

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. 39 fecha/date 18/06/2025)

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>		NU-TM3503 Rev. 25 <i>Método interno In-house method</i>
Alimentos para animales de compañía <i>Food for pets</i>	Humedad por gravimetría <i>Moisture by gravimetry</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)</i> <i>Yoghourt</i> <i>Feed</i>		
Leche y derivados <i>Milk and milk products</i>	Grasa por gravimetría <i>Fat by gravimetry</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)</i> <i>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 <i>Ashes by gravimetry</i>	NU-TM3573 Rev. 10 <i>Método interno In-house method</i>
Pienso <i>Feed</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>
Pienso <i>Feed</i>		
Bebidas no alcohólicas Zumos y néctares <i>Non-alcoholic beverages Juices and nectars</i>	Acidez valorable por valoración potenciométrica <i>Titratable 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> (≥ 40 mg/kg) Crustáceos/ <i>Crustaceans</i> (≥ 8 mg/kg) Carne y derivados/ <i>Meat and meat products</i>	NU-TM3520 Rev.12 NU-TM3512 Rev.28 <i>Métodos internos In-house methods</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>
Aceites y grasas (excepto grasa láctea y lecitinas) Grasas extraídas de: - 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 <i>Oils and fats (except dairy fat and lecithins)</i> <i>Fat extracted from:</i> - Processed cereal - Processed cereal-based foods for infants and young children - Infant formulae and follow-on formulae - Foods for special medical purposes	Índice de peróxidos por volumetría <i>Peroxide value by volumetry</i>	VA-TM8897 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 27107</i>
Aguas de consumo Aguas continentales <i>Drinking waters</i> <i>Continental waters</i>	Oxidabilidad por volumetría <i>Oxidability by titration</i> $(\geq 0,5 \text{ mgO}_2/\text{l})$	AG-TM3541 <i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1987-15871</i> <i>Anexo I Num. 21</i>

Análisis físico-químicos
Physical chemical analysis

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</i> <i>Feed</i>	Nitrógeno total/proteína por conductividad térmica (método Dumas) <i>Protein / Nitrogen by thermal conductivity</i> <i>(Dumas method)</i>	NU-TM3533 <i>Método interno basado en In-house method based on UNE-EN ISO 14891</i> <i>ISO 16634-1</i>
Bebidas no alcohólicas. Zumos y néctares <i>Non-alcoholic beverages.</i> <i>Juices and nectars</i>	Densidad a 20 °C y densidad relativa 20/20 por densimetría <i>Density at 20°C and Relative density 20/20 by densimetry</i>	VA-TM9380 <i>Método interno basado en In-house method based on IFU Method Nº1A</i>

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>
Aguas de consumo Aguas continentales <i>Drinking waters Continental waters</i>	pH por potenciometría <i>pH by potentiometry</i> <i>(4,0 – 12,0 pH units)</i>	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 conductiometry</i> <i>(10 – 3000 µS/cm)</i>	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 <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Aguas de consumo Aguas continentales <i>Drinking waters Continental waters</i>	Turbidez por nefelometría <i>Turbidimetry by nephelometry</i> <i>(≥ 0,3 UNF)</i>	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>	Solidos 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 <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>	<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> <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 Palmitíco</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 Esteárico</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 Lignocérgico</td><td><i>Lignoceric acid</i></td></tr> </table> <p><u>Ácido Grasos Monoinsaturados / Fatty Acids - Monoinsaturate</u></p> <table> <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 Erúcico</td><td><i>Erucic Acid</i></td></tr> <tr><td>Ácido Petrosenílico</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> <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 Araquidónico</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 eicosapentaenoic (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> <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 Palmitíco	<i>Palmitic acid</i>	Ácido Caprílico	<i>Caprylic Acid</i>	Ácido Margárico	<i>Margaric acid</i>	Ácido Cáprico	<i>Capric Acid</i>	Ácido Esteárico	<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 Lignocérgico	<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 Erúcico	<i>Erucic Acid</i>	Ácido Petrosenílico	<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 Araquidónico	<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 eicosapentaenoic (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>		
Ácido Butírico	<i>Butyric acid</i>	Ácido Pentadecanoico	<i>Pentadecanoic Acid</i>																																																																																						
Ácido Caproico	<i>Caproic Acid</i>	Ácido Palmitíco	<i>Palmitic acid</i>																																																																																						
Ácido Caprílico	<i>Caprylic Acid</i>	Ácido Margárico	<i>Margaric acid</i>																																																																																						
Ácido Cáprico	<i>Capric Acid</i>	Ácido Esteárico	<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 Lignocérgico	<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 Erúcico	<i>Erucic Acid</i>																																																																																						
Ácido Petrosenílico	<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 Araquidónico	<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 eicosapentaenoic (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>	<p>Composición relativa de ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)</p> <p><i>Relative composition of fatty acids by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i></p> <table> <tbody> <tr> <td>Ácido butírico</td><td><i>Butyric acid</i></td><td>Ácido vacenico cis</td><td><i>Vaccenic acid (cis)</i></td><td></td></tr> <tr> <td>Ácido caproico</td><td><i>Caproic acid</i></td><td>Ácido linoleico</td><td><i>Linoleic acid</i></td><td></td></tr> <tr> <td>Ácido caprilico</td><td><i>Caprylic acid</i></td><td>Ácido gama linolenico</td><td><i>Gammalinolenic acid</i></td><td></td></tr> <tr> <td>Ácido caprico</td><td><i>Caprico acid</i></td><td>Ácido alfa linolenico</td><td><i>Linolenic acid</i></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td>Isómeros trans del ácido linoleico: - Ácido linoelaidico</td><td><i>Linolenic trans isomers: - linoelaidic acid</i></td><td></td></tr> <tr> <td>Ácido laurico</td><td><i>Lauric acid</i></td><td>- Ácido cis-9, trans-12-octadecadienoico</td><td><i>cis-9, trans-12 octadecadienoic acid</i></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td><td>- Ácido trans-9,cis-12-octadecadienoico</td><td><i>trans-9 acid, cis-12 octadecadienoic acid</i></td><td></td></tr> <tr> <td>Ácido tridecanoico</td><td><i>Tridecanoic acid</i></td><td>Ácido araquidico</td><td><i>Arachidic acid</i></td><td></td></tr> <tr> <td>Ácido mirístico</td><td><i>Miristic acid</i></td><td>Ácido gadoleico</td><td><i>Gadoleic acid</i></td><td></td></tr> <tr> <td>Ácido miristelaidato</td><td><i>Miristelaidate acid</i></td><td>Ácido eicosadienoico</td><td><i>Eicosadienoic acid</i></td><td></td></tr> <tr> <td>Ácido miristoleico</td><td><i>Miristoleic acid</i></td><td>Ácido eicosatrienoico</td><td><i>Eicosatrienoic acid</i></td><td></td></tr> <tr> <td>Ácido pentadecanoico</td><td><i>Pentadecanoic acid</i></td><td>Ácido dihomo-gamma-linolenico</td><td><i>Dihomo-gamma-linolenic acid</i></td><td></td></tr> <tr> <td>Ácido cis-10-pentadecenoico</td><td><i>Pentadecenoic acid</i></td><td>Ácido araquidonico</td><td><i>Arachidonic acid</i></td><td></td></tr> <tr> <td>Ácido palmítico</td><td><i>Palmitic acid</i></td><td>Ácido behenico</td><td><i>Behenic acid</i></td><td></td></tr> <tr> <td>Ácido palmitoleico</td><td><i>Palmitoleic acid</i></td><td>Ácido eurílico</td><td><i>Arachidonic acid</i></td><td></td></tr> <tr> <td>Ácido margárico</td><td><i>Margaric acid</i></td><td>Ácido eicosapentaenoico</td><td><i>Eicosapentaenoic acid</i></td><td></td></tr> <tr> <td>Ácido margaroleico</td><td><i>Margaroleic acid</i></td><td>Ácido docosadienoico</td><td><i>Docosadienoic acid</i></td><td></td></tr> <tr> <td>Ácido esteárico</td><td><i>Stearic acid</i> <i>trans Oleic acid</i></td><td>Ácido lignocérico</td><td><i>Lignoceric acid</i></td><td></td></tr> <tr> <td>Isómeros trans del ácido oleico: - Ácido petroselaidico - Ácido elaiídico - Ácido vacenico trans</td><td></td><td>Ácido nervónico</td><td><i>Nervonic acid</i></td><td></td></tr> <tr> <td>Ácido petrosenílico</td><td><i>Petrosenyl acid</i></td><td>Ácido clupadonónico</td><td><i>Clupadononic acid</i></td><td></td></tr> <tr> <td>Ácido oleico</td><td><i>Oleic acid</i></td><td>Ácido cervónico</td><td><i>Cervonic acid</i></td><td></td></tr> </tbody> </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 caprilico	<i>Caprylic acid</i>	Ácido gama linolenico	<i>Gammalinolenic acid</i>		Ácido caprico	<i>Caprico acid</i>	Ácido alfa linolenico	<i>Linolenic acid</i>				Isómeros trans del ácido linoleico: - Ácido linoelaidico	<i>Linolenic trans isomers: - linoelaidic acid</i>		Ácido laurico	<i>Lauric acid</i>	- Ácido cis-9, trans-12-octadecadienoico	<i>cis-9, trans-12 octadecadienoic acid</i>				- Ácido trans-9,cis-12-octadecadienoico	<i>trans-9 acid, cis-12 octadecadienoic acid</i>		Ácido tridecanoico	<i>Tridecanoic acid</i>	Ácido araquidico	<i>Arachidic acid</i>		Ácido mirístico	<i>Miristic acid</i>	Ácido gadoleico	<i>Gadoleic acid</i>		Ácido miristelaidato	<i>Miristelaidate 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-gamma-linolenico	<i>Dihomo-gamma-linolenic acid</i>		Ácido cis-10-pentadecenoico	<i>Pentadecenoic acid</i>	Ácido araquidonico	<i>Arachidonic acid</i>		Ácido palmítico	<i>Palmitic acid</i>	Ácido behenico	<i>Behenic acid</i>		Ácido palmitoleico	<i>Palmitoleic acid</i>	Ácido eurílico	<i>Arachidonic acid</i>		Ácido margárico	<i>Margaric acid</i>	Ácido eicosapentaenoico	<i>Eicosapentaenoic acid</i>		Ácido margaroleico	<i>Margaroleic acid</i>	Ácido docosadienoico	<i>Docosadienoic acid</i>		Ácido esteárico	<i>Stearic acid</i> <i>trans Oleic acid</i>	Ácido lignocérico	<i>Lignoceric acid</i>		Isómeros trans del ácido oleico: - Ácido petroselaidico - Ácido elaiídico - Ácido vacenico trans		Ácido nervónico	<i>Nervonic acid</i>		Ácido petrosenílico	<i>Petrosenyl acid</i>	Ácido clupadonónico	<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 caprilico	<i>Caprylic acid</i>	Ácido gama linolenico	<i>Gammalinolenic acid</i>																																																																																																											
Ácido caprico	<i>Caprico acid</i>	Ácido alfa linolenico	<i>Linolenic acid</i>																																																																																																											
		Isómeros trans del ácido linoleico: - Ácido linoelaidico	<i>Linolenic trans isomers: - linoelaidic acid</i>																																																																																																											
Ácido laurico	<i>Lauric acid</i>	- Ácido cis-9, trans-12-octadecadienoico	<i>cis-9, trans-12 octadecadienoic acid</i>																																																																																																											
		- Ácido trans-9,cis-12-octadecadienoico	<i>trans-9 acid, cis-12 octadecadienoic acid</i>																																																																																																											
Ácido tridecanoico	<i>Tridecanoic acid</i>	Ácido araquidico	<i>Arachidic acid</i>																																																																																																											
Ácido mirístico	<i>Miristic acid</i>	Ácido gadoleico	<i>Gadoleic acid</i>																																																																																																											
Ácido miristelaidato	<i>Miristelaidate 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-gamma-linolenico	<i>Dihomo-gamma-linolenic acid</i>																																																																																																											
Ácido cis-10-pentadecenoico	<i>Pentadecenoic acid</i>	Ácido araquidonico	<i>Arachidonic acid</i>																																																																																																											
Ácido palmítico	<i>Palmitic acid</i>	Ácido behenico	<i>Behenic acid</i>																																																																																																											
Ácido palmitoleico	<i>Palmitoleic acid</i>	Ácido eurílico	<i>Arachidonic acid</i>																																																																																																											
Ácido margárico	<i>Margaric acid</i>	Ácido eicosapentaenoico	<i>Eicosapentaenoic acid</i>																																																																																																											
Ácido margaroleico	<i>Margaroleic acid</i>	Ácido docosadienoico	<i>Docosadienoic acid</i>																																																																																																											
Ácido esteárico	<i>Stearic acid</i> <i>trans Oleic acid</i>	Ácido lignocérico	<i>Lignoceric acid</i>																																																																																																											
Isómeros trans del ácido oleico: - Ácido petroselaidico - Ácido elaiídico - Ácido vacenico trans		Ácido nervónico	<i>Nervonic acid</i>																																																																																																											
Ácido petrosenílico	<i>Petrosenyl acid</i>	Ácido clupadonónico	<i>Clupadononic acid</i>																																																																																																											
Ácido oleico	<i>Oleic acid</i>	Ácido cervónico	<i>Cervonic acid</i>																																																																																																											
Alimentos <i>Food</i>	<p>Azúcares por cromatografía iónica con detector amperométrico</p> <p><i>Sugars by ionic chromatography with amperometric detector</i></p> <p>(≥ 0,10 %)</p> <table> <tbody> <tr> <td>Fructosa/<i>Fructose</i></td><td></td><td>Lactosa/<i>Lactose</i></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Galactosa/<i>Galactose</i></td><td></td><td>Maltosa/<i>Maltose</i></td><td></td><td></td></tr> <tr> <td>Glucosa/<i>Glucose</i></td><td></td><td>Sacarosa/<i>Sacarose</i></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	Fructosa/ <i>Fructose</i>		Lactosa/ <i>Lactose</i>			Galactosa/ <i>Galactose</i>		Maltosa/ <i>Maltose</i>			Glucosa/ <i>Glucose</i>		Sacarosa/ <i>Sacarose</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>Sacarose</i>																																																																																																												

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopía molecular

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

Análisis mediante métodos basados en técnicas ELISA

Analysis using methods based on ELISA techniques

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>
Pescado y derivados <i>Fish and derivatives</i>	Cuantificación de histamina mediante ELISA competitivo <i>Histamine quantification by ELISA competitive</i> (≥ 5 mg/kg)	VA-TM9452 <i>Método interno basado en In-house method based on Histamine ELISA Kit HU0030203</i>

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 <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 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 <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
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>	
	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 15213-2</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 revivable 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 estafilococos 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 estafilococos 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 <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Alimentos <i>Food</i>	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 <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED 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. 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 <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>
Laminocultivos <i>Slides</i> <i>Contact plates</i>	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) <i>Contact plates (film)</i>	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 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) <i>Contact plates</i>	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</i> <i>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
		AG-TM3390 <i>Método interno basado en In-house method based on SCO/778/2009</i>
Aguas tratadas no destinadas a consumo Aguas no tratadas <i>Treated water</i> <i>Untreated water</i>		
Aguas de consumo Aguas tratadas Aguas no tratadas <i>Drinking water</i> <i>Treated water</i> <i>Untreated water</i>	Recuento de enterococos (Filtración) <i>Plate count of Enterococci (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 <i>PRODUCTS/MATERIALS TESTED MATERIALS TESTED</i>	ENSAYO <i>TYPE OF TEST</i>			NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO <i>STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE</i>																																																								
Músculo Huevo Leche Piensos Pescado Miel Queso <i>Muscle</i> <i>Kidney</i> <i>Egg</i> <i>Milk</i> <i>Animal feed</i> <i>Fish</i> <i>Honey</i> <i>Cheese</i>	<p>Determinación cualitativa de residuos de inhibidores de crecimiento bacteriano (técnica de las cinco placas)</p> <p><i>Test of residues of bacterial growth inhibitors (five plates technique)</i></p> <table> <thead> <tr> <th>Sustancias estudiadas</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> <table> <thead> <tr> <th>Sustancias estudiadas</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>			Sustancias estudiadas	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	Sustancias estudiadas	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>
Sustancias estudiadas	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																																																									
Sustancias estudiadas	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																																																										

*Esta revisión corrige los errores detectados en la revisión nº38 de fecha 11/04/2025**This edition corrects errors detected in Ed. 38 dated 11/04/2025*

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.