| Determinación analítica | Técnica analítica | Referencia | Rango | Acreditado? |
|---|---|---|---|---|
| ***01. Productos cárnicos*** | | | | |
| ***Determinaciones fisicoquimicas*** | | | | |
| Ácido benzoico | HPLC detector de ultravioleta visible | Interno: OPMEB064 | A partir de 20 mg/kg | ☑ |
| Ácido sórbico | HPLC detector de ultravioleta visible | Interno: OPMEB064 | A partir de 20 mg/kg | ☑ |
| Almidón cuantitativo | Solubilización y espectrofotometría UV. | O.M. 1/12/81 Anexo III | A partir de 2g/100g | ☐ |
| Azucares totales y reductores | Método Luff Schoorl | O.M.31/07/79 Anexo 2. Apartado 11 | A partir de 0,3% de glucos | ☐ |
| Cenizas | Incineración en mufla | Interno:OPMEB024 | A partir de 0,30g/100g | ☐ |
| Cloruros | Método de Mohr | Interno: OPMEB054 | A partir de 0,40g NaCl/100 | ☐ |
| Dióxido de azufre (Sulfito) | Volumetría | Interno: OPMEB017 | A partir de 50 mg SO2/kg | ☑ |
| Fósforo (Fosfatos) | Espectrofotometría ultravioleta visible | Interno: OPMEB039 | A partir de 4,0 g P2O5/kg | ☑ |
| Gluten | Técnica ELISA | Test comercial | A partir de 5 ppm | ☐ |
| Grasa | Gravimetría | Interno:OPMEB026 | A partir de 10g/100g | ☑ |
| Hidroxiprolina | Espectrofotometría ultravioleta visible | O.M. 31/07/79. Anexoll Apartado 12 | A partir de 0,16 g/100g | ☑ |
| Humedad | Gravimetría | Interno:OPMEB025 | A partir de 3,00 g/100g | ☑ |
| Nitratos | HPLC. Detector UV- Visible | Interno: OPMEB063 | A partir de 20 mg NaNO3/k | ☑ |
| Nitritos | Espectrofotometría UV-Visible | O.M.31/07/79 Anexo II. Apartado 13 | A partir de 2,5 mgNaNO2/k | ☑ |
| Nitrógeno total y proteínas | Volumetría (Método Kjeldahl) | Interno:OPMEB023 | A partir de 1,5 g N/100g | ☑ |
| ***Determinaciones microbiológicas*** | | | | |
| Investigación Campylobacter termotolerantes | Enriquecimiento y aislamiento | Interno:OPMEM015 | Presencia/Ausencia | ☑ |
| Investigación de Listeria monocytogenes | Enriquecimiento y aislamiento | Interno:OPMEM008 | Ausencia/ presencia | ☑ |
| Investigación de Salmonella spp | PCR a Tiempo real | Interno: OPMEM023 | Presencia / Ausencia | ☑ |

**30 de junio de 2014.**

| Determinación analítica | Técnica analítica | Referencia | Rango | Acreditado? |
|---|---|---|---|---|
| Investigación de Salmonella spp | Enriquecimiento y aislamiento | Interno:OPMEM001 | Presencia/Ausencia | ☑ |
| Recuento de Enterobacteriaceae | Método en placa. | Interno:OPMEM003 | A partir de 10 ufc/g | ☑ |
| Recuento de Listeria monocytogenes | Método en placa | Interno: OPMEM009 | A partir de 10 ufc/g | ☑ |
| Recuento de microorganismos a 30ºC | Método en placa | Interno: OPMEM006 | A partir de 10 ufc/g | ☑ |
| Recuento Escherichia coli beta glucouronidasa + | Método en placa. | Interno:OPMEM012 | A partir de 10 ufc/g | ☑ |
| Recuento estafilococos coagulasa positivos | Método en placa. | Interno:OPMEM004 | A partir de 10 ufc/g | ☑ |

**30 de junio de 2014.**

## 02. Productos de la pesca, moluscos y crustáceos

| Determinación analítica | Técnica analítica | Referencia | Rango | Acreditado? | |
|---|---|---|---|---|---|
| ***Determinaciones fisicoquimicas*** | | | | | |
| Ácido bórico | Reacción con quinalizarina | Interno: OPMEB018 | A partir de 118 mg/kg | ☐ | |
| Cadmio | Absorción Atómica (Atomización por llama | Interno: OPMEB065 | A partir de 0,02 mg/kg | ☑ | |
| Dióxido de azufre (Sulfito) | Volumetría | Interno: OPMEB017 | A partir de 50 mg SO2/kg | ☑ | |
| Investigación de Anisakis | Observación directa | | | ☐ | |
| Mercurio | Absorción Atómica (vapor frío) | Interno: OPMEI018 | A partir de 0,05 mg/kg | ☑ | |
| Plomo | Absorción Atómica (Atomización por llama | Interno: OPMEB065 | A partir de 0,2 mg/kg | ☑ | solo moluscos acreditados |
| ***Determinaciones microbiológicas*** | | | | | |
| Investigación de Salmonella | Enriquecimiento y aislamiento | Interno:OPMEM001 | Presencia/ausencia | ☑ | |
| Investigación de Salmonella spp | PCR a Tiempo real | Interno: OPMEM023 | Presencia / Ausencia | ☑ | |
| Recuento de estafilococos coagulasa + | Método en placa. | Interno: OPMEM004 | A partir de 10 ufc/g | ☑ | |
| Recuento de Listeria monocytogenes | Método en placa. | Interno: OPMEM009 | A partir de 10 ufc/g | ☑ | |
| Recuento Escherichia coli beta glucouronidasa + | NMP Número mas probable | Interno =OPMEM021 | A partir de 2 ufc/g | ☑ | |

**30 de junio de 2014.**

## 03. Leche y derivados

### Determinaciones fisicoquimicas

| Determinación analítica | Técnica analítica | Referencia | Rango | Acreditado? | |
|---|---|---|---|---|---|
| Acidez | Volumetría | O.M. 31/01/77. Anejo 2. Apt.2(a) | > 0,08 g. a. Láctico /100 g | ☐ | |
| Ácido benzoico | HPLC detector de ultravioleta visible | Interno: OPMEB064 | A partir de 20 ppm | ☐ | |
| Ácido sórbico | HPLC detector de ultravioleta visible | Interno: OPMEB064 | A partir de 20 ppm | ☐ | |
| Actividad fosfatásica | Reacción con fenilfosfato disódico | Interno: OPMEB009 | A partir de 8microg fenol/m | ☐ | |
| Calcio | Volumetría | Interno: OPMEB058 | | ☐ | |
| Cenizas | Gravimetría | Interno: OPMEB024 | A partir de 0,30g/100g | ☑ | solo leche acreditada |
| Cloruros | Volumetría | Interno:OPMEB054 | A partir de 0,40g NaCl/100 | ☑ | solo queso acreditado |
| Densidad | Medida directa con lactodensímetro | Interno: OPMEB001 | —— | ☐ | |
| Extracto seco | Gravimetría | O.M. 31/01/77 Anejo 2. Aptado 5 (a) | A partir de 5 g/100g | ☑ | |
| Extracto seco_Humedad | Gravimetría | Interno: OPMEB025 | A partir de 3,00 g/100g | ☑ | |
| Grasa | Gravimetría | Interno: OPMEB026 | A partir de 10 g/100g | ☑ | |
| Grasa en leche | Método Gerber | O.M. 31/01/77 Anejo 2. Apt 1 (e) | A partir de 0,3% | ☑ | |
| Lactosa | Volumetría | O.M. 31/01/77. Anejo II. Aptdo 4 | > 1% lactosa monohidrata | ☑ | |
| Nitrógeno total y proteínas | Volumetría (Método Kjeldahl) | Interno: OPMEB023 | A partir de 0,16g N/100g | ☑ | |
| Punto crioscópico | Medida directa con crioscopo | Interno: OPMEB002 | -0,3 °C -- -0,6°C | ☐ | |

### Determinaciones microbiológicas

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Investigación de Listeria monocytogenes | Enriquecimiento y aislamiento | Interno:OPMEM008 | Ausencia / presencia | ☑ |
| Investigación de Salmonella spp | PCR a Tiempo real | Interno: OPMEM023 | Presencia / Ausencia | ☑ |
| Investigación de Salmonella spp | Enriquecimiento y aislamiento | Interno:OPMEM001 | Ausencia / Presencia | ☑ |

**30 de junio de 2014.**

| Determinación analítica | Técnica analítica | Referencia | Rango | Acreditado? |
|---|---|---|---|---|
| Recuento de coliformes a 30ºC | Método en placa. | Interno:OPMEM010 | A partir de 10ufc/ml | ☐ |
| Recuento de Enterobacteriaceae | Método en placa. | Interno: OPMEM003 | A partir de 10 ufc/g | ☑ |
| Recuento de Estafilococos coagulasa + | Método en placa. | Interno:OPMEM004 | A partir de 10 ufc/g | ☑ |
| Recuento de Listeria monocytogenes | Método en placa. | Interno: OPMEM009 | A partir de 10 ufc/g | ☑ |
| Recuento de microorganismos a 30ºC | Método en placa. | Interno:OPMEM006 | A partir de 10 ufc/ml | ☑ |
| Residuos antibióticos y sulfamidas, investigación | Tests comerciales | Interno: OPMEB017 | Presencia/Ausencia | ☐ |

**30 de junio de 2014.**

## 05. Productos de pastelería, bollería, galletas,cereales

| Determinación analítica | Técnica analítica | Referencia | Rango | Acreditado? |
|---|---|---|---|---|
| ***Determinaciones fisicoquimicas*** | | | | |
| Ácido benzoico | HPLC detector de UV Visible | Interno: OPMEB064 | A partir de 20 ppm | ☐ |
| Ácido sórbico | HPLC detector UV-Visible | Interno: OPMEB064 | A partir de 20 ppm | ☐ |
| ***Determinaciones microbiológicas*** | | | | |
| Investigación de Escherichia coli | Enriquecimiento. Aislamiento. | Interno:OPMEM013 | Ausencia / Presencia | ☑ |
| Investigación de Salmonella | Enriquecimiento y aislamiento | Interno:OPMEM001 | Presencia/ausencia. | ☑ |
| Recuento de estafilococos coagulasa + | Método en placa. | Interno:OPMEM004 | A partir de 10 ufc/g. | ☑ |
| Recuento de Listeria monocytogenes | Método en placa. | Interno: OPMEM009 | A partir de 10 ufc/g | ☑ |
| Recuento de mohos y levaduras | Método en placa | Interno: OPMEMA16 | A partir de 100 ufc/g | ☐ |

**30 de junio de 2014.**

| Determinación analítica | Técnica analítica | Referencia | Rango | Acreditado? |
|---|---|---|---|---|
| **06. Hortalizas y derivados** | | | | |
| *Determinaciones fisicoquímicas* | | | | |
| Cadmio | Absorción Atómica de Llama | Interno: OPMEB065 | A partir de 0,02 mg/kg | ☐ |
| Cenizas | Incineración en mufla | Interno: OPMEB024 | A partir de 0,30g/100g | ☐ |
| Dióxido de azufre (Sulfito) | Volumetría | Interno: OPMEB017 | A partir de 50 mg SO2/kg | ☐ |
| Nitrato | HPLC. Detector Ultravioleta visible | Interno: OPMEB063 | A partir de 200 mg/kg | ☑ |
| Plomo | Absorción Atómica de Llama | Interno: OPMEB065 | A partir de 0,2 mg/kg | ☐ |
| **07. Frutas y derivados** | | | | |
| *Determinaciones fisicoquímicas* | | | | |
| Ácido benzoico | HPLC Detector UV- Visible | Interno: OPMEB064 | A partir de 20 mg/kg | ☐ |
| Ácido sórbico | HPLC Detector UV- Visible | Interno: OPMEB064 | A partir de 20 mg/kg | ☐ |
| Dióxido de azufre (Sulfito) | Volumetría | Interno : OPMEB017 | A partir de 50 mg/kg | ☐ |

**30 de junio de 2014.**

| Determinación analítica | Técnica analítica | Referencia | Rango | Acreditado? |
|---|---|---|---|---|
| **09. Condimentos y especias** | | | | |
| *Determinaciones fisicoquimicas* | | | | |
| Nitrato | HPLC Detector de UV visible | Interno: OPMEB063 | A partir de 20 mg/kg | ☐ |
| **10. Alimentos estimulantes y derivados** | | | | |
| *Determinaciones fisicoquimicas* | | | | |
| Cenizas | Gravimetría | Interno: OPMEB024 | | ☐ |
| Humedad_ Extracto seco | Gravimetría | Interno:OPMEB025 | | ☐ |

**30 de junio de 2014.**

## 11. Conservas. Platos preparados. Productos dietéticos

| Determinación analítica | Técnica analítica | Referencia | Rango | Acreditado? |
|---|---|---|---|---|
| ***Determinaciones fisicoquimicas*** | | | | |
| Azucares totales y reductores | Método Luff Schoorl | O.M.31/07/79 Anexo 2. Apartado 11 | A partir de 0,3% de glucos | ☐ |
| Cenizas | Gravimetría | Interno: OPMEB024 | A partir de 0,30g/100g | ☐ |
| Dióxido de azufre (Sulfito) | Volumetría | Interno: OPMEB017 | A partir de 50 mg SO2/kg | ☐ |
| Gluten | Técnica ELISA | Test comercial | A partir de 5 ppm | ☐ |
| Grasa | Gravimetría | Interno: OPMEB026 | A partir de 10g/100g | ☑ |
| Humedad_ Extracto seco | Gravimetría | Interno: OPMEB025 | A partir de 3,00 g/100g | ☑ |
| Nitrógeno total y proteínas | Volumetría (Método Kjeldahl) | Interno:OPMEB023 | A partir de 1,5 N g/100g | ☑ |
| Sodio | Emisión atómica | Interno: OPMEB057 | 10 - 750 mg/100 g | ☐ |
| ***Determinaciones microbiológicas*** | | | | |
| Investigación de Escherichia coli | Enriquecimiento. Aislamiento. | Interno:OPMEM013 | Ausencia/ Presencia | ☐ |
| Investigación de Listeria monocytogenes | Enriquecimiento y aislamiento | Interno OPMEM008 | Ausencia/Presencia | ☑ |
| Investigación de Salmonella spp | PCR a Tiempo real | Interno : OPMEM023 | Presencia / Ausencia | ☑ |
| Investigación de Salmonella spp. | Enriquecimiento y aislamiento | Interno:OPMEM001 | Presencia / Ausencia | ☑ |
| Recuento de Bacillus cereus | Método en placa. | ISO 7932/2004 | A partir de 10 ufc/g | ☑ |
| Recuento de coliformes | Método en placa. | Interno:OPMEM012 | A partir de 10 ufc/g | ☑ |
| Recuento de Enterobacteriaceae | Método en placa. | Interno OPMEM003 | A partir de 10 ufc/g | ☑ |
| Recuento de Estafilococos coagulasa + | Método en placa. | Interno:OPMEM004 | A partir de 10ufc/g | ☑ |
| Recuento de Listeria monocytogenes | Método en placa. | Interno OPMEM009 | A partir de 10 ufc/g | ☑ |
| Recuento de microorganismos a 30°C | Método en placa. | Interno:OPMEM006 | A partir de 10 ufc/g. | ☑ |

**30 de junio de 2014.**

| Determinación analítica | Técnica analítica | Referencia | Rango | Acreditado? |
|---|---|---|---|---|
| **12. Bebidas no alcohólicas** | | | | |
| *Determinaciones fisicoquimicas* | | | | |
| Ácido sórbico | HPLC. Detector Ultravioleta visible | Interno: OPMEB064 | A partir de 20 mg/kg | ☐ |
| Cadmio | Absorción Atómica (Atomización por llama | Interno: OPMEB065 | A partir de 0,02 mg/kg | ☐ |
| Plomo | Absorción Atómica (Atomización por llama | Interno: OPMEB065 | A partir de 0,2 mg/kg | ☐ |



Carretera Cogullada s/n - Tel. 976-726068 - Fax: 976-726069 - 50014 Zaragoza