



DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL LABORATORIO EL POZO ALIMENTACION S.A. Avda. Antonio Fuertes s/n 30840 Alhama de Murcia (Murcia) CIF/NIF: A-30014377
TITULAR O REPRESENTANTE LEGAL José Fuertes Fernández
RESPONSABLE TÉCNICO Juan Pedro Lajarín Barquero Licenciado en Farmacia
SECCIÓN DE INSCRIPCIÓN Sección A Laboratorios autorizados
Nº AUTORIZACIÓN A/062
ALCANCE “ANEXO TECNICO ADJUNTO”, sin este anexo la autorización no tiene validez



ANEXO TECNICO DE ACTIVIDADES ANALITICAS AUTORIZADAS

Nº AUTORIZACIÓN: A/062

FECHA: 8 de abril de 2013

NOMBRE DEL LABORATORIO: EL POZO ALIMENTACIÓN S.A.

DOMICILIO: Avda. de Antonio Fuertes s/n
30840 Alhama de Murcia (Murcia)

Este Anexo forma parte de la autorización concedida al laboratorio 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
ALIMENTOS	<i>Acidez</i>	Q0002
	<i>Ácidos grasos</i>	Q0070
	<i>Ácidos orgánicos</i>	Q0007
	<i>Glucosa</i>	Q0035
	<i>Azúcares</i>	Q0034
	<i>Cadmio</i>	Q0086
	<i>Calcio</i>	Q0012
	<i>Cenizas</i>	Q0073
	<i>Colesterol/tocoferol</i>	Q0024
	<i>Colorantes</i>	Q0020
	<i>Fosfatos</i>	Q0028
	<i>Grasa</i>	Q0033
	<i>Hidroxiprolina</i>	Q0037
	<i>Hierro</i>	Q0010
	<i>Humedad</i>	Q0038
	<i>Magnesio</i>	Q0012
	<i>Nitratos</i>	Q0039
	<i>Nitritos</i>	Q0039
	<i>Peróxidos</i>	Q0057
	<i>Plaguicidas</i>	Q0082
<i>pH</i>	Q0046	
<i>Plomo</i>	Q0086	



PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
ALIMENTOS	<i>Potasio</i>	Q0056
	<i>Proteína</i>	Q0084
	<i>Sal</i>	Q0039
	<i>Sodio</i>	Q0056
	<i>Sulfitos</i>	Q0025
	<i>Especie animal</i>	IT/ELPOZO/M27
PIMENTON	<i>Color</i>	Q0032
AGUAS	<i>Olor</i>	MMAQA-001
	<i>Sabor</i>	MMAQA-002
	<i>Color</i>	MMAQA-003
	<i>Turbidez</i>	MMAQA-004
	<i>Conductividad</i>	MMAQA-005
	<i>pH</i>	MMAQA-006
	<i>Amonio</i>	MMAQA-007
	<i>Cobre</i>	MMAQA-008
	<i>Cromo</i>	MMAQA-009
	<i>Hierro</i>	MMAQA-010
	<i>Cloro libre/cloro total</i>	MMAQA-011
	<i>Temperatura</i>	MMAQA-012
	<i>Dureza total</i>	MMAQA-013
	<i>Niquel</i>	MMAQA-014
	<i>Zinc</i>	MMAQA-015
	<i>Nitratos</i>	MMAQA-016
	<i>Nitritos</i>	MMAQA-017
	<i>Cloruros</i>	MMAQA-018
	<i>Sulfatos</i>	MMAQA-019
	<i>Sodio</i>	MMAQA-020
	<i>Potasio</i>	MMAQA-021
	<i>Calcio</i>	MMAQA-022
	<i>Magnesio</i>	MMAQA-023
<i>Residuo seco</i>	MMAQA-024	
<i>Oxidabilidad</i>	MMAQA-025	
<i>Sólidos totales disueltos</i>	MMAQA-026	
<i>Alcalinidad</i>	MMAQA-027	



2) ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
ALIMENTOS	<i>Salmonella</i>	IT/ELPOZO/M24
	<i>Listeria monocytogenes</i>	IT/ELPOZO/M25
	<i>E.coli verotoxigénica</i>	IT/ELPOZO/M26
	<i>Flora mesófila aeróbia</i>	IT/ELPOZO/M28
	<i>Enterobacterias</i>	IT/ELPOZO/M29
	<i>E.coli</i>	IT/ELPOZO/M30
	<i>Coliformes totales</i>	IT/ELPOZO/M31
	<i>Estafilococos coagulasa positivos</i>	IT/ELPOZO/M32
	<i>Mohos y levaduras</i>	IT/ELPOZO/M33
	<i>Bacterias lácticas</i>	IT/ELPOZO/M34
<i>Clostridium sulfito reductores</i>	IT/ELPOZO/M05	
AGUAS	<i>Coliformes totales</i>	IT/ELPOZO/M09
	<i>E.coli</i>	IT/ELPOZO/M09
	<i>Enterococos</i>	IT/ELPOZO/M10
	<i>Clostridios sulfito reductores</i>	IT/ELPOZO/M11