



DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL LABORATORIO APPLUS NORCONTROL S.L.U. C/ Campezo 1 Edificio 3. Parque Empresarial Las Mercedes 28022 Madrid CIF/NIF: B-15044357
TITULAR O REPRESENTANTE LEGAL APPLUS NORCONTROL S.L.U.
RESPONSABLE TÉCNICO José Luis González González Licenciado en Ciencias Químicas
SECCIÓN DE INSCRIPCIÓN Sección A Laboratorios autorizados
Nº AUTORIZACIÓN A/017
ALCANCE “ANEXO TECNICO ADJUNTO”, sin este anexo la autorización no tiene validez



ANEXO TECNICO DE ACTIVIDADES ANALITICAS AUTORIZADAS

Nº AUTORIZACIÓN: A/017

FECHA: 21 de febrero de 2014

NOMBRE DEL LABORATORIO: APPLUS NORCONTROL S.L.U.

DOMICILIO: C/ Campezo Nº 1 Edificio 3 planta 0.
Parque Empresarial de las Mercedes
28022 Madrid

Este Anexo forma parte de la autorización concedida al laboratorio **APPLUS NORCONTROL SLU** conforme al Decreto 411/2008, de 31 de octubre, para la realización de análisis con el siguiente **ALCANCE**:

1) ANALISIS FISICO-QUIMICOS

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites y grasas	Absorbancia al ultravioleta K232 y K 270	LQ-GR-05
	Absorción espectrofotométrica al UV	Espectrofotometría
	Acidez	Método volumétrico
	Ácidos grasos en posición β	CG
	Composición de ácidos grasos	CG
	Densidad	Picnómetro
	Determinación de antioxidantes por HPLC	LQ-AX-01
	Determinación de compuestos polares	
	Determinación de jabón	UNE 55029
	Esteroles	CG
	Humedad y materias volátiles	Método estufa a vacío
	Impurezas en aceites y grasas	Gravimetría
	Impurezas en aceites y grasas	LQ-GR-02 en revisión
	Índice de color ABT	Colorimétrico
	Índice de peróxidos	Método volumétrico
	Índice de refracción	Refractométrico
	Índice de saponificación	Método volumétrico
	Índice de yodo	Método de Hanus
	Índice de yodo	Método de Wijs
	Insaponificable	Método de éter de petróleo
Prueba del frío		
Determinación de compuestos polares	O. 26-1-81	
Aguas	Alcalinidad	Método volumétrico
	Bicarbonatos	Método volumétrico
	Carbonatos	Método volumétrico
	Cianuros	Test
	Cloruros	Método volumétrico
	Color	Test
	Dureza	Método volumétrico
Aguas	Fluoruros	Electrodo selectivo



PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
	Fósforo	Espectrofotometría
	Nitrógeno	Kjeldhal
	Residuo seco	Gravimetría
Aguas potables	Cloro residual	LQ-AG-09
	Sulfatos	LQ-AG-10
Agua, Orina, Pelo, Tejido o Músculo, Pienso	Determinación de Hormonas esteroideas	IQ-RE-06
	Determinación de β -bloqueantes	IQ-RE-07
Aguas y alimentos	Método de calcinación por vía seca para la determinación de metales excepto Hg y As por AA	IQ-ME-02
	Método general de digestión para la determinación de mercurio y arsénico por AA	IQ-ME-03
	Determinación de metales por espectrometría de AA llama (Ca, Mg, Na, K, Zn, Cu, Ba, Fe)	IQ-ME-04
	Determinación de metales por espectrometría de AA cámara de grafito (As, Pb, Cd, Ni, Al, Sn, Cr, Mn, Co, Ag)	IQ-ME-05
Alimentos	Ac. Grasos	CG
	Proteína de soja	ELISA
	Determinación de hidrocoloides	Espectrofotometría
	Determinación de hidrocarburos	HPLC
	Determinación de antioxidantes	HPLC
	Determinación de sacarina	HPLC
	Determinación de esteroides mediante cromatografía gaseosa	IQ-ES-01
	Aflatoxinas por TLC	LQ-AF-01
	Determinación de ácidos grasos por cromatografía gaseosa	IQ-AG-01
	Azúcares: Fructosa, Glucosa; Sacarosa, Maltosa, Lactosa por HPLC	LQ-AZ-01
	Determinación de hidrocoloides	LQ-VA-01
	Carotenoides	Método interno
	Anhídrido sulfuroso	Método volumétrico
	Fibra total, soluble e insoluble	LQ-FA-01
	Fructooligosacaridos+fructopolisacaridos	AOAC
	Gluten	Elisa
	Proteína de soja	Elisa
	Colesterol	CG
	Fitosteroles	CG
	Multiresiduo para la determinación de plaguicidas organoclorados, organofosforados, piretrinas y piretroides	
	Proteína	DUMAS
	Determinación Sulfamidas	CL-MS/MS
	Aflatoxinas	
	Fumonisinina	
	Vomitoxina	
	Ocratoxina A	
	Toxina T2	
Alimentos	Análisis Sensorial : Prueba de comparación por parejas	LQ-AS-02
	Análisis Sensorial : Evaluación de los productos alimenticios por métodos que utilizan escalas	LQ-AS-03



PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Análisis Sensorial : Ensayo de clasificación por ordenación	LQ-AS-04
	Análisis Sensorial : Prueba triangular	LQ-AS-05
	Análisis Sensorial : Prueba duo-trio	LQ-AS-06
Arroz	Detección y análisis de : Granos defectuosos, presencia de parásitos y materias extrañas	094/CICC pag. 339
Caramelos y chicles	Humedad en caramelos y chicles	LQ-DUL-01
Carnes	Ivermectina	HPLC
Carne y productos cárnicos	Mercurio	IQ-ME-07
	Plomo	IQ-ME-10
Carnes y derivados	Preparación de la muestra	LQ-CA-01
	Humedad	LQ-CA-02
	Grasa	LQ-CA-03
	Nitrógeno total (Proteína)	LQ-CA-04
	Fósforo	LQ-CA-05
	Nitratos	LQ-CA-06
	Nitritos	LQ-CA-07
	Almidón	LQ-CA-08
	Cloruros	LQ-CA-10
	Acido Ascórbico	LQ-CA-11
	Dióxido de Azufre	LQ-CA-12
	Conservadores, ac. Sórbico, benzoico, p-hidrobenzoato de etilo, metilo y propilo (parabenes)	LQ-CA-13
	Azúcares totales reductores (Método de luff school)	LQ-CA-14
	Hidroxirolina	LQ-CA-15
	Hidratos de carbono insolubles	LQ-CA-17
	Plomo	IQ-ME-10
	Cadmio	IQ-ME-15
Mercurio	IQ-ME-07	
Carnes y mieles, piensos, aguas.	Tetraciclinas	HPLC-DAD
Carnes, piensos, aguas y mieles	Sulfonamidas	Método 4,2 CENAN (Veterinary Quaterly vo.6 n°1 1984)
Cárnicos	Corticosteroides	ELISA
Cereales en copos o expandidos	Humedad	Gravimetría
	Fibra alimentaria insoluble	Gravimetría
	Cenizas	Incineración
	Proteínas	Kjeldhal
	Azúcares	Luff-School
	Grasa	Soxhlet
Cervezas	Extracto seco primitivo	Cálculo
	Hidratos de carbono	Cálculo
	Cenizas	Incineración
	Determinación del grado alcohólico en cerveza	LQ-BE-03
	Acido fosfórico	Método volumétrico
	Grado alcohólico volumétrico	Picnómetro
	Extracto real	Picnómetro
	pH	Potenciometría
Cervezas	Diacetilo en cervezas	QH-DA-01
	Acidez total	Valoración potenciométrica
Conservas de espárragos	Determinación de unidades fibrosas	127/CICC pag 444
Conservas en aceite	Exudado acuoso	LQ-TO-02



PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Conservas	Determinación de peso bruto y escurrido	1/CICC 1985 pag 5-7
	Determinación de Turbidez en conservas	123/CICC pag 437
	Determinación del espacio Libre de Cabeza de Bote	124/CICC pag 439
	Determinación del Contenido Neto y Peso Escurrido	125/CICC pag 441
	Determinación del contenido en materia seca soluble	126/ CICC pag 443
	Determinación del calibre	129/CICC pag 448
Café tostado en grano, mezcla de Tueste Natural y Torrefacto	Determinación de sedimentos	130/CICC pag 450
	Determinación del tipo de mezcla en un café	122/CICC pag 433
Cafés	Extracto acuoso en café	LQ-ES-03
	Determinación de materia insoluble en cafés según Norma Portuguesa NP 3596	traducción de la norma NP 3596 1993
Chocolate, sucedáneos de chocolate, bombones, coberturas artículos de confitería	Determinación de la adición de otros productos alimenticios(frutos secos, fruta, cereales y otros)	121/CICC pag 429
Caseínas y caseinatos	Determinación de agua	Gravimetría
	Cenizas	Incineración
	pH	Potenciométrica
Cereales y harinas	Acidez de la grasa	Método volumétrico
Crustáceos	Dióxido de azufre por titulación volumétrica	LQ-PE-01
Edulcorantes, Alimentos y Bebidas	Determinación de ciclamato por espectrofotometría	LQ-DA-01
Especias	Extracto alcohólico	LQ-ES-02
Extracto de carne, sopas y caldos deshidratados	Determinación de nitrógeno amoniacal	133/CICC pag 459
Frutas y hortalizas par su consumo fresco de contenido en agua superior al 75 % y contenido en grasa inferior al 5 %	Multiresiduo de plaguicidas en alimentos de origen vegetal con alto contenido en agua	IQ-RE-18
Frutas, hortalizas, cereales y otros alimentos de origen vegetal	Determinación de Residuos de Ditiocarbamato y de disulfuro de Tiram. Método espectrofotométrico	LQ-RE-19
Frutas y hortalizas	Multiresiduo de plaguicidas en alimentos	LQ-RE-21
Galletas	Humedad	Gravimetría
	Fibra alimentaria insoluble	Gravimetría
	Cenizas	Incineración
	Proteínas	Kjeldhal
	Azúcares	Luff-Schoorl
	Cloruros	Potenciométrica
	Grasa	Soxhlet
Ginebra, brandy	Azúcares reductores	Método volumétrico
Granos, harinas y otros productos derivados de los cereales	Humedad	Gravimetría
	Cenizas	Incineración
	Grasa	Soshlet
	Proteína	Kjeldhal
Grasa	Pesticidas	CG-MS/MS y CL MS/MS
Harina y subproductos de la molinera	Cenizas	LQ-CE-01
Harinas	Gluten	Insolubles en agua
	Acido Ascórbico	Método cualitativo
	Acido fólico	HPLC
Hígado	Betagonistas	CL MS/MS



PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
	corticoides	CL MS/MS
	Hormonas anabolizantes	CG MS/MS
	Ivermectina	HPLC
Jamón serrano	Preparación de muestras de jamón serrano	LQ-CA-17
Jamón curado	Índice de secado (contenido acuoso y gradiente de humedad)	LQ-CA-02
	Salinidad por titulación potenciométrica	LQ-CA-10
Jarabes, pan, etc.	Vitaminas hidrosolubles	
Leche	Detección de hipocloritos y cloraminas	Colorimétrico
	Prueba de ebullición	Cualitativa
	Prueba del alcohol	Cualitativa
	Fosforo	Espectrofotométrico
	Cenizas	Incineración
	Determinación de Nitrógeno No Caseinico (NNC)	Kjeldhal
	Determinación de Nitrógeno No Proteico (NNP)	Kjeldhal
	Nitrógeno no proteico	LQ-PL-16
	Determinación de grasa	Método butirométrico Geber
	Determinación de Lactosa	Método Cloramina T
	Determinación de Lactosa	Método Polarimétrico
	Cloruros	Método potenciométrico
	Prueba de la peroxidasa	Prueba de Storch
Leche concentrada, evaporada y concentrada	Grasa	Gerber
	Extracto seco	Gravimetría
Leche cruda o pasteurizada	Detección de leche en polvo reconstituida en leche cruda o pasteurizada (Sustancias Proteico Reductoras)	Espectrofotométrico
Leche cruda y tratada; leche descremada y parcialmente descremada	Determinación del contenido en grasa. Método gravimétrico	LQ-PL03
Leche de vaca	Determinación de la acidez : leches de vaca (UNE 34,100)	LQ-PL-05
Leche en polvo	Determinación de las partículas quemadas	ADMI
	Grasa	Butirómetro de Teichert
	Índice de solubilidad	LQ-PL-17 NO CONCLUIDA
	Determinación del Índice de calentamiento	Método FIL
	Determinación de la densidad aparente	Probeta
	Determinación del Índice de Solubilidad	Sedimentación
	Determinación de la acidez leche en polvo	LQ-PL-07
Leche líquida	Determinación de la materia seca	LQ-PL-04
Leche líquida pasteurizada, esterilizada y UHT	Lactulosa	IQ-PL-01
Leches	Test del agua oxigenada	LQ-PL-18
Legumbres	Cochura y absorción de agua en legumbres	LQ-TO-03
Legumbres secas	Defectos de los granos	095/CICC pag 342
Lentejas, Arroz, Cereales expandidos, Garbanzos y Judías	Preparación de muestra para la cuantificación de tolerancias de calidad	LQ-TO-01
Mantequilla	Detección de grasa vegetal por esteroides	CG
	Determinación del contenido en sitosterol y stigmasterol	CG
	Determinación del Índice de peróxidos	Espectrofotometría
	Determinación de agua	Gravimetría
	Determinación de agua, extracto seco magro y grasa en una sola muestra	Gravimetría



PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO	
Mantequilla	Vainilina	HPLC	
	Determinación del Índice de Yodo	Método de Wijs	
	Cloruros	Método potenciométrico	
	Determinación del Índice e refracción	Método refractométrico	
	Determinación de acidez	Método volumétrico	
	Determinación de la acidez total en mantequilla	Norma Portuguesa NP-172 1981	
Melazas	Azúcares	Potenciométrica	
Miel	Hidroximetilfurfural	Método interno	
	Actividad distásica	HLPC-DAD	
	Sólidos insolubles en agua	Espectrofotometría	
	Cenizas	Gravimetría	
	Humedad	Incineración	
	Determinación de acidez	Refractometría	
	Cloranfenicol	Valoración potenciométrica	
	Metabolito de nitrofuranos	LC-MS/MS	
	Penicilinas	LC-MS/MS	
	Estreptomina	LC-MS/MS	
	Quinolonas	LC-MS/MS	
	Macrólidos	LC-MS/MS	
	Muestras con alto y bajo contenido de grasa y aguas	Determinación de pesticidas en alimentación	IQ-RE-12
	Musculo	Antibióticos (Sulfonamidas, Tetraciclinas, Quinolonas, Metabolitos de nitrofuranos...)	CL MS/MS
tranquilizantes		HPLC	
Nata	Extracto seco	Gravimetría	
	Grasa	Método de Koehler	
Orina	betagonistas	CL MS/MS	
	tranquilizantes	HPLC	
	hormonas anabolizantes	CG MS/MS	
	corticoides	CL MS/MS	
	clenbuterol	HPTLC	
Orina y tejido de productos cárnicos	tranquilizantes por HPLC	IQ-RE-05	
Orina y tejido de productos cárnicos	Determinación cualitativa de clenbuterol en orina y tejido por cromatografía en capa fina	LQ-CA-16	
Orinas, tejidos y piensos	Esteroides anabólicos	IQ-RE-01	
Pan y panes especiales	Determinación del porcentaje de humedad	097/CICC pag 349	
	Determinación de la acidez en pan	098/CICC pag 351	
Pastas	Determinación de puntos negros, rojos y bandas blancas	LQ-TO-08	
Pastas alimenticias	Humedad	Gravimetría	
	Fibra alimentaria insoluble	Gravimetría	
	Cenizas	Incineración	
	Proteínas	Kjeldhal	
	Grado de acidez	Método volumétrico	
Papas, trigo, centeno, cebada, arena, arroz, maíz, otros	Grasa	Soxhlet	
Patatas, trigo, centeno, cebada, arena, arroz, maíz, otros	Determinación polarimétrica de almidón	LQ-AZ-03	
Pelo	betagonistas	CL MS/MS	
Pescados	Histamina en alimentos por ELISA	IQ-AA-04	
	Dietilamina en pescados	LQ-PE-02	
	Trimetilamina	LQ-PE-03	
Pescados y productos derivados	Mercurio	IQ-ME-08	



PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
de la pesca	Determinación de Plomo	IQ-ME-11
	Determinación de Cadmio	IQ-ME-14
	Dióxido de azufre	Método volumétrico
Pescados, Carnes y productos derivados	NBVT	Método volumétrico
Pescado fresco, congelado o enlatado	Histamina en pescados	IQ-AA-02
Pienso, huevos, riñón, y tejido(pescados, pollos, ternera y cerdo)	Quinolonas: Enrofloxacin y Ciprofloxacina por HPLC-fluorescente	IQ-RE-16
Pienso, orina, agua, tejido(hígado, riñón, músculo)	Screening de corticoides en alimentos por ELISA	IQ-RE-14
Pimentón y oleorresinas	Color extractable (ASTA)	LQ-ES-01
Productos alimenticios y dietéticos	Cenizas	
	humedad	
	Nitrógeno total (proteína)	
	grasa	
Productos que contengan almidón	Almidón cuantitativa por Luff Schoorl	LQ-AZ-02
Productos lácteos	Nitrógeno no caseínico	LQ-PL-14
	Índice de peróxidos	LQ-PL-15
Quesos	Determinación de nitritos y nitratos	Espectrofotométrica
	Fósforo	Espectrofotométrica
	Cenizas	Incineración
	Determinación de Nitrógeno No Proteico	Kjeldhal
	Determinación de Nitrógeno Soluble	Kjeldhal
	Cloruros	Potenciometría
	pH	Potenciometría
Grasa	Van Gulik	
Quesos y quesos fundidos	Queso y queso fundido extracto seco total	LQ-PL-12
Retina	betagonistas	CL MS/MS
Sal	Oxido de magnesio	AA
	Humedad en sal	Gravimetría
	Materias insolubles en agua	Gravimetría
	Contenido en nitritos, nitratos sales amónicas	Kjeldhal
	Yodo	Método volumétrico
	Análisis granulométrico	Tamizado
	Cloruros	Valoración potenciométrica
	Cloruro sódico (sal comestible) Determinación de heacianoferrato II	UNE- 34-231-81
Té	Determinación del extracto acuoso en té	LQ-ES-04 no concluida
Té y derivados	Determinación de taninos	LQ-ES-05
Tejido adiposo subcutáneo de canales de cerdos ibéricos	Composición de ácidos grasos	LQ-AG-01
Todo tipo de alcoholes	Grado alcohólico volumétrico	Aerométrico
Todo tipo de alcoholes y vinagre	Metanol y etanol	CG
Todo tipo de leche en polvo	Leche en polvo determinación del contenido en agua (FIL 26A : 1993)	LQ-PL-13
Todo tipo de queso y quesos fundidos con un contenido en lactosa inferior al 5 % de materia seca no grasa	Queso y queso fundido, contenido en materia grasa. Método gravimétrico	LQ-PL-11
Vermut, sidras, vinos espumosos y dulces	Determinación del título alcoholimétrico en vinos	LQ-BE-02 en revisión
Vinagre	Acidez volátil	Cálculo



PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
	Sulfatos	Calcinación
	Extracto total	Gravimetría
	Cenizas	Incineración
Vinagre	Acidez total (Grado acético) en vinagres	LQ-ES-07
	Acidez total	Método volumétrico
	Acidez fija	Método volumétrico
	Cloruros	Valoración potenciométrica
Vinos	Histamina y otras aminas en vinos	IQ-AA-03
Vinos y mostos	Acidez fija	Cálculo
Vinos y mostos	Acido ascórbico	Colorimétrico
	Características cromáticas	Método usual
	Masa volúmica a 20° y Densidad relativa a 20°C	Picnómetro
	pH	Potenciométrica
	Acidez total	Valoración potenciométrica
Vinos, mostos y sidras	Grado alcohólico volumétrico	Aerometría
	Azúcares reductores	Defecación Hexacianoferrato
	Cenizas	Incineración
	Extracto seco total	Método densimétrico
	Dióxido de Azufre libre y total	Método rápido
	Acidez volátil	Método volumétrico
Whisky, ginebra	Extracto seco	Gravimetría
Whisky, ginebra, brandy	Alcoholes superiores	CG
	Acidez volátil	Método volumétrico
Yogur	Grasa	Butirómetro
	Determinación de la acidez Yogur (FIL 150:1991)	LQ-PL-06
Yogur natural, aromatizados, azucarados y con frutas	Yogur : Determinación de la materia seca	LQ-PL-10
Zumos de frutas y otros vegetales y sus derivados	Extracto seco (Sólidos Solubles)	densidad
	Acido Ascórbico	HPLC
	Cenizas	Incineración
	Nitrógeno total	Kjeldhal
	Grados brix	LQ-ZU-01
	Azúcares	Luff-Schoorl
	pH	Medida potenciométrica
	Anhídrido sulfuroso	Método de Paul
	Índice de formol	Método volumétrico
	Densidad	Picnómetro
	Grado Brix	Refractometría
	Acidez total	Valoración potenciométrica
Zumos de manzana	Patulina	IQ-AF-04
Zumos de uva	Sólidos solubles (Extracto seco)	Densidad
	Acidez volátil	Destilación/valoración
	Prolina	Espectrofotométrico
	Hidroximetilfurfural	HPLC
	Cenizas	Incineración
	Nitrógeno total	Kjeldhal
	Azúcares totales y reductores	Luff-Schoorl
	pH	Medida potenciométrica
	Índice de formol	Método volumétrico
	Anhídrido sulfuroso	Método volumétrico
Zumos de uva	Densidad	Picnómetro
	Grado Brix	Refractometría



PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
	Acidez total	Valoración potenciométrica

2) ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Agua	Toma de muestras de agua para análisis microbiológico	Método interno C5126244
Aguas de consumo	Detección y recuento en placa de microorganismos aerobios a 22°C y 37°C	Método interno C5126245
	Detección y recuento de coliformes totales (Filtración)	Método interno C5126246
	Detección y recuento de enterococos (Filtración)	Método interno C5126247
	Detección y recuento de Escherichia Coli (Filtración)	Método interno C5126251
	Detección y recuento de Clostridium perfringens (Filtración)	Método interno C5126252
Agua de consumo y circuitos de refrigeración	Detección de Legionella	Método interno C5126250
Alimentos	Investigación de Shigella	Método interno C5126233
	Recuento Psicrotrofos	Método interno C5126238
	Recuento Enterococos	Método interno C5126240
	Investigación de <i>Clostridium botulinum/sporogenes</i>	Método interno C5126239
	Recuento coliformes fecales	Método interno C5126236
	Recuento de gérmenes halófilos	Método interno C5126283
	Recuento de Pseudomonas	Método interno C5126241
	Recuento de microorganismos aerobios termófilos	Método interno CENAN
	Recuento de microorganismos anaerobios termófilos	Método interno CENAN
	Investigación de Vibrio parahaemolyticus	Método interno C5126234
	Investigación de Vibrio cholerae	Método interno C5126235



PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Toma y preparación de la muestra para análisis	Método interno C5126203
	Recuento de Microorganismos Aerobios Mésofilos (30°C) en placa	Método interno C5126204
	Recuento de Microorganismos Aerobios Mésofilos (30°C) NMP	Método interno C5126285
	Recuento de Enterobacteriaceae	Método interno C5126205
	Recuento de Enterobacteriaceae (NMP)	Método interno C5126286
	Investigación de Escherichia Coli	Método interno C5126207
	Recuento e investigación de Estafilococos coagulasa positivo	Método interno C5126209
Alimentos	Recuento de Estafilococos coagulasa positivos (NMP)	Método interno C5126292
	Recuento de Bacterias Sulfito-Reductoras	Método interno C5126210
	Recuento de Clostridium Perfringens	Método interno C5126211
	Recuento de Mohos y Levaduras en placa	Método interno C5126212
	Recuento de Mohos y Levaduras (NMP)	Método interno C5126293
	Recuento de Escherichia Coli β glucoronidasa positiva en placa	Método interno C5126213
	Recuento de Escherichia Coli β glucoronidasa positiva (NMP)	Método interno C5126287
	Investigación de Salmonella por inmunofluorescencia automatizada	Método interno C5126214
	Recuento de microorganismos Anaerobios revivificables en placa	Método interno C5126215
	Recuento de microorganismos esporulados	Método interno C5126219
	Bacterias Ácido Lácticas	Método interno C5126220
	Recuento Bacterias Ácido Lácticas (NMP)	Método interno C5126294
	Bacillus Cereus	Método interno C5126221
	Recuento de Listeria Monocytogenes	Método interno C5126222
	Recuento de coliformes (placa)	Método interno C5126225
	Recuento de coliformes (NMP)	Método interno C5126288
	Determinación de Campylobacter (Método inmunológico)	Método interno C5126227
	Recuento de Estafilococos coagulasa positivos	Método interno C5126228
	Vitamina B5	Método interno C5126270
	Vitamina B9	Método interno C5126271
Alimentos	Vitamina B12	Método interno C5126272
	Investigación de Toxina estafilocócica	Protocolo VIDAS



PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
	Investigación de Escherichia Coli O 157:H7	Método interno C5126237
	Investigación de Enterobacter Sakazakii	ISO/TS 2294/06
	Biotina	Método interno C5126273
	Determinación de vitamina B6	Método interno C5126274
	Determinación de vitamina B3	Método interno C5126275
	Challenge test	Guía técnica: Estudios de vida útil para L.monocytogenes en alimentos lútos para el consumo
	Estudios de Vida útil	NF V01-003: Lignes directrices pour la réalisation de tests de vieillissement microbiologique
Canales de animales de abasto	Rescuento de aerobios mesófilos	Método interno C5126229
Canales de animales de abasto	Recuento de Enterobacteriaceae	Método interno C5126230
Conservas de tomate	Recuento de Mohos (Método Howard)	Método interno C5126224
Cualquier superficie con la que pueda contactar la placa	Estimación de la carga microbiana en superficies	Método interno C5126216
Grasas comestibles, Aceites vegetales comestibles, Margarinas, Mantequillas, Minarinas y Preparados grasos	Recuento de Flora Lipolitica	Método interno C5126277
Leche pasteurizada	Recuento de gérmenes a 21°C	R.D 1679/94
Muestras ambientales, en general	Recuento de microorganismos viables en placas de ambiente	Método interno C5126276
Musculo, riñón, huevo, leche, pienso, pescado, miel y queso	Detección de residuos de Antibioticos y Sulfamidas. Técnica de cribado de las cuatro placas	Método interno C5126243
Productos alimenticios en general, excepto productos lácteos	Investigación de Listeria Monocytogenes (Método inmunológico)	Método interno C5126218