

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. 42 fecha/date 27/03/2026)

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. 26 <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 PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
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. 26 <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>

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 (excepto leche y derivados) Yogur Piensos <i>Food (except milk and milk products)</i> <i>Yoghourt</i> <i>Feed</i>		NU-TM3504 Rev.27 <i>Método interno</i> <i>In-house method</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</i> <i>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 Método interno basado en <i>In-house method based on</i> Ethos X Total Fat determination in Food and Feed samples rev 1/2020 application note
Alimentos <i>Food</i>	Cenizas por gravimetría	NU-TM3573 Rev. 10 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>
Piensos <i>Feed</i>	<i>Ashes by gravimetry</i>	NU-TM3573 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> UNE 64019
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</i> <i>In-house method based on</i> AOAC 991.43
	Valor energético (por cálculo) <i>Energy value (by calculation)</i>	NU-TM6486 <i>Método interno conforme a</i> <i>In-house method based on</i> Reglamento (CE) 1169/2011 Regulation (EC) 1169/2011
	Hidratos de carbono (por cálculo) <i>Carbohydrates (by calculation)</i>	NU-TM6486 Rev. 5 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
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> (≥ 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 PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
<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 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>($\geq 0,5 \text{ mgO}_2/\text{l}$)</p>	<p>AG-TM3541</p> <p><i>Método interno basado en In-house method based on BOE-A-1987-15871 Anexo I Num. 21</i></p>

Análisis físico-químicos
Physical chemical analysis

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
<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 UNE-EN ISO 14891 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 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 conductividad eléctrica <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> ($\geq 0,3$ 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 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 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 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 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 Elaidico</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 acid</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 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 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 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 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 Elaidico	<i>Elaidic acid</i>	Ácido cis-9, trans-12-octadecadienoico	<i>Cis-9,trans-12 octadecadienoic acid</i>	Ácido Vaccénico-trans	<i>Vaccénico trans acid</i>			CR-TM5707 Parte A Rev.10 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>
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 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 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 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 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 Elaidico	<i>Elaidic acid</i>	Ácido cis-9, trans-12-octadecadienoico	<i>Cis-9,trans-12 octadecadienoic acid</i>																																																																																							
Ácido Vaccénico-trans	<i>Vaccénico trans acid</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" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 33%;">Ácido butírico</td> <td style="width: 33%;">Butyric acid</td> <td style="width: 33%;">Ácido vacénico cis</td> <td style="width: 33%;">Vaccenic acid (cis)</td> </tr> <tr> <td>Ácido caproico</td> <td>Caproic acid</td> <td>Ácido linoleico</td> <td>Linoleic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido caprílico</td> <td>Caprylic acid</td> <td>Ácido gama linolenico</td> <td>Gammalinolenic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido capríco</td> <td>Capric acid</td> <td>Ácido alfa linolenico</td> <td>Linolenic acid</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>Isómeros trans del ácido linoleico:</td> <td>isomers:</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>- Ácido linoelaidico</td> <td>- linoelaidic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido laurico</td> <td>Lauric acid</td> <td>- Ácido cis-9, trans-12-octadecadienoico</td> <td>- cis-9, trans-12 octadecadienoic acid</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> <td>- Ácido trans-9,cis-12-octadecadienoico</td> <td>- trans-9 acid, cis-12 octadecadienoic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido tridecanoico</td> <td>Tridecanoic acid</td> <td>Ácido araquídico</td> <td>Arachidic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido mirístico</td> <td>Miristic acid</td> <td>Ácido gadoleico</td> <td>Gadoleic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido miristelaídato</td> <td>Miristelaidate acid</td> <td>Ácido eicosadienoico</td> <td>Eicosadienoic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido miristoleico</td> <td>Miristoleic acid</td> <td>Ácido eicosatrienoico</td> <td>Eicosatrienoic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido pentadecanoico</td> <td>Pentadecanoic acid</td> <td>Ácido dihomo-gama-linolenico</td> <td>Dihomo-gamma-linolenic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido cis-10-pentadecenoico</td> <td>Pentadecenoic acid</td> <td>Ácido araquidónico</td> <td>Arachidonic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido palmítico</td> <td>Palmitic acid</td> <td>Ácido behénico</td> <td>Behenic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido palmítoleico</td> <td>Palmitoleic acid</td> <td>Ácido euríco</td> <td>Arachidonic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido margárico</td> <td>Margaric acid</td> <td>Ácido eicosapentanoico</td> <td>Eicosapentaenoic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido margaroleico</td> <td>Margaroleic acid</td> <td>Ácido docosadienoico</td> <td>Docosadienoic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido esteárico</td> <td>Stearic acid</td> <td>Ácido lignocérico</td> <td>Lignoceric acid</td> </tr> <tr> <td></td> <td><i>trans Oleic acid</i></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Isómeros trans del ácido oleico:</td> <td>isomers:</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Ácido petroselaídico</td> <td>- petroselaidic acid</td> <td>Ácido nervónico</td> <td>Nervonic acid</td> </tr> <tr> <td>- Ácido elaídico</td> <td>- elaidic acid</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>- Ácido vacénico trans</td> <td>- vaccenic trans acid)</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Ácido petrosenílico</td> <td>Petrosenyl acid</td> <td>Ácido clupadonónico</td> <td>Clupadononic acid</td> </tr> <tr> <td>Ácido oleico</td> <td>Oleic acid</td> <td>Ácido cervónico</td> <td>Cervonic acid</td> </tr> </table>	Ácido butírico	Butyric acid	Ácido vacénico cis	Vaccenic acid (cis)	Ácido caproico	Caproic acid	Ácido linoleico	Linoleic acid	Ácido caprílico	Caprylic acid	Ácido gama linolenico	Gammalinolenic acid	Ácido capríco	Capric acid	Ácido alfa linolenico	Linolenic acid			Isómeros trans del ácido linoleico:	isomers:			- Ácido linoelaidico	- linoelaidic acid	Ácido laurico	Lauric acid	- Ácido cis-9, trans-12-octadecadienoico	- cis-9, trans-12 octadecadienoic acid			- Ácido trans-9,cis-12-octadecadienoico	- trans-9 acid, cis-12 octadecadienoic acid	Ácido tridecanoico	Tridecanoic acid	Ácido araquídico	Arachidic acid	Ácido mirístico	Miristic acid	Ácido gadoleico	Gadoleic acid	Ácido miristelaídato	Miristelaidate acid	Ácido eicosadienoico	Eicosadienoic acid	Ácido miristoleico	Miristoleic acid	Ácido eicosatrienoico	Eicosatrienoic acid	Ácido pentadecanoico	Pentadecanoic acid	Ácido dihomo-gama-linolenico	Dihomo-gamma-linolenic acid	Ácido cis-10-pentadecenoico	Pentadecenoic acid	Ácido araquidónico	Arachidonic acid	Ácido palmítico	Palmitic acid	Ácido behénico	Behenic acid	Ácido palmítoleico	Palmitoleic acid	Ácido euríco	Arachidonic acid	Ácido margárico	Margaric acid	Ácido eicosapentanoico	Eicosapentaenoic acid	Ácido margaroleico	Margaroleic acid	Ácido docosadienoico	Docosadienoic acid	Ácido esteárico	Stearic acid	Ácido lignocérico	Lignoceric acid		<i>trans Oleic acid</i>			Isómeros trans del ácido oleico:	isomers:			- Ácido petroselaídico	- petroselaidic acid	Ácido nervónico	Nervonic acid	- Ácido elaídico	- elaidic acid			- Ácido vacénico trans	- vaccenic trans acid)			Ácido petrosenílico	Petrosenyl acid	Ácido clupadonónico	Clupadononic acid	Ácido oleico	Oleic acid	Ácido cervónico	Cervonic acid	CR-TM5707 Parte B Rev.10 <i>Método interno In-house method</i>
Ácido butírico	Butyric acid	Ácido vacénico cis	Vaccenic acid (cis)																																																																																																							
Ácido caproico	Caproic acid	Ácido linoleico	Linoleic acid																																																																																																							
Ácido caprílico	Caprylic acid	Ácido gama linolenico	Gammalinolenic acid																																																																																																							
Ácido capríco	Capric acid	Ácido alfa linolenico	Linolenic acid																																																																																																							
		Isómeros trans del ácido linoleico:	isomers:																																																																																																							
		- Ácido linoelaidico	- linoelaidic acid																																																																																																							
Ácido laurico	Lauric acid	- Ácido cis-9, trans-12-octadecadienoico	- cis-9, trans-12 octadecadienoic acid																																																																																																							
		- Ácido trans-9,cis-12-octadecadienoico	- trans-9 acid, cis-12 octadecadienoic acid																																																																																																							
Ácido tridecanoico	Tridecanoic acid	Ácido araquídico	Arachidic acid																																																																																																							
Ácido mirístico	Miristic acid	Ácido gadoleico	Gadoleic acid																																																																																																							
Ácido miristelaídato	Miristelaidate acid	Ácido eicosadienoico	Eicosadienoic acid																																																																																																							
Ácido miristoleico	Miristoleic acid	Ácido eicosatrienoico	Eicosatrienoic acid																																																																																																							
Ácido pentadecanoico	Pentadecanoic acid	Ácido dihomo-gama-linolenico	Dihomo-gamma-linolenic acid																																																																																																							
Ácido cis-10-pentadecenoico	Pentadecenoic acid	Ácido araquidónico	Arachidonic acid																																																																																																							
Ácido palmítico	Palmitic acid	Ácido behénico	Behenic acid																																																																																																							
Ácido palmítoleico	Palmitoleic acid	Ácido euríco	Arachidonic acid																																																																																																							
Ácido margárico	Margaric acid	Ácido eicosapentanoico	Eicosapentaenoic acid																																																																																																							
Ácido margaroleico	Margaroleic acid	Ácido docosadienoico	Docosadienoic acid																																																																																																							
Ácido esteárico	Stearic acid	Ácido lignocérico	Lignoceric acid																																																																																																							
	<i>trans Oleic acid</i>																																																																																																									
Isómeros trans del ácido oleico:	isomers:																																																																																																									
- Ácido petroselaídico	- petroselaidic acid	Ácido nervónico	Nervonic acid																																																																																																							
- Ácido elaídico	- elaidic acid																																																																																																									
- Ácido vacénico trans	- vaccenic trans acid)																																																																																																									
Ácido petrosenílico	Petrosenyl acid	Ácido clupadonónico	Clupadononic acid																																																																																																							
Ácido oleico	Oleic acid	Ácido cervónico	Cervonic acid																																																																																																							
Alimentos <i>Food</i>	Colesterol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) <i>Cholesterol by gas chromatography with flame ionization detector (GC-FID)</i> (≥ 2 mg/100g)	CR-TM12234 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 994.10</i>																																																																																																								
	Azúcares por cromatografía iónica con detector amperométrico <i>Sugars by ionic chromatography with amperometric detector</i> (≥ 0,10 %) <table border="0" style="width: 100%;"> <tr> <td style="width: 50%;">Fructosa/Fructose</td> <td style="width: 50%;">Lactosa/Lactose</td> </tr> <tr> <td>Galactosa/Galactose</td> <td>Maltosa/Maltose</td> </tr> <tr> <td>Glucosa/Glucose</td> <td>Sacarosa/Sacarose</td> </tr> </table>	Fructosa/Fructose	Lactosa/Lactose	Galactosa/Galactose	Maltosa/Maltose	Glucosa/Glucose	Sacarosa/Sacarose	CR-TM5724 <i>Método interno basado en In-house method based on AOAC 2000.17</i>																																																																																																		
Fructosa/Fructose	Lactosa/Lactose																																																																																																									
Galactosa/Galactose	Maltosa/Maltose																																																																																																									
Glucosa/Glucose	Sacarosa/Sacarose																																																																																																									

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
Carne y derivados <i>Meat and meat products</i>	Nitritos y nitratos por cromatografía iónica con detector ultravioleta <i>Nitrites and nitrates by ion chromatography with UV detector</i> (≥ 10 mg/kg)	CR-TM11370 Rev.2 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i>
Aguas de consumo Aguas continentales <i>Drinking waters</i> <i>Continental water</i>	Nitritos y nitratos por cromatografía iónica con detector ultravioleta <i>Nitrites and nitrates by ion chromatography with UV detector</i> ($\geq 0,05$ mg/l NO ₂) ($\geq 0,5$ mg/l NO ₃)	CR-TM11371 Rev. 3 <i>Método interno</i> <i>In-house method</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 derivados <i>Meat and meat products</i>	Hidroxi prolina por espectrofotometría UV-VIS <i>Hydroxyproline by UV-VIS spectrophotometry</i>	NU-TM3514 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>BOE-A-1979-21118</i> <i>Anexo II Num. 12</i>
Carne y derivados Pescado y derivados <i>Meat and meat products</i> <i>Fish and derivatives</i>	Fósforo por espectrofotometría UV-VIS <i>Phosphorus by UV-VIS spectrophotometric</i> (≥ 1100 mg/kg P ₂ O ₅)	NU-TM12245 <i>Método interno basado en</i> <i>In-house method based on</i> <i>Biosystems Phosphorus</i> <i>Determination Kit (Code</i> <i>12877)</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</i> <i>comercial (*)</i> <i>In-house method based on</i> <i>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	Recuento en placa (film) de microorganismos aerobios totales a 30 °C Plate count of microorganisms (30°C)	AL-TM3346 Método interno basado en In-house method based on Neogen® Petrifilm® Aerobic count (AC) Plate

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>
<i>Food Feed Swabs, Sponges and Wipes</i>	Recuento en placa (film) de <i>enterobacterias</i> a 37 °C <i>Plate count of Enterobacteriaceae (37°C)</i>	AL-TM3347 <i>Método interno basado en In-house method based on Neogen® 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 Neogen® 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 Neogen® 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 Neogen® 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 Neogen® Petrifilm® Coliform count (CC) Plate</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>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR PRODUCTS/MATERIALS TESTED	ENSAYO TYPE OF TEST	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO STANDARD SPECIFICATIONS/ TEST PROCEDURE
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 UNE-EN ISO 15213-1</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 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 <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 Staphilococci (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>
Carne y productos cárnicos (excepto aves de corral) Hortalizas y verduras Frutas <i>Meat and meat products (except poultry) Vegetables and greens Fruits</i>	Detección de <i>E. coli</i> O157:H7 por PCR a tiempo real hasta 25 g y hasta 375g <i>Detection of E. coli O157:H7. by real-time PCR up to 25 g and up to 375g</i>	AL-TM11393 <i>Método interno basado en In-house method based on BACGene E. coli O157:H7</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>	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>
Placas de contacto (formato) <i>Contact plates</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>

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>
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 Neogen® Petrifilm® Aerobic count (AC) 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 Neogen® 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.5 <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.5 <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

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 water</i>	Recuento de coliformes totales <i>(Filtración)</i> <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> <i>(Filtración)</i> <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 <i>(Filtración)</i> <i>Plate count of Enterococos (Filtration)</i>	UNE-EN ISO 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 Piense Pescado Miel Queso Muscle Egg Milk Animal feed Fish Honey Cheese	<p>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></p> <p><i>Sustancias estudiadas</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th><i>Bencilpenicilina</i></th> <th><i>Ciprofloxacina</i></th> <th><i>Sulfadimidina</i></th> </tr> <tr> <th></th> <th><i>(µg/kg)</i></th> <th><i>(µg/kg)</i></th> <th><i>(µg/kg)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>pH 6</i></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Músculo</i></td> <td><i>38</i></td> <td><i>30</i></td> <td><i>5000</i></td> </tr> <tr> <td><i>Pescado</i></td> <td><i>38</i></td> <td><i>18</i></td> <td><i>5000</i></td> </tr> <tr> <td><i>Piense</i></td> <td><i>50</i></td> <td><i>24</i></td> <td><i>12500</i></td> </tr> <tr> <td><i>Queso</i></td> <td><i>50</i></td> <td><i>18</i></td> <td><i>5000</i></td> </tr> <tr> <td><i>Huevo</i></td> <td><i>125</i></td> <td><i>75</i></td> <td><i>25000</i></td> </tr> <tr> <td><i>Leche</i></td> <td><i>63</i></td> <td><i>30</i></td> <td><i>5000</i></td> </tr> <tr> <td><i>Miel</i></td> <td><i>87</i></td> <td><i>167</i></td> <td><i>17361</i></td> </tr> </tbody> </table> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th><i>Estreptomicina</i></th> <th><i>Estreptomicina</i></th> </tr> <tr> <th></th> <th><i>(µg/kg)</i></th> <th><i>(µg/kg)</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><i>pH8</i></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>pH8 luteus</i></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td><i>Músculo</i></td> <td><i>7500</i></td> <td><i>7500</i></td> </tr> <tr> <td><i>Pescado</i></td> <td><i>5000</i></td> <td><i>5000</i></td> </tr> <tr> <td><i>Piense</i></td> <td><i>7500</i></td> <td><i>7500</i></td> </tr> <tr> <td><i>Queso</i></td> <td><i>7500</i></td> <td><i>7500</i></td> </tr> <tr> <td><i>Huevo</i></td> <td><i>25000</i></td> <td><i>25000</i></td> </tr> <tr> <td><i>Leche</i></td> <td><i>12500</i></td> <td><i>12500</i></td> </tr> <tr> <td><i>Miel</i></td> <td><i>17361</i></td> <td><i>17361</i></td> </tr> </tbody> </table>		<i>Bencilpenicilina</i>	<i>Ciprofloxacina</i>	<i>Sulfadimidina</i>		<i>(µg/kg)</i>	<i>(µg/kg)</i>	<i>(µg/kg)</i>	<i>pH 6</i>				<i>Músculo</i>	<i>38</i>	<i>30</i>	<i>5000</i>	<i>Pescado</i>	<i>38</i>	<i>18</i>	<i>5000</i>	<i>Piense</i>	<i>50</i>	<i>24</i>	<i>12500</i>	<i>Queso</i>	<i>50</i>	<i>18</i>	<i>5000</i>	<i>Huevo</i>	<i>125</i>	<i>75</i>	<i>25000</i>	<i>Leche</i>	<i>63</i>	<i>30</i>	<i>5000</i>	<i>Miel</i>	<i>87</i>	<i>167</i>	<i>17361</i>		<i>Estreptomicina</i>	<i>Estreptomicina</i>		<i>(µg/kg)</i>	<i>(µg/kg)</i>	<i>pH8</i>			<i>pH8 luteus</i>			<i>Músculo</i>	<i>7500</i>	<i>7500</i>	<i>Pescado</i>	<i>5000</i>	<i>5000</i>	<i>Piense</i>	<i>7500</i>	<i>7500</i>	<i>Queso</i>	<i>7500</i>	<i>7500</i>	<i>Huevo</i>	<i>25000</i>	<i>25000</i>	<i>Leche</i>	<i>12500</i>	<i>12500</i>	<i>Miel</i>	<i>17361</i>	<i>17361</i>	<p>AL-TM3382 Rev.22 <i>Método interno</i> <i>In-house method</i></p>
	<i>Bencilpenicilina</i>	<i>Ciprofloxacina</i>	<i>Sulfadimidina</i>																																																																								
	<i>(µg/kg)</i>	<i>(µg/kg)</i>	<i>(µg/kg)</i>																																																																								
<i>pH 6</i>																																																																											
<i>Músculo</i>	<i>38</i>	<i>30</i>	<i>5000</i>																																																																								
<i>Pescado</i>	<i>38</i>	<i>18</i>	<i>5000</i>																																																																								
<i>Piense</i>	<i>50</i>	<i>24</i>	<i>12500</i>																																																																								
<i>Queso</i>	<i>50</i>	<i>18</i>	<i>5000</i>																																																																								
<i>Huevo</i>	<i>125</i>	<i>75</i>	<i>25000</i>																																																																								
<i>Leche</i>	<i>63</i>	<i>30</i>	<i>5000</i>																																																																								
<i>Miel</i>	<i>87</i>	<i>167</i>	<i>17361</i>																																																																								
	<i>Estreptomicina</i>	<i>Estreptomicina</i>																																																																									
	<i>(µg/kg)</i>	<i>(µg/kg)</i>																																																																									
<i>pH8</i>																																																																											
<i>pH8 luteus</i>																																																																											
<i>Músculo</i>	<i>7500</i>	<i>7500</i>																																																																									
<i>Pescado</i>	<i>5000</i>	<i>5000</i>																																																																									
<i>Piense</i>	<i>7500</i>	<i>7500</i>																																																																									
<i>Queso</i>	<i>7500</i>	<i>7500</i>																																																																									
<i>Huevo</i>	<i>25000</i>	<i>25000</i>																																																																									
<i>Leche</i>	<i>12500</i>	<i>12500</i>																																																																									
<i>Miel</i>	<i>17361</i>	<i>17361</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.