

## ALCANCE DE ACREDITACIÓN

### LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA (Madrid Salud) AYUNTAMIENTO DE MADRID

Dirección: C/ Emigrantes, 20; 28043 Madrid

Está acreditado por la **ENTIDAD NACIONAL DE ACREDITACIÓN**, conforme a los criterios recogidos en la Norma UNE-EN ISO/IEC 17025: 2005 (CGA-ENAC-LEC), para la realización de:

#### Ensayos en productos agroalimentarios

#### Categoría 0 (Ensayos en el laboratorio permanente)

#### PARTE A: UNIDAD DE ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS:

#### A.1) SECCIÓN DE ANÁLISIS COMPOSICIONAL

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIA L A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carnes y productos cárnicos	Cenizas por gravimetría	Procedimiento interno MA-04-COMP
	Nitrógeno proteico por volumetría (Método Kjeldahl)	Procedimiento interno MA-27-COMP
	Humedad por gravimetría	O.M. 31/07/79. Anexo II. Apdo. 10
Carnes y productos cárnicos (excepto liofilizados)	Grasa por gravimetría	Procedimiento interno MA-06-COMP
Carnes y productos cárnicos, pescados y productos de la pesca	Dióxido de azufre por volumetría ( $\geq 38$ mg/kg)	Procedimiento interno MA-18-COMP
Envases de carnes y productos cárnicos	Peso neto y escurrido por gravimetría	Procedimiento interno MA-15-COMP

**Esta revisión sólo contiene modificaciones formales, sin incluir cambios técnicos con respecto a la revisión nº 11 de fecha 24/04/09.**

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Pescados y productos de la pesca	Cenizas por gravimetría	Procedimiento interno MA-01-COMP
	Grasa por gravimetría	Procedimiento interno MA-20-COMP
	Humedad por gravimetría	Procedimiento interno MA-23-COMP
	Nitrógeno proteico por volumetría (Método Kjeldahl)	Procedimiento interno MA-28-COMP
Envases de pescado y productos de la pesca y acuicultura, (a excepción de las anchoas y las conservas de cefalópodos, mejillón, almeja y berberecho)	Peso neto y escurrido por gravimetría	Procedimiento interno MA-11-COMP
Pescados y productos de la pesca congelados glaseados envasados y productos alimenticios congelados que se presenten sin envasar	Contenido neto y glaseado por gravimetría	RD 1521/84, Anexo 7. Orden PRE/ 3360/2004.
Anchoas envasadas	Peso neto y escurrido por gravimetría	OM 07/08/72, Anexo II.
Conserva de mejillón, almeja y berberecho	Peso neto y escurrido por gravimetría	OM 15/10/85, 10.4.3. y 10.4.4
Conserva de cefalópodos	Peso neto y escurrido por gravimetría	OM 17/01/86, Anexo I
Leches natural, pasterizada, esterilizada y UHT, enteras, semidesnatadas y desnatadas	Proteína por volumetría	AOAC, método 991.20 Apdo. 33.2.11, 17ª edición (2005)
	Extracto seco total por gravimetría	Procedimiento interno MA-49-COMP
	Extracto seco magro lácteo	Procedimiento interno MA-51-COMP
	Lactosa por volumetría	OM 31/01/77, Apdo. 4
	Cenizas por gravimetría	Apdo. 6
	Acidez por volumetría	Apdo. 8 (a)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Productos de bollería, pastelería y repostería, Harina de trigo, Cereales en copos o expandidos, Galletas y Pastas alimenticias	Hidratos de carbono por gravimetría	Procedimiento interno MA-62-COMP
Cereales y sus derivados, harinas, pastas alimenticias, galletas, pan, legumbres, turrónes y mazapanes	Nitrógeno proteico por volumetría (Método Kjeldahl)	Procedimiento interno MA-09-GE
Cereales y derivados	Humedad por gravimetría	O.M. 31/1/77, Anexo II Apdo. 2
	Cenizas por gravimetría	Apdo. 3
Harina de trigo; productos de bollería, pastelería y repostería; turrónes y mazapanes; horchatas	Grasa por gravimetría	Procedimiento interno MA-61-COMP
Cereales en copos o expandidos	Humedad por gravimetría	O.M. 14/1/88, Anexo. Apdo. 2
	Cenizas por gravimetría	Apdo. 3
	Grasa por gravimetría	Apdo. 4
Pastas alimenticias	Humedad por gravimetría	RD 1093/1987, Anexo I. Apdo. 2
	Cenizas por gravimetría	Apdo. 3
	Grasa por gravimetría	Apdo. 4
Galletas	Humedad por gravimetría	O.M. 2/11/87, Anexo I. Apdo. 2
	Cenizas por gravimetría	Apdo. 3
	Grasa por gravimetría	Apdo. 4

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Legumbres	Humedad por gravimetría	Procedimiento interno MA-56-COMP
Miel	Cenizas por gravimetría	O.M. 12/6/86, Anexo I, Apdo. 8
Cacao y chocolate	Grasa por gravimetría	UNE 34082: 1976
Productos de pastelería, confitería y bollería, chocolates, café	Humedad por gravimetría	Procedimiento interno MA-55-COMP
Productos de pastelería, confitería y bollería; turrónes y mazapanes; especias; café, cacao, té y sus derivados; platos preparados y derivados	Cenizas por gravimetría	Procedimiento interno MA-60-COMP
Alimentos	Fibra dietética total por método enzimático-gravimétrico	AOAC. Método 985.29, capítulo 45.04.07, 18ª edición (2005)

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carnes y productos cárnicos	Fósforo por espectrofotometría UV-Visible	O.M. 31/7/79, Anexo II Apdo. 7
	Hidroxiprolina por espectrofotometría UV- visible ( $\geq 0,15\%$ )	Apdo. 12
	Almidón por espectrofotometría UV-Visible (método cuantitativo)	O.M. 1/12/81, Anexo III, Apdo. 3
Crustáceos y moluscos	Ácido bórico y/o sus sales por espectrofotometría UV-Visible ( $\geq 175 \text{ mg/Kg}$ )	Procedimiento interno MA-41-COMP

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carnes y productos cárnicos	Almidón por colorimetría (método cualitativo)	O.M. 31/07/79, Anexo II, Apdo. 2
	pH mediante potenciometría ( $4,0 - 9,0 \text{ uds. de pH}$ )	Apdo. 15

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Pescados y productos de la pesca	pH mediante potenciometría (4,0 - 9,0 uds de pH)	Procedimiento interno MA-10-GE

## A.2) - SECCIÓN DE ANÁLISIS POR ENZIMOINMUNOENSAYO Y ELECTROFORESIS

Análisis mediante métodos basados en técnicas de enzimoimmunoensayo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Determinación de gluten mediante ELISA sandwich (anticuerpo R5) ( $\geq 20$ mg/kg en gluten)	Procedimiento interno MA-68-EE
Frutos secos, cacahuetes y especias	Aflatoxinas B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> y G <sub>2</sub> por ELISA (método cualitativo) Limite de detección Frutos secos: 2 $\mu$ g/kg (suma de aflatoxinas) Especias: 5 $\mu$ g/kg (suma de aflatoxinas)	Procedimiento interno MA-42-EE

Análisis mediante métodos basados en técnicas de electroforesis

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carnes y productos cárnicos no tratados por el calor (ovino, vacuno, pollo, y cerdo)	Detección de mezclas de especies por Isoelectroenfoque (IEF)	Procedimiento interno MA-56-EE
Pescados no tratados por el calor	Identificación de especie por Isoelectroenfoque (IEF)	Procedimiento interno MA-60-EE

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía en capa fina

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Bebidas refrescantes, granizados, productos de pastelería, confitería y bollería; turrone y mazapanes; mermeladas, gelatinas y especias	Colorantes artificiales ácidos por cromatografía en capa fina (CCF) (método cualitativo) E-102    E-123    E-129 E-104    E-124    E-131 E-110    E-127    E-133 E-122    E-128    E-142	Procedimiento interno MA-02-GE

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Horchatas, granizados y sorbetes, bebidas refrescantes, mermeladas, confituras y jaleas, zumos	Residuo seco soluble por refractometría	Procedimiento interno MA-16-EE

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Horchatas, granizados y sorbetes, bebidas refrescantes, mermeladas, confituras y jaleas; conservas vegetales, masas panarias, zumos	pH mediante potenciometría (2,30 - 8,00 uds. pH)	Procedimiento interno MA-40-EE

### A.3) SECCIÓN DE ANÁLISIS Y CONTROL DE AGUAS

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Agua continentales	Nitritos por espectrofotometría UV-Visible ( $\geq 0,02$ mg/l, en ión nitrito)	Procedimiento interno MA-03-AC
	Sulfatos por turbidimetría ( $\geq 3,4$ mg/l de ión sulfato)	Procedimiento interno MA-06-AC
	Nitratos por espectrofotometría UV-Visible ( $\geq 1,0$ mg/l de ión nitrato)	Procedimiento interno MA-07-AC
	Turbidez por turbidimetría ( $\geq 0,20$ UNT)	O.M. 01/07/87, Anexo I, Apdo. 3
	Color por colorimetría	Apdo. 2
	Sílice por espectrofotometría UV-Visible ( $\geq 0,11$ mg SiO <sub>2</sub> /l)	Procedimiento interno MA-17-AC
	Fosfatos por espectrofotometría UV-Visible ( $\geq 0,10$ mg de fósforo /l)	Procedimiento interno MA-10-AC

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas continentales	Residuo seco por gravimetría	Procedimiento interno MA-01-AC
	Cloro residual libre y combinado por volumetría ( $\geq 0,10$ mg/l, expresado como cloro total)	Procedimiento interno MA-02-AC
	Cloruros por volumetría (método de Mohr) ( $\geq 3$ mg/l en ión cloruro)	Procedimiento interno MA-04-AC
	Dureza por volumetría ( $\geq 12,0$ mg/l, en carbonato cálcico)	Procedimiento interno MA-42-AC
	Calcio por volumetría ( $\geq 0,4$ mg/l)	Procedimiento interno MA-26-AC
	Magnesio por volumetría ( $\geq 0,50$ mg/l)	Procedimiento interno MA-27-AC
	Alcalinidad (bicarbonatos) por volumetría	O.M. 31/07/79, Apdo. 6
	Oxidabilidad mediante volumetría ( $\geq 0,71$ mg O <sub>2</sub> /l)	Procedimiento interno MA-18-AC

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas continentales	Fluoruros mediante por potenciometría (electrodos selectivos) ( $\geq 38$ µg/l)	O.M. 17/9/81, Anexo II, Apdo. 14
	Amonio por potenciometría (electrodos selectivos) (0,06 mg de ión amonio /l H <sub>2</sub> O)	Procedimiento interno MA-13-AC
	Cianuros libres por potenciometría ( $\geq 10$ µg/l)	Procedimiento interno MA-14-AC
	pH por potenciometría (3 - 10 uds. pH))	Procedimiento interno MA-15-AC
	Conductividad eléctrica a 20°C ( $\geq 3,5$ µS/cm)	Procedimiento interno MA-16-AC

## PARTE B: UNIDAD DE TÉCNICAS INSTRUMENTALES Y CONTAMINANTES

### B.1) SECCIÓN DE TÉCNICAS CROMATOGRÁFICAS

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites de oliva	Determinación de los ácidos grasos libres (método en frío)	RCEE 2568/91, Anexo II.
Aceites y grasas vegetales y animales	Humedad y materias volátiles por gravimetría	O.M. 31/1/77; Apdo. 9 (a)
	Grado de acidez por volumetría	Apdo.10
	Índice de peróxidos por volumetría	RCEE 2568/91, Anexo III
Aceites y grasas calentados	Compuestos polares por gravimetría	Procedimiento interno MA-38-AG

Análisis en aceites y grasas mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites y grasas	Ceras mediante cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	RCEE 702/2007, Anexo IV
	Composición esterólica de la fracción insaponificable y esteroides totales por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	RCEE 2568/91, Anexo V
	Contenido en Eritrodiol y Uvaol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	Anexo VI
	Ésteres metílicos de ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	RCEE 2568/91. Anexo X-A. RCE 796/02. Anexo X-B.
	Alcoholes alifáticos mediante cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	RCEE 2568/91. Anexo XIX. RCE 796/02.
	Contenido de ácido palmítico en posición 2 de los triglicéridos, por cromatografía de gases con detector de ionización de llama	COI / T.20/Doc nº 23, 2001
Aceites de oliva virgen, aceite de orujo sin refinar y aceites vegetales con bajas concentraciones de estigmastadienos	Estigmastadienos por cromatografía en columna y cromatografía de gases con detector de ionización de llama	RCEE 2568/91. Anexo XVII. RCEE 656/95

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites vegetales refinados	Esterenos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	COI/T.20/DOC N° 16 Rev. 1; 2001
Materias grasas no hidrogenadas	Isómeros trans por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	RCEE 2568/91. Anexo X-A. RCE 796/02. Anexo X-B. RCEE 1429/92. Anexo II. Pto. 6.
Aceites y grasas calentados	Compuestos polares por cromatografía en columna	O.M. de 26/1/89, Anexo

Análisis en aceites y grasas mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites y grasas	Prueba espectrofotométrica en el ultravioleta  $K_{232}$ $K_{270}$ $\Delta K$	RCEE 2568/91, Anexo IX

Análisis en alimentos mediante métodos basados en técnicas de cromatografía de gases

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO		
Leche, derivados y grasas lácteas	Composición en ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	ISO 15885:2002 (FIL/IDF 184:2002)		
Alimentos (productos de pastelería, bollería, galletas, pastas alimenticias, pan y panes especiales, productos de aperitivo, alimentos dietéticos, platos preparados, preparados cárnicos, conservas, chocolates, huevos y derivados)	Composición en ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)  <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; vertical-align: top;">                     Ác. Butírico                      Ác. Caproico                      Ác. Caprílico                      Ác. Caprílico                      Ác. Decenoico                      Ác. Láurico                      Ác. Lauroleico                      Ác. Tridecanoico                      Ác. Mirístico                      Ác. Miristoléico                      Ác. ramificados de 15 átomos de carbono (iso; ante-iso)                      Ác. Pentadecanoico                      Ác. Pentadecenoico                      Ác. iso-Palmítico                      Ác. Palmítico                      Ác. Palmitoléico                 </td> <td style="width: 50%; vertical-align: top;">                     Ác. Ramificados de 17 átomos de carbono (iso; ante-iso)                      Ác. Heptadecanoico                      Ác. Heptadecenoico                      Ác. iso-Esteárico                      Ác. Esteárico                      Ác. Octadecenoicos                      Ác. Octadecadienoicos                      Ác. Octadecatrienoicos                      Ác. Arcaico                      Ác. Araquidónico                      Ác. Eicosenoico                      Ác. Eicosadienoico                      Ác. Eicosapentaenoicos                      Ác. Behénico                      Ác. Docosenoicos                      Ác. Docosaheptaenoicos                      Ác. Lignocérico                 </td> </tr> </table>	Ác. Butírico Ác. Caproico Ác. Caprílico Ác. Caprílico Ác. Decenoico Ác. Láurico Ác. Lauroleico Ác. Tridecanoico Ác. Mirístico Ác. Miristoléico Ác. ramificados de 15 átomos de carbono (iso; ante-iso) Ác. Pentadecanoico Ác. Pentadecenoico Ác. iso-Palmítico Ác. Palmítico Ác. Palmitoléico	Ác. Ramificados de 17 átomos de carbono (iso; ante-iso) Ác. Heptadecanoico Ác. Heptadecenoico Ác. iso-Esteárico Ác. Esteárico Ác. Octadecenoicos Ác. Octadecadienoicos Ác. Octadecatrienoicos Ác. Arcaico Ác. Araquidónico Ác. Eicosenoico Ác. Eicosadienoico Ác. Eicosapentaenoicos Ác. Behénico Ác. Docosenoicos Ác. Docosaheptaenoicos Ác. Lignocérico	Procedimiento interno MA-03-AG
Ác. Butírico Ác. Caproico Ác. Caprílico Ác. Caprílico Ác. Decenoico Ác. Láurico Ác. Lauroleico Ác. Tridecanoico Ác. Mirístico Ác. Miristoléico Ác. ramificados de 15 átomos de carbono (iso; ante-iso) Ác. Pentadecanoico Ác. Pentadecenoico Ác. iso-Palmítico Ác. Palmítico Ác. Palmitoléico	Ác. Ramificados de 17 átomos de carbono (iso; ante-iso) Ác. Heptadecanoico Ác. Heptadecenoico Ác. iso-Esteárico Ác. Esteárico Ác. Octadecenoicos Ác. Octadecadienoicos Ác. Octadecatrienoicos Ác. Arcaico Ác. Araquidónico Ác. Eicosenoico Ác. Eicosadienoico Ác. Eicosapentaenoicos Ác. Behénico Ác. Docosenoicos Ác. Docosaheptaenoicos Ác. Lignocérico			

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (aceites y grasas comestibles, platos preparados, productos dietéticos, bollería, pastelería, nata, mantequilla, queso y salsas de mesa)	Colesterol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)  ( $\geq 1 \text{ mg}/100 \text{ g}$ )	Procedimiento interno MA-15-AG

## B.2) DIVISIÓN DE CROMATOGRAFÍA DE GASES

### Análisis físico-químicos en bebidas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Bebidas espirituosas, tequila y otras bebidas alcohólicas Vinos y derivados Cervezas	Grado alcohólico por areometría	Procedimiento interno MA-01-BA
Sidras	Grado alcohólico por areometría.	O.M. 30/6/80, Anexo I, Punto 4
Sidras y Cervezas	Grado alcohólico por densimetría electrónica.	Procedimiento interno MA-35-BA
Vinos y derivados	Grado alcohólico por densimetría electrónica.	RCE 355/2005, Anexo, Apdo. 4c
Bebidas espirituosas, tequila y otras bebidas alcohólicas	Grado alcohólico por densimetría electrónica.	RCEE 2870/2000, Anexo, Apdo. 1, método B
Tequila y bebidas alcohólicas	Grado alcohólico por areometría.	NMX-V-013-NORMEX 2005, Apdo. 5.
	Grado alcohólico por densimetría electrónica.	Apdo. 6.

Análisis en bebidas mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vinos y derivados	Acidez total por volumetría	RCEE 2676/90, Anexo. Punto 13
	Acidez volátil por volumetría	Punto 14
	Dióxido de azufre total por volumetría (método de Paul)	Punto 25, Apdo. 2.2
Cervezas	Dióxido de azufre por volumetría (método de Paul)	Procedimiento interno MA-04-BA
	Acidez total por volumetría	O.M. 15/10/85, Anexo I, Punto 5
Sidras	Dióxido de azufre total por volumetría (método de Paul)	O.M. 30/6/80, Anexo I, Punto 4
	Acidez volátil por arrastre de vapor y volumetría.	Punto 4
Vinagres	Acidez total por volumetría	O.M. 31/1/77, Anexo IV, Vinagres. Punto 2
Zumos de uva	Dióxido de azufre total por volumetría (método de Paul)	O.M. 27/4/88, Punto 21(a)
Zumos de frutas	Dióxido de azufre total por volumetría (método de Paul)	O.M. 29/1/88, Anexo I, Punto 18(a)
Bebidas espirituosas, tequila y otras bebidas alcohólicas	Extracto seco total por gravimetría.	RCEE 2870/2000, Anexo, apartado 2
	Extracto seco total por gravimetría.	Procedimiento interno MA-29-BA
Tequila y bebidas alcohólicas	Extracto seco total por gravimetría	NMX-V-017-NORMEX 2005, apartado 5.

Análisis en bebidas mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Bebidas espirituosas, tequila y otras bebidas alcohólicas	Metanol y congéneres volátiles (aldehídos, ésteres y alcoholes superiores) por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	RCEE 2870/2000, Anexo, apartado 3

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vinos, sidras y bebidas derivadas de la manzana, vinagres	Metanol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) ( $\geq 0,004$ g/l)	Procedimiento interno MA-02-BA
Tequila y bebidas alcohólicas	Metanol y congéneres volátiles (aldehídos, ésteres y alcoholes superiores) por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	NMX-V-005-NORMEX 2005, Apdo. 5.

### B.3) DIVISIÓN DE ESPECTROMETRÍA DE ABSORCIÓN ATÓMICA

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia atómica

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo humano Aguas continentales	Metales por espectrometría de absorción atómica (atomización por llama)	
	Calcio ( $\geq 0,12$ mg/l)	Procedimiento interno MA-21-AA
	Magnesio ( $\geq 0,02$ mg/l)	Procedimiento interno MA-19-AA
	Cobre ( $\geq 0,08$ mg/l)	Procedimiento interno MA-23-AA
	Hierro ( $\geq 100$ $\mu$ g/l)	Procedimiento interno MA-24-AA
	Sodio ( $\geq 0,04$ mg/l)	O.M. 31/7/79, BOE 208, (30/8/79), Apdo. 12
	Potasio ( $\geq 0,05$ mg/l)	Procedimiento interno MA-29-AA
	Cinc ( $\geq 0,05$ mg/l)	O.M. 01/07/87, Anexo I, Apdo. 14
	Metales por espectrometría de absorción atómica (atomización electrotérmica)	Procedimiento interno MA-31-AA
	Plomo ( $\geq 5$ $\mu$ g/l) Cadmio ( $\geq 0,5$ $\mu$ g/l) Cromo ( $\geq 4$ $\mu$ g/l) Aluminio ( $\geq 10$ $\mu$ g/l) Níquel ( $\geq 10$ $\mu$ g/l) Manganeso ( $\geq 1$ $\mu$ g/l) Plata ( $\geq 1$ $\mu$ g/l)	
Mercurio por espectrometría de absorción atómica (generación de hidruros) ( $\geq 0,5$ $\mu$ g/l)	Procedimiento interno MA-30-AA	

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO																		
Alimentos, bebidas alcohólicas y analcohólicas (zumos) y vinagres	Magnesio por espectrometría de absorción atómica (atomización por llama) Alimentos: $(\geq 4 \text{ mg/Kg})$ Bebidas: $(\geq 1 \text{ mg/l})$	Procedimiento interno MA-11-AA																		
Alimentos, bebidas alcohólicas y analcohólicas (zumos)	Metales por espectrometría de absorción atómica (atomización por llama)  <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; text-align: center;">Alimentos</td> <td style="width: 50%; text-align: center;">Bebidas</td> </tr> <tr> <td>Sodio: <math>(\geq 1 \text{ mg/100g})</math></td> <td><math>(\geq 1 \text{ mg/l})</math></td> </tr> <tr> <td>Potasio: <math>(\geq 1 \text{ mg/100g})</math></td> <td><math>(\geq 1 \text{ mg/l})</math></td> </tr> <tr> <td>Calcio: <math>(\geq 100 \text{ mg/Kg})</math></td> <td><math>(\geq 1 \text{ mg/l})</math></td> </tr> <tr> <td>Cobre: <math>(\geq 0,1 \text{ mg/Kg})</math></td> <td><math>(\geq 0,1 \text{ mg/l})</math></td> </tr> <tr> <td>Hierro: <math>(\geq 0,5 \text{ mg/Kg})</math></td> <td><math>(\geq 0,2 \text{ mg/l})</math></td> </tr> <tr> <td>Cinc: <math>(\geq 0,5 \text{ mg/Kg})</math></td> <td><math>(\geq 0,1 \text{ mg/l})</math></td> </tr> <tr> <td>Cadmio: <math>(\geq 0,02 \text{ mg/Kg})</math></td> <td><math>(\geq 0,02 \text{ mg/l})</math></td> </tr> <tr> <td>Plomo: <math>(\geq 0,04 \text{ mg/Kg})</math></td> <td><math>(\geq 0,04 \text{ mg/l})</math></td> </tr> </table>	Alimentos	Bebidas	Sodio: $(\geq 1 \text{ mg/100g})$	$(\geq 1 \text{ mg/l})$	Potasio: $(\geq 1 \text{ mg/100g})$	$(\geq 1 \text{ mg/l})$	Calcio: $(\geq 100 \text{ mg/Kg})$	$(\geq 1 \text{ mg/l})$	Cobre: $(\geq 0,1 \text{ mg/Kg})$	$(\geq 0,1 \text{ mg/l})$	Hierro: $(\geq 0,5 \text{ mg/Kg})$	$(\geq 0,2 \text{ mg/l})$	Cinc: $(\geq 0,5 \text{ mg/Kg})$	$(\geq 0,1 \text{ mg/l})$	Cadmio: $(\geq 0,02 \text{ mg/Kg})$	$(\geq 0,02 \text{ mg/l})$	Plomo: $(\geq 0,04 \text{ mg/Kg})$	$(\geq 0,04 \text{ mg/l})$	Procedimiento interno MA-34-AA  Procedimiento interno MA-11-AA  Procedimiento interno MA-09-AA
Alimentos	Bebidas																			
Sodio: $(\geq 1 \text{ mg/100g})$	$(\geq 1 \text{ mg/l})$																			
Potasio: $(\geq 1 \text{ mg/100g})$	$(\geq 1 \text{ mg/l})$																			
Calcio: $(\geq 100 \text{ mg/Kg})$	$(\geq 1 \text{ mg/l})$																			
Cobre: $(\geq 0,1 \text{ mg/Kg})$	$(\geq 0,1 \text{ mg/l})$																			
Hierro: $(\geq 0,5 \text{ mg/Kg})$	$(\geq 0,2 \text{ mg/l})$																			
Cinc: $(\geq 0,5 \text{ mg/Kg})$	$(\geq 0,1 \text{ mg/l})$																			
Cadmio: $(\geq 0,02 \text{ mg/Kg})$	$(\geq 0,02 \text{ mg/l})$																			
Plomo: $(\geq 0,04 \text{ mg/Kg})$	$(\geq 0,04 \text{ mg/l})$																			
Pescados y productos de la pesca	Mercurio por espectrometría de absorción atómica (generación de hidruros)  $(\geq 0,05 \text{ mg/Kg})$	Procedimiento interno MA-05-AA																		

#### B.4) DIVISIÓN DE CROMATOGRAFÍA DE LÍQUIDOS

Análisis en alimentos mediante métodos basados en técnicas de cromatografía líquida

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto salsas de mostaza) y bebidas	Conservadores (ácido sórbico, benzoico y ésteres metílicos, etílicos y propílicos del ácido p-hidroxibenzoico y sus sales) por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD)  Bebidas: $(\geq 5 \text{ mg/l})$ Alimentos: $(\geq 50 \text{ mg/Kg})$	Procedimiento interno MA-04-GE
Alimentos y bebidas	Azúcares (fructosa, glucosa, sacarosa, maltosa y lactosa), por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (CL-RID)  Muestras líquidas: $(\geq 5 \text{ mg/100ml})$ Muestras sólidas: $(\geq 0,25 \text{ g/100g})$ Productos lácteos líquidos: $(\geq 0,25 \text{ g/100 ml})$	Procedimiento interno MA-05-GE

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO						
Productos cárnicos frescos, curados y semicurados	Nitritos y nitratos por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD)  Nitritos: ( $\geq 25$ mg/Kg en <i>nitrito sódico</i> ) Nitratos: ( $\geq 50$ mg/Kg en <i>nitrate sódico</i> )	Procedimiento interno MA-08-GE						
Verduras	Nitratos por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD)  ( $\geq 250$ mg/kg, <i>expresado en ión nitrato</i> )	Procedimiento interno MA-08-GE						
Productos de la pesca (frescos y en conserva) y vinos	Histamina por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (CL-FLD)  ( $\geq 10$ mg/Kg en <i>productos de la pesca</i> ) ( $\geq 1$ mg/l en <i>vinos</i> )	Procedimiento interno MA-12-HPLC						
Salsas y pimentón	Determinación cualitativa de colorantes artificiales por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD)  <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td style="text-align: center;">Salsas</td> <td style="text-align: center;">Pimentón</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Sudán I: (<math>\geq 0,5</math> mg/Kg)</td> <td style="text-align: center;">(<math>\geq 1,25</math> mg/Kg)</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Sudán IV: (<math>\geq 1,0</math> mg/Kg)</td> <td style="text-align: center;">(<math>\geq 2,5</math> mg/Kg)</td> </tr> </table>	Salsas	Pimentón	Sudán I: ( $\geq 0,5$ mg/Kg)	( $\geq 1,25$ mg/Kg)	Sudán IV: ( $\geq 1,0$ mg/Kg)	( $\geq 2,5$ mg/Kg)	Procedimiento interno MA-18-HPLC
Salsas	Pimentón							
Sudán I: ( $\geq 0,5$ mg/Kg)	( $\geq 1,25$ mg/Kg)							
Sudán IV: ( $\geq 1,0$ mg/Kg)	( $\geq 2,5$ mg/Kg)							
Alimentos y bebidas a base de manzana	Patulina por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD)  Alimentos ( $\geq 5,0$ $\mu$ g/Kg) Bebidas ( $\geq 5,0$ $\mu$ g/Kg)	Procedimiento interno MA-19-HPLC						
Alimentos y bebidas	Edulcorantes (ciclato y aspartame) por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (CL-RID)  Alimentos ( $\geq 100$ mg/Kg) Bebidas ( $\geq 10$ mg/l) Productos lácteos ( $\geq 40$ mg/Kg)	Procedimiento interno MA-05-HPLC						
Bebidas	Cafeína por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD)  ( $\geq 10$ mg/l)	Procedimiento interno MA-07-HPLC						
Alimentos y bebidas	Edulcorantes (sacarina y acesulfame) por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD)  Alimentos ( $\geq 100$ mg/Kg) Bebidas ( $\geq 10$ mg/l) Productos lácteos ( $\geq 40$ mg/Kg)	Procedimiento interno MA-07-HPLC						

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos a base de maíz	Fumonisinias B <sub>1</sub> y B <sub>2</sub> por cromatografía líquida, con detector de fluorescencia (CL-FLD)  Fumonisinias B <sub>1</sub> : (≥ 77 µg/Kg) Fumonisinias B <sub>2</sub> : (≥ 23 µg/Kg)	Procedimiento interno MA-15-HPLC
Frutos secos, cacahuets, especias, cereales y alimentos infantiles	Aflatoxinas B <sub>1</sub> , B <sub>2</sub> , G <sub>1</sub> y G <sub>2</sub> por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (CL-FLD)  Frutos secos, cacahuets, cereales y especias: (≥ 1 µg/Kg)  Alimentos infantiles: (≥ 0,05 µg/Kg)	Procedimiento interno MA-22-HPLC
Leche líquida y en polvo; preparados y alimentos de continuación para lactantes y alimentos de regimenes especiales para lactantes.	Aflatoxina M <sub>1</sub> por cromatografía líquida, con detector de fluorescencia (CL-FLD)  (≥ 0,005 µg/Kg)	Procedimiento interno MA-20-HPLC
Tequila y bebidas alcohólicas	Furfural por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD)	NMX-V-004-NORMEX 2005, Apdo. 6

### B.5) DIVISIÓN DE ANÁLISIS DE RESIDUOS

Análisis de residuos plaguicidas mediante métodos basados en técnicas de cromatografía de gases

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO																														
Tomate, calabacín, lechuga y limón	Residuos de plaguicidas por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (CG-MS/MS)  <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">Aldrin (≥0,01 mg/Kg)</td> <td style="width: 50%;">Imazalilo (≥0,01 mg/Kg)</td> </tr> <tr> <td>Bromopropilato (≥0,01 mg/Kg)</td> <td>Iprodiona (≥0,01 mg/Kg)</td> </tr> <tr> <td>Carbofenotion (≥0,01 mg/Kg)</td> <td>Mercabam (≥0,01 mg/Kg)</td> </tr> <tr> <td>Cipermetrina 1 (≥0,01 mg/Kg)</td> <td>Metalaxilo (≥0,01 mg/Kg)</td> </tr> <tr> <td>Clorpirifos etil (≥0,01 mg/Kg)</td> <td>Metidation (≥0,01 mg/Kg)</td> </tr> <tr> <td>Clorpirifos metil (≥0,01 mg/Kg)</td> <td>Mevinfos (≥0,01 mg/Kg)</td> </tr> <tr> <td>Diazinon (≥0,01 mg/Kg)</td> <td>Mirex (≥0,01 mg/Kg)</td> </tr> <tr> <td>Dicofol (≥0,01 mg/Kg)</td> <td>Paration etil (≥0,01 mg/Kg)</td> </tr> <tr> <td>Dieldrin (≥0,01 mg/Kg)</td> <td>Paration metil (≥0,01 mg/Kg)</td> </tr> <tr> <td>Dimetoato (≥0,01 mg/Kg)</td> <td>Permetrina (≥0,01 mg/Kg)</td> </tr> <tr> <td>α-Endosulfan (≥0,01 mg/Kg)</td> <td>Pirimifos metil (≥0,01 mg/Kg)</td> </tr> <tr> <td>β-Endosulfan (≥0,01 mg/Kg)</td> <td>Propizamida (≥0,01 mg/Kg)</td> </tr> <tr> <td>Fention (≥0,01 mg/Kg)</td> <td>Procimidona (≥0,01 mg/Kg)</td> </tr> <tr> <td>HCH-γ (≥0,01 mg/Kg)</td> <td>Triazofos (≥0,01 mg/Kg)</td> </tr> <tr> <td>HCB (≥0,01 mg/Kg)</td> <td>Vinclozolina (≥0,01 mg/Kg)</td> </tr> </table>	Aldrin (≥0,01 mg/Kg)	Imazalilo (≥0,01 mg/Kg)	Bromopropilato (≥0,01 mg/Kg)	Iprodiona (≥0,01 mg/Kg)	Carbofenotion (≥0,01 mg/Kg)	Mercabam (≥0,01 mg/Kg)	Cipermetrina 1 (≥0,01 mg/Kg)	Metalaxilo (≥0,01 mg/Kg)	Clorpirifos etil (≥0,01 mg/Kg)	Metidation (≥0,01 mg/Kg)	Clorpirifos metil (≥0,01 mg/Kg)	Mevinfos (≥0,01 mg/Kg)	Diazinon (≥0,01 mg/Kg)	Mirex (≥0,01 mg/Kg)	Dicofol (≥0,01 mg/Kg)	Paration etil (≥0,01 mg/Kg)	Dieldrin (≥0,01 mg/Kg)	Paration metil (≥0,01 mg/Kg)	Dimetoato (≥0,01 mg/Kg)	Permetrina (≥0,01 mg/Kg)	α-Endosulfan (≥0,01 mg/Kg)	Pirimifos metil (≥0,01 mg/Kg)	β-Endosulfan (≥0,01 mg/Kg)	Propizamida (≥0,01 mg/Kg)	Fention (≥0,01 mg/Kg)	Procimidona (≥0,01 mg/Kg)	HCH-γ (≥0,01 mg/Kg)	Triazofos (≥0,01 mg/Kg)	HCB (≥0,01 mg/Kg)	Vinclozolina (≥0,01 mg/Kg)	Procedimiento interno MA-10-RP
Aldrin (≥0,01 mg/Kg)	Imazalilo (≥0,01 mg/Kg)																															
Bromopropilato (≥0,01 mg/Kg)	Iprodiona (≥0,01 mg/Kg)																															
Carbofenotion (≥0,01 mg/Kg)	Mercabam (≥0,01 mg/Kg)																															
Cipermetrina 1 (≥0,01 mg/Kg)	Metalaxilo (≥0,01 mg/Kg)																															
Clorpirifos etil (≥0,01 mg/Kg)	Metidation (≥0,01 mg/Kg)																															
Clorpirifos metil (≥0,01 mg/Kg)	Mevinfos (≥0,01 mg/Kg)																															
Diazinon (≥0,01 mg/Kg)	Mirex (≥0,01 mg/Kg)																															
Dicofol (≥0,01 mg/Kg)	Paration etil (≥0,01 mg/Kg)																															
Dieldrin (≥0,01 mg/Kg)	Paration metil (≥0,01 mg/Kg)																															
Dimetoato (≥0,01 mg/Kg)	Permetrina (≥0,01 mg/Kg)																															
α-Endosulfan (≥0,01 mg/Kg)	Pirimifos metil (≥0,01 mg/Kg)																															
β-Endosulfan (≥0,01 mg/Kg)	Propizamida (≥0,01 mg/Kg)																															
Fention (≥0,01 mg/Kg)	Procimidona (≥0,01 mg/Kg)																															
HCH-γ (≥0,01 mg/Kg)	Triazofos (≥0,01 mg/Kg)																															
HCB (≥0,01 mg/Kg)	Vinclozolina (≥0,01 mg/Kg)																															

Análisis de residuos zoonos sanitarios mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Mieles, jaleas, productos cárnicos y productos de la pesca, leche	Cloranfenicol por cromatografía líquida por espectrometría de masas (CL-MS/MS)  (CC $\alpha$ = 0,10 $\mu$ g/Kg)	Procedimiento interno MA-16-RP  <i>Conforme a la Decisión 2002/657/CE</i>

CC $\alpha$ : Límite de decisión según la Decisión de la Comisión 2002/657/CE (DOCE 17/08/2002)

**PARTE C: ENSAYOS DE DETECCIÓN DE TRIQUINA (PARASITOLÓGICO)**

Análisis mediante métodos basados técnicas de parasitología

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carne fresca y productos cárnicos derivados de las especies porcina, equina y jabalina y otras especies animales susceptibles de ser infestada por nematodos del género <i>Trichinella</i>	Detección de larvas de triquina ( <i>Trichinella spp</i> )	RCE 2075/2005, Anexo I, Capítulo I

**PARTE D: UNIDAD TÉCNICA DE MICROBIOLOGÍA**

**D.1) SECCIÓN DE PARASITOLOGÍA Y BIOLOGÍA MOLECULAR**

Análisis mediante métodos basados en técnicas de bioensayo con ratón

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Moluscos bivalvos	Detección de toxinas lipofílicas mediante bioensayo en ratones  AO ( <i>ácido ocadaico</i> ) DTXs ( <i>dinofisistoxinas</i> ) PTXs ( <i>pectenotoxinas</i> )  ( $\geq$ 160 $\mu$ g de equivalentes de ácido ocadaico por kg)	Procedimiento interno MA-23-ZO
Moluscos bivalvos	Biotoxinas paralizantes (PSP) mediante bioensayo en ratones.	AOAC, 2005, Official Method 959.08. Biological Method 49.10.01

Análisis de GMOs mediante métodos basados en técnicas PCR

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Detección de material vegetal transgénico (p-35S) mediante PCR (método de cribado)	Procedimiento interno MA-27-ZO
	Detección de soja transgénica Roundup Ready (gen cp4 epsps) mediante Nested-PCR	
	Detección de maíz transgénico (gen cryIA(b) mediante Nested-PCR)	

Análisis mediante métodos basados técnicas de parasitología

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Pescados y productos de la pesca	Detección de nematodos de la familia <i>Anisakidae</i>	Procedimiento interno MA-47-ZO

Ensayo de mediante métodos basados en otras técnicas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Queso fresco	Determinación cualitativa de aglutininas de <i>Brucella</i> spp mediante aglutinación	Procedimiento interno MA-25-ZO

## D.2) SECCIÓN DE MICROBIOLOGÍA DE AGUAS

Análisis mediante técnicas basadas en aislamiento en medios de cultivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo Aguas continentales	Recuento de coliformes (Filtración)	UNE-EN ISO 9308-1:2001
	Recuento de coliformes termotolerantes (Filtración)	Procedimiento interno MA-19-MI
	Recuento de enterococos intestinales (Filtración)	UNE-EN ISO 7899-2:2001
	Recuento en placa de microorganismos cultivables a 22°C y 36°C	UNE-EN ISO 6222:1999
	Recuento de estafilococos patógenos (Filtración)	AFNOR XP T 90-412:2006
	Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i> (Filtración)	Procedimiento interno MA-30-MI
	Recuento de <i>Escherichia coli</i> (Filtración)	UNE-EN ISO 9308-1:2001
	Recuento de <i>Clostridium</i> sulfito reductores (Filtración)	Procedimiento interno MA-16-MI
	Recuento de <i>Clostridium perfringens</i> (Filtración)	Health Protection Agency, National Standard Method, Reference nº W 5i3.1, Issue date: 03/05/05
	Recuento de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (Filtración)	UNE-EN ISO 12780:2003
Investigación de <i>Salmonella spp.</i>	ISO 6340:1995	

### D.3) SECCIÓN DE MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS

Análisis mediante técnicas basadas en aislamiento en medios de cultivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Recuento en placa de <i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937:2004
	Recuento en placa de <i>Estafilococos coagulasa positivos</i>	ISO 6888-2: 1999/FDAM 1: 2003
	Recuento en placa de <i>Staphylococcus aureus</i>	Procedimiento interno MA-25-MI
	Recuento en placa de <i>Clostridium</i> sulfito reductores	AFNOR NF-XP-V08-061: 2005
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25°C	AFNOR NF-ISO 7954:1998
	Recuento en escala de <i>Enterobacteriaceae</i>	Procedimiento interno MA-03-MI
	Recuento en placa de microorganismos a 30°C	ISO 4833:2003
	Recuento en placa de coliformes	AFNOR NF-V08-050 Febrero-99
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> $\beta$ -glucuronidasa positivo	Procedimiento interno MA-66-MI
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Procedimiento interno MA-75-MI
	Investigación de <i>Escherichia coli</i> presuntivo	NF ISO 7251:2005
	Investigación de <i>Salmonella spp</i>	ISO 6579/AC 1:2004
	Investigación de <i>Staphylococcus aureus</i>	Procedimiento interno MA-31-MI

Análisis mediante métodos de ensayo basados en técnicas de inmunofluorescencia

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Investigación de <i>Salmonella spp</i> por inmunofluorescencia automatizada (ELFA)	Procedimiento interno MA-40-MI
Alimentos (excepto productos crudos)	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia automatizada (ELFA)	Procedimiento interno MA-41-MI