

LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA (MADRID SALUD) AYUNTAMIENTO DE MADRID

Dirección: C/ Emigrantes, 20; 28043 Madrid
Norma de referencia: **UNE-EN ISO/IEC 17025:2017**
Actividad: **Ensayo**
Acreditación nº: **215/LE406**
Fecha de entrada en vigor: 02/06/2000

ALCANCE DE LA ACREDITACIÓN

(Rev. 40 fecha 14/07/2023)

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: “ENSAYOS PARA INFORMACIÓN NUTRICIONAL” (NT-70.01)

- **Ensayos para información nutricional obligatoria conforme al Reglamento CE nº 1169/2011, en alimentos:**
 - Valor energético
 - Grasas
 - Ácidos grasos saturados
 - Hidratos de carbono
 - Azúcares
 - Proteínas
 - Sal (determinación de sodio)

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: “ENSAYOS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS” (NT-70.02)

- **Ensayos para el cumplimiento de los criterios microbiológicos de los alimentos:**
 - *Listeria monocytogenes*
 - Salmonella
 - *Escherichia coli*
 - Recuento de colonias aerobias
 - Enterobacteriáceas
 - Estafilococos coagulasa positivos
 - Presunto *Bacillus cereus*
 - Enterotoxinas estafilocócicas

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: “ENSAYOS DE GLUTEN Y ALÉRGENOS EN ALIMENTOS” (NT-70.03)*:

- **Ensayos para la información sobre sustancias o productos que causan alergias o intolerancias:**
 - Gluten
 - Huevo
 - Cacahuetes
 - Soja
 - Leche (proteínas)
 - Dióxido de azufre y sulfitos
 - Almendra
 - Avellana
 - Nuez

PROGRAMA DE ACREDITACIÓN: “ENSAYOS FÍSICO-QUÍMICOS DE ACEITES DE OLIVA Y DE ACEITES DE ORUJO DE OLIVA” (NT-70.06):

- **Ensayos físico-químicos para las características de calidad de los aceites de oliva:**
 - Acidez
 - Índice de peróxidos
 - Espectrofotometría en el ultravioleta
 - Ésteres etílicos
 - Humedad y materias volátiles
 - Impurezas insolubles en éter de petróleo

Categoría 0 (Ensayos en las instalaciones del laboratorio)

UNIDAD TÉCNICA DE MICROBIOLOGÍA. SECCIÓN DE MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS

Análisis de alimentos mediante métodos basados en técnicas de aislamiento en medio de cultivo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Moluscos bivalvos	Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo (NMP)	ISO 16649-3
Carne cruda y productos alimenticios a base de carne	Recuento de <i>Campylobacter</i> spp.	ISO 10272-2
Alimentos	Recuento en placa de <i>Clostridium perfringens</i>	ISO 7937
	Recuento en placa de Estafilococos coagulasa positivos	ISO 6888-2
	Recuento en placa de <i>Staphylococcus aureus</i>	MA-25-MI <i>Método interno basado en ISO 6888-2</i>
	Recuento en placa de enterobacterias	ISO 21528-2
	Recuento en placa de microorganismos a 30°C	ISO 4833-1
	Recuento en placa de coliformes	ISO 4832
	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positivo	ISO 16649-2
	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-2
	Recuento en placa de mohos y levaduras a 25 °C	ISO 21527-1 ISO 21527-2
	Recuento de <i>Bacillus cereus</i> presuntivo	ISO 7932
	Detección de <i>Salmonella</i> spp.	ISO 6579-1
Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11290-1	
Productos lácteos deshidratados para lactantes	Detección de <i>Cronobacter</i> spp.	ISO 22964

Análisis mediante métodos de ensayo basados en técnicas de inmunofluorescencia

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Detección de Enterotoxina estafilocócica por inmunofluorescencia automatizada (ELFA)	UNE EN ISO 19020
	Detección de <i>Salmonella spp</i> por inmunofluorescencia automatizada (ELFA)	MA-40-MI <i>Método interno basado en VIDAS® Salmonella SLM</i>
Alimentos (excepto productos crudos)	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> por inmunofluorescencia automatizada (ELFA)	MA-41-MI <i>Método interno basado en VIDAS® Listeria monocytogenes (LM02)</i>
Carne de bovino cruda	Detección de <i>Escherichia coli</i> O157 H7 (ELFA)	MA-76-MI <i>Método interno basado en VIDAS® UP E coli O157</i>
Carnes y derivados cárnicos	Detección de <i>Campylobacter spp.</i> por inmunofluorescencia (ELFA)	MA-79-MI <i>Método interno basado en VIDAS® Campylobacter (VIDAS CAM)</i>

UNIDAD TÉCNICA DE MICROBIOLOGÍA. SECCIÓN DE BIOTECNOLOGÍA. PARASITOLOGÍA

Parasitología

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Pescados y productos de la pesca	Detección de larvas de nematodos de la familia <i>Anisakidae</i>	MA-47-PARA <i>Método interno basado en SOP EURL-P ARTIFICIAL DIGESTION OF FISH FILLETS FOR THE ISOLATION OF Anisakidae AND Opisthorchidae LARVAL STAGES</i>
Carne de cerdo y jabalí	Detección de larvas de triquina (<i>Trichinella spp.</i>) por digestión y microscopía	MA-11-PARA <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 18743</i>

Análisis mediante métodos basados técnicas de inmunocromatografía

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche cruda, entera o desnatada, lactosuero no sometido a tratamiento térmico Queso elaborado con leche cruda	Detección de leche de vaca y/o cabra por inmunocromatografía <i>Leche Límite de detección: 0,5%</i> <i>Queso Límite de detección: 1%</i>	MA-62-PARA <i>Método interno basado en Kit comercial (*)</i>

(*) La información sobre el kit concreto usado está disponible en el laboratorio

UNIDAD TÉCNICA DE MICROBIOLOGÍA SECCIÓN DE BIOTECNOLOGÍA. BIOLOGÍA MOLECULAR

Análisis mediante métodos basados en técnica ELISA

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos fermentados e hidrolizados Cervezas	Cuantificación de gluten mediante ELISA competitivo <i>(≥ 10 mg/kg)</i>	MA-55-BM <i>Método interno basado en Kit comercial (*)</i>
Alimentos (excepto productos hidrolizados)	Cuantificación de gluten mediante ELISA sándwich (anticuerpo R5) <i>(≥ 10 mg/kg)</i>	MA-68-BM <i>Método interno basado en Kit comercial (*)</i>
	Cuantificación de leche mediante ELISA sándwich <i>(≥ 2,5 mg/kg) expresado como en leche desnatada en polvo</i>	MA-69-BM <i>Método interno basado en Kit comercial (*)</i>
	Determinación de huevo mediante ELISA sándwich <i>Límite de Detección 0,5 mg/kg expresado como huevo entero en polvo</i> <i>Límite de cuantificación 1 mg/kg expresado como huevo entero en polvo</i>	MA-54-BM <i>Método interno basado en Kit comercial (*)</i>
	Cuantificación de avellana mediante ELISA sándwich <i>(≥ 2,5 mg/kg)</i>	MA-63-BM <i>Método interno basado en Kit comercial (*)</i>
	Cuantificación de almendra mediante ELISA sándwich <i>(≥ 2,5 mg/kg)</i>	MA-62-BM <i>Método interno basado en Kit comercial (*)</i>

(*) La información sobre el kit concreto usado está disponible en el laboratorio

Análisis de alérgenos mediante métodos basados en técnicas PCR

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Detección de cacahuete mediante PCR a tiempo real <i>Límite de detección: 2,5 mg/kg</i>	MA-50-BM <i>Método interno basado en Journal of Agricultural and Food Chemistry 2004, 52 (12), 3754-3760</i>
	Detección de soja mediante PCR a tiempo real <i>Límite de detección: 5 mg/kg</i>	MA-56-BM <i>Método interno basado en ISO 21570</i>
	Detección de nuez mediante PCR a tiempo real <i>Límite de detección: 2,5 mg/kg</i>	MA-64-BM <i>Método interno basado en Kit comercial (*)</i>
	Detección de mostaza mediante PCR a tiempo real <i>Límite de detección: 5 mg/kg, excepto en carnes y derivados</i> <i>Límite de detección carnes y derivados: 10 mg/kg</i>	MA-66-BM <i>Método interno basado en UNE-CEN/TS 15634-5</i>
	Detección de pescado mediante PCR a tiempo real <i>Límite de detección: 2,5 mg/kg</i>	MA-70-BM <i>Método interno basado en Kit comercial (*)</i>

(*) La información sobre el kit concreto usado está disponible en el laboratorio

Análisis de identificación de especies mediante métodos basados en técnicas PCR

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carnes, preparados y productos cárnicos. Platos preparados a base de carne	Detección de ADN de especies animales mediante PCR <i>Caballo Cerdo Gato</i> <i>Oveja Perro Vaca</i> <i>Límite de detección: 1 % m/m</i>	MA-52-BM <i>Método interno basado en Meat Science (1999), Vol 51 (143-148)</i> <i>Life Science Journal, 2012; Vol 9, Nº4; 870 (5831-5837)</i>
	Detección de ADN de especies animales mediante PCR a tiempo real (PCR-TR) <i>Pavo</i> <i>Pollo</i> <i>Límite de detección: 1 % m/m</i>	MA-59-BM <i>Método interno basado en Food Control Vol 23 (2012), pág 400-404</i>
	Detección de ADN de cerdo mediante PCR a tiempo real <i>Límite de detección: 1 % m/m</i>	MA-71-BM <i>Método interno basado en Biosci. Biotechnol. Biochem (2007), 71(12) 3131-3135</i>

Análisis de GMOs mediante métodos basados en técnicas PCR

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos con contenido vegetal	Detección de material vegetal transgénico (p-35S) mediante PCR en tiempo real	MA-27-BM <i>Método interno basado en QL-ELE-00-012</i>
	Detección de material vegetal transgénico (t-NOS) mediante PCR a tiempo real	MA-26-BM <i>Método interno basado en QL-ELE-00-011</i>
	Detección de material vegetal transgénico (t-E9) mediante PCR a tiempo real	MA-24-BM <i>Método interno basado en QL-ELE-00-24</i>
	Detección de material vegetal transgénico (gen PAT) mediante PCR a tiempo real	MA-28-BM <i>Método interno basado en QL-ELE-00-25</i>
	Detección material vegetal transgénico (p-FMV) mediante PCR a tiempo real	MA-22-BM <i>Método interno basado en QL-ELE-00-015.</i>
	Detección de la construcción específica CTP2-CP4 epsps mediante PCR a tiempo real	MA-23-BM <i>Método interno basado en QL-CON-00-008</i>
Alimentos a base de maíz	Identificación del evento maíz MON810 mediante PCR a tiempo real	MA-33-BM <i>Método interno basado en ISO 21570</i>
	Identificación del evento maíz Bt176 mediante PCR a tiempo real	MA-29-BM <i>Método interno basado en ISO 21570</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas PCR

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Brotos vegetales	Detección de <i>Escherichia coli</i> verotoxigénico (VTEC) mediante PCR-TR	MA-60-BM <i>Método interno basado en ISO/TS 13136</i>

UNIDAD DE ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS. SECCIÓN DE ANÁLISIS COMPOSICIONAL

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos	Humedad y materias volátiles por gravimetría	MA-56-COMP Rev. 17 <i>Método interno</i>
Alimentos (excepto leche y bebidas lácteas)	Grasa por gravimetría	MA-61-COMP Rev. 18 <i>Método interno</i>
Alimentos	Cenizas por gravimetría	MA-60-COMP Rev. 14 <i>Método interno</i>
Alimentos	Nitrógeno/proteína por volumetría (Método Kjeldahl)	MA-44-COMP Rev. 8 <i>Método interno</i>
	Dióxido de azufre y sulfitos por volumetría (≥ 10 mg/kg)	MA-18-COMP <i>Método interno basado en AOAC 892.02</i>
	Hidratos de carbono (por cálculo)	MA-62-COMP Rev. 11 <i>Método interno</i>
	Valor energético (por cálculo)	MA-62-COMP <i>Método interno conforme a Reglamento (UE) nº 1169/2011</i>
	Fibra alimentaria (fracciones de alto peso molecular) por método enzimático-gravimétrico	MA-79-COMP <i>Método interno basado en AOAC 985.29</i>
Leche	Extracto seco magro lácteo por cálculo matemático	MA-51-COMP Rev. 7 <i>Método interno</i>
	Lactosa por volumetría	BOE-A-1977-16116 Anexo III Num. 4
	Acidez por volumetría	BOE-A-1977-16116 Anexo III Num. 8 (a)
Leche y bebidas lácteas	Determinación de materia grasa por gravimetría (Mojonnier modificado)	MA-46-COMP <i>Método interno basado en BOE-A-1977-16116 Anexo III Num. 1</i>

Análisis físicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos envasados	Peso neto y peso escurrido por gravimetría	MA-11-COMP Rev. 6 <i>Método interno</i>
Alimentos congelados glaseado	Glaseado por gravimetría	MA-11-COMP <i>Método interno basado en BOE-A-2004-17933 Anexo</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de cromatografía en capa fina

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Bebidas refrescantes y granizados Productos de pastelería, confitería y bollería Turrone y mazapanes Mermeladas Gelatinas Especias	Determinación cualitativa de colorantes artificiales ácidos por cromatografía en capa fina E-102 Tartracina E-104 Amarillo de quinoleína E-110 Amarillo anaranjado S E-122 Carmoisina E-123 Amaranto E-124 Ponceau 4R E-127 Eritrosina E-128 Rojo 2G E-129 Rojo Allura AC E-131 Azul patente V E-132 Indigotina E-133 Azul brillante FCF E-142 Verde Lisamina Límite de detección: <i>10 mg/l (bebidas)</i> <i>10 mg/kg (alimentos)</i>	MA-02-GE Rev. 11 <i>Método interno</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas de espectroscopia molecular

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carnes y productos cárnicos	Fósforo total por espectrofotometría UV-VIS	BOE-A-1979-21118 Anexo II Num. 7
	Hidroxirolina por espectrofotometría UV-VIS	BOE-A-1979-21118 Anexo II Num. 12
	Almidón por espectrofotometría UV-VIS	BOE-A-1982-1323 Anexo III Num. 3

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Crustáceos y moluscos	Ácido bórico y/o sus sales por espectrofotometría UV-VIS	MA-41-COMP Rev. 13 <i>Método interno</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Carnes y productos cárnicos Pescados y productos de la pesca	pH mediante potenciometría <i>(4,0 – 9,0 unidades de pH)</i>	MA-22-COMP <i>Método interno basado en BOE-A-1979-21118 Anexo II Num. 15</i>

UNIDAD DE TÉCNICAS DE ESPECTROMETRÍA. DIVISIÓN DE ESPECTROMETRÍA ATÓMICA

Análisis mediante métodos basados en técnicas de Espectroscopia Atómica

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aguas de consumo y aguas continentales Alimentos y complementos alimenticios Bebidas Objetos de cerámica de uso alimentario LEBA ⁽¹⁾	Elementos por espectrometría atómica <u>Aguas</u> Aluminio Cobre Níquel Antimonio Cromo Plata Arsénico Hierro Plomo Boro Litio Potasio Cadmio Magnesio Selenio Calcio Manganeso Sodio Cinc Mercurio <u>Alimentos y bebidas</u> Arsénico inorgánico Arsénico total Estaño Níquel Cadmio Fósforo Plomo Calcio Hierro Potasio Cinc Magnesio Selenio Cobre Manganeso Sodio Cromo Mercurio <u>Objetos de cerámica de uso alimentario</u> Cadmio Plomo	Procedimiento interno MA-01-AA

(1) “El laboratorio dispone de una Lista de Ensayos Bajo Acreditación (LEBA) a disposición del cliente, según se establece en el documento NT-18 de ENAC”.

UNIDAD DE TÉCNICAS INSTRUMENTALES Y CONTAMINANTES. SECCIÓN DE TÉCNICAS CROMATOGRÁFICAS (Aceites y grasas)

Análisis mediante métodos basados en técnicas gravimétricas y volumétricas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites de oliva Aceites de orujo de oliva Aceites y grasas comestibles	Humedad y materias volátiles por gravimetría	UNE-EN ISO 662 método B
Aceites de oliva Aceites de orujo de oliva Grasas de origen animal y vegetal	Impurezas insolubles por gravimetría	UNE-EN ISO 663
Aceites de oliva Aceites de orujo de oliva	Ácidos grasos libres (acidez) por volumetría (método en frío)	COI/T.20/Doc. n.º 34
Aceites de oliva Aceites de orujo de oliva Aceites y grasas comestibles	Índice de peróxidos por volumetría	COI/T.20/Doc. n.º 35
Aceites y grasas comestibles	Grado de acidez por volumetría	UNE EN ISO 660
Aceites y grasas calentados	Compuestos polares por gravimetría	MA-38-AG <i>Método interno basado en JAOCS (1986) Vol. 63 n.º 12</i>

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

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites de oliva Aceites de orujo de oliva	Prueba espectrofotométrica en el ultravioleta K_{232} , K_{268} , K_{270} , ΔK	COI/T.20/Doc. n.º 19

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites y grasas de origen animal y vegetal	Compuestos polares por cromatografía en columna	UNE-EN ISO 8420

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Aceites de oliva Aceites de orujo	Composición esterólica y contenido en esteroides totales y dialcoholes triterpénicos (Eritrodiol y Uvaol) por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	COI/T.20/Doc. n.º 26
Aceites vegetales Materias grasas Alimentos extraídas) (grasas)	Composición esterólica por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) Colesterol Brassicasterol Campesterol Estigmasterol β-Sitosterol Δ-5-Avenasterol Δ-7- Estigmastenol Δ-7-Avenasterol 24-Metilencolesterol Campestanol Δ-7- Campesterol Otros esteroides	MA-13-AG <i>Método interno basado en COI/T.20/Doc. n.º 26</i>
Aceites de oliva Aceites de orujo	Ceras por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	COI/T.20/Doc. n.º 28
Aceites de oliva Aceites de orujo Materias grasas	Alcoholes alifáticos y triterpénicos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	COI/T.20/Doc. n.º 26
Aceites de oliva virgen y aceites de orujo sin refinar con bajas concentraciones de estigmastadienos	Estigmastadienos por cromatografía en columna y cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	COI/T.20/Doc. n.º 11
Aceites vegetales refinados	Esterenos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	COI/T.20/Doc. n.º 16
Aceites de oliva Aceites de orujo de oliva	Esteres metílicos de los ácidos grasos (incluidos isómeros trans de los ácidos grasos) por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	COI/T.20/Doc. n.º 33
	Esteres etílicos de los ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	COI/T.20/Doc. n.º 28

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO																																										
<p>Aceites vegetales y grasas comestibles</p> <p>Materias grasas</p> <p>Grasa extraída de alimentos</p>	<p>Esteres metílicos de los ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)</p> <table border="0"> <tr> <td>Ácido Butírico</td> <td>Ácido Estearico</td> </tr> <tr> <td>Ácido Caproico</td> <td>Ácido Oleico</td> </tr> <tr> <td>Ácido Caprilico</td> <td>Ácido Vaccénico cis</td> </tr> <tr> <td>Ácido Caprico</td> <td>Ácido Trans-Oleicos</td> </tr> <tr> <td>Ácido Decenoico</td> <td>Ácido Linoleico</td> </tr> <tr> <td>Ácido Undecanoico</td> <td>Ácidos Trans-Linoleicos</td> </tr> <tr> <td>Ácido Laurico</td> <td>Ácido Linoelaidico</td> </tr> <tr> <td>Ácido Lauroléico</td> <td>Ácido Linolenico</td> </tr> <tr> <td>Ácido Tridecanoico</td> <td>Ácido Gamma linolenico</td> </tr> <tr> <td>Ácido Mirístico</td> <td>Ácidos Trans-Linolénico</td> </tr> <tr> <td>Ácido Miristoleico</td> <td>Ácido Araquídico</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos C15 ramificados (iso y ante-iso)</td> <td>Ácido Gadoleico</td> </tr> <tr> <td>Ácido Pentadecanoico</td> <td>Ácido Eicosadienoico</td> </tr> <tr> <td>Ácido pentadecenoico</td> <td>Ácido Araquidónico</td> </tr> <tr> <td>Ácido iso-Palmítico</td> <td>Ácido Eicosapentaenoico</td> </tr> <tr> <td>Ácido Palmítico</td> <td>Ácido Behénico</td> </tr> <tr> <td>Ácido Palmitoleico</td> <td>Ácido Erúxico</td> </tr> <tr> <td>Ácidos grasos C17 ramificados (iso y ante-iso)</td> <td>Ácido Docosapentaenoico</td> </tr> <tr> <td>Ácido Margarico</td> <td>Ácido Docosahexaenoico</td> </tr> <tr> <td>Ácido Margaroleico</td> <td>Ácido Lignocérico</td> </tr> <tr> <td>Ácido iso-Esteárico</td> <td></td> </tr> </table>	Ácido Butírico	Ácido Estearico	Ácido Caproico	Ácido Oleico	Ácido Caprilico	Ácido Vaccénico cis	Ácido Caprico	Ácido Trans-Oleicos	Ácido Decenoico	Ácido Linoleico	Ácido Undecanoico	Ácidos Trans-Linoleicos	Ácido Laurico	Ácido Linoelaidico	Ácido Lauroléico	Ácido Linolenico	Ácido Tridecanoico	Ácido Gamma linolenico	Ácido Mirístico	Ácidos Trans-Linolénico	Ácido Miristoleico	Ácido Araquídico	Ácidos grasos C15 ramificados (iso y ante-iso)	Ácido Gadoleico	Ácido Pentadecanoico	Ácido Eicosadienoico	Ácido pentadecenoico	Ácido Araquidónico	Ácido iso-Palmítico	Ácido Eicosapentaenoico	Ácido Palmítico	Ácido Behénico	Ácido Palmitoleico	Ácido Erúxico	Ácidos grasos C17 ramificados (iso y ante-iso)	Ácido Docosapentaenoico	Ácido Margarico	Ácido Docosahexaenoico	Ácido Margaroleico	Ácido Lignocérico	Ácido iso-Esteárico		<p>MA-03-AG Rev. 12</p> <p><i>Método interno</i></p>
Ácido Butírico	Ácido Estearico																																											
Ácido Caproico	Ácido Oleico																																											
Ácido Caprilico	Ácido Vaccénico cis																																											
Ácido Caprico	Ácido Trans-Oleicos																																											
Ácido Decenoico	Ácido Linoleico																																											
Ácido Undecanoico	Ácidos Trans-Linoleicos																																											
Ácido Laurico	Ácido Linoelaidico																																											
Ácido Lauroléico	Ácido Linolenico																																											
Ácido Tridecanoico	Ácido Gamma linolenico																																											
Ácido Mirístico	Ácidos Trans-Linolénico																																											
Ácido Miristoleico	Ácido Araquídico																																											
Ácidos grasos C15 ramificados (iso y ante-iso)	Ácido Gadoleico																																											
Ácido Pentadecanoico	Ácido Eicosadienoico																																											
Ácido pentadecenoico	Ácido Araquidónico																																											
Ácido iso-Palmítico	Ácido Eicosapentaenoico																																											
Ácido Palmítico	Ácido Behénico																																											
Ácido Palmitoleico	Ácido Erúxico																																											
Ácidos grasos C17 ramificados (iso y ante-iso)	Ácido Docosapentaenoico																																											
Ácido Margarico	Ácido Docosahexaenoico																																											
Ácido Margaroleico	Ácido Lignocérico																																											
Ácido iso-Esteárico																																												
Leche, derivados y grasas lácteas	Composición relativa de ácidos grasos por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	ISO 15885 (FIL/IDF 184)																																										
Alimentos	Colesterol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) ($\geq 1 \text{ mg}/100 \text{ g}$)	MA-15-AG <i>Método interno basado en UNE-EN ISO 12228-1</i>																																										
<p>Leches y derivados lácteos Sustitutivos de la leche para regímenes especiales (preparados de soja y/o grasas vegetales)</p> <p>Grasas lácteas extraídas a partir de productos lácteos enriquecidos</p> <p>Leches y preparados infantiles para niños de corta edad</p>	<p>Ácidos grasos omega-3 y omega-6 por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)</p> <p>Ácido linoléico Ácido araquidónico Ácido linolénico Ácido eicosapentaenoico Ácido docosapentaenoico Ácido docosahexaenoico</p>	<p>MA-57-AG</p> <p><i>Método interno basado en ISO 23065 / IDF 211</i></p>																																										
<p>Aceites y grasas vegetales</p> <p>Alimentos (grasa extraída)</p>	<p>Ácido erúxico por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)</p> <p>($\geq 0,3 \text{ g}/\text{kg}$ de grasa)</p>	<p>MA-58-AG</p> <p><i>Método interno conforme a Reglamento (UE) 2015/705</i></p>																																										

UNIDAD DE TÉCNICAS INSTRUMENTALES Y CONTAMINANTES. (Bebidas alcohólicas)

Análisis físico-químicos

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sidras y cervezas	Grado alcohólico por densimetría electrónica	MA-35-BA <i>Método interno basado en OIV-MA-AS-312-01A</i>
Bebidas y mezclas hidroalcohólicas		MA-35-BA <i>Método interno basado en Reglamento (CE) nº 2870/2000 Anexo Num. 1 Método B</i>
Vinos y derivados		OIV-MA-AS-312-01A
Bebidas espirituosas		Reglamento (CE) nº 2870/2000 Anexo Num. 1 Método B
Tequila y bebidas alcohólicas		NMX-V-013-NORMEX Num. 6
Vinos y derivados Sidras Cervezas Bebidas espirituosas Bebidas refrescantes Zumos	Masa volúmica por densimetría electrónica	MA-36-BA <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-01A</i>
Vinos y derivados	Extracto seco mediante cálculo	OIV-MA-AS2-03B

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	OIV-MA-AS313-01
Cervezas Sidras		MA-13-BA <i>Método interno basado en OIV-MA-AS313-01</i>
Vinagres		OIV OENO 52
Vinos y derivados	Acidez volátil por volumetría	OIV-MA-AS313-02

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Sidras	Acidez volátil por arrastre de vapor y volumetría	MA-05-BA <i>Método interno basado en BOE-A-1980-16129 Anexo I punto 6</i>
Bebidas espirituosas	Acidez total, fija y volátil por volumetría	Reglamento (CE) nº 2870/2000 Anexo, Apdo III.3
	Sustancias volátiles (por cálculo)	Reglamento (CE) nº 2870/2000 Anexo, Apdo III.1
	Dióxido de azufre total por volumetría (método de Paul)	MA-04-BA <i>Método interno basado en OIV-MA-AS 323-04 A</i>
Bebidas refrescantes		MA-04-BA Método interno basado en BOE-A-1988-3039 Anexo I Punto 18(a)
Vinos y derivados		OIV-MA-AS 323-04 A2
Cervezas		MA-04-BA <i>Método interno basado en OIV-MA-AS 323-04 A2</i>
Sidras		MA-04-BA <i>Método interno basado en BOE-A-1980-16129 Anexo I punto 4</i>
Zumos de uva	Dióxido de azufre total por volumetría (método de Paul)	BOE-A-1988-11256 Anexo I Punto 21(a)
Zumos de frutas		BOE-A-1988-3039 Anexo I Punto 18(a)
Vinagres	Dióxido de azufre total por volumetría	OIV OENO 60
Bebidas espirituosas	Extracto seco total por gravimetría	Reglamento (CE) nº 2870/2000 Anexo Num. 2
Tequila y bebidas alcohólicas		NMX-V-017-NORMEX Apdo. 5

Análisis mediante métodos basados en técnicas ópticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Vinos	Turbidez por turbidimetría	MA-48-AC <i>Método interno basado en OIV-MA-AS2-08</i>
Bebidas refrescantes, horchatas, granizados y sorbetes Mermeladas, confituras y jaleas Zumos Bebidas espirituosas	Residuo seco soluble por refractometría	MA-16-BA <i>Método interno basado en BOE-A-1988-3039 Anexo I Num. 7</i>
Cerveza	Amargor por espectrofotometría UV-VIS	MA-42-BA <i>Método interno basado en EBC 9.8 Bitterness of beer (2020)</i>

Análisis mediante métodos basados en técnicas electroanalíticas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Bebidas refrescantes, horchatas, granizados y sorbetes Mermeladas, confituras y jaleas Conservas vegetales Zumos Vinos y derivados Bebidas espirituosas Cervezas Sidras	pH mediante potenciometría <i>(2,3 - 8,0 unidades de pH)</i>	MA-40-BA <i>Métodos internos basados en AOAC 981.12 OIV-MA-AS313-15</i>

Análisis en bebidas mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Bebidas espirituosas 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)	Reglamento (CE) nº 2870/2000 Anexo III Num.2 NMX-V-005-NORMEX Apdo 5
Vinos Sidras Bebidas derivadas de la manzana Vinagres	Metanol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	MA-02-BA <i>Método interno basado en OIV-MA-AS312-03A</i>
Bebidas “sin” o con “bajo contenido” en etanol	Etanol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID)	MA-34-BA <i>Método interno basado en EUR 18319 EN Anexo I</i>

UNIDAD DE TÉCNICAS INSTRUMENTALES Y CONTAMINANTES. DIVISIÓN DE CROMATOGRFÍA DE LÍQUIDOS

Análisis cualitativo mediante técnicas de enzimoimmunoensayo

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Frutos secos Cacahuets Especias Cereales y harinas Frutas desecadas	Determinación cualitativa de aflatoxinas por ELISA <i>Límites de detección, expresado como aflatoxinas totales (B₁, B₂, G₁, G₂):</i> <i>Cacahuets para consumo directo. Cereales y harinas. Frutos de cáscara arbóreos (distintos de almendras, pistachos, avellanas y nueces de Brasil). Frutas desecadas (excepto higos secos) y semillas oleaginosas: 2,0 µg/kg</i> <i>Especias. Avellanas y nueces de Brasil para consumo directo- Maíz y arroz. Higos secos: 5,0 µg/kg</i> <i>Cacahuets para tratamiento posterior. Almendras y pistachos: 8,0 µg/kg</i>	MA-42-HPLC <i>Método interno basado en Kit comercial (*)</i>

(*) La información sobre el kit concreto usado está disponible en el laboratorio

Análisis en alimentos mediante métodos basados en técnicas de cromatografía líquida

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos Bebidas	Azúcares por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (CL-RID) Fructosa Glucosa Sacarosa Maltosa Lactosa (≥ 0,010 g/ 100 ml) Muestras líquidas (≥ 0,25 g/ 100 g) Muestras sólidas (≥ 0,25 g/ 100 m)l Productos lácteos líquidos	MA-01-HPLC <i>Método interno basado en AOAC 980.13</i>
Alimentos	Determinación de polialcoholes por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (CL-RID) Eritritol Sorbitoles Manitol Xilitol Maltitoles (≥ 0,05 g/100ml) Alimentos líquidos (≥ 1,0 g/100g) Alimentos sólidos	MA-24-HPLC <i>Método interno basado en UNE-EN 15086</i>
Bebidas	Cafeína por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD) (≥ 10 mg/l)	MA-07-HPLC Rev. 13 <i>Método interno</i>
Tequila y demás bebidas alcohólicas	Furfural por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD)	NMX-V-004-NORMEX Apdo. 6
Alimentos Bebidas	Edulcorantes (ácido ciclámico y aspartamo) por cromatografía líquida con detector de índice de refracción (CL-RID) (≥ 100 mg/kg) Alimentos (≥ 10 mg/l) Bebidas (≥ 40 mg/kg) Productos lácteos	MA-05-HPLC Rev. 11 <i>Método interno</i>
	Edulcorantes (sacarina y acesulfamo K) por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD) (≥ 100 mg/kg) Alimentos (≥ 10 mg/l) Bebidas (≥ 40 mg/kg) Productos lácteos	MA-07-HPLC Rev. 13 <i>Método interno</i>
	Ácido ascórbico, eritórbito y cítrico por cromatografía líquida con detector de diodos en serie y espectrometría de masas (CL-DAD-MS) (≥ 50 mg/kg o mg/l)	MA-25-HPLC Rev. 3 <i>Método interno</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Alimentos (excepto salsas de mostaza) 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) (≥ 50 mg/kg) Alimentos (≥ 5 mg/l) Bebidas	MA-04-HPLC Rev. 18 <i>Método interno</i>
Bebidas Caramelos Golosinas Sorbetes y granizados	Colorantes hidrosolubles artificiales por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD) E-102 Tartracina E-104 Amarillo de quinoleína E-110 Amarillo anaranjado S E-122 Carmoisina E-124 Ponceau 4R E-129 Rojo Allura AC E-131 Azul patente V E-132 Indigotina E-133 Azul brillante FCF E-142 Verde Lisamina Límites de detección (E-102, E-104, E-110, E-122, E-124, E-129, E-132): 0,4 mg/l Muestras líquidas 4,0 mg/kg Muestras sólidas Límites de detección (E-131, E-133, E-142): 0,2 mg/l Muestras líquidas 2,0 mg/kg Muestras sólidas Límites de cuantificación: 1,0 mg/l Muestras líquidas 10,0 mg/kg Muestras sólidas	MA-02-HPLC Rev. 13 <i>Método interno</i>
Alimentos Bebidas a base de manzana	Patulina por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD) ($\geq 5,0$ μ g/kg)	MA-19-HPLC <i>Método interno conforme al Reglamento (CE) nº 401/2006 y sus posteriores modificaciones</i>
Alimentos a base de maíz	Fumonisinias por cromatografía líquida con detector simple cuadrupolo (CL-MS) Fumonisinina B ₁ Fumonisinina B ₂ (≥ 50 μ g/kg)	MA-15-HPLC <i>Método interno conforme al Reglamento (CE) nº 401/2006 y sus posteriores modificaciones</i>
Frutos secos Frutas desecadas Cacahuets Cereales Especias Alimentos infantiles	Aflatoxinas por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (CL-FLD) Aflatoxina B ₁ Aflatoxina G ₁ Aflatoxina B ₂ Aflatoxina G ₂ ($\geq 0,50$ μ g/kg) Frutos secos, frutas desecadas, cacahuets, cereales y especias ($\geq 0,05$ μ g/kg) Alimentos infantiles	MA-22-HPLC <i>Método interno conforme al Reglamento (CE) nº 401/2006 y sus posteriores modificaciones</i>

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Leche líquida y en polvo Preparados y alimentos de continuación para lactantes Alimentos de regímenes especiales para lactantes	Aflatoxina M ₁ por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (CL-FLD) ($\geq 0,005 \mu\text{g}/\text{kg}$)	MA-20-HPLC <i>Método interno conforme al Reglamento (CE) nº 401/2006 y sus posteriores modificaciones</i>
Vino Café Cereales Alimentos infantiles a base de cereales Especias Frutas desecadas	Ocratoxina A por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (CL-FLD) ($\geq 0,30 \mu\text{g}/\text{kg}$) Vino ($\geq 1,2 \mu\text{g}/\text{kg}$) Café ($\geq 0,50 \mu\text{g}/\text{kg}$) Cereales ($\geq 0,10 \mu\text{g}/\text{kg}$) Alimentos infantiles a base de cereales ($\geq 5,0 \mu\text{g}/\text{kg}$) Especias ($\geq 3,0 \mu\text{g}/\text{kg}$) Frutas desecadas	MA-13-HPLC <i>Método interno conforme al Reglamento (CE) nº 401/2006 y sus posteriores modificaciones</i>
Carnes y derivados cárnicos Pescados y derivados	Nitritos y nitratos por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD) ($\geq 10 \text{ mg}/\text{kg}$ en <i>nitrito sódico</i>) Carnes y derivados Pescados y derivados ($\geq 10 \text{ mg}/\text{kg}$ en <i>nitrate sódico</i>) Carnes y derivados ($\geq 20 \text{ mg}/\text{kg}$ en <i>nitrate sódico</i>) Pescados y derivados	MA-08-HPLC <i>Método interno basado en UNE-EN 12014-4</i>
Productos vegetales Alimentos infantiles	Nitratos por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD) ($\geq 182 \text{ mg}/\text{kg}$ en <i>ión nitrato</i>) Productos vegetales ($\geq 36 \text{ mg}/\text{kg}$ en <i>ión nitrato</i>) Alimentos infantiles	MA-08-HPLC <i>Método interno conforme al Reglamento (CE) nº 1882/2006</i>
Productos de la pesca y transformados. Vinos	Histamina por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (CL-FLD) ($\geq 10 \text{ mg}/\text{kg}$) Productos de la pesca ($\geq 1,0 \text{ mg}/\text{l}$) Vinos	MA-12-HPLC Rev. 19 <i>Método interno</i>
Moluscos bivalvos	Ácido domoico por cromatografía líquida con detector de diodos en serie (CL-DAD) ($\geq 1,25 \text{ mg}/\text{kg}$)	MA-23-HPLC <i>Método interno basado en J AOAC 1995; 78, Nº 2: 543-54</i>
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Triglicéridos con ECN42 (Diferencia entre el contenido teórico y los datos obtenidos por cromatografía líquida)	COI/T.20/Doc. n.º 20

UNIDAD DE TÉCNICAS DE ESPECTROMETRÍA. SECCIÓN TÉCNICAS DE ESPECTROMETRÍA

Análisis mediante métodos basados en técnicas cromatográficas

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
Mieles y jaleas Productos cárnicos Productos de la pesca Leche	Cloranfenicol por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (CL-MS/MS) $CC\alpha = 0,05 \mu\text{g}/\text{kg}$	MA-16-RP <i>Método interno conforme a Decisión 2002/657/CE</i>
Alimentos procesados, horneados y fritos Café y sucedáneos Alimentos infantiles a base de cereales	Acrilamida por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (CL-MS/MS) $(\geq 50 \mu\text{g}/\text{kg})$ <i>Café y sucedáneos, Patatas, Productos a base de cereales</i> $(\geq 30 \mu\text{g}/\text{kg})$ <i>Pan y panes especiales</i> $(\geq 20 \mu\text{g}/\text{kg})$ <i>Pan de Molde, Alimentos infantiles a base de cereales</i>	MA-17-RP <i>Método interno conforme al Reglamento (UE) 2017/2158</i>
Alimentos infantiles	Melamina por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (CL-MS/MS) $(\geq 0,05 \text{ mg}/\text{kg})$	UNE-EN 16858
Recipientes de melamina	<i>Simulante (ácido acético 3% v/v)</i> $(\geq 0,1 \text{ mg}/\text{kg})$	MA-32-RP <i>Método interno basado en UNE-EN 16858</i>
Aceites y grasas comestibles Carne de pescado y productos de la pesca Carne y derivados cárnicos	Determinación de hidrocarburos aromáticos policíclicos por cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (GC-MS/MS) Benzo (a) Antraceno $(\geq 0,90 \mu\text{g}/\text{kg})$ Benzo (a) Pireno $(\geq 0,90 \mu\text{g}/\text{kg})$ Benzo (b) Fluoranteno $(\geq 0,90 \mu\text{g}/\text{kg})$ Criseno $(\geq 0,90 \mu\text{g}/\text{kg})$	MA-18 RP <i>Método interno conforme a Reglamento (CEE) nº 333/2007 y sus posteriores modificaciones</i>
Cereales y Alimentos infantiles a base cereales	Alcaloides tropánicos (escopolamina y atropina) por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (CL-MS/MS) $(\geq 0,5 \mu\text{g}/\text{kg})$	MA-31-RP <i>Método interno basado en EURL-MP-method_004</i>

CCα: Límite de decisión según la Decisión de la Comisión 2002/657/CE (DOCE 221 de 17/08/2002)

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR					
Frutas y hortalizas con alto contenido en agua y alto contenido en ácido y agua Cereales y harinas Vinos (LPE) (1)					
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO					
MA-25-RP		<i>Método interno conforme a documento SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed</i>			
ENSAYO					
Residuos de plaguicidas por Cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (CG-MS-MS)					
1,1-dicloro-2,2-bis(4-etilfenil)etano	Clordano	EPN	Heptachlor-exo-epoxide	N-octyl bicycloheptene dicarboximide (MGK)	Prothiofos
2,4'-Methoxychlor	Clorfenapir	Espiromesifeno	Heptachloro	Norflurazon	Pyraclafos
2-Ceto-etofumesato	Clorfenvinfos	Etalfluralina	Hexaclorobenceno	Oxadiazón	Pyridaphenthion
2-Fenilfenol	Clorobencilato	Etion	Hexaclorociclohexano (HCH) alfa	Oxifluorfen	Quinalfós
3,4-Dichloroaniline	Clorobenside	Etofenprox	Hexaclorociclohexano (HCH) beta	Paclobutrazol	Quinoxifeno
4,4'-Methoxychlor olefin	Clorofensón	Etoprofos	Hexaclorociclohexano (HCH) delta	Paraoxón metilo	Sulfotep
4,4'-Dichlorobenzophenone	Clorotalonil	Fempropatrina	Hexaconazol	Paratión	Sulprofos
Acetocloro	Clorpirifos	Fenamidona	Imazalil	Paratión-metilo	Tau fluvalinato
Acrinatrina	Clorpirifós-metilo	Fenamifos	Iodofenphos	Penconazol	Tebuconazol
Aldrín y Dieldrín	Clorprofam	Fenarimol	Iprodiona	Pendimetalina	Tebufenpirad
Antraquinona	Clortal dimetil	Fenazaquina	Isocarbofos	Pentachloro-aniline	Tecnaceno
Atrazina	Clazolinato	Fenclorfos	Isodrin	Permetrin	Teflutrina
Azinfós-metilo	Cresoxim-metilo	Fenclorfos oxon	Isofenphos-methyl	Picolinafen	Terbacil
Benalaxil	Cumafós	Fenitrotión	Isopropalin	Piperonyl butoxide	Terbufos
Benfluralina	Cycloate	Fenson	Lambda-cihalotrina	Pirazofos	Terbutilacina
Bifentrina	Deltametrin	Fention	Lenacilo	Piridabén	Tetrachlorvinphos
Bromfenvinphos	Dialato	Fentoato	Leptophos	Pirimetanil	Tetraconazol
Bromofós-etilo	Diazinón	Fenvalerato (ncl.. Esfenvalerato)	Lindano	Pirimicarb	Tetradifón
Bromophos	Dichlofluanid	Fluacifop-P	Malatión	Pirimifos-metil	Tetrametrin
Bromopropilato	Diclorán	Flucitrinato	Mecarbam	Pirimiphos-ethyl	Tolclofos metil
Bupirimato	Diclorvos	Fludioxonilo	Metacrifós	Piriproxifén	Tolilfluanida
Buprofecina	Dietofencarb	Fluquinconazol	Metalaxilo	Pretilachlor	Transfluthrin
Carbophenothion	Difenilamina	Fluridone	Metazacloro	Procimidona	trans-Nonachlor
Carfentrazona-etilo	Difenoconazol	Flusilazol	Metidatión	Procloraz	Triadimefón
Chlorthiophos	Dimetacloro	Flutolanil	Metolacloro	Profenofós	Triadimenol
Ciflutrin	Dimetoato	Flutriafol	Metoxicloro	Profluralin	Trialato
Cipermetrina	Diphenamid	Fonofos	Mevinfós	Propanil	Triazofos
Ciproconazol	Disulfoton	Forato	Miclobutanil	Propargita	Triciclazol
Ciprodinilo	Edifenphos	Fosalón	Mirex	Propiconazol	Trifloxistrobina
cis-Nonachlor	Endosulfan	Fosmet	Nitralin	Propisocloro	Triflumizol
Clomazona	Endrin	Ftalimida	Nitrofenó	Propizamida	Trifluralina
					Vinclozolina

⁽¹⁾ "El Laboratorio dispone de una Lista Pública de Ensayo (LPE) a disposición del cliente, indicando las matrices concretas según se establece en la Nota Técnica 19 de ENAC".

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR					
Frutas y hortalizas con alto contenido en agua y alto contenido en ácido y agua Cereales y harinas Vinos (LPE) ⁽¹⁾					
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO					
MA-27-RP		<i>Método interno conforme a documento SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed</i>			
ENSAYO					
Residuos de plaguicidas por Cromatografía de líquidos con detector de espectrometría de masas (CL-MS-MS)					
Acefato	Cloroxurón	Fenamifos sulfona	Indoxacarbo	Monolinurón	Sethoxydim
Acetamiprid	Clotianidina	Fenamifos sulfóxido	Ipconazol	Neburon	Siduron
Aldicarb (incl. A.sulfóxido y A.sulfona)	Cyflurón	Fenbuconazol	Iprovalicarb	Nitenpyram	Simetryn
Ametryn	Demetón-S-metilsulfona	Fenhexamida	Isopirazam	Nuarimol	S-Metolacloro
Aminocarb	Demetón-S-Metilsulfóxido	Fenobucarb	Isoprocab	Ometoato	Sulfentrazone
Azoxistrobina	Diclobutrazol	Fenoxicarb	Isoprotiolo	Oxadixilo	Tebuthiuron
Bendiocarb	Diclorvos	Fenpiroximato	Isoproturón	Oxamil	Temephos
Benzoato de emamectina B1a	Dicrotophos	Fenpropimorfo	Ivermectin	Pencicurón	Terbumeton
Benzoindiflupir	Diflubenzurón	Fenuron	Linurón	Pentiopirad	Terbutilacina
Benzoimidazole	Dimoxistrobina	Fonicamid	Maetrafenona	Picoxistrobina	Terbutryn
Bifenazato	Diniconazol	Fluacifop-butyl	Mandipropamid	Pimetrozina	Thidiazuron
Bifenazato-diazeno	Dinotefuran	Flubendiamida	Mefenacet	Piraclostrobina	Tiabendazol
Bitertanol	Dioxacarb	Flufenacet	Mepanipirima	Piriofenona	Tiacloprid
Bromuconazol	Disulfoton sulfona	Fluometurón	Mepronilo	Profam	Tiametoxam
Butafenacil	Disulfoton sulfóxido	Fluopicolide	Metabenziazurón	Promecarb	Tiobencarb
Butoxycarboxim	Diurón	Fluopiram	Metaflumizona	Prometon	Tiodicarb
Cadusafos	Epoxiconazol	Fluoxastrobina	Metamidofos	Prometryn	Tiofanato metilo
Carbaril	Eprinomectin	Forclorfenurón	Metconazol	Propamocarb	Triclorfón
Carbendazina	Espinetoram	Formetanato	Methoprotryne	Propaquizafop	Triflumurón
Carbetamida	Espirodiclofeno	Fosmet oxon	Metiocarb	Propoxur	Triticonazol
Carboxina	Espiroxamina	Fostiazato	Metiocarb sulfona	Proquinazid	Vamidothion
Ciazofamida	Etaconazole	Foxim	Metiocarb sulfóxido	Prosulfocarb	Zoxamida
Ciflufenamida	Ethiofencarb	Furalaxyl	Metobromuron	Protioconazol	
Ciromazina	Etirimol	Furatiocarb	Metomilo	Pyracarbolid	
Cletodim	Etofumesato	Halofenozide	Metribucina	Pyridalyl	
Clorantroliprole	Etoazol	Hexitiazox	Mexacarbate	Rotenona	
Clorotolurón	Famoxadona	Imidacloprid	Monocrotofos	Secbumeton	

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	
Pescados y crustáceos Frutas y hortalizas con alto contenido en agua y alto contenido en ácido y agua <i>(LPE)</i> ⁽¹⁾	Leche y productos lácteos
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO	
MA-24-RP	<i>Método interno conforme a documento SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed</i>
ENSAYO	
Compuestos de amonio cuaternario por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (CL-MS/MS)	
Cloruro de Benzalconio (BAC, C8, C10, C12, C14, C16, C18)	Cloruro de didecildimetilamonio (DDAC, C8, C10, C12)

⁽¹⁾ "El Laboratorio dispone de una Lista Pública de Ensayo (LPE) a disposición del cliente, indicando las matrices concretas según se establece en la Nota Técnica 19 de ENAC".

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR					
Aceite de Oliva					
Miel					
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO					
MA-25-RP		<i>Método interno conforme a documento SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed</i>			
ENSAYO					
Residuos de plaguicidas por Cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (CG-MS/MS)					
Aceite de Oliva					
<i>(≥ 0,01 mg/kg)</i>					
1,1-dicloro-2,2-bis(4-etilfenil)etano	Clorfenvinfós	Etion	Hexaclorociclohexano (HCH) beta	Oxifluorfen	Pyraclifos
2-Fenilfenol	Clorobencilato	Etofenprox	Hexaclorociclohexano (HCH) delta	Paclobutrazol	Pyridaphenthion
2,4'-Methoxychlor	Clorobenside	Etoprofos	Hexaconazol	Paratión	Quinalfós
4,4'-Dichlorobenzophenone	Clorofensón	Etridiazol	Hexazinone	Paratión-metilo	Quinoxifeno
Acetocloro	Clorotalonil	Fempropatrina	Imazalil	Penconazol	Sulfotep
Acrinatrina	Clorpirifos	Fenamidona	Iodofenfos	Pendimetalina	Sulprofos
Alacloro	Clorpirifós-metilo	Fenamifos	Iprodiona	Pentachloro-aniline	Tau fluvalinato
Aldrín y Dieldrín	Clorprofam	Fenarimol	Isodrin	Permetrin	Tebuconazol
Antraquinona	Clortal dimetil	Fenclorfos	Isofenfos-methyl	Oxadiazón	Tebufenpirad
Atrazina	Clozolinato	Fenitrotión	Isopropalin	Piperonyl butoxide	Tecnaceno
Azinfós-metilo	Cresoxim-metilo	Fenson	Lambda-cihalotrina	Pirazofos	Teflutrina
Benalaxil	Cumafós	Fention	Lenacilo	Piridabén	Terbacil
Benfluralina	Cycloate	Fentoato	Leptophos	Pirimetanil	Terbufos
Bifentrina	Dialato	Fipronil	Lindano	Pirimicarb	Terbutilacina
Bromfenvinphos	Diazinón	Fluacifop-P	Malatión	Pirimifos-metil	Tetrachlorvinphos
Bromofós-etilo	Dichlofluanid	Fludioxonilo	Mecarbam	Pirimiphos-ethyl	Tetraconazol
Bromophos	Dietofencarb	Fluquinconazol	Metalaxilo	Piriproxifén	Tetradifón
Bromopropilato	Difenilamina	Fluridone	Metazacloro	Pretilachlor	Tolclofos metil
Bupirimato	Dimetacloro	Flusilazol	Metidatión	Procimidona	Tolilfluanida
Buprofecina	Dimetoato	Flutolanil	Metolacloro	Procloraz	Transfluthrin
Carfentrazona-etilo	Diphenamid	Flutriafol	Metoxicloro	Prodiamine	Triadimefón
Chlorthiophos	Disulfoton	Folpet	Miclobutanil	Profenofós	Triadimenol
Ciflutrin	Edifenfos	Forato	Mirex	Profluralin	Trialato
Cipermetrina	Endosulfan	Fosalón	Nitralin	Propacloro	Triazofos
Ciproconazol	Endrin	Fosmet	Nitrofenó	Propanil	Triciclazol
Ciprodinilo	Endrin ketone	Heptachlor-exo-epoxide	N-octyl bicycloheptene dicarboximide (MGK)	Propiconazol	Trifloxistrobina
Clomazona	EPN	Heptacloro	cis-Nonachlor	Propisocloro	Triflumizol
Clordano	Espiromesifeno	Hexaclorobenceno	trans-Nonachlor	Propizamida	Trifluralina
Clorfenapir	Etalfluralina	Hexaclorociclohexano (HCH) alfa	Norflurazon	Prothiofos	Vinclozolina

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR					
Aceite de Oliva					
Miel					
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO					
MA-25-RP		<i>Método interno conforme a documento SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed</i>			
ENSAYO					
<i>Residuos de plaguicidas por Cromatografía de gases con detector de espectrometría de masas (CG-MS/MS)</i>					
Miel					
<i>(≥ 0,01 mg/kg)</i>					
2-Fenilfenol	Clorfenapir	EPN	Heptachlor-exo-epoxide	Paratión-metilo	Tau fluvalinato
1,1-dicloro-2,2-bis(4-etilfenil)etano	Clorfenvinfos	Espiromesifeno	Heptacloro	Penconazol	Tebuconazol
3,5-dichloranilina	Clorobencilato	Etafluralina	Hexaclorobenceno	pentachloro-aniline	Tebufenpirad
4,4'-Dichlorobenzophenone	Clorobenside	Etion	Hexaclorociclohexano (HCH) alfa	Permetrin	Tecnaceno
4,4'-Methoxychlor olefin	Clorofensón	Etofenprox	Hexaclorociclohexano (HCH) beta	Piperonyl butoxide	Teflutrina
Acetocloro	Clorotalonil	Etoprofos	Hexaclorociclohexano (HCH) delta	Pirazofos	Terbacil
Acrinatrina	Clorpirifos	Fempropatrina	Hexaconazol	Piridabén	Terbufos
Aldrin	Clorpirifós-metilo	Fenamidona	Imazalil	Pirimetanil	Terbutilacina
Antraquinona	Clorprofam	Fenamifos	Iodofenphos	Pirimicarb	Tetrachlorvinphos
Atrazina	Clortal dimetil	Fenarimol	Isodrin	Pirimifos-metil	Tetraconazol
Azinfós-metilo	Clozolinato	Fenazaquina	Isofenphos-methyl	Pirimiphos-ethyl	Tradifón
Benalaxil	Cresoxim-metilo	Fenclorfos	Lambda-cihalotrina	Piriproxifén	Tetramethrin
Benfluralina	Cycloate	Fenitrotión	Lenacilo	Pretilachlor	Tolclofos metil
Bifentrina	Deltametrin	Fenson (fenizon)	Leptophos	Procimidona	Tolilfluanida
Bromfenvinphos	Dialato	Fention	Lindano	Procloraz	Transfluthrin
Bromofós-etilo	Diazinón	Fentoato	Malatión	Profenofós	Trans-Nonachlor
Bromophos	Dichlofluanid	Fenvalerato (incl. Esfenvalerato)	Metacrifós	Profluralin	Triadimefón
Bromopropilato	Diclorán	Fluazifop-butyl	Metalaxilo	Propanil	Triadimenol
Bupirimato	Diclorvos	Flucitrinato	Metazacloro	Propargita	Trialato
Buprofecina	Dietofencarb	Fludioxonilo	Metidatión	Propiconazol	Triazofos
Carbophenothion	Difenamide	Fluquinconazol	Metolacloro	Propisocloro	Triciclazol
Chlorthiophos	Difenilamina	Fluridone	Metoxicloro	Propizamida	Trifloxistrobina
Ciflutrin	Difenoconazol	Flusilazol	Mevinfós	Prothiofos	Triflumizol
Cipermetrina	Dimetacloro	Flutolanil	Miclobutanil	Pyraclorfos	Trifluralina
Ciproconazol	Dimetoato	Flutriafol	Mirex	Pyridaphenthion	Vinclozolina
Ciprodinilo	Disulfoton	Fonofos	N-octyl bicycloheptene dicarboximide (MGK)	Quinalfós	
Cis-Nonachlor	Edifenphos	Forato	Norflurazon	Quinoxifeno	
Clomazona	Endosulfan	Fosalón	Oxadiazón	Sulfotep	
Clordano	Endrin	Fosmet	Pacloutrazol	Sulprofos	

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR					
Aceite de Oliva Miel					
NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO					
MA-27-RP		<i>Método interno conforme a documento SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed</i>			
ENSAYO					
Residuos de plaguicidas por Cromatografía de líquidos con detector de espectrometría de masas (CL-MS/MS)					
Aceite de Oliva					
<i>(≥ 0,01 mg/kg)</i>					
3-hidroxi-carbofurano	Carboxina	Etoxazol	Iprovalicarb	Mevinfós	Rotenona
Acefato	Clorotolurón	Fenbuconazol	Isoprocab	Mexacarbate	Secbumeton
Acetamiprid	Cloroxurón	Fenobucarb	Isoproturón	Monolinurón	Siduron
Aldicarb (incl. A.sulfóxido y A.sulfona)	Clotianidina	Fenoxicarb	Linurón	Nitenpyram	Simetryn
Ametryn	Cycluron	Fenuron	Mandipropamid	Ometoato	Tebuthiuron
Azoxistrobina	Dicrotofos	Flonicamid	Mefenacet	Oxamil	Terbumeton
Bendiocarb	Dimetomorfo	Flufenacet	Mepronilo	Picoxistrobina	Terbutryn
Benzoximate	Dimoxistrobina	Fluometurón	Metabenziazurón	Piraclostrobina	Tiacloprid
Bifenazato	Dinotefuran	Fluoxastrobina	Metconazol	Promecarb	Tiametoxam
Butafenacil	Dioxacarb	Forclorfenurón	Metiocarb	Prometon	Tiobencarb
Butoxycarboxim	Diurón	Furalaxyl	Metobromuron	Prometryn	Vamidothion
Carbendazina	Ethiofencarb	Furatiocarb	Metomilo	Propargita	Zoxamida
Carbetamida	Etirimol	Halofenozide	Methoprotryne	Propoxur	
Carbofurano	Etofumesato	Imidacloprid	Metoxifenozida	Pyracarbolid	
Miel					
<i>(≥ 0,01 mg/kg)</i>					
3-hidroxi-carbofurano	Ciromazina	Espiroxamina	Furalaxyl	Metobromuron	Pyracarbolid
Acefato	Cletodim	Etaconazole	Furatiocarb	Metomilo	Rotenona
Acetamiprid	Clorantraniliprole	Ethiofencarb	Halofenozide	Metribucina	Secbumeton
Aldicarb (incl. A.sulfóxido y A.sulfona)	Clorotolurón	Etirimol	Hexitiazox	Mexacarbate	Siduron
Ametryn	Cloroxurón	Etofumesato	Imidacloprid	Monolinurón	Simetryn
Aminocarb	Clotianidina	Etoxazol	Indoxacarb	Neburon	Sulfentrazone
Azoxistrobina	Cycluron	Famoxadona	Ipconazol	Nitenpyram	Tebuthiuron
Bendiocarb	Diclobutrazol	Fenbuconazol	Iprovalicarb	Nuarimol	Temephos
Benzoato de emamectina B1a	Diclorvos	Fenhexamida	Isoprocab	Ometoato	Terbumeton
Benzoximate	Dicrotophos	Fenobucarb	Isoproturón	Oxadixilo	Terbutryn
Bifenazato	Diflubenzurón	Fenoxicarb	Ivermectin	Oxamil	Thidiazuron
Bitertanol	Dimoxistrobina	Fenpiroximato	Linurón	Picoxistrobina	Tiacloprid
Bromuconazol	Diniconazol	Fenpropimorfo	Mandipropamid	Pimetrozina	Tiametoxam
Butafenacil	Dinotefuran	Fenuron	Mefenacet	Piraclostrobina	Tiobencarb
Butoxycarboxim	Dioxacarb	Flonicamid	Mepanipirima	Profam	Triclorfón
Carbendazina	Diurón	Flufenacet	Mepronilo	Promecarb	Triflumurón
Carbetamida	Epoxiconazol	Fluometurón	Metabenziazurón	Prometon	Triticonazol
Carbofurano	Eprinomectin	Fluoxastrobina	Metconazol	Prometryn	Vamidothion
Carboxina	Espineteram	Forclorfenurón	Methoprotryne	Propargita	Zoxamida
Ciazofamida	Espirodiclofeno	Formetanato	Metiocarb	Propoxur	

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.