

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	10. Residuos en alimentos
2. Aguas	11. Salsas, sopas y caldos deshidratados
3. Bebidas alcohólicas, cervezas, vinagres	12. Parasitología
4. Carnes y derivados	13. Zumos
5. Conservas	14. Suelos
6. Elementos químicos en alimentos	15. Semillas oleaginosas y derivados
7. Microbiología de alimentos	16. Tabaco y productos a base de hierbas para fumar
8. Organismos Genéticamente Modificados	
9. Pescados y productos derivados de la pesca	

Información de Firmantes del Documento

PALOMA BERENGUER FENTE - JEFA DE SERVICIO DEL LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA
URL de Verificación: https://csv.madrid.es/VECSV_WBCONSULTA/VerificarCove.do

Fecha Firma: 27/02/2026 15:45:05
CSV : C4HD5ENJAVZ7R3ZR



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
Productos lácteos (grasa extraída)	Determinación del ácido butírico por CG-FID con patrón interno (Valeriato de metilo)	Procedimiento interno MA-51-AG	AOAC Official Method 990.27, <i>Butyric Acid in Fats containing Butterfat. Documentación BCR 164</i>	1,5–4,0 g / 100 g	AG
	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

Información de Firmantes del Documento

PALOMA BERENGUER FENTE - JEFA DE SERVICIO DEL LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA
 URL de Verificación: https://csv.madrid.es/VECSV_WBCONSULTA/VerificarCove.do

Fecha Firma: 27/02/2026 15:45:05
 CSV : C4HD5ENJAVZ7R3ZR



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
Aguas de piscina	Ácido isocianúrico por espectrofotometría UV-V	Procedimiento interno MA-45-AC	Espectrofotometría UV	5,0 – 200 mg/l	AC
	Bromo por volumetría	Procedimiento interno MA-44-AC	Volumetría redox	0,22 – 11 mg/l	AC
3. BEBIDAS ALCOHÓLICAS, CERVEZAS Y VINAGRES					
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.	BA
	Vainillina y siringaldehído por UHPLC	Procedimiento interno MA-26-HPLC	Cromatografía de Líquidos	0,10 - 10,0 mg/l	HPLC

Información de Firmantes del Documento

PALOMA BERENGUER FENTE - JEFA DE SERVICIO DEL LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA
 URL de Verificación: https://csv.madrid.es/VECSV_WBCONSULTA/VerificarCove.do

Fecha Firma: 27/02/2026 15:45:05
 CSV : C4HD5ENJAVZ7R3ZR



4. CARNES Y DERIVADOS CÁRNICOS					
MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO/TÉCNICA	MÉTODO DE ENSAYO	BASADO EN	RANGO DE TRABAJO	SECCIÓN/DIVISIÓN
Carnes y derivados cárnicos	Cloruros por volumetría	Procedimiento interno MA-05-COMP	Volumetría	0,05- 10,0 %, m/m	COMP
	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
5. CONSERVAS					
MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO/TÉCNICA	MÉTODO DE ENSAYO	BASADO EN	RANGO DE TRABAJO	SECCIÓN/DIVISIÓN
Conservas	Sólidos solubles (° Brix)	Procedimiento interno MA-16-BA	CICC, 1999	0– 50 °Brix	BA
6. ELEMENTOS 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 - JEFA DE SERVICIO DEL LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA
 URL de Verificación: https://csv.madrid.es/VECSV_WBCONSULTA/VerificarCove.do

Fecha Firma: 27/02/2026 15:45:05
 CSV : C4HD5ENJAVZ7R3ZR



7. MICROBIOLOGÍA DE ALIMENTOS					
MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO/TÉCNICA	MÉTODO DE ENSAYO	BASADO EN	RANGO DE TRABAJO	SECCIÓN/DIVISIÓN
Alimentos	Detección de <i>Salmonella spp</i> mediante reacción en cadena de la polimerasa (PCR) a tiempo real	Procedimiento interno MA-30-BM	qPCR	LOD: 4,1 ufc/25g	BM
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.	BM
8. 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 %	BM
	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 %	BM
	Cuantificación de soja genéticamente modificada Roundup Ready mediante PCR a tiempo real.	Procedimiento interno MA-51-BM	qPCR	LOQ: 0,1 %	BM
	Cuantificación de maíz modificado genéticamente Bt11 mediante PCR a tiempo real	Procedimiento interno MA-34-BM	qPCR	LOQ: 0,1 %	BM

Información de Firmantes del Documento



9. 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	COMP
	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	COMP
	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
Pescados frescos, congelados o procesados	Identificación de especies de pescado mediante PCR a tiempo final y PCR a tiempo real:				
	<i>Epinephelus guaza</i>	Procedimiento interno MA-36-BM, MA-37-BM	PCR	n.a	BM
	<i>Epinephelus spp</i>	Procedimiento interno MA-37-BM	PCR	n.a	BM
	<i>Lates niloticus</i>	Procedimiento interno MA-36-BM, MA-37-BM	PCR	n.a	BM
	<i>Polyprion americanus</i>	Procedimiento interno MA-36-BM, MA-37-BM	PCR	n.a	BM
	<i>Solea solea</i>	Procedimiento interno MA-39-BM	PCR	n.a	BM
	<i>Reinhardtius hypoglossoides</i>	Procedimiento interno MA-39-BM	PCR	n.a	BM
	<i>Thunnus thynnus</i>	Procedimiento interno MA-40-BM	PCR	n.a	BM
	<i>Thunnus alalunga</i>	Procedimiento interno MA-41-BM	PCR-RT	n.a	BM
	<i>Thunnus albacares</i>	Procedimiento interno	PCR-RT	n.a	BM

Información de Firmantes del Documento



		MA-41-BM			
	<i>Merluccius spp</i>	Procedimiento interno MA-57-BM	PCR	n.a	BM
	<i>Merluccius capensis</i>		PCR	n.a	BM
	<i>Merluccius merluccius</i>		PCR	n.a	BM
	<i>Merluccius australis</i>		PCR	n.a	BM
	<i>Merluccius paradoxus</i>		PCR	n.a	BM
	<i>Gadus morhua</i>	Procedimiento interno MA-61-BM	PCR-RT	n.a	BM
	<i>Gadus spp</i>	Procedimiento interno MA-58-BM	PCR	n.a	BM

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

Información de Firmantes del Documento



11. SALSAS, SOPAS Y CALDOS DESHIDRATADOS					
MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO/TÉCNICA	MÉTODO DE ENSAYO	BASADO EN	RANGO DE TRABAJO	SECCIÓN/DIVISIÓN
Salsas de mesa	Determinación de °Brix por refractometría	Procedimiento interno MA-16-BA	Refractometría	0-50 °Brix	BA
	Acidez acética por volumetría	Procedimiento interno MA-34-AG	AOAC Official Method 920.174	0,1 – 5,0 % en ácido acético	AG
12. PARASITOLOGÍA					
MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO/TÉCNICA	MÉTODO DE ENSAYO	BASADO EN	RANGO DE TRABAJO	SECCIÓN/DIVISIÓN
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
13. 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	BA
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

Información de Firmantes del Documento

PALOMA BERENGUER FENTE - JEFA DE SERVICIO DEL LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA
 URL de Verificación: https://csv.madrid.es/VECSV_WBCONSULTA/VerificarCove.do

Fecha Firma: 27/02/2026 15:45:05
 CSV : C4HD5ENJAVZ7R3ZR



14. SUELOS					
MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO/TÉCNICA	MÉTODO DE ENSAYO	BASADO EN	RANGO DE TRABAJO	SECCIÓN/DIVISIÓN
Suelos	Elementos químicos por ICP-MS (As, Cd, Cr, Cu, Fe, Mn, Ni, Pb, Zn);	MA-55-AA	ICP-MS	As ≥ 0,10 mg/kg; Cd ≥ 0,10 mg/kg; Cr ≥ 0,40 mg/kg; Cu ≥ 10 mg/kg; Fe ≥ 50 mg/kg; Mn ≥ 10 mg/kg; Ni ≥ 0,10 mg/kg; Pb ≥ 0,40 mg/kg; Zn ≥ 10 mg/kg	EA
Suelos	Mercurio por AAS-Descomposición térmica	MA-61-AA	Norma UNE-EN 13806-3:2025	Hg ≥ 0,0050 mg/kg	EA
15. SEMILLAS OLEAGINOSAS Y DERIVADOS					
Semillas de cáñamo	Δ9-THC y Δ9-THCA. Equivalentes de Δ9-THC	MA-12-AE	LC/MS/MS	0,75 mg/kg (LQ) - 15 mg/kg.	UTAE
Aceite de cáñamo				1,0 mg/kg (LQ) - 15 mg/kg	
Productos de panadería	Codeína y Morfina	MA-14-AE	LC/MS/MS	0,5 mg/kg (LQ) - 5,0 mg/kg	UTAE
16. TABACO Y PRODUCTOS A BASE DE HIERBAS PARA FUMAR					
Tabaco	Nicotina	MA-10-AE	LC/MS/MS	LD 0,01 mg/g	UTAE

Aprobado, Jefa de Servicio

Información de Firmantes del Documento

PALOMA BERENGUER FENTE - JEFA DE SERVICIO DEL LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA
 URL de Verificación: https://csv.madrid.es/VECSV_WBCONSULTA/VerificarCove.do

Fecha Firma: 27/02/2026 15:45:05
 CSV : C4HD5ENJAVZ7R3ZR

