM3339 <i>Método interno basado en In-house method based on VIDAS® Listeria monocytogenes Xpress (LMX)</i>
	Detección de Enterotoxinas Estafilocócicas por inmunofluorescencia <i>Detection of Staphylococcal enterotoxins by immunofluorescence</i>	AL-TM5619 <i>Método interno basado en In-house method based on European screening method of the European Union Reference Laboratory for Coagulase Positive Staphylococci (ANSES)</i>
Carne cruda de vaca y ternera (incluidas carnes sazonadas) <i>Raw beef and veal (including seasoned meats)</i>	Detección de <i>Escherichia coli</i> O157 (incluyendo H7) mediante inmunofluorescencia (ELFA) <i>Detection of Escherichia coli O157 by immunofluorescence (ELFA)</i>	AL-TM6015 <i>Método interno basado en In-house method based on VIDAS®UP E. coli O157 including H7 (ECPT)</i>

Análisis mediante método basado en técnicas PCR a tiempo real
 Analysis by real-time PCR methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/TEST PROCEDURE
Alimentos Piensos Hisopos, esponjas y gasas Food Feed Swabs, sponges and gauze	Detección de <i>Salmonella</i> spp. por PCR a tiempo real <i>Detection of Salmonella spp. by real-time PCR</i>	AL-TM3501 <i>Método interno basado en In-house method based on BACGene Salmonella spp.</i>

Control de procesos mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo
 Process control by methods based on isolation techniques in culture medium

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Laminocultivos Slides Contact plates	Recuento en placa de Enterobacterias presuntivas a 37 °C <i>Plate count of presumptive Enterobacteriaceae at 37 °C</i>	AM-TM3417 <i>Método interno basado en In-house method based on NF V 08-054</i>
	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 37 °C <i>Plate count of aerobic microorganisms at 37 °C</i>	AM-TM3416 Rev. 15 <i>Método interno In-house method</i>
	Recuento en placa mohos y levaduras a 21 °C <i>Plate count of moulds and yeasts at 21 °C</i>	AM-TM6014 Rev.4 <i>Método interno In-house method</i>
Placas de contacto (formato film) Contact plates (film)	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 30 °C <i>Plate count of aerobic microorganisms at 30 °C</i>	AM-TM3416 <i>Método interno basado en In-house method based on 3M™ Petrifilm™ Aerobic count (CC) Plate</i>
	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C <i>Plate count of of enterobacteriaceae at 37 °C</i>	AM-TM5893 <i>Método interno basado en In-house method based on 3M™ Petrifilm™ Enterobacteriaceae count (EB) Plate</i>
Placas de cultivo (impactación) Contact plates	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 37 °C <i>Plate count of aerobic microorganisms at 37 °C</i>	AM-TM6003 Rev.4 <i>Método interno In-house method</i>
	Recuento en placa mohos y levaduras a 21 °C <i>Plate count of moulds and yeasts at 21 °C</i>	AM-TM6013 Rev.4 <i>Método interno In-house method</i>

Análisis de aguas mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo
Water tests by methods based on isolation techniques in culture medium

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Aguas de consumo <i>Drinking waters</i>	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 22 °C y a 37 °C <i>Plate count of aerobic microorganisms at 22 °C and 37 °C</i>	UNE EN ISO 6222
	Recuento de <i>Clostridium perfringens</i> (Filtración) <i>Plate count of Clostridium perfringens (Filtration)</i>	UNE-EN ISO 14189
Aguas de consumo <i>Drinking water</i>	Recuento de coliformes totales (Filtración) <i>Plate count of total coliforms (Filtration)</i>	SCO/778/2009
Aguas tratadas Aguas no tratadas <i>Treated water Untreated water</i>		AG-TM3385 <i>Método interno basado en In-house method based on SCO/778/2009</i>
Aguas de consumo <i>Drinking water</i>	Recuento de <i>Escherichia coli</i> (Filtración) <i>Plate count of Escherichia coli (Filtration)</i>	SCO/778/2009
Aguas tratadas no destinadas a consumo Aguas no tratadas <i>Treated water Untreated water</i>		AG-TM3390 <i>Método interno basado en In-house method based on SCO/778/2009</i>
Aguas de consumo Aguas tratadas Aguas no tratadas <i>Drinking water Treated water Untreated water</i>	Recuento de enterococos (Filtración) <i>Plate count of of Enterococos (Filtration)</i>	UNE-EN 7899-2

Análisis mediante métodos basados en técnicas de inhibición del crecimiento bacteriano
 Analysis by methods based on bacterial growth inhibition techniques

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE																																																								
Músculo Huevo Leche Pienso Pescado Miel Queso Muscle Kidney Egg Milk Animal feed Fish Honey Cheese	Determinación cualitativa de residuos de inhibidores de crecimiento bacteriano (técnica de las cinco placas) <i>Test of residues of bacterial growth inhibitors (five plates technique)</i> Límites de detección <table border="1" data-bbox="448 627 1126 963"> <thead> <tr> <th></th> <th>Bencilpenicilina (µg/kg) pH 6</th> <th>Ciprofloxacina (µg/kg) pH 7,4</th> <th>Sulfadimidina (µg/kg) pH 7,4</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Músculo</td><td>38</td><td>30</td><td>5000</td></tr> <tr><td>Pescado</td><td>38</td><td>18</td><td>5000</td></tr> <tr><td>Pienso</td><td>50</td><td>24</td><td>12500</td></tr> <tr><td>Queso</td><td>50</td><td>18</td><td>5000</td></tr> <tr><td>Huevo</td><td>125</td><td>75</td><td>25000</td></tr> <tr><td>Leche</td><td>63</td><td>30</td><td>5000</td></tr> <tr><td>Miel</td><td>87</td><td>167</td><td>17361</td></tr> </tbody> </table> Límites de detección <table border="1" data-bbox="448 1030 1126 1377"> <thead> <tr> <th></th> <th>Estreptomicina (µg/kg) pH8</th> <th>Estreptomicina (µg/kg) pH8 luteus</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>Músculo</td><td>7500</td><td>7500</td></tr> <tr><td>Pescado</td><td>5000</td><td>5000</td></tr> <tr><td>Pienso</td><td>7500</td><td>7500</td></tr> <tr><td>Queso</td><td>7500</td><td>7500</td></tr> <tr><td>Huevo</td><td>25000</td><td>25000</td></tr> <tr><td>Leche</td><td>12500</td><td>12500</td></tr> <tr><td>Miel</td><td>17361</td><td>17361</td></tr> </tbody> </table>		Bencilpenicilina (µg/kg) pH 6	Ciprofloxacina (µg/kg) pH 7,4	Sulfadimidina (µg/kg) pH 7,4	Músculo	38	30	5000	Pescado	38	18	5000	Pienso	50	24	12500	Queso	50	18	5000	Huevo	125	75	25000	Leche	63	30	5000	Miel	87	167	17361		Estreptomicina (µg/kg) pH8	Estreptomicina (µg/kg) pH8 luteus	Músculo	7500	7500	Pescado	5000	5000	Pienso	7500	7500	Queso	7500	7500	Huevo	25000	25000	Leche	12500	12500	Miel	17361	17361	AL-TM3382 Rev.20 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>
	Bencilpenicilina (µg/kg) pH 6	Ciprofloxacina (µg/kg) pH 7,4	Sulfadimidina (µg/kg) pH 7,4																																																							
Músculo	38	30	5000																																																							
Pescado	38	18	5000																																																							
Pienso	50	24	12500																																																							
Queso	50	18	5000																																																							
Huevo	125	75	25000																																																							
Leche	63	30	5000																																																							
Miel	87	167	17361																																																							
	Estreptomicina (µg/kg) pH8	Estreptomicina (µg/kg) pH8 luteus																																																								
Músculo	7500	7500																																																								
Pescado	5000	5000																																																								
Pienso	7500	7500																																																								
Queso	7500	7500																																																								
Huevo	25000	25000																																																								
Leche	12500	12500																																																								
Miel	17361	17361																																																								

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 based on standardized methods when its validity and suitability have been demonstrated against standard reference methods. This will never imply that ENAC considers both methods equivalent. For more information, please consult Annex I to the CGA-ENAC-LEC.