

Fecha de aprobación:-01/03/2023

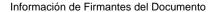
Página 1 de 11

Nota. Esta relación forma parte de la cartera de servicios - ensayos disponibles del Laboratorio de Salud Pública y se completa con el Anexo Técnico del expediente de ENAC nº215/LE406 (Ensayos en sector agroalimentario) y con el Anexo Técnico del expediente de ENAC nº 215/LE1915 (Ensayos de medioambiente).

ÍNDICE. RELACIÓN DE GRUPOS

1. Aceites y grasas comestibles. Fracción grasa
2. Aguas
3. Bebidas alcohólicas, cervezas, vinagres
4. Carnes y derivados
5. Conservas
6. Elementos químicos en alimentos
7. Leche y productos lácteos

8. Microbiología de alimentos
9. Organismos Genéticamente Modificados
10. Pescados y productos derivados de la pesca
11. Residuos en alimentos
12. Salsas, sopas y caldos deshidratados
13. Parasitología
14. Zumos











Fecha de aprobación:-01/03/2023

Página 2 de 11

1. ACEITES Y GRASAS. FRACCIÓN GRASA						
MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO/TÉCNICA	MÉTODO DE ENSAYO	BASADO EN	RANGO DE TRABAJO	SECCIÓN/ DIVISIÓN	
Aceites y grasas	Determinación de la materia insaponificable por gravimetría	UNE EN-ISO 3596		0,5-35 g/kg	AG	
	Determinación del ácido butírico por CG-FID con patrón interno (Valeriato de metilo)	Procedimiento interno MA-51-AG	AOAC Official Method 990.27, Butyric Acid in Fats containing Butterfat. Documentación BCR 164	1,5–4,0 g / 100 g	AG	
Productos lácteos (grasa extraída)	Determinación de la composición de triglicéridos como medio de detección de grasas extrañas, por CG -FID	Procedimiento interno MA-56-AG	Reglamento CE 273 / 2008, Anexo XX	Límites de detección: Fórmula general: 5 % Fórmulas específicas: Soja, girasol, oliva, colza, linaza, germen de trigo y germen de maíz: 2,0 % Aceites de coco y de algodón: 3,0 % Manteca de cerdo: 2,7 % Manteca de palma y de palmiste: 4,5% Sebo de vacuno: 5,2 % Aceite hidrogenado de pescado: 5,4 %	AG	









Fecha de aprobación:-01/03/2023

Página 3 de 11

2. AGUAS					
MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO/TÉCNICA	MÉTODO DE ENSAYO	BASADO EN	RANGO DE TRABAJO	SECCIÓN/ DIVISIÓN
Aguas de consumo Aguas continentales tratadas y no tratadas	Olor	Procedimiento interno MA-38-AC	OM 01.07.87, BOE nº 163, 09.07.87	No aplica	AC
	Ácido isocianúrico por espectrofotometría UV-V	Procedimiento interno MA-45-AC	Espectrofotometría UV	5,0 – 200 mg/l	AC
Aguas de piscina	Bromo por volumetría	Procedimiento interno MA-44-AC	Volumetría redox	0,22 – 11 mg/l	AC
3. BEBIDAS	S ALCOHÓLICAS, CERVEZAS Y VIN	IAGRES			
MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO/TÉCNICA	MÉTODO DE ENSAYO	BASADO EN	RANGO DE TRABAJO	SECCIÓN/ DIVISIÓN
Bebidas alcohólicas	Intensidad del Color por espectrofotometría UV-V	Procedimiento interno MA-28-BA	OIV-MA-BS-26	0,20 - 1,70 u.A.	ВА
	Vainillina y siringaldehído por UHPLC	Procedimiento interno MA-26-HPLC	Cromatografía de Líquidos	0,10 - 10,0 mg/l	HPLC









Fecha de aprobación:-01/03/2023

Página 4 de 11

4. CARNES	/ DERIVADOS CÁRNICOS				
MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO/TÉCNICA	MÉTODO DE ENSAYO	BASADO EN	RANGO DE TRABAJO	SECCIÓN/ DIVISIÓN
	Cloruros por volumetría	Procedimiento interno MA-05-COMP	Volumetría	0,05- 10,0 %, m/m	COMP
Carnes y derivados cárnicos	Colorantes hidrosolubles por TLC: E-102, E-104, E-110, E-122, E-123, E-124, E-127, E-128, E-129, E-131, E-133, E-142	Procedimiento interno MA-09-COMP	Cromatografía en capa fina	LOD: 10 mg/kg	COMP
Músculo de bovinos, ovinos, porcinos y aves	Técnica de cribado de residuos de antibacterianos en alimentos por inhibición de <i>Geobacillus</i> stearothermophilus	Procedimiento interno MA-50-PARA	Kit Explorer de Zeulab	n.a	PARA
5. CONSERV	AS				
MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO/TÉCNICA	MÉTODO DE ENSAYO	BASADO EN	RANGO DE TRABAJO	SECCIÓN/ DIVISIÓN
Concentra	Espacio libre cabeza de bote	Procedimiento interno MA-78-COMP	CICC, 1999	n.a.	СОМР
Conservas	Sólidos solubles (° Brix)	Procedimiento interno MA-16-BA	CICC, 1999	0– 50 °Brix	ВА
6. ELEMENT	OS QUÍMICOS EN ALIMENTOS				
MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO/TÉCNICA	MÉTODO DE ENSAYO	BASADO EN	RANGO DE TRABAJO	SECCIÓN/ DIVISIÓN
Alimentos	Yodo por ICP-MS	Procedimiento interno MA-57-AA	ICP-MS	≥0,15 mg/kg	EA
Alimentos	Metil-Hg por HPLC-ICP-MS	Procedimiento interno MA-58-AA	HPLC-ICP-MS	≥0,010 mg/kg	EA

Información de Firmantes del Documento

PALOMA BERENGUER FENTE - ADJUNTA A DEPARTAMENTO DEL LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA URL de Verificación: https://servpub.madrid.es/VECSV_WBCONSULTA/VerificarCove.do









Fecha de aprobación:-01/03/2023

Página 5 de 11

7. LECHE Y	7. LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS							
MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO/TÉCNICA	MÉTODO DE ENSAYO	BASADO EN	RANGO DE TRABAJO	SECCIÓN/ DIVISIÓN			
Leche pasteurizada, esterilizada y UHT	Estabilidad al alcohol de 68º	Procedimiento interno MA-52-COMP	Coagulación por el alcohol	n.a.	COMP			
Leche cruda, desnatada, tratada térmicamente y en polvo de vaca, de oveja y de cabra.	Técnica de cribado de residuos de antibacterianos en leche por inhibición de Geobacillus stearothermophilus	Procedimiento interno MA-49-PARA	Kit Eclipse Farm 3G de Zeulab	n.a	PARA			
8. MICROBIC	DLOGÍA DE ALIMENTOS							
MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO/TÉCNICA	MÉTODO DE ENSAYO	BASADO EN	RANGO DE TRABAJO	SECCIÓN/ DIVISIÓN			
Alimentos	Detección de Salmonella spp mediante reacción en cadena de la polimerasa (PCR) a tiempo real	Procedimiento interno MA-30-BM	qPCR	LOD: 4,1 ufc/25g	ВМ			
Moluscos bivalvos	Detección de norovirus en moluscos bivalvos, mediante reacción en cadena de la polimerasa (PCR) a tiempo real	Procedimiento interno MA-49-BM	Norma ISO 15216-1 (RT-qPCR)	n.a.	ВМ			









Fecha de aprobación:-01/03/2023

Página 6 de 11

9. ORGANISMOS GENÉTICAMENTE MODIFICADOS (TECNICAS PCR)						
MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO/TÉCNICA	MÉTODO DE ENSAYO	BASADO EN	RANGO DE TRABAJO	SECCIÓN/ DIVISIÓN	
Alimentos con contenido vegetal	Cuantificación de p-35S/Tnos en maíz modificado genéticamente mediante PCR a tiempo real. Detección de maíz (gen hmg) mediante PCR a tiempo real.	Procedimiento interno MA-31-BM	qPCR	LOQ: 0,1 %	ВМ	
	Cuantificación de p-35S/Tnos en soja modificada genéticamente mediante PCR a tiempo real. Detección de soja (gen lectin) mediante PCR a tiempo real.	Procedimiento interno MA-32-BM	qPCR	LOQ: 0,1 %	ВМ	
	Cuantificación de soja genéticamente modificada Roundup Ready mediante PCR a tiempo real.	Procedimiento interno MA-51-BM	qPCR	LOQ: 0,1 %	ВМ	
	Cuantificación de maíz modificado genéticamente Bt11 mediante PCR a tiempo real	Procedimiento interno MA-34-BM	qPCR	LOQ: 0,1 %	ВМ	









Fecha de aprobación:-01/03/2023

Página 7 de 11

10. PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA						
MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO/TÉCNICA	MÉTODO DE ENSAYO	BASADO EN	RANGO DE TRABAJO	SECCIÓN/ DIVISIÓN	
Pescados y derivados	Formaldehído por Espectrofotometría UV-V	Procedimiento interno MA-84-COMP	Destilación y espectrofotometría UV- VIS	5 – 140 mg/kg	СОМР	
	Nitrógeno básico volátil total (NBVT) por volumetría	Procedimiento interno MA-17-COMP	Destilación y valoración ácido- base	5 -100 mg de N por 100 g	СОМР	
	Colorantes hidrosolubles por TLC: E-102, E-104, E-110, E-122, E-123, E-124, E-127, E-128, E-129, E-131, E-133, E-142	Procedimiento interno MA-09-COMP	Cromatografía en capa fina	LOD: 10 mg/kg	СОМР	
	Identificación de especies de pescado mediante PCR a tiempo final y PCR a tiempo real:					
	Epinephelus guaza	Procedimiento interno MA-36-BM, MA-37-BM	PCR	n.a	ВМ	
Pescados frescos,	Epinephelus spp	Procedimiento interno MA-37-BM	PCR	n.a	ВМ	
congelados o procesados	Lates niloticus	Procedimiento interno MA-36-BM, MA-37-BM	PCR	n.a	ВМ	
	Polyprion americanus	Procedimiento interno MA-36-BM, MA-37-BM	PCR	n.a	ВМ	
	Solea solea	Procedimiento interno MA-39-BM	PCR	n.a	ВМ	









Fecha de aprobación:-01/03/2023

Página 8 de 11

10. PESCADOS Y PRODUCTOS DE LA PESCA						
	Reinhardtius hypoglossoides	Procedimiento interno MA-39-BM	PCR	n.a	ВМ	
	Thunnus thynnus	Procedimiento interno MA-40-BM	PCR	n.a	ВМ	
	Thunnus alalunga	Procedimiento interno MA-41-BM	PCR-RT	n.a	ВМ	
	Thunnus albacares	Procedimiento interno MA-41-BM	PCR-RT	n.a	ВМ	
	Merluccius spp	Procedimiento interno MA-57-BM	PCR	n.a	ВМ	
	Merluccius capensis		PCR	n.a	ВМ	
	Merluccius merluccius		PCR	n.a	ВМ	
	Merluccius australis		PCR	n.a	ВМ	
	Merluccius paradoxus		PCR	n.a	ВМ	
-	Gadus morhua	Procedimiento interno MA-61-BM	PCR-RT	n.a	ВМ	
	Gadus spp	Procedimiento interno MA-58-BM	PCR	n.a	ВМ	





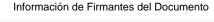




Fecha de aprobación:-01/03/2023

Página 9 de 11

10.RESIDUOS						
MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO/TÉCNICA	MÉTODO DE ENSAYO	BASADO EN	RANGO DE TRABAJO	SECCIÓN/ DIVISIÓN	
Alimentos de origen animal y productos vegetales con alto contenido graso	Residuos de plaguicidas por GC- MS/MS y LC-MS/MS	Procedimientos internos MA-25-RP y MA-27-RP	UNE-EN 15662	LQ: 0,010 mg/kg (genérico) LQ: 0,0008 mg/kg y 0,004 mg/kg (algunos RP)	RP	
12. SALSAS	S, SOPAS Y CALDOS DESHIDRATAD	os				
MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO/TÉCNICA	MÉTODO DE ENSAYO	BASADO EN	RANGO DE TRABAJO	SECCIÓN/ DIVISIÓN	
Salsas de mesa	Determinación de ºBrix por refractometría	Procedimiento interno MA-16-BA	Refractometría	0-50 °Brix	ВА	
	Acidez acética por volumetría	Procedimiento interno MA-34-AG	AOAC Official Method 920.174	0,1 – 5,0 % en ácido acético	AG	











Fecha de aprobación:-01/03/2023

Página 10 de 11

13.PARASITOLOGÍA						
MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO/TÉCNICA	MÉTODO DE ENSAYO	BASADO EN	RANGO DE TRABAJO	SECCIÓN/ DIVISIÓN	
Productos vegetales	Formas parasitarias	Procedimiento interno MA-35-PARA	Flotación y microscopía	n.a.	PARA	
Alimentos frescos y envasados, platos y comidas preparadas	Detección de cuerpos extraños: insectos, parásitos y otros materiales extraños por observación visual	Procedimiento interno MA-46-PARA	Inspección visual	n.a	PARA	
Frutas y hortalizas frescas	Detección de formas parasitarias en frutas y hortalizas frescas por sedimentación	Procedimiento interno MA-61-PARA	Sedimentación y microscopia	n.a	PARA	
Leche cruda de vaca, oveja y cabra y queso fresco	Detección de anticuerpos frente a Brucella (prueba del anillo)	Procedimiento interno MA-25-PARA	Real Decreto 1533/1991 Art 8.4.1 Real Decreto 2611/1996 Anexo 2, Punto 2.4.	LOD: 1,92 UI/mL para leche cruda de vaca 1,89 UI/mL para leche cruda de oveja y cabra 2,27 UI/mL para queso fresco	PARA	









Fecha de aprobación:-01/03/2023

Página 11 de 11

14.ZUMOS					
MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO/TÉCNICA	MÉTODO DE ENSAYO	BASADO EN	RANGO DE TRABAJO	SECCIÓN/ DIVISIÓN
Zumos de uva	Acidez total por volumetría	Orden 27/04/88 Anexo I, apdo 4	M.O.A.	1-10 g /l ácido tartárico	ВА
Zumos de frutas	Acidez total por volumetría	Orden 29/01/88 Anexo I, apdo 5	M.O.A.	1-10 g/l ácido cítrico	BA

Aprobado, Jefa de Departamento Pilar Jiménez Navarro



