

AQUIMISA, S.L. (Unipersonal)

Dirección/Address: Hoces del Duratón, 30-34. Polígono Industrial "el Montalvo II"; 37008 Salamanca

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

Actividad/Activity: **Ensayo/Test**

Acreditación/Accreditation nº: **221/LE451**

Fecha de entrada en vigor/Coming into effect: 07/07/2000

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN/SCHEDULE OF ACCREDITATION

(Rev./Ed.48 fecha/date 09/02/2026)

ACREDITACIÓN: "ENSAYOS PARA INFORMACIÓN NUTRICIONAL" (NT-70.01)*:

ACCREDITATION PROGRAMME: "TEST FOR NUTRITION INFORMATION" (NT-70.01)*:

- Ensayos para información nutricional obligatoria conforme al Reglamento CE nº 1169/2011, en alimentos:

Test for mandatory nutrition declaration in accordance with Regulation EC No. 1169/2011, in foods

- Valor energético / *Energy value*
- Grasas / *Fat*
- Ácidos grasos saturados / *Saturated fatty acids*
- Hidratos de carbono / *Carbohydrates*
- Azúcares / *Sugars*
- Proteínas / *Protein*
- Sal (determinación de sodio) / *Salt (Determination of Sodium)*

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS" (NT-70.02)*:

ACCREDITATION PROGRAMME: "MICROBIOLOGICAL FOOD TESTING" (NT-70.02)* :

- Ensayos para el cumplimiento de los criterios microbiológicos de los alimentos:

Tests for compliance with microbiological criteria for food:

- *Listeria monocytogenes / Listeria monocytogenes*
- *Salmonella / Salmonella*
- *Escherichia coli / Escherichia coli*
- *Recuento de colonias aerobias / Aerobic colony count*
- *Enterobacteriáceas / Enterobacteriaceae*
- *Estafilococos coagulasa positivos / Coagulase-positive Staphylococci*
- *Bacillus cereus / Bacillus cereus*
- *Enterotoxinas estafilocócicas / Staphylococcal enterotoxins*

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: "ENSAYOS DE GLUTEN Y ALÉRGENOS EN ALIMENTOS" (NT-70.03)*:

ACCREDITATION PROGRAMME: "TEST OF GLUTEN AND ALLERGEN IN FOOD" (NT-70.03)*:

- Ensayos para la información sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias:

Tests for information on substances or products causing allergies or intolerances:

- *Gluten / Gluten*
- *Huevo / Egg*
- *Cacahuètes / Peanuts*
- *Soja / Soybean*
- *Leche (proteínas) / Milk (proteins)*
- *Dióxido de azufre y sulfitos / Sulphur dioxide and sulphites*
- *Almendra / Almond*
- *Avellana / Hazelnut*
- *Nuez / Walnut*

*Disponible en la página web de ENAC

*Available on the ENAC website

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

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

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)

Código Validación Electrónica: 6133Y3NQ822N73JC8p

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**

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

Category 0 (Test in the permanent laboratory)

DEPARTAMENTO DE INSTRUMENTAL/INSTRUMENTAL DEPARTMENT

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

Analysis by chromatographic methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Frutos secos Cereales Producto de pastelería, panadería y galletería Nuts Cereals Bread, Bakery and cookie products	Aflatoxinas por cromatografía de líquidos con detector de fluorescencia (LC-FLD) Aflatoxins by liquid chromatography with fluorescence detector (LC-FLD) Aflatoxinas/ Aflatoxins B1, B2, G1, G2 ($\geq 1 \mu\text{g}/\text{kg}$ o $\mu\text{g}/\text{l}$) Suma de Aflatoxinas/ Total Aflatoxins	PE-I2042 Método interno conforme a In-house method according to Reglamento (CE) nº 401/2006 y sus posteriores modificaciones Regulation (EC) nº401/2006 and its subsequent amendments
Leches y derivados Alimentos infantiles Milk and dairy products Baby food	Aflatoxina M1 por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (LC-FLD) Aflatoxin M1 by chromatography with fluorescence detector (LC-FLD) ($\geq 0,01 \mu\text{g}/\text{kg}$)	PE-I5068 Método interno conforme a In-house method according to Reglamento (CE) nº 401/2006 y sus posteriores modificaciones Regulation (EC) nº401/2006 and its subsequent amendments
Cereales Productos elaborados a base de cereales Café Especias Cereals Cereal based products Coffee Spices	Ocratoxina A por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (LC-FLD) Ochratoxin A by chromatography with fluorescence detector (LC-FLD) ($\geq 2 \mu\text{g}/\text{kg}$)	PE-I9077 Método interno conforme a In-house method according to Reglamento (CE) nº 401/2006 y sus posteriores modificaciones Regulation (EC) nº401/2006 and its subsequent amendments

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Frutos secos Cereales Productos de pastelería, panadería y galletería Alimentos infantiles <i>Nuts</i> <i>Cereals</i> <i>Bread, bakery and cookie products</i> <i>Baby Food</i>	Micotoxinas por cromatografía de líquidos con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) <i>Mycotoxins by liquid chromatography with mass spectrometer detector (LC-MS/MS)</i> Aflatoxina B1/Aflatoxin B1 (≥ 1 µg/kg) (≥ 0,1 µg/kg) Aflatoxina B2/Aflatoxin B2 (≥ 1 µg/kg) (≥ 0,1 µg/kg) Aflatoxina G1/Aflatoxin G1 (≥ 1 µg/kg) (≥ 0,1 µg/kg) Aflatoxina G2/Aflatoxin G2 (≥ 1 µg/kg) (≥ 0,1 µg/kg) Ocratoxina A/Ocratoxin A (≥ 1 µg/kg) (≥ 0,5 µg/kg) Zearalenona/Zearalenone (≥ 20 µg/kg) (≥ 20 µg/kg) Deoxinivalenol/Deoxynivalenol (≥ 150 µg/kg) (≥ 150 µg/kg) Toxina T-2/ Toxin T-2 (≥ 5 µg/kg) (≥ 5 µg/kg) Toxina TH2/ Toxin TH2 (≥ 5 µg/kg) (≥ 5 µg/kg) <i>Maíz y derivados de maíz, Alimentos infantiles / Corn and corn based products, Baby Food</i> Fumonisina B1/ <i>Fumonisin B1</i> (≥ 100 µg/kg) Fumonisina B2/ <i>Fumonisin B2</i> (≥ 100 µg/kg)	PE-I9913 <i>Método interno conforme a In-house method according to Reglamento (CE) nº 401/2006 y sus posteriores modificaciones</i> <i>Regulation (EC) nº401/2006 and its subsequent amendments</i>
Zumos de fruta, concentrados y néctares Alimentos elaborados a partir de frutas Alimentos infantiles elaborados a partir de frutas <i>Fruit juices, concentrates and nectars</i> <i>Food based on fruits</i> <i>Baby food based on fruits</i>	Patulina por cromatografía de líquidos con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) <i>Patuline by liquid chromatography with mass spectrometer detector (LC-MS/MS)</i> (≥ 5 µg/kg)	PE-I2065 <i>Método interno conforme a In-house method according to Reglamento (CE) nº 401/2006 y sus posteriores modificaciones</i> <i>Regulation (EC) nº401/2006 and its subsequent amendments</i>
Pescados, productos de la pesca y derivados <i>Fish, fishery products and derivatives</i>	Histamina por cromatografía de líquidos con detector de fluorescencia (LC-FLD) <i>Histamine by chromatography with fluorescence detector (HPLC-F)</i> (≥ 10 mg/kg)	PE-I2043 Rev. 4 Método interno <i>In-house method</i>

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Grasa extraída de alimentos Aceites y grasas <i>Fat extracted from foodstuffs</i> <i>Olis 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 (CG-FID)</i> Ácido Butírico/ <i>Butyric acid</i> Ácido Gamma linolénico/ <i>Gamma linolenic acid</i> Ácido Caproico/ <i>Caproic acid</i> Ácido Estearidónico/ <i>Stearidonic acid</i> Ácido Caprílico/ <i>Caprylic acid</i> Ácido Araquídico/ <i>Araquidic acid</i> Ácido Undecanoico/ <i>Undecanoic acid</i> Ácido Gondoico/ <i>Gondoic acid</i> Ácido Cáprico/ <i>Capric acid</i> Ácido Eicosadienoico/ <i>Eicosadienoic acid</i> Ácido Láurico/ <i>Lauric acid</i> Ácido Dihommo-gamma-linolénico/ <i>Dihomo-gamma-linoleic acid</i> Ácido Tridecanoico/ <i>Tridecanoic acid</i> Ácido Eicosatrienoico/ <i>Eicosatrienoic acid</i> Ácido Mirístico/ <i>Myristic acid</i> Ácido Araquidónico/ <i>Arachidonic acid</i> Ácido Miristoleico/ <i>Miristoleic acid</i> Ácido Eicosatetraenoico/ <i>Eicosatetraenoic acid</i> Ácido Pentadecanoico/ <i>Pentadecanoic acid</i> Ácido Eicosapentaenoico (EPA)/ <i>Eicosapentaenoic acid (EPA)</i> Ácido Pentadecenoico/ <i>Pentadecenoic acid</i> Ácido Heneicosanoico/ <i>Heneicosanoic acid</i> Ácido Palmítico/ <i>Palmitic acid</i> Ácido Behénico/ <i>Behenic acid</i> Ácido Palmitoleico/ <i>Palmitoleic acid</i> Ácido Erúxico/ <i>Erucic acid</i> Ácido Margárico/ <i>Margaric acid</i> Ácido Docosadienoico/ <i>Docosadienoic acid</i> Ácido Margaroleico/ <i>Margaroleic acid</i> Ácido Docosapentaenoico (DPA)/ <i>Docosapentaenoic acid (DPA)</i> Ácido Esteárico/ <i>Stearic acid</i> Ácido Cervónico (DHA)/ <i>Cervonic acid (DHA)</i> Ácido Oleico (cis y trans)/ <i>Oleic acid (cis&trans)</i> Ácido Tricosanoico/ <i>Tricosanoic acid</i> Ácido Vacénico (cis) Ácido Lignocérico/ <i>Lignoceric acid</i> Ácido Linoleico (cis y trans)/ <i>Linoleic acid (cis&trans)</i> Ácido Nervónico/ <i>Nervonic acid</i> Ácido Linolénico (cis y trans) (incluido ALA)/ <i>Linolenic acid (cis&trans)(ALA included)</i>	PE-I12011 Rev. 6 Método interno <i>In-house method</i>
Tejido adiposo subcutáneo de cerdo <i>Subcutaneous adipose tissue of pig</i>	Composición 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 (CG-FID)</i>	Orden PRE/3844/2004 Anexo 2
Grasa de cerdo <i>Pork fat</i>	Composición 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 (CG-FID)</i> Ácido Láurico/ <i>Lauric acid</i> Ácido Esteárico/ <i>Stearic acid</i> Ácido Mirístico/ <i>Myristic acid</i> Ácido Oleico/ <i>Oleic acid</i> Ácido Palmítico/ <i>Palmitic acid</i> Ácido Linoleico/ <i>Linoleic acid</i> Ácido Palmitoleico/ <i>Palmitoleic acid</i> Ácido Linolénico/ <i>Linolenic acid</i> Ácido Margárico/ <i>Margaric acid</i> Ácido Araquídico/ <i>Araquidic acid</i> Ácido Margaroleico/ <i>Margaroleic acid</i> Ácido Gadoleico/ <i>Gadoleic acid</i>	PE-I2011 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> Orden PRE/3844/2004 Anexo 2

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

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>
Café Bebidas refrescantes Té <i>Coffee Drinks Tea</i>	Cafeína por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (HPLC-DAD) <i>Caffein by liquid chromatography with diode array detector (HPLC-DAD)</i> Café/Coffee $(\geq 0,03\%)$ Bebidas refrescantes/Drinks $(\geq 50 \text{ mg/l})$ Té/Tea $(\geq 0,25\%)$	PE-I2029 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 20481</i>
Piensos <i>Feed</i>	Colesterol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Cholesterol by gas chromatography with flame ionization detector (CG-FID)</i> $(\geq 2 \text{ mg/kg})$	PE-I2013 Rev. 25 <i>Método interno In-house method</i>
Harinas cárnicas Grasa animal <i>Meat flour Animal fats</i>	Glicerol Triheptanoato (GTH) por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Glycerol Triheptanoate (GTH) by gas chromatography with flame ionization detector (CG-FID)</i> $(\geq 100 \text{ mg/kg sobre grasa/on fat})$	PE-I118 Rev.5 <i>Método interno In-house method</i>
Alimentos <i>Food</i>	Acrilamida por cromatografía de líquidos con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) <i>Acrylamide by liquid chromatography with mass spectrometer detector (LC-MS/MS)</i> Café / Coffee $(\geq 50 \mu\text{g/kg})$ Resto de matrices / Other products $(\geq 20 \mu\text{g/kg})$	PE-I2040 <i>Método interno conforme a In-house method according to</i> Reglamento (CE) nº 333/2007 y sus posteriores modificaciones <i>Regulation (EC) nº 333/2007 and its subsequent amendments</i>
Leche, Suero lácteo, Permeatos o Permeados, Mazadas y Natas <i>Milk, Wheys, Milk-Wheys, Permeates, Buttermilks and Creams</i>	Cloranfenicol y Florfenicol por cromatografía de líquidos con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) <i>Chloramphenicol and Florfenicol by liquid chromatography with mass spectrometer detector (LC-MS/MS)</i> $(\geq 0,0001 \text{ mg/kg})$	PE-I2028 rev.10 <i>Método interno In-house method</i>

DEPARTAMENTO DE FÍSICO-QUÍMICA/PHYSICAL-CHEMICAL DEPARTMENT

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

Analysis by chromatographic methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Food	Lactosa por cromatografía iónica con detector amperométrico de pulsos (LC-PAD) <i>Lactose by ionic chromatography with pulsed amperometric detector (LC-PAD)</i> Alimentos (≥ 100 mg/kg o mg/l)	PE-Q400 <i>Método interno basado en In-house method based on Thermo Scientific Application Note TN70891</i>
Aguas de proceso Process water	Leches y derivados, helados/ <i>Milk and dairy products, Ice creams</i> (≥ 15 mg/kg o mg/l) Aguas de proceso/ <i>Process water</i> ($\geq 1,0$ mg/l)	PE-Q404 <i>Método interno basado en In-house method based on Thermo Scientific Application Note TN70891</i>
Alimentos Food	Dióxido de azufre y sulfitos por cromatografía iónica <i>Sulphur dioxide and sulfites by ionic chromatography</i> (≥ 10 mg SO ₂ /kg o mg SO ₂ /l)	PE-Q295 <i>Método interno basado en In-house method based on Methohm IC Application Note No. S-239</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

Analysis by ELISA methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos (excepto hidrolizados, cerveza y siropes) Aguas de proceso Food (except hydrolyzed products, beer and syrups) Process water	Gluten mediante ELISA sándwich (anticuerpo R5) <i>Gluten by ELISA sandwich (R5 antibody)</i> <i>Límite de detección= 3 mg/kg</i> <i>Límite de cuantificación= 5 mg/kg</i>	PE-I 2354 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 2012.01</i>
Alimentos Aguas de proceso Food Process water	Cuantificación de leche mediante ELISA sándwich <i>Milk proteins by ELISA sandwich</i> ($\geq 2,5$ mg/kg)	PE-I 1077 <i>Método interno basado en kit comercial (*) In-house method based on commercial kit (*)</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 Aguas de proceso <i>Food Process water</i>	Cuantificación de huevo mediante ELISA sándwich <i>Egg by ELISA sandwich</i> ($\geq 0,5$ mg huevo en polvo/expressed in whole egg powder/kg) ($\geq 0,24$ mg proteína total de huevo/expressed in whole egg protein/kg)	PE-I 1074 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i> <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
	Cuantificación de soja mediante ELISA sándwich <i>Soya by ELISA sandwich</i> ($\geq 2,5$ mg proteínas de soja/expressed in soya protein /kg)	PE-I 1079 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i> <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
	Cuantificación de almendra mediante ELISA sándwich <i>Almond by ELISA sandwich</i> ($\geq 2,5$ mg/kg)	PE-I 1070 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i> <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
	Cuantificación cacahuete mediante ELISA sándwich <i>Peanut by ELISA sandwich</i> ($\geq 0,75$ mg/kg)	PE-I1072 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i> <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
Vinos Quesos Productos cárnicos <i>Wine Cheese Meat products</i>	Lisozima mediante ELISA sándwich <i>Lysozym by ELISA sandwich</i> ($\geq 0,05$ mg/l para muestras líquidas/liquid products) ($\geq 0,25$ mg/kg para muestras sólidas/solid products)	PE-I1082 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i> <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
Alimentos Aguas de proceso <i>Food Process water</i>	Cuantificación de nuez mediante ELISA sándwich <i>Walnut by ELISA sandwich</i> (≥ 1 mg/kg)	PE-I1024 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i> <i>In-house method based on commercial kit (*)</i>
	Cuantificación de avellana mediante ELISA sándwich <i>Hazelnut by ELISA sandwich</i> ($\geq 2,5$ mg/kg)	PE-I1023 <i>Método interno basado en kit comercial (*)</i> <i>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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Aguas de proceso <i>Food Process water</i>	Cuantificación de anacardo mediante ELISA sándwich <i>Cashew by ELISA sandwich (≥ 2,5 mg/kg)</i>	PE-I1025 <i>Método interno basado en kit comercial (*) In-house method based on commercial kit (*)</i>
Alimentos <i>Food</i>	Cuantificación de sésamo mediante ELISA sándwich <i>Sesame by ELISA (≥ 2,5 mg/kg)</i>	PE-I1027 <i>Método interno basado en kit comercial (*) In-house method based on commercial kit (*)</i>
Aguas de proceso <i>Process water</i>	Detección de sésamo mediante ELISA sándwich <i>Sesame by ELISA Límite de detección/ Limit of detection = 2,5 mg/l</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 de resonancia magnética nuclear

Analysis by nuclear magnetic resonance methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Piensos y materias primas (excepto materias primas minerales) <i>Food Feed and raw material (except mineral raw material)</i>	Grasa por Resonancia Magnética Nuclear (RMN) <i>Fat by Nuclear Magnetic Resonance (NMR)</i>	PE-Q1004 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 2008.06</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

Analysis by gravimetric and titrimetric methods

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 y materias primas (excepto materias primas minerales) <i>Food Feed and raw material (except mineral raw material)</i>	Humedad por gravimetría <i>Moisture by gravimetry</i>	PE-Q02 Rev. 30 Método interno <i>In-house method</i>
Carne y productos cárnicos Queso Leche Cereales Productos de pastelería y panadería Piensos <i>Meat and meat products Cheese Milk Cereals Pastry and bakery products Feed</i>	Nitrógeno/proteína mediante volumetría (método Kjeldahl) <i>Nitrogen/protein by titration (Kjeldahl method)</i>	PE-Q03 Rev. 22 Método interno <i>In-house method</i>
Alimentos Piensos Cereales Leguminosas Semillas oleaginosas Vegetales fibrosos Harinas de carne <i>Food Feed Cereals Legumes Oilseeds Fibrous vegetables Meat flours</i>	Grasa mediante gravimetría <i>Fat by gravimetry</i>	PE-Q04 Rev. 20 Método interno <i>In-house method</i>
Condimentos y especias <i>Spices and condiments</i>	Extracto etéreo por gravimetría <i>Ether extract by gravimetry</i>	PE-Q08 Método interno basado en <i>In-house method based on ISO 1108</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 y materias primas (excepto materias primas minerales) <i>Food Feed and raw material (except mineral raw material)</i>	Cenizas por gravimetría <i>Ash by gravimetry</i>	PE-Q06 Rev.22 Método interno <i>In-house method</i>
Piensos Cereales Condimentos y especias <i>Feed Cereals Condiments and spices</i>	Cenizas insolubles por gravimetría <i>Ash insoluble by gravimetry</i>	PE-Q07 Rev. 19 Método interno <i>In-house method</i>
	Fibra bruta por gravimetría <i>Crude fiber by gravimetry</i>	PE-Q09 <i>Método interno basado en In-house method based on AOCS Approved Procedure Ba 6a-05 12-06-06</i>
Alimentos <i>Food</i>	Fibra alimentaria (fracciones de alto peso molecular) <i>Dietary fiber (high molecular weight fractions) by enzymatic-gravimetry method</i>	PE-Q52 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 985.29</i>
	Valor energético (por cálculo) <i>Energy value (by calculation)</i> Hidratos de carbono (por cálculo) <i>Carbohydrates (by calculation)</i>	PE-Q273 <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (UE)/Regulation (EU) nº 1169/2011</i>
	Hidratos de carbono totales (por cálculo) <i>Carbohydrates (by calculation)</i>	PE-Q273 Rev. 8 Método interno <i>In-house method</i>
Jamón curado <i>Cured ham</i>	Índice de secado (contenido acuoso y gradiente de humedad) <i>Drying index (water content and gradient of dampness)</i>	PE-Q13 Rev.14 Método interno <i>In-house method</i>
	Salinidad <i>Salinity</i>	PE-Q14 Rev 16 Método interno <i>In-house method</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>
Carne y derivados cárnicos Queso <i>Meat and meat products Cheese</i>	Cloruros por volumetría <i>Chlorides by volumetric titration</i>	PE-Q05 Rev. 26 Método interno <i>In-house method</i>
Alimentos <i>Food</i>	Azúcares totales por volumetría <i>Total sugar content by titrimetric method</i>	PE-Q73 Rev. 6 Método interno <i>In-house method</i>
	Peso bruto, peso neto y peso envase por gravimetría <i>Gross weight, net weight and container weight by gravimetry</i>	PE-Q132 Rev. 6 Método interno <i>In-house method</i>
Aceites y Grasas <i>Oils and fats</i>	Impurezas insolubles en éter de petróleo por gravimetría <i>Insoluble impurities content by gravimetry</i>	PE-Q189 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 663</i>
Pescado y derivados Carnes y derivados <i>Fish and fish products Meats and meats products</i>	Nitrógeno básico volátil total (NBVT) por volumetría <i>Total basic volatile nitrogen (TBVN) By volumetry (≥10 mg/100g)</i>	PE-Q39 <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (CE) nº 2019/627 Anexo VI Capítulo II</i>
Carne y derivados cárnicos Comidas preparadas a base de carne (excepto productos con fuentes de nitrógeno "no cárnico" que representen un contenido ≥ 15% del contenido en carne) <i>Meat and meat products Meat-based prepared foods (excluding products with "non-meat" nitrogen sources that represent ≥ 15% of the meat content)</i>	Contenido en carne por cálculo <i>Meat content by calculation</i>	PE-Q1304 <i>Método interno conforme a In-house method based on Reglamento (CEE) nº 2429/86</i>
	Agua añadida por cálculo <i>Added water by calculation</i>	<i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (UE) nº 1169/2011</i>

Análisis físico-químicos

Physico-chemical analysis

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Piensos y sus materias primas <i>Food Feed and raw material</i>	Actividad de agua <i>Water activity</i>	PE-Q293 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 18787</i>
Alimentos Piensos Cereales Leguminosas Semillas oleaginosas Vegetales fibrosos Harinas de carne <i>Food Feed Cereals Legumes Oilseeds Fibrous vegetables Meat flours</i>	Nitrógeno/proteína por combustión y detector de conductividad térmica (método Dumas) <i>Nitrogen/protein by thermal conductivity (DUMAS method)</i>	PE-Q1003 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 16634</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
Carne y productos cárnicos <i>Meat and meat products</i>	Hidroxiprolina por espectrofotometría UV-VIS <i>Hydroxyproline by UV-VIS spectrophotometry</i> ($\geq 0,05\%$)	PE-Q15 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1979-21118 Anexo II Num. 12</i>
	Almidón (hidratos de carbono insolubles) por espectrofotometría UV-VIS <i>Starch (insoluble carbohydrates) by UV-VIS spectrophotometry</i> ($\geq 0,5\%$)	PE-Q131 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1979-21118 Anexo II Num. 2 y 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>
Carne y productos cárnicos <i>Meat and meat products</i>	Nitratos y Nitritos por espectrofotometría UV-VIS <i>Nitrates and nitrites by UV-VIS spectrophotometry</i> Nitratos/Nitrates (≥ 50 mg/kg NaNO_3) Nitritos/Nitrites (≥ 6 mg/kg NaNO_2)	PE-Q60 PE-Q65 <i>Métodos internos basados en In-house methods based on ISO 3091</i>
Carne y productos cárnicos Lácteos <i>Meat and meat products Dairy products</i>	Lactosa y Glucosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático) <i>Lactose and glucose by UV-VIS spectrophotometry (enzymatic method)</i> ($\geq 0,01\%$)	PE-Q196 <i>Método interno basado en kit comercial (*) In-house method based on commercial kit (*)</i>
Pimentón <i>Paprika</i>	Color ASTA por espectrofotometría UV-VIS <i>ASTA color by UV-VIS spectrophotometry</i>	PE-Q269 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 971.26</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 electroanalíticas

Analysis by electroanalytic methods

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>	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i>	PE-Q166 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 2917</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

Analysis by optic methods

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>
Bebidas Ovoproductos líquidos Frutas y frutas procesadas Hortalizas y hortalizas procesadas Salsas Mermeladas Jaleas Siropes <i>Drinks Liquid egg products Fruits and processed fruits Vegetables and processed vegetables Sauces Jams Jellies Syrups</i>	Grados Brix por refractometría <i>Brix by refractometric method</i>	PE-Q221 <i>Método interno basado en In-house method based on Reglamento (CEE) Nº 558/93</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectrometría

Analysis by spectroscopy methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
<p>Alimentos <i>Food</i></p>	<p>Cadmio, Plomo y Arsénico mediante espectroscopia de masas con plasma acoplado inductivamente (ICP-MS) <i>Cadmium, Lead and Arsenic by mass-spectrometry with inductively coupled plasma (ICP.MS)</i></p> <p>Crustáceos y moluscos / <i>Crustacean and molluks</i> Cadmio/<i>Cadmium</i> ($\geq 0,020$ mg/kg) Plomo/<i>Lead</i> ($\geq 0,020$ mg/kg) Arsénico/<i>Arsenic</i> ($\geq 0,20$ mg/kg)</p> <p>Bebidas, Alimentos infantiles, Leches y derivados / <i>Beverages, Baby foods, Milks and dairy products</i> Cadmio/<i>Cadmium</i> ($\geq 0,0050$ mg/kg) Plomo/<i>Lead</i> ($\geq 0,0050$ mg/kg) Arsénico/<i>Arsenic</i> ($\geq 0,020$ mg/kg)</p> <p>Frutas y vegetales / <i>Fruits and vegetables</i> Cadmio/<i>Cadmium</i> ($\geq 0,0050$ mg/kg) Plomo/<i>Lead</i> ($\geq 0,020$ mg/kg) Arsénico/<i>Arsenic</i> ($\geq 0,040$ mg/kg)</p> <p>Resto de alimentos / <i>Other food</i> Cadmio/<i>Cadmium</i> ($\geq 0,020$ mg/kg) Plomo/<i>Lead</i> ($\geq 0,020$ mg/kg) Arsénico/<i>Arsenic</i> ($\geq 0,040$ mg/kg)</p>	<p>PE-1959 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN 15763</i></p>
	<p>Sodio mediante espectrometría de absorción atómica (atomización por llama) <i>Sodium by atomic absorption spectroscopy</i></p> <p>(≥ 40 mg/kg)</p>	<p>PE-1450 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN 13804</i></p>
<p>Alimentos (excepto sales y grasa) <i>Food (except salts and oils)</i></p> <p>Piensos <i>Feed</i></p>	<p>Mercurio por espectrometría de absorción atómica (combustión directa y amalgama de oro) <i>Mercury by atomic absorption spectrometry (direct combustion and gold amalgamation)</i></p> <p>Productos de la pesca acuicultura y derivados/<i>Fish and aquaculture products and derivates</i> ($\geq 0,010$ mg/Kg)</p> <p>Leches y derivados/ <i>milk and derivates</i> ($\geq 0,0050$ mg/Kg)</p> <p>Resto de alimentos/ <i>Rest of food</i> ($\geq 0,010$ mg/Kg)</p> <p>Piensos y sus materias primas/ <i>Feed and feed materials</i> ($\geq 0,010$ mg/Kg)</p>	<p>PE-1974 <i>Método interno basado en In-house method based on EPA Method 7473</i></p>

DEPARTAMENTO DE MICROBIOLOGÍA/MICROBIOLOGY DEPARTMENT

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 y complementos alimenticios Piensos Esponjas, toallitas, paños, hisopos, escobillones <i>Food and food supplements Feed Sponge, Wipes, Swabs</i>	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 30°C <i>Enumeration of aerobic microorganisms at 30°C</i>	PE-M101 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 4833-1</i>
Alimentos Piensos Esponjas, toallitas, paños, hisopos, escobillones <i>Food Feed Sponge, Wipes, Swabs</i>	Recuento en placa de enterobacterias a 37 °C <i>Enumeration of enterobacteriaceae at 37 °C</i>	PE-M1102 <i>Método interno basado en In-house method based on Rapid Enterobacteriaceae</i>
Alimentos y complementos alimenticios Piensos <i>Food and food supplements Feed</i>		ISO 21528-2
Alimentos y complementos alimenticios Piensos Esponjas, toallitas, paños, hisopos, escobillones <i>Food and food supplements Feed</i>	Recuento en placa de coliformes a 30 °C <i>Enumeration of coliforms a 30 °C</i>	PE-M103 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 4832</i>
 <i>Food and food supplements Feed Sponge, Wipes, Swabs</i>	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo <i>Enumeration of Escherichia coli β-glucuronidase positive</i>	PE-M104 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 16649-2</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 y complementos alimenticios Piensos Esponjas, toallitas, paños, hisopos, escobillones <i>Food and food supplements Feed Sponge, Wipes, Swabs</i>	Recuento en placa de <i>Staphylococcus</i> coagulasa positivo <i>Enumeration of coagulase-positive Staphylococci</i> Identificación de <i>Staphylococcus aureus</i> (MALDI-TOF) <i>Identification of Staphylococci aureus (MALDI-TOF)</i>	PE-M105 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 6888-2</i> IT-M43
Alimentos y complementos alimenticios Piensos <i>Food and food supplements Feed</i>	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C <i>Enumeration of moulds and yeast at 25°C</i>	PE-M107 <i>Método interno basado en In-house method based on NF V08-059</i>
Alimentos Piensos <i>Food Feed</i>		PE-M1107 <i>Método interno basado en In-house method based on Symphony Agar</i>
Esponja Toallitas/paños Hisopo/Escobillones <i>Sponges, Wipes, Swabs</i>		PE-M 1117 Rev. 0 Método interno

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 <i>Food Feed</i>	Detección de <i>Escherichia coli</i> <i>Detection of Escherichia coli</i>	PE-M 129 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 7251</i>
Alimentos y complementos alimenticios Piensos <i>Food and food supplements Feed</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	UNE-EN ISO 11290-1
Alimentos <i>Food</i>	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Enumeration of Listeria monocytogenes</i>	PE-M 201 <i>Método interno basado en In-house method based on ALOA® COUNT</i>
Alimentos Esponja Toallita Hisopo Escobillones <i>Food Sponges Wipes Swabs</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> <i>Detection of Listeria monocytogenes</i>	PE-M 3112 <i>Método interno basado en In-house method based on ALOA® One Day</i>
	Recuento de <i>Listeria spp.</i> <i>Enumeration of Listeria spp.</i>	PE-M 1167 <i>Método interno basado en In-house method based on ALOA® COUNT</i>
	Detección de <i>Listeria spp.</i> <i>Detection of Listeria spp.</i>	PE-M 167 <i>Método interno basado en In-house method based on ALOA® One Day</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 y complementos alimenticios Piensos Esponjas <i>Food and food supplements Feed Sponges</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. <i>Detection of Salmonella spp.</i>	PE-M111 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 6579-1</i>
Heces Soportes de heces (pañños, calzas, fondos de caja, hisopos) Vísceras <i>Faeces Faeces supports (wipes, overshoes, cash bottoms, swabs) Entrails</i>		PE-M 703 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 6579-1</i>
Alimentos Piensos Esponja Toallitas Hisopos Escobillones <i>Food Feed Sponges Wipes Swabs</i>		PE-M9111 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID' Salmonella</i>
Alimentos Piensos Esponja Toallitas Hisopos Escobillones <i>Food Feed Sponges Wipes Swabs</i>	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> <i>Enumeration of Bacillus cereus</i>	PE-M 120 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 7932</i>
	Detección de <i>Cronobacter</i> spp. (<i>Enterobacter sakazakii</i>) <i>Detection of Cronobacter spp. (Enterobacter sakazakii)</i>	UNE-EN ISO 22964

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>
Placas de contacto Laminocultivos <i>Contact plates Slides</i>	Recuento en placa de aerobios a 37 °C <i>Enumeration of aerobics at 37 °C</i>	PE-M113 Rev. 9 Método interno <i>In-house method</i>
	Recuento en placa de enterobacterias <i>Enumeration of enterobacteriaceae</i>	PE-M114 Rev. 11 Método interno <i>In-house method</i>
Superficies de canales <i>Surfaces of carcass</i>	Recuento en placa de aerobios a 37 °C <i>Enumeration of aerobics at 37 °C</i>	PE-M115 Rev. 13 Método interno <i>In-house method</i>
	Recuento en placa de enterobacterias <i>Enumeration of enterobacteriaceae</i>	
Esponjas <i>Sponges</i>	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucoronidasa positivo <i>Enumeration of Escherichia coli β-glucuronidase positive</i>	PE-M 238 Método interno basado en <i>In-house method based on ISO 16649-2</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Carne (incluida la carne de ave) y derivados cárnicos (excepto salazones, ahumados y adobados, extractos y caldos de carne, y tripas) Esponjas Toallitas Hisopos Escobillones <i>Meat (including poultry) and meat derivates (except salted, smoked and marinated meat, meat extracts and broths and guts)</i> <i>Sponges</i> <i>Wipes</i> <i>Swabs</i>	Detección de <i>Campylobacter</i> spp. <i>Detection of Campylobacter spp.</i>	UNE -EN ISO 10272-1
	Recuento de <i>Campylobacter</i> spp. <i>Enumeration of Campylobacter spp.</i>	PE-M 301 <i>Método interno basado en In-house method based on RAPID' Campylobacter</i>

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

Analysis by automatic immunofluorescence methods (ELFA)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos <i>Food</i>	Detección de enterotoxinas de <i>Staphylococcus</i> spp. mediante inmunofluorescencia automatizada (ELFA) <i>Detection of Staphylococcus enterotoxins by automated immunofluorescence (ELFA)</i>	UNE-EN ISO 19020
Alimentos Esponjas Toallitas Hisopos Escobillones <i>Food</i> <i>Sponges</i> <i>Wipes</i> <i>Swabs</i>	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> mediante inmunofluorescencia automatizada (ELFA) <i>Detection of Listeria monocytogenes by automated immunofluorescence (ELFA)</i>	PE-M 4112 <i>Método interno basado en In-house method based on VIDAS® Listeria monocytogenes Xpress</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Esponja Toallitas Hisopos Escobillones <i>Food Sponges Wipes Swabs</i>	Detección de <i>Escherichia coli</i> 0157 (incluido H7) mediante inmunofluorescencia automatizada (ELFA) <i>Detection of Escherichia coli 0157 (including H7) by automated immunofluorescence (ELFA)</i>	PE-M 5111 <i>Método interno basado en In-house method based on VIDAS® UP E. coli 0157 including H7 (ECPT)</i>
Alimentos Piensos Esponjas Toallitas Escobillones Heces Paños Calzas Fondos de caja Hisopos Visceras (hígados, ciego y vitelo) <i>Food Feed Sponges Wipes Faeces Wipes Overshoes Cash bottoms Swabs Entrails (livers, ceca and vitellus)</i>	Detección de <i>Salmonella</i> spp. mediante inmunofluorescencia automatizada (ELFA) <i>Detection of Salmonella spp. by automated immunofluorescence (ELFA)</i>	PE-M 4111 <i>Método interno basado en In-house method based on VIDAS® UP Salmonella (SPT)</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas PCR
 Analysis by PCR methods

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Alimentos Piensos Esponja Toallita/Paños Hisopo/Escobillones Muestras ambientales de producción primaria <i>Food Feed Sponges Wipes Swabs Enviromental primary production samples</i>	Detección de Salmonella spp. por PCR tiempo real <i>Detection of Salmonella spp by real time PCR</i>	PE-M 10111 <i>Método interno basado en In-house method based on IQ Check Salmonella spp. II Kit.</i>
Alimentos Esponja Toallitas/Paños Hisopo/escobillones <i>Food Sponges Wipes Swabs</i>	Detección de Listeria monocytogenes por PCR tiempo real <i>Detection of Listeria monocytogenes by real time PCR</i>	PE-M 10112 <i>Método interno basado en In-house method based on IQ Check Listeria monocytogenes II kit</i>

DEPARTAMENTO DE SENSORIAL/SENSORY DEPARTMENT

Análisis sensorial hedónico
 Analysis by hedonic sensory test

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Productos destinados a alimentación humana <i>Food</i>	Análisis sensorial hedónico mediante pruebas que utilizan escalas <i>Analysis by hedonic sensory test by methods that use scales</i> <i>(LAB TEST)</i>	PE-O 300 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 11136</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>
Cosmética, perfumería e higiene humana Productos de Bazar y Droguería <i>Cosmetics, perfumery and human hygiene products Products of bazaar and drugstore</i>	Análisis sensorial hedónico mediante pruebas que utilizan escalas <i>Analysis by hedonic sensory test by methods that use scales</i> (LAB TEST) (HOME TEST)	PE-O 300 <i>Método interno basado en In-house method based on ISO 11136</i> PE-O 300 rev. 12 <i>Método interno In-house method</i>

Análisis sensorial descriptivo
Analysis by descriptive sensory test

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Jamón curado <i>Cured ham</i>	Valoración organoléptica <i>Organoleptic assessment</i> Aspecto interno/Appearance: <i>(escala discontinua 6 niveles/discontinuous scale 6 levels)</i> Color de la parte magra/ <i>Color</i> Homogeneidad del color/ <i>Color homogeneity</i> Aspecto brillante de la grasa/ <i>Bright appearance of fat</i> Acortezado/ <i>Crusting</i> Olor/Odor: <i>(escala discontinua 6 niveles/ discontinuous scale 6 levels)</i> Olor/ <i>Odor</i> Flavor/Flavor: <i>(escala discontinua 6 niveles/discontinuous scale 6 levels)</i> Flavor/ <i>Flavor</i> Sabor salado/ <i>Saltiness</i> Textura/Texture: <i>(escala discontinua 6 niveles/discontinuous scale 6 levels)</i> Textura homogénea/ <i>Homogeneous texture</i> Textura fibrosa/ <i>Fibrous texture</i> Textura pastosa/ <i>Pasty texture</i> Reblandecimiento/ <i>Softening</i>	PE-O 201 Rev. 10 Método interno <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 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.