



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 1 de 33

1.- CONDICIONES DE LAS MUESTRAS:

Consulte siempre las condiciones de las muestras a enviar al laboratorio en la oferta o en los documentos que le hayamos remitido, en caso de duda consulte con nosotros.

De forma general, para las siguientes matrices debe tener en cuenta las siguientes:

MATRIZ	CONDICIONES DE LAS MUESTRAS
Aguas de consumo Aguas continentales Aguas residuales Aguas de piscina	-Análisis microbiológico: -La muestra se debe de tomar en envase estéril y debe indicar la presencia o no de biocida/desinfectante (cloro libre...) y si ha sido inactivado, en caso de presentar al tomar la muestra, mediante la adición de un neutralizante (Tiosulfato...). -Las muestras de agua para ensayos microbiológicos deben llegar al laboratorio en envase de plástico o vidrio. -Análisis físico químico: -La muestra para ensayo físico químico NO debe presentar neutralizante del desinfectante residual (Tiosulfato...) dado que puede influir en los ensayos físico químicos, de remitirse una muestra con neutralizante para este ensayo esta condición se indicará en el informe de ensayo. -Las muestras de agua para ensayos fisicoquímicos deben llegar al laboratorio en plástico o vidrio; dicho envase debe llegar completamente lleno para evitar interacciones entre el aire y la muestra. Tanto para el ensayo de aceites y grasas como para el ensayo de hidrocarburos se recomienda la toma de muestra en vidrio. Para el ensayo de aceites y grasas y/o hidrocarburos se recomienda un recipiente (un ejemplar exclusivo para estos ensayos) lleno hasta ~90% dejando suficiente espacio de cabeza. Para el ensayo de fluoruros, se recomienda un recipiente de plástico/vidrio (no PTFE). -Para el ensayo de índice de Langelier se debe conocer la temperatura del agua en su origen, sino se dispone de esta información, se calculará a 25°C. -Para todas las muestras: -La muestra debe llegar al laboratorio lo antes posible y en un periodo inferior a un día desde la toma de muestras. DEBE TENER EN CUENTA: Si no se cumplen estas condiciones podría comprometer la fiabilidad de los resultados. Si, pese a ello, nos remite una muestra en otras condiciones solicitando que sea analizada, se procederá al análisis, y: - En los casos en los que la información sobre el biocida/neutralización no sea conforme será detallado en el informe de ensayo mediante la indicación: "<u>los datos aportados al laboratorio no permiten evaluar si la neutralización del posible biocida se ha llevado a cabo de forma adecuada, por lo que los resultados pueden no reflejar el estado inicial de la muestra.</u>" - En los casos en los que el tiempo empleado para el almacenamiento y transporte exceda el tiempo máximo recomendado se debe tener en cuenta lo detallado en el informe de ensayo: "<u>Si desde la toma de muestra del agua hasta la llegada al laboratorio ha pasado más de 1 día (ó 2 para análisis de Legionella) se ha superado el tiempo máximo recomendado de conservación de la muestra.(ISO5667-3/ISO19458/ISO11731)</u>" - En los casos en los que la muestra para ensayo físico químico presente neutralizante será detallado en el informe de ensayo mediante la indicación "<u>La muestra analizada presentaba tiosulfato/agente decolorante por lo que podría afectar a los resultados fisicoquímicos e instrumentales obtenidos.</u>"
Aguas para control de Legionelosis (Aguas de consumo y Aguas continentales no destinadas a consumo humano)	Método ISO 11731 (PE-M1312) -Se debe indicar la presencia o no de biocida (cloro libre...) y si ha sido inactivado, en caso de presentar al tomar la muestra, mediante la adición de un decolorante (Tiosulfato...). -Las muestras de agua para ensayos microbiológicos deben llegar al laboratorio en envase estéril de plástico o vidrio. -La muestra debe llegar al laboratorio lo antes posible y preferentemente en el plazo de 1 día y sin que transcurran más de 2 desde la toma de muestras. -Los datos a aportar sobre la muestra, las condiciones de transporte y almacenamiento, así como el protocolo de toma de muestras, se recogen en el documento "Anexo 2 IG-30" en su versión en vigor que será puesto a disposición del cliente. DEBE TENER EN CUENTA: Si no se cumplen estas condiciones podría reducirse la fiabilidad de los resultados. Si, pese a ello, nos remiten una muestra solicitando que sea analizada, se procederá al ensayo y a la emisión del informe en el que aparecerá reflejada dicha(s) condición(es). -en los casos en los que el tiempo empleado para el almacenamiento y transporte exceda el tiempo máximo recomendado se debe tener en cuenta lo detallado en el informe de ensayo: "<u>Si desde la toma de muestra del agua hasta la llegada al laboratorio ha pasado más de 1 día (ó 2 para análisis de Legionella) se ha superado el tiempo máximo recomendado de conservación de la muestra. (ISO5667-3/ISO19458/ISO11731)</u>" -en los casos en los que no se aporte información detallada sobre los biocidas y/o su correcta inactivación será detallado en el informe de ensayo, como: "<u>los datos aportados al laboratorio no permiten evaluar si la neutralización del posible biocida se ha llevado a cabo de forma adecuada, por lo que los resultados pueden no reflejar el estado inicial de la muestra</u>", o similar. <u>pueden no reflejar el estado inicial de la muestra</u>"



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 2 de 33

MATRIZ	CONDICIONES DE LAS MUESTRAS
Aguas para control de Legionelosis (Aguas de consumo y Aguas continentales no destinadas a consumo humano)	-En los casos en los que la información sobre la toma de muestras no sea completa será detallado en el informe de ensayo: <u>"Los datos aportados al laboratorio son incompletos conforme a lo establecido en la UNE ISO11731: Detección y recuento de Legionella para la toma de muestras, por lo que los resultados pueden no reflejar el estado inicial de la muestra."</u>
Alimentos, aguas envasadas y otras matrices	-Análisis microbiológico: -La muestra para ensayo microbiológico debe llegar preferiblemente en su envase original, de no ser posible se tomará la muestra en condiciones de esterilidad, y en las condiciones de conservación propias del producto en su comercialización. -Análisis físico químico: -La muestra para ensayo físico químico debe llegar preferiblemente en su envase original, y en las condiciones de conservación propias del producto en su comercialización. <u>-La muestra debe llegar al laboratorio lo antes posible desde la toma de muestras, (no aplicable a muestras de alimentos congelados y conservación a temperatura ambiente).</u>
Alimentos	-Análisis microbiológico: -La muestra para ensayo microbiológico debe llegar preferiblemente en su envase original, de no ser posible se tomará la muestra en condiciones de esterilidad, y en las condiciones de conservación propias del producto en su comercialización. -Análisis físico químico: -La muestra para ensayo físico químico debe llegar preferiblemente en su envase original, y en las condiciones de conservación propias del producto en su comercialización. <u>-La muestra debe llegar al laboratorio lo antes posible desde la toma de muestras, (no aplicable a muestras de alimentos congelados y conservación a temperatura ambiente).</u> <u>-En muestras para parámetros de degradación como Histamina o NBVT, las muestras deben llegar preferiblemente en estado de congelación.</u> <u>-En muestras para el ensayo de dióxido de azufre y sulfitos las muestras deben llegar preferiblemente en estado de congelación.</u>

-ISO 5667-3 → Calidad del Agua. Muestreo. Parte 3: Guía para la conservación y manipulación de las muestras de agua.

-ISO 19458 → Calidad del Agua. Muestreo para análisis microbiológico.

-ISO 11731 → Calidad del Agua. Detección y recuento de Legionella



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 3 de 33

2.-CONDICIONES DE ANÁLISIS:

PRODUCTO	ENSAYO/RANGO	PNT DE ENSAYO	CANTIDAD RECOMENDADA DE MUESTRA
Pienso	Colesterol por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) Piensos: (2-50mg/Kg) (0.2-5.0 mg/100g) (% relativo sobre la fracción esterólica)	PE-I2013 PNT interno	Piensos: 20g
Alimentos (excepto hidrolizados, cervezas y siropes) Aguas de proceso	Gluten mediante ELISA sándwich (Anticuerpo R5). Expresado en gluten: Cualitativo 3-5 mg/kg (mg/l) Cuantitativo 5-80 mg/kg (mg/l)	PE-I2354 AOAC 2012.01	50 g.ó 50ml
Alimentos Aguas de proceso	Proteínas lácteas - cuantificación de leche por la técnica ELISA tipo sándwich Proteínas de leche (caseína y β -lactoglobulina) - (2.5-67.5 mg/Kg (mg/l))	PE-I1077 Método interno basado en Kit comercial	50 g.ó 50ml
Alimentos Aguas de proceso	Huevo - cuantificación mediante ELISA tipo sándwich (0.5-13.5) mg/kg (mg/l) huevo en polvo (0.24-6.48) mg/kg (mg/l) proteína total de huevo	PE-I1074 Método interno basado en Kit comercial	50 g.ó 50ml
Alimentos Aguas de proceso	Soja - cuantificación mediante ELISA tipo sándwich (2.5-20) mg/kg (mg/l)	PE-I1079 Método interno basado en Kit comercial	50 g.ó 50ml
Alimentos Aguas de proceso	Almendra - cuantificación mediante ELISA tipo sándwich (2.5-20) mg/kg (mg/l) expresado en almendra	PE-I1070 Método interno basado en Kit comercial	50 g.ó 50ml
Alimentos Aguas de lavado	Cacahuete - cuantificación mediante ELISA tipo sándwich (0.75- 6.00) mg/kg (mg/l) expresado en cacahuete	PE-I1072 Método interno basado en Kit comercial	50 g.ó 50ml
Vinos Quesos Productos cárnicos.	Lisozima mediante ELISA tipo sándwich Vinos (0,05-4.00) mg/l Quesos y cárnicos (0.25-20.00) mg/kg	PE-I1082 Método interno basado en Kit comercial	50 g.ó 50ml
Alimentos Aguas de proceso	Nuez – cuantificación mediante ELISA sándwich (1-40 mg/Kg (mg/l))	PE-I1024 Método interno basado en Kit comercial	50 g.ó 50ml
Alimentos Aguas de proceso	Avellana - cuantificación mediante ELISA sándwich (2.5-20 mg/Kg (mg/l))	PE-I1023 Método interno basado en Kit comercial	50 g.ó 50ml
Alimentos Aguas de proceso	Anacardo - cuantificación mediante ELISA sándwich (2.5-20 mg/Kg (mg/l))	PE-I1025 Método interno basado en Kit comercial	50 g.ó 50ml



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 4 de 33

PRODUCTO	ENSAYO/RANGO	PNT DE ENSAYO	CANTIDAD RECOMENDADA
Alimentos	Sésamo – cuantificación mediante ELISA sándwich (2.5-20 mg/Kg (mg/l))	PE-I1027 Método interno basado en Kit comercial	50 g.ó 50ml
Aguas de proceso	Sésamo – detección mediante ELISA sándwich (cualitativo) (2.5 mg/l)	PE-I1027 Método interno basado en Kit comercial	25ml
Alimentos Aguas de proceso	Detección de leche total por la técnica ELISA tipo sándwich Cárnicos - (LD. 0.2 mg/Kg) Resto de alimentos (LD. 0.4 mg/Kg)	PE-I19014 Método interno basado en Kit comercial	50 g.ó 50ml
Alimentos	Sodio por espectrometría de absorción atómica (atomización por llama) (≥0.004g/100g ó g/100ml de sodio (Na)) (≥0.010g/100g ó g/100ml de sal (NaCl))	PE-I450 Método interno basado en UNE-EN 15763	20 g.ó 20ml
Alimentos	Metales pesados mediante ICP-MS: Bebidas, alimentos infantiles y leche y derivados (Plomo, Cadmio ≥ 0.0050 mg/kg; Arsénico ≥ 0.020 mg/kg) Crustáceos y moluscos (Plomo, Cadmio ≥ 0.020 mg/kg ; Arsénico ≥ 0.20 mg/kg) Frutas y vegetales (Plomo ≥ 0.020 mg/kg ; Cadmio ≥ 0.0050 mg/kg ; Arsénico ≥ 0.40 mg/kg) resto de alimentos (Plomo, Cadmio ≥ 0.020 mg/kg ; Arsénico ≥ 0.040 mg/kg)	PE-I959 Método interno basado en UNE-EN 15763	20 g.ó 20ml
Alimentos (excepto sales y grasas) Piensos y sus materias primas	Mercurio por espectrometría de absorción atómica (combustión directa y amalgama de oro): Leches y derivados (≥0.0050mg/Kg) Resto de alimentos (≥0.010mg/Kg) Piensos y sus materias primas (≥0.010mg/Kg) Productos de la pesca acuicultura y derivados (≥0.010mg/Kg)	PE-I974 Método interno basado en In-house method based on EPA Method 7473	20 g.ó 20ml
Café, Bebidas Té	Cafeína por HPLC-DAD y sustancia seca: Cafés: 0.03%-5.00% Bebidas refrescantes: 50-1000ppm Té: 0.25-5.00%	PE-I2029 Método interno basado en ISO 20481	25 g o 25 ml
Alimentos	Acrilamida (20-5000 µg/Kg) Cafés: ≥ 50µg/kg Resto de matrices: ≥ 20µg/kg	PE-I2040 Método interno conforme Reglamento (UE) nº 333/2007 y 2019/2093	20 g.ó 20ml
Leches y derivados	Cloranfenicol (>0.0001 mg/Kg) Florfenicol (>0.0001 mg/Kg)	PE-I2028 Método interno	20 g.ó 20ml



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 5 de 33

PRODUCTO	ENSAYO/RANGO	PNT DE ENSAYO	CANTIDAD RECOMENDADA
Cereales, productos elaborados a base de cereales Café Especias	Ocratoxina A por HPLC-F (2-25µg/kg)	PE-I9077 Método interno conforme al Reglamento (CE) n°401/2006 y sus posteriores modificaciones	50g ó 50 ml
Cereales y derivados (incluidos maíz y derivados) Producto de pastelería, panadería y galletería Frutos secos	Barrido de micotoxinas por (LC-MS/MS). Aflatoxinas B1 (1-20 µg/kg) Aflatoxinas B2 (1-20 µg/kg) Aflatoxinas G1 (1-20 µg/kg) Aflatoxinas G2 (1-20 µg/kg) Suma de Aflatoxinas (4-80 µg/kg) Ocratoxina A (OTA) (1-40 µg/kg) Zearalenona (ZON) (20-800 µg/kg) Deoxinivalenol (DON) (150-2000 µg/kg) Toxina T-2 (5-50 µg/kg) Toxina TH2 (5-50 µg/kg)	PE-I9913 Método interno conforme al Reglamento (CE) n°401/2006 y sus posteriores modificaciones	50g o 50ml
Maíz y derivados de maíz	Determinación de Micotoxinas por LC-MS/MS Fumonisina B1: (100-4000µg/kg) Fumonisina B2: (100-4000 µg/kg)	PE-I9913 Método interno conforme al Reglamento (CE) n°401/2006 y sus posteriores modificaciones	50g o 50ml
Alimentación Infantil	Barrido de micotoxinas por (LC-MS/MS) Aflatoxinas B1 (>0.1µg/kg) Aflatoxinas B2 (>0.1µg/kg) Aflatoxinas G1 (>0.1µg/kg) Aflatoxinas G2 (>0.1µg/kg) Suma de Aflatoxinas (>0.4µg/kg) Ocratoxina A (OTA) (>0.5µg/kg) Zearalenona (ZON) (>20µg/kg) Deoxinivalenol (DON) (>150µg/kg) Toxina T-2 (>5µg/kg) Toxina TH2 (>5µg/kg) Fumonisina B1(>100 µg/kg) Fumonisina B2(>100 µg/kg)	PE-I9913 Método interno conforme al Reglamento (CE) n°401/2006 y sus posteriores modificaciones	200g o 200ml
Zumos de fruta, concentrados néctares Alimentos elaborados a partir de frutas Alimentos infantiles elaborados a partir de frutas	Patulina por LC-MS/MS (5 - 100 µg/kg)	PE-I2065 Método interno conforme al Reglamento (CE) n°401/2006 y sus posteriores modificaciones	50g o 50ml
Harinas cárnicas Grasas animales	Glicerol Triheptanoato (GTH) por cromatografía de gases con detector de ionización de llama (CG-FID) (100 – 1800 mg/Kg grasa)	PE-I118 PNT interno	50g o 50ml



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 6 de 33

PRODUCTO	ENSAYO/RANGO	PNT DE ENSAYO	CANTIDAD RECOMENDADA
Pescados, productos de la pesca y derivados	Histamina por cromatografía de líquidos con detector de fluorescencia (HPLC-F) (10.0 – 1000.0 mg/Kg)	PE-I2043.Rev4 PNT interno	100g o 100ml
Frutos secos Cereales Productos de pastelería panadería y galletería	Aflatoxinas por HPLC-F Suma de Aflatoxinas Aflatoxina B1: (1 - 15 µg/kg - µg/l) Aflatoxina B2: (1 - 15 µg/kg - µg/l) Aflatoxina G1: (1 - 15 µg/kg - µg/l) Aflatoxina G2: (1 - 15 µg/kg - µg/l)	PE-I2042 Método interno conforme al Reglamento (CE) nº401/2006 y sus posteriores modificaciones	100g o 100ml
Leche y productos lácteos Alimentos infantiles	Aflatoxina M1 mediante HPLC-F Leche: (0.01-0.10 µg /kg) Resto: (0.01-0.12 µg /kg)	PE-I5068 Método interno conforme al Reglamento (CE) nº401/2006 y sus posteriores modificaciones	100g ó 100 ml
Alimentos	Melamina por cromatografía líquida con detector de espectrometría de masas (LC-MS/MS) (≥0.15 mg/Kg)	PE-I9070 Método interno	100g ó 100 ml



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 7 de 33

PRODUCTO	ENSAYO/RANGO	PNT DE ENSAYO	CANTIDAD RECOMENDADA DE MUESTRA
Alimentos	Hidratos de carbono o hidratos de carbono metabolizables/disponibles: Para el cálculo de la energía conforme al R.1169/2011 se utilizarán hidratos de carbono metabolizables. - Será necesario tener en cuenta la fibra alimentaria cuando esta esté presente para que el cálculo pueda llevarse a cabo por diferencia de conformidad al Reglamento de aplicación - Será necesario azúcares, almidón y polialcoholes (si los contiene) para que el cálculo pueda llevarse a cabo por suma de conformidad al Reglamento de aplicación Valor energético -Será calculado en base a los valores obtenidos de los parámetros analizados necesarios. -Siendo los hidratos de carbono utilizados en el cálculo los hidratos de carbono metabolizables conforme al R 1169/2011 que tendrán en cuenta la fibra alimentaria en caso de estar presente. -Este cálculo tendrá en cuenta la presencia de fibra alimentaria en el producto para cuantificarla analíticamente para el cálculo de energía.	PE-Q273 PNT interno basado en Reglamento (UE) nº 1169/2011	500 g ó 500ml
Alimentos	Hidratos de carbono -Los hidratos de carbono totales serán calculados en base a los valores obtenidos de los parámetros necesarios para llevar a cabo el cálculo por diferencia que son Humedad, grasa, proteína y cenizas. Su valor calculado cuantifica la fibra alimentaria como parte de los hidratos de carbono totales, no siendo este valor de hidratos de carbono adecuado para el cálculo de Energía conforme al R. 1169/2011 en los productos en los que hay presente fibra.	PE-Q273 PNT interno	
Alimentos Piensos y materias primas (excepto materias primas minerales)	Humedad (extracto seco) por gravimetría (0.5 – 99.5%)	PE-Q02 PNT interno	50g ó 50ml
Alimentos Piensos Cereales Leguminosas Semillas oleaginosas Vegetales fibrosos Harinas de carne	Nitrógeno /proteína por combustión y detector de conductividad térmica (Método Dumas) (0.045 – 15% de Nitrógeno) (0.3% - 90.0% Proteína)	PE-Q1003 PNT interno basado en UNE-EN ISO 16634	20g ó 20 ml
Carne y productos cárnicos Queso Leche Cereales Productos de pastelería y panadería Piensos	Proteínas (Nitrógeno Kjeldahl) por volumetría. (2.0 - 60%)	PE-Q03 PNT interno	50g ó 50ml
Alimentos Piensos Cereales Leguminosas Semillas oleaginosas Vegetales fibrosos Harinas de carne	Grasa por hidrólisis – gravimetría ≥0.5%	PE-Q04 PNT interno	50g ó 50ml



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO			Hoja 8 de 33
FECHA: *04/05/2026*			
Alimentos Piensos y materias primas (excepto materias primas minerales)	Grasa por Resonancia Magnética Nuclear (RMN) (0.5 – 99.5%)	PE-Q1004 PNT interno basado en AOAC 2008.06	50g ó 50ml
Alimentos	Azúcares totales por volumetría (0.5 - 60% glucosa)	PE-Q73 PNT interno	50g ó 50ml
Alimentos	Azúcares por cromatografía iónica con detector amperométrico de pulsos (LC-PAD) Fructosa (≥0,5 g/100g ó g/100ml) Maltosa (≥0,5 g/100g ó g/100ml) Glucosa (≥0,5 g/100g ó g/100ml) Lactosa (≥0,5 g/100g ó g/100ml) Sacarosa (≥0,5 g/100g ó g/100ml) Galactosa (≥0,5 g/100g ó g/100ml) Azúcares (suma) (≥0,5 g/100g ó g/100ml)	PE-Q402 Método interno basado en Carbohydrates Analysis Application Notebook AI71132- Thermo	50g ó 50ml
Alimentos	Fibra alimentaria (fracciones de alto peso molecular) por método enzimático-gravimétrico (AOAC 985.29) (1.0 - 60.0%)	PE-Q52 PNT interno basado en AOAC 985.29	50g ó 50ml
Alimentos Piensos y materias primas (excepto materias primas minerales)	Cenizas por gravimetría (0.40 - 20.0%)	PE-Q06 PNT interno	50g ó 50ml
Carne y productos cárnicos	Hidroxiprolina por Espectrofotometría de absorción UV-Vis (0.05 - 12.5%)	PE-Q15 PNT interno basado en BOE-A-1979- 21118 Anexo II Num. 12	50g ó 50ml
Carnes, productos cárnicos y quesos	Cloruros por volumetría (0,2 - 10.0% ClNa)	PE-Q05 PNT interno	50g ó 50ml
Condimentos y especias	Extracto etéreo por gravimetría (2.0 - 20.0%)	PE-Q08 PNT interno basado en ISO 1108	50g ó 50ml
Jamón curado	Índice de secado según Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.). Contenido Acuoso Gradiente de humedad	PE-Q13 PNT interno	Jamón entero o loncha de al menos 15 mm de espesor y que se aprecie el hueso del fémur o el hueco del mismo
	Salinidad según Especialidad Tradicional Garantizada (E.T.G.).	PE-Q14 PNT interno	
Piensos Cereales Condimentos y especias	Cenizas insolubles por gravimetría (0,5-1,5%)	PE-Q07 PNT interno	50g ó 50ml



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 9 de 33

Piensos, Cereales, Condimentos y especias	Fibra bruta (2.0 - 25.0%)	PE-Q09 PNT interno basado en AOCS Approved Procedure Ba 6a-05 12-06-06	50g ó 50ml
Alimentos	pH por potenciometría (1.00-13.00)	PE-Q166 PNT interno basado en ISO 2917	100g ó 100 ml
Alimentos Piensos y materias primas	Actividad del agua (0.050-1.000)	PE-Q293 PNT interno basado en ISO 18787	100g ó 100 ml
Carne y productos cárnicos	Nitratos por espectrofotometría de UV-Vis (50 - 1370 mg/kg NaNO ₃)	PE-Q60 PNT interno basado en ISO 3091	50g ó 50ml
Carne y productos cárnicos	Nitritos por espectrofotometría de UV-Vis (6-450 mg/kg NaNO ₂)	PE-Q65 PNT interno basado en ISO 3091	50g ó 50ml
Lácteos, carnes y productos cárnicos	Lactosa por espectrofotometría UV-VIS (método enzimático) (≥0.01%)	PE-Q196 PNT interno basado en kit comercial	50g ó 50ml
Carne y productos cárnicos	Almidón (hidratos de carbono insolubles). Método cuantitativo (espectrofotométrico) y método cualitativo (colorimétrico) (0.5 - 35.0% glucosa) (0.5 - 37.0% almidón)	PE-Q131 PNT interno basado en BOE-A-1979- 21118 Anexo II Num. 2 y 3	50g ó 50ml
Alimentos	Peso neto, peso envase y peso bruto ≤5 kg	PE-Q132 PNT interno	1 envase
Grasas de origen animal y vegetal Aceites de origen animal y vegetal	Impurezas insolubles en éter de petróleo por gravimetría (0.05 - 2.00%)	PE-Q189 PNT interno basado en UNE-EN ISO 663	100g ó 100 ml
Bebidas Ovoproduitos líquidos Frutas y frutas procesadas Hortalizas y hortalizas procesadas Salsas Mermeladas Jaleas Siropes	° Brix . Sólidos solubles. Residuo seco soluble (0.2 - 70° Brix)	PE-Q221 PNT interno basado en <i>Reglamento de Ejecución (UE) n °974/2014</i>	50g ó 50ml
Pimentón	Color extractable (ASTA) (50 - 320 Unidades ASTA)	PE-Q269 PNT interno basado en AOAC 971.26	50 g
Alimentos	Dióxido de azufre y sulfitos por Destilación y Cromatografía Iónica (≥10 mg SO ₂ /kg - ≥10 mg SO ₂ /l)	PE-Q295 PNT interno basado en Methohm IC Application Note No. S-239 [AOAC 962.16 (Monier Williams modificado)]	150g ó 150 ml



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 10 de 33

Alimentos	Lactosa por cromatografía iónica con detector amperométrico de pulsos (LC-PAD) (≥ 100 mg/kg)	PE-Q400 Proc. interno basado en Thermo Scientific Application Note TN70891	20g ó 20 ml
Leches, derivados y helados Aguas de proceso	Lactosa por cromatografía iónica con detector amperométrico de pulsos (LC-PAD) Leches y derivados, helados (≥ 15 mg/kg o mg/l) Aguas de proceso (≥ 1,0 mg/l)	PE-Q404 Proc.basado en Thermo Scientific Application Note TN70891	20g ó 20 ml
Pescados y p. de la pesca Carne y p. cárnicos Marisco y derivados	Nitrógeno básico volátil total (NBVT) por volumetría (≥10 mg/100g)	PE-Q39 Método interno basado en Reglamento (CE) nº 2019/627	50g
Carne y derivados cárnicos Comidas preparadas a base de carne (excepto productos con fuentes de nitrógeno "no cárnico" que representen un contenido ≥ 15% del contenido en carne)	Contenido en carne por cálculo	PE-Q1304 Método interno conforme a In-house method based on Reglamento (CEE) nº 2429/86	60 g
	Agua añadida por cálculo	Método interno basado en In-house method based on Reglamento (UE) nº 1169/2011	



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 11 de 33

PRODUCTO	ENSAYO/RANGO	PNT DE ENSAYO	CANTIDAD RECOMENDADA DE MUESTRA																																										
Grasa extraída de alimentos Aceites y Grasas	Cromatografía de ácidos grasos por CG FID <table><tr><td>Ác Butírico</td><td>Ác Gamma linolénico</td></tr><tr><td>Ác Caproico</td><td>Ác Estearidónico</td></tr><tr><td>Ác Caprílico</td><td>Ác Araquídico</td></tr><tr><td>Ác Cáprico</td><td>Ác Gondoico</td></tr><tr><td>Ác Undecanoico</td><td>Ác Eicosadienoico</td></tr><tr><td>Ác Láurico</td><td>Ác dihommo-gammalinolénico</td></tr><tr><td>Ác Tridecanoico</td><td>Ác Eicosatrienoico</td></tr><tr><td>Ác Mirístico</td><td>Ác Araquidónico</td></tr><tr><td>Ác Miristoléico</td><td>Ác Eicosatetraenoico</td></tr><tr><td>Ác Pentadecanoico</td><td>Ác Eicosapentaenoico (EPA)</td></tr><tr><td>Ác Pentadecenoico</td><td>Ác Heneicosanoico</td></tr><tr><td>Ác Palmítico</td><td>Ác Behénico</td></tr><tr><td>Ác Palmitoleico</td><td>Ác Erúcico</td></tr><tr><td>Ác Margárico</td><td>Ác Docosadienoico</td></tr><tr><td>Ác Margaroleico</td><td>Ác Docosapentaenoico (DPA)</td></tr><tr><td>Ác Esteárico</td><td>Ác Cervónico (DHA)</td></tr><tr><td>Ác. <i>Trans-oleicos</i></td><td>Ác Tricosanoico</td></tr><tr><td>Ác <i>Oleico</i></td><td>Ác Lignocérico</td></tr><tr><td>Ác vaccenico (cis)</td><td>Ác Nervónico</td></tr><tr><td>Ác. <i>Trans-linoleicos</i></td><td></td></tr><tr><td>Ác <i>Linoléico</i></td><td></td></tr></table> Ác <i>Trans-Linolénicos</i> Ác. <i>Alfa-linolenico</i> ≥0.03 % en ácido mirístico (aceites de oliva). ≥0.1 % en proporción relativa para cada compuesto. ≥0.05 % en proporción relativa para cada compuesto en aceites vegetales Suma de ácidos grasos: Ácidos grasos monoinsaturados g/100g Ácidos grados poliinsaturados g/100g Ácidos grasos saturados g/100g Ácidos trans-olecos (g/100g) Ácidos trans-linoleicos+linolenicos (g/100g)	Ác Butírico	Ác Gamma linolénico	Ác Caproico	Ác Estearidónico	Ác Caprílico	Ác Araquídico	Ác Cáprico	Ác Gondoico	Ác Undecanoico	Ác Eicosadienoico	Ác Láurico	Ác dihommo-gammalinolénico	Ác Tridecanoico	Ác Eicosatrienoico	Ác Mirístico	Ác Araquidónico	Ác Miristoléico	Ác Eicosatetraenoico	Ác Pentadecanoico	Ác Eicosapentaenoico (EPA)	Ác Pentadecenoico	Ác Heneicosanoico	Ác Palmítico	Ác Behénico	Ác Palmitoleico	Ác Erúcico	Ác Margárico	Ác Docosadienoico	Ác Margaroleico	Ác Docosapentaenoico (DPA)	Ác Esteárico	Ác Cervónico (DHA)	Ác. <i>Trans-oleicos</i>	Ác Tricosanoico	Ác <i>Oleico</i>	Ác Lignocérico	Ác vaccenico (cis)	Ác Nervónico	Ác. <i>Trans-linoleicos</i>		Ác <i>Linoléico</i>		PE-I12011 PNT interno	50g ó 50 ml
Ác Butírico	Ác Gamma linolénico																																												
Ác Caproico	Ác Estearidónico																																												
Ác Caprílico	Ác Araquídico																																												
Ác Cáprico	Ác Gondoico																																												
Ác Undecanoico	Ác Eicosadienoico																																												
Ác Láurico	Ác dihommo-gammalinolénico																																												
Ác Tridecanoico	Ác Eicosatrienoico																																												
Ác Mirístico	Ác Araquidónico																																												
Ác Miristoléico	Ác Eicosatetraenoico																																												
Ác Pentadecanoico	Ác Eicosapentaenoico (EPA)																																												
Ác Pentadecenoico	Ác Heneicosanoico																																												
Ác Palmítico	Ác Behénico																																												
Ác Palmitoleico	Ác Erúcico																																												
Ác Margárico	Ác Docosadienoico																																												
Ác Margaroleico	Ác Docosapentaenoico (DPA)																																												
Ác Esteárico	Ác Cervónico (DHA)																																												
Ác. <i>Trans-oleicos</i>	Ác Tricosanoico																																												
Ác <i>Oleico</i>	Ác Lignocérico																																												
Ác vaccenico (cis)	Ác Nervónico																																												
Ác. <i>Trans-linoleicos</i>																																													
Ác <i>Linoléico</i>																																													
Canales de cerdo Tejido adiposo subcutáneo Grasa de cerdo	Ácidos grasos por cromatografía de gases con detector ionización de llama (CG-FID) <table><tr><td>Acido láurico (0.05-5.00%)</td><td>Ácido mirístico (0,1-5.0 %)</td></tr><tr><td>Acido palmítico (15.0-35.0%)</td><td>Acido palmitoleico (0,1-5.0 %)</td></tr><tr><td>Acido margárico (0,1-2.0%)</td><td>Ácido margaroleico (0,1-2.0%)</td></tr><tr><td>Acido esteárico (3.0-20.0%)</td><td>Acido oleico (35.0-65.0 %)</td></tr><tr><td>Ácido linoleico (3.0-20.0%)</td><td>Ácido linolénico (0,1-5.0 %)</td></tr><tr><td>Ácido araquídico (0,1-5.0%)</td><td>Ácido gadoleico (0,1-5.0%)</td></tr></table>	Acido láurico (0.05-5.00%)	Ácido mirístico (0,1-5.0 %)	Acido palmítico (15.0-35.0%)	Acido palmitoleico (0,1-5.0 %)	Acido margárico (0,1-2.0%)	Ácido margaroleico (0,1-2.0%)	Acido esteárico (3.0-20.0%)	Acido oleico (35.0-65.0 %)	Ácido linoleico (3.0-20.0%)	Ácido linolénico (0,1-5.0 %)	Ácido araquídico (0,1-5.0%)	Ácido gadoleico (0,1-5.0%)	PE-I2011 Orden PRE/3844/2004	Grasa: 1g																														
Acido láurico (0.05-5.00%)	Ácido mirístico (0,1-5.0 %)																																												
Acido palmítico (15.0-35.0%)	Acido palmitoleico (0,1-5.0 %)																																												
Acido margárico (0,1-2.0%)	Ácido margaroleico (0,1-2.0%)																																												
Acido esteárico (3.0-20.0%)	Acido oleico (35.0-65.0 %)																																												
Ácido linoleico (3.0-20.0%)	Ácido linolénico (0,1-5.0 %)																																												
Ácido araquídico (0,1-5.0%)	Ácido gadoleico (0,1-5.0%)																																												
Tejido adiposo subcutáneo Grasa de cerdo Canal de cerdo	Ácidos grasos por cromatografía de gases con detector ionización de llama (CG-FID) <table><tr><td>Acido láurico (0.05-5.00%)</td><td>Ácido mirístico (0,1-5.0 %)</td></tr><tr><td>Acido palmítico (15.0-35.0%)</td><td>Acido palmitoleico (0,1-5.0 %)</td></tr><tr><td>Acido margárico(0,1-2.0%)</td><td>Ácido margaroleico (0,1-2.0%)</td></tr><tr><td>Acido esteárico (3.0-20.0%)</td><td>Acido oleico (35.0-65.0 %)</td></tr><tr><td>Ácido linoleico(3.0-20.0%)</td><td>Ácido linolénico (0,1-5.0 %)</td></tr><tr><td>Ácido aráquico (0,1-5.0%)</td><td>Ácido gadoleico (0,1-5.0%)</td></tr></table>	Acido láurico (0.05-5.00%)	Ácido mirístico (0,1-5.0 %)	Acido palmítico (15.0-35.0%)	Acido palmitoleico (0,1-5.0 %)	Acido margárico(0,1-2.0%)	Ácido margaroleico (0,1-2.0%)	Acido esteárico (3.0-20.0%)	Acido oleico (35.0-65.0 %)	Ácido linoleico(3.0-20.0%)	Ácido linolénico (0,1-5.0 %)	Ácido aráquico (0,1-5.0%)	Ácido gadoleico (0,1-5.0%)	<u>Características de la muestra:</u> Las muestras de tocino tomadas de animal deben ser cortadas de la rabadilla a 10 cm del rabo siguiendo la línea del espinazo, un trozo de 3x3 cm. El trozo obtenido debe tener la piel, todo el tocino que hay entre la piel y el magro y algo de magro.	Grasa: 1g																														
Acido láurico (0.05-5.00%)	Ácido mirístico (0,1-5.0 %)																																												
Acido palmítico (15.0-35.0%)	Acido palmitoleico (0,1-5.0 %)																																												
Acido margárico(0,1-2.0%)	Ácido margaroleico (0,1-2.0%)																																												
Acido esteárico (3.0-20.0%)	Acido oleico (35.0-65.0 %)																																												
Ácido linoleico(3.0-20.0%)	Ácido linolénico (0,1-5.0 %)																																												
Ácido aráquico (0,1-5.0%)	Ácido gadoleico (0,1-5.0%)																																												



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 12 de 33

Riñón y músculo	Determinación cualitativa de residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano (método de las cinco placas) <table><tr><td>Sustancias estudiadas</td><td>Músculo</td><td>Riñón</td></tr><tr><td><i>Bencilpenicilina</i></td><td>(≥ 50 µg/Kg)</td><td>(≥ 50 µg/Kg)</td></tr><tr><td><i>Sulfadimidina</i></td><td>(≥ 10000 µg/Kg)</td><td>(≥ 10000 µg/Kg)</td></tr><tr><td><i>Estreptomicina</i></td><td>(≥ 10000 µg/Kg)</td><td>(≥ 2000 µg/Kg)</td></tr><tr><td><i>Oxitetraciclina</i></td><td>(≥ 1000 µg/Kg)</td><td>(≥ 1000 µg/Kg)</td></tr><tr><td><i>Clortetraciclina</i></td><td>(≥ 200 µg/Kg)</td><td>(≥ 200 µg/Kg)</td></tr><tr><td><i>Eritromicina</i></td><td>(≥ 300 µg/Kg)</td><td>(≥ 300 µg/Kg)</td></tr><tr><td><i>Danofloxacino</i></td><td>(≥ 80 µg/Kg)</td><td>(≥ 100 µg/Kg)</td></tr><tr><td><i>Enrofloxacino</i></td><td>(≥ 30 µg/Kg)</td><td>(≥ 40 µg/Kg)</td></tr><tr><td><i>Marbofloxacino</i></td><td>(≥ 30 µg/Kg)</td><td>(≥ 14 µg/Kg)</td></tr></table> En el procedimiento de ensayo se detectan preferentemente: -pH 6: Tetraciclinas y B-lactámicos. -pH 7,4 o agar DST : Sulfamidas y quinolonas. -pH 8 con E.Coli: Quinolonas. -pH 8: Aminoglucósidos. -pH 8 con Kokuriarhizophila: Macrólidos y detección de B-lactámicos.	Sustancias estudiadas	Músculo	Riñón	<i>Bencilpenicilina</i>	(≥ 50 µg/Kg)	(≥ 50 µg/Kg)	<i>Sulfadimidina</i>	(≥ 10000 µg/Kg)	(≥ 10000 µg/Kg)	<i>Estreptomicina</i>	(≥ 10000 µg/Kg)	(≥ 2000 µg/Kg)	<i>Oxitetraciclina</i>	(≥ 1000 µg/Kg)	(≥ 1000 µg/Kg)	<i>Clortetraciclina</i>	(≥ 200 µg/Kg)	(≥ 200 µg/Kg)	<i>Eritromicina</i>	(≥ 300 µg/Kg)	(≥ 300 µg/Kg)	<i>Danofloxacino</i>	(≥ 80 µg/Kg)	(≥ 100 µg/Kg)	<i>Enrofloxacino</i>	(≥ 30 µg/Kg)	(≥ 40 µg/Kg)	<i>Marbofloxacino</i>	(≥ 30 µg/Kg)	(≥ 14 µg/Kg)	PE-M 100 PNT interno basado en Revista comité científico AESAN nº 16	100g
Sustancias estudiadas	Músculo	Riñón																															
<i>Bencilpenicilina</i>	(≥ 50 µg/Kg)	(≥ 50 µg/Kg)																															
<i>Sulfadimidina</i>	(≥ 10000 µg/Kg)	(≥ 10000 µg/Kg)																															
<i>Estreptomicina</i>	(≥ 10000 µg/Kg)	(≥ 2000 µg/Kg)																															
<i>Oxitetraciclina</i>	(≥ 1000 µg/Kg)	(≥ 1000 µg/Kg)																															
<i>Clortetraciclina</i>	(≥ 200 µg/Kg)	(≥ 200 µg/Kg)																															
<i>Eritromicina</i>	(≥ 300 µg/Kg)	(≥ 300 µg/Kg)																															
<i>Danofloxacino</i>	(≥ 80 µg/Kg)	(≥ 100 µg/Kg)																															
<i>Enrofloxacino</i>	(≥ 30 µg/Kg)	(≥ 40 µg/Kg)																															
<i>Marbofloxacino</i>	(≥ 30 µg/Kg)	(≥ 14 µg/Kg)																															
Alimentos	Enterotoxinas de staphylococcus spp - Detección	PE-M 308 UNE EN ISO 19020	100g																														
Alimentos y piensos	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 30°C (>10 ufc/g)	PE-M101 PNT interno basado en UNE EN 4833-1	200 g																														
	Recuento en placa de Enterobacterias a 37C°(>10 ufc/g)	PE-M 102 ISO 21528-2																															
	Recuento en placa de Enterobacterias a 37°C (>10 ufc/g)	PE-M 1102 PNT interno basado Rapid enterobacteriaceae																															
	Recuento en placa de Coliformes a 30°C (>10 ufc/g)	PE-M103 PNT interno basado en UNE EN 4832																															
	Recuento en placa de Escherichia coli Beta-glucuronidasa positivos (>10 ufc/g)	PE-M104 PNT interno basado en ISO 16649-2																															
	Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa positivos (> 10 ufc/g)	PE-M105 PNT interno basado en UNE EN ISO 6888-2																															
	Recuento en placa de Staphylococcus aureus. (>10 ufc/g)	PE-M109 PNT interno basado en UNE EN ISO 6888-2																															
	Recuento en placa de mohos y levaduras (>10 ufc/g)	PE-M107 PNT interno basado en NF V 08-059																															
	Recuento en placa de mohos y levaduras (>10 ufc/g)	PE-M1107 PNT interno basado en Agar Symphony																															
	Investigación de Salmonella spp.	PE-M111 PNT interno basado en UNE EN ISO 6579-1																															
	Investigación de Listeria monocytogenes	UNE EN ISO 11290-1 (PE-M112)																															
Alimentos y piensos	Investigación de Escherichia coli	PE-M129 PNT interno basado en ISO 7251	200 g																														



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 13 de 33

	Investigación de Salmonella spp.	PEM9111 PNT interno basado en Rapid Salmonella	
	Recuento en placa de Bacillus cereus (>10 ufc/g)	PEM 120 PNT interno basado en UNE EN ISO 7932	
	Investigación de Salmonella spp. mediante inmunofluorescencia (ELFA)	PEM 4111 PNT interno basado en VIDAS UP Salmonella (SPT)	
	Investigación de Cronobacter spp. (Enterobacter skazakii)	PE M550 UNE EN ISO 22964	
	Detección de Salmonella spp. mediante PCR Real time	PEM 10111 PNT interno basado en IQ-Check Salmonella spp. II Kit	
Alimentos	Recuento en placa de Listeria monocytogenes (>10 ufc/g)	PE-M201 PNT interno basado en ALOA COUNT	200 g
	Investigación de Listeria monocytogenes	PEM3112 PNT interno basado en ALOA ONE DAY	
	Investigación de Listeria monocytogenes Xpress mediante inmunofluorescencia (ELFA)	PEM 4112 PNT interno basado en VIDAS Listeria monocytogenes Xpress	
	Recuento en placa de Listeria spp. (>10 ufc/g)	PE M 1167 PNT interno basado en ALOA COUNT	
	Investigación de Listeria spp.	PE M 167 PNT interno basado en ALOA ONE DAY	
	Investigación de E.Coli O157(incluido H7)	PE M 5111 PNT interno basado en VIDAS UP E.coli 0157 incluido H7 (ECPT)	
	Detección de Listeria monocytogenes mediante PCR Real time	PEM 10112 PNT interno basado en IQ-Check Listeria monocytogenes II Kit	
Complementos alimenticios	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 30°C (>10 ufc/g)	PE-M101 PNT interno basado en UNE EN 4833-1	200g
	Recuento en placa de Enterobacterias a 37C° (>10 ufc/g)	PE-M 102 ISO 21528-2	
	Recuento en placa de Coliformes a 30°C (>10 ufc/g)	PE-M103 PNT interno basado en UNE EN 4832	
	Recuento en placa de Escherichia coli Beta-glucuronidasa positivos (>10 ufc/g)	PE-M104 PNT interno basado en ISO 16649-2	
	Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa positivos (> 10 ufc/g)	PE-M105 PNT interno basado en UNE EN ISO 6888-2	
	Recuento en placa de mohos y levaduras (>10 ufc/g)	PE-M107 PNT interno basado en NF V 08-059	
	Investigación de Salmonella spp.	PE-M111 PNT interno basado en UNE EN ISO 6579-1	
	Investigación de Listeria monocytogenes	UNE EN ISO 11290-1 (PE-M112)	
Carne (incluida la carne de ave) y derivados cárnicos (excepto salazones, ahumados y adobados, extractos y caldos de carne, y tripas)	Investigación de Campylobacter spp.	PEM122 UNE EN ISO 10272-1.	50 g
	Recuento en placa de Campylobacter spp. (>10 ufc/g)	PE-M 301 PNT interno basado en Rapid Campylobacter	



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 14 de 33

Superficies tomadas con esponjas	Recuento en placa de E. Coli B-Glucuronidasa positivo (>100 ufc/muestra)	PEM 238 PNT interno basado en ISO 16649-2	1 esponja con agua de peptona
	Investigación de Salmonella spp.	PEM 111 PNT interno basado en UNE EN ISO 6579-1	



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 15 de 33

PRODUCTO	ENSAYO/RANGO	PNT DE ENSAYO	CANTIDAD RECOMENDADA DE MUESTRA
Muestras ambientales	Investigación de Campylobacter spp.	UNE EN ISO 10272-1 PEM122	-----
	Investigación de Salmonella spp.	PE-M 9111 PNT interno basado en Rapid Salmonella	
	Investigación de Listeria monocytogenes	PE-M 3112 PNT interno basado en ALOA ONE DAY	
	Recuento de Bacillus cereus	PE-M 120 PNT interno basado en UNE EN ISO 7932	
	Investigación de Listeria monocytogenes Xpress mediante inmunofluorescencia (ELFA)	PE-M 4112 PNT interno basado en VIDAS Listeria monocytogenes Xpress	
	Investigación de Salmonella spp mediante inmunofluorescencia (ELFA)	PE-M 4111 PNT interno basado en VIDAS UP Salmonella (SPT)	
	Investigación de Cronobacter spp. (Enterobacter skazakii)	UNE EN ISO 22964 PEM 550	
	Investigación de E.Coli O157(incluido H7)	PE-M 5111 PNT interno basado en VIDAS UP E.coli 0157 incluido H7 (ECPT)	
	Recuento en placa de Campylobacter spp.	PE-M 301 PNT interno basado en Rapid Campylobacter	
	Recuento en placa de Listeria spp.	PE-M 1167 PNT interno basado en ALOA COUNT	
	Investigación de Listeria spp.	PE-M 167 PNT interno basado en ALOA ONE DAY	
	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 30°C	PE-M101 PNT interno basado en UNE EN 4833-1	
	Recuento en placa de Enterobacterias a 37°C	PE-M 1102 PNT interno basado Rapid enterobacteriaceae	
	Recuento en placa de Coliformes a 30°C	PE-M103 PNT interno basado en UNE EN 4832	
	Recuento en placa de Escherichia coli β glucoronidasa positivo	PE-M104 PNT interno basado en UNE EN 16649-2	
	Recuento en placa de Estafilococos coagulasa positivo	PE-M105 PNT interno basado en UNE EN 6888-2	
	Recuento en placa de Staphylococcus aureus	PE-M109 PNT interno basado en UNE EN 6888-2	
	Recuento en placa de Mohos y Levaduras	PE-M1117 PNT interno basado en Agar Symphony	
	Detección de Salmonella spp. mediante PCR Real time	PEM 10111 PNT interno basado en IQ-Check Salmonella spp. II Kit	
	Detección de Listeria monocytogenes mediante PCR Real time	PEM 10112 PNT interno basado en IQ-Check Listeria monocytogenes II Kit	



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 16 de 33

Placas de contacto (rodac y laminocultivo)	Recuento de aerobios a 37°C (> 1 ufc/placa)	PE-M 113 PNT interno	-----
	Recuento de enterobacterias (> 1 ufc/placa)	PE-M 114 PNT interno	
Superficies de canales	Recuento de aerobios a 37°C (>100 ufc/muestra)	PNT interno PE-M 115	Las muestras de superficies de canales deben tener un grosor máximo de 0.5cm
	Recuento de enterobacterias (>100 ufc/muestra)		
Heces Soportes de heces (paños, calzas, fondos de caja, hisopos) Vísceras	Investigación de Salmonella spp	PE-M 703 PNT interno basado en UNE EN ISO 6579-1	Según lo definido en los Programas Nacionales de Control de Salmonella (PNCS) para cada especie de ave, en su versión en vigor, disponibles en la web www.mapa.gob.es
	Investigación de Salmonella spp	PE-M 4111 PNT interno basado en VIDAS UP Salmonella (SPT)	
	Detección de Salmonella spp. mediante PCR Real time	PEM 10111 PNT interno basado en IQ-Check Salmonella spp. II Kit	
Soportes sin heces	Investigación de Salmonella spp	PE-M 4111 PNT interno basado en VIDAS UP Salmonella (SPT)	Según lo definido en los Programas Nacionales de Control de Salmonella (PNCS) para cada especie de ave, en su versión en vigor, disponibles en la web www.mapa.gob.es



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 17 de 33

PRODUCTO	ENSAYO/RANGO	PNT DE ENSAYO	CANTIDAD RECOMENDADA DE MUESTRA
Aguas de consumo	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 36°C . (> 1ufc/ml)	PE-M150 UNE EN ISO 6222	1000 ml (ver condiciones de las muestras de agua en página 1)
	Recuento de Enterococos intestinales (filtración). (>1 ufc/100ml)	PE-M151 UNE EN ISO 7899-2	
	Recuento en placa de Bacterias Coliformes . (filtración) (>1 ufc/100 ml)	PE-M159 ISO 9308-1	
	Recuento de Escherichia coli (filtración) (>1 ufc/100 ml)	PE-M159 ISO 9308-1	
	Recuento en placa de microorganismos aerobios a 22°C (>1 ufc/ml)	PE-M155 UNE EN ISO 6222	
	Recuento de Pseudomonas aeruginosa (Filtración) (>1 ufc/100 ml)	PE-M608 UNE EN ISO 16266	
	Recuento de Clostridium perfringens (Filtración) (>1 ufc/100 ml)	PE-M1317 UNE EN ISO 14189	
	Recuento de Legionella spp con detección de Legionella pneumophila (Filtración)	PE-M1312 UNE EN ISO 11731	1000 ml
	Oxidabilidad (1.0 - 7.0 mgO ₂ /l)	PE-Q11 PNT interno basado en UNE-EN ISO 8467	100 ml
	Cloruros (Volumétrica) (10-1000 mg/l)	PE-Q1058 PNT interno basado en UNE-ISO 9297	100 ml
	Turbidez (Turbidimetría) (0.30 – 20.0UNF)	PE-Q82 PNT interno basado en UNE-EN ISO 7027-1	100 ml
	Sulfatos (Gravimetría) (25- 500 mg/l)	PE-Q91 PNT interno basado en UNE 77048	200 ml
	Nitrógeno amoniacal por destilación y espectrofotometría (≥ 0,04- 0,93 mg/l de N) - (≥ 0,05 – 1,2 mg/l de NH ₄ ⁺)	PE-Q86 PNT interno basado en ISO 7150-1	400 ml
	Nitratos (Espectrofotometría de absorción UV-Vis) (2.0 - 990 mg/l)	PE-Q87 PNT interno basado en SM 4500-NO ₃ ⁻ B	100 ml
	Color (tras filtración) . Método espectrofotométrico. (≥ 5.0 mg/l Pt-Co)	PE-Q120 PNT interno basado en SM 2120c	100 ml
	Conductividad Eléctrica (Conductimetría) (50 – 12000 µS/cm)	PE-Q81 PNT interno basado en UNE-EN 27888	100 ml
	pH . (4.0 - 11.0 Unidades de pH)	PE-Q10 PNT interno basado en SM 4500-H ⁺ B	100 ml
	Fósforo total . Método espectrofotométrico de molibdato amónico (0.15 - 20.0 mg/l)	PE-Q103 PNT interno basado en UNE-EN ISO 6878	100 ml
	Dureza (Método volumétrico) (5.0 - 1000mg/l CaCO ₃)	PE-Q381 PNT interno basado en UNE-ISO 6059	500 ml
	Carbono orgánico total (COT) (Espectroscopía IR) (1.0 - 1000mg/l)	PE-Q330 PNT interno basado en UNE-EN 1484	30 ml
	Aceites y grasas (Espectroscopía IR) ≥0.5mg/l	PE-Q1063 PNT interno basado en SM 5520C	500ml
	Hidrocarburos (Espectroscopía IR) ≥0.5mg/l	PE-Q1064 PNT interno basado en SM 5520F	500ml



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 18 de 33

PRODUCTO	ENSAYO/RANGO	PNT DE ENSAYO	CANTIDAD RECOMENDADA DE MUESTRA
Aguas continentales no destinadas al uso y consumo humano	Recuento en placa de Bacterias aerobias a 36°C. (> 1 ufc/ml)	PE-M150 UNE EN ISO 6222	1000 ml (ver condiciones de las muestras de agua en página 1)
	Recuento de Enterococos intestinales (filtración). (>1 ufc/100ml)	PE-M151 UNE EN ISO 7899-2	
	Recuento en placa de Bacterias Coliformes. (filtración) (>1 ufc/100 ml)	PE-M159 PNT interno basado en ISO 9308-1	
	Recuento de Escherichia coli (filtración) (>1 ufc/100 ml)	PE-M159 PNT interno basado en ISO 9308-1	
	Recuento en placa de Bacterias aerobias a 22°C (>1 ufc/ml)	PE-M155 UNE EN ISO 6222	
	Recuento de Clostridium perfringens (Filtración) (>1 ufc/100 ml)	PE-M1317 UNE EN ISO 14189	
	Recuento de Pseudomonas aeruginosa (Filtración) (>1 ufc/100 ml)	PE-M608 UNE EN ISO 16266	
	Recuento de Legionella spp (Filtración) Con identificación de Legionella pneumophila (MALDI Biotyper)	PE-M1312 UNE EN ISO 11731:2017	1000 ml
Aguas continentales no destinadas al uso y consumo humano	Oxidabilidad (1.0 - 7.0 mgO ₂ /l)	PE-Q11 PNT interno basado en UNE-EN ISO 8467	100 ml
	Cloruros (Volumétrica) (10 - 1000 mg/l)	PE-Q1058 PNT interno basado en UNE-ISO 9297	100 ml
	Turbidez (Turbidimetría) (0.30–20.0 UNF)	PE-Q82 PNT interno basado en UNE-EN ISO 7027-1	100 ml
	Sulfatos (Gravimetría) (25 - 500 mg/l)	PE-Q91 PNT interno basado en UNE 77048	100 ml
	Nitrógeno amoniacal por destilación y espectrofotometría (≥ 0,04- 0,93 mg/l de N) - (≥ 0,05 – 1,2 mg/l de NH ₄ ⁺)	PE-Q86 PNT interno basado en ISO 7150-1	400 ml
	Nitratos (Espectrofotometría de absorción UV-Vis) (2.0 - 990 mg/l)	PE-Q87 PNT interno basado en SM 4500-NO ₃ ⁻ B	100 ml
	Aceites y grasas (Espectroscopía IR) ≥0.5mg/l	PE-Q1063 PNT interno basado en SM 5520C	500ml
	Hidrocarburos (Espectroscopía IR) ≥0.5mg/l	PE-Q1064 PNT interno basado en SM 5520F	500ml
Aguas continentales no destinadas al uso y consumo humano / Aguas residuales	Conductividad Eléctrica (Conductimetría) (50 – 12000 mS)	PE-Q81 PNT interno basado en UNE-EN 27888	100 ml
	Cloruros (Volumétrica) (10-1000 mg/l)	PE-Q1058 PNT interno basado en UNE-ISO 9297	100 ml
	pH (4.0 - 11.0 Unidades de pH)	PE-Q10 PNT interno basado en SM 4500-H ⁺ B	100 ml
	Fósforo total. Método espectrofotométrico de molibdato amónico (0.15 - 20.0 mg/l)	PE-Q103 PNT interno basado en UNE-EN ISO 6878	100 ml



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 19 de 33

	Dureza (Método volumétrico) (5.0 - 1000mg/l CaCO_3)	PE-Q381 PNT interno basado en UNE- ISO 6059	500 ml
	Carbono orgánico total (COT) (Espectroscopía IR) (1.0-1000mg/l)	PE-Q330 PNT interno basado en UNE- EN 1484	30 ml
Aguas residuales	Sólidos en suspensión (Filtración) (>10 mg/l)	PE-Q109 PNT interno basado en UNE- EN 872	1000 ml
	Demanda química de oxígeno (DQO) Método del dicromato. (30 - 140.000 mg/l O_2)	PE-Q93 PNT interno basado en SM5220B	100 ml
	Demanda bioquímica de oxígeno (DBO₅) Método manométrico (15 - 12.000 mg/l)	PE-Q94 PNT interno basado en UNE- EN ISO 5815-1	500 ml
	Cromo disuelto por espectrofotometría de absorción atómica de llama (0.5 - 10 mg/l)	PE-I455 PNT interno	300 ml
	Nitrógeno amoniacal por destilación y volumetría (≥ 1,0- 160,0 mg/l de N) (≥ 1,3- 200,0 mg/l de NH_4^+)	PE-Q86 PNT interno basado en ISO 5664	400 ml
	Aceites y grasas (Espectroscopía IR) ≥0.5mg/l	PE-Q1063 PNT interno basado en SM 5520C	500ml
	Hidrocarburos (Espectroscopía IR) ≥0.5mg/l	PE-Q1064 PNT interno basado en SM 5520F	500ml

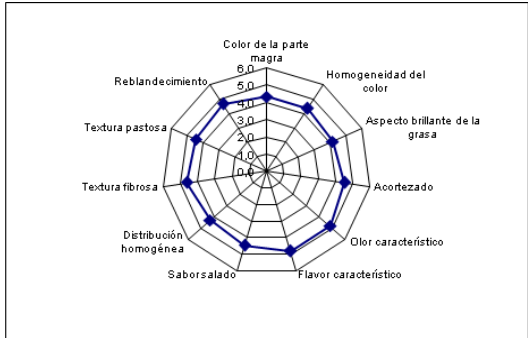


DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 20 de 33

CARACTERÍSTICAS DE LA EVALUACIÓN SENSORIAL DE JAMÓN CURADO

PRODUCTO	ENSAYO/RANGO	PNT DE ENSAYO	MUESTRA
Jamón curado	Análisis sensorial para la evaluación de productos por métodos que utilizan escalas. La calidad sensorial es evaluada por un panel de catadores seleccionados y entrenados, capaces de detectar posibles defectos del jamón. Se utiliza para la realización de este ensayo como referencias: - Pliego de condiciones de la ETG (Reglamento de la Comisión Europea 2082/92) - ISO 5492 Sensory analysis – Vocabulary - UNE-ISO 6658 Análisis sensorial de alimentos. Metodología. Guía genera. - UNE-EN ISO 8589. Análisis sensorial. Guía general para el diseño de una sala de cata. - UNE-ISO 4121 "Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas" - UNE-EN ISO 9001 Plazo de entrega de resultados: -15 días hábiles Los resultados de dicho análisis permiten remitirles: Gráfico de la media de los resultados obtenidos para cada uno de los atributos en un gráfico radial.  La tabla de resultados con la media de cada atributo: -Aspecto interno: • Color de la parte magra • Homogeneidad del color • Aspecto brillante de la grasa • Acortezado -Olor: • Olor -Flavor: • Flavor • Sabor salado -Textura: • Distribución homogénea • Textura fibrosa • Textura pastosa • Reblandecimiento Utilizando la escala: - 6 → Perfecto. - 5 → Típico, con desviaciones de poca importancia. - 4 → Con desviaciones ligeramente perceptibles o ligeros defectos. - 3 → Con desviaciones perceptibles a defectos perceptibles. - 2 → Con defectos importantes a defectos muy importantes. - 1 → Completamente defectuoso.	PE-O 201 PNT interno	<u>Cantidad mínima:</u> Loncha cortada de una porción transversal al eje longitudinal al jamón de espesor mínimo de 5 cm y envasada a vacío. La porción transversal debe ser completa, incluyendo todos los músculos del corte.



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 21 de 33

CARACTERÍSTICAS DEL ANÁLISIS SENSORIAL HEDÓNICO MEDIANTE EL USO DE ESCALAS

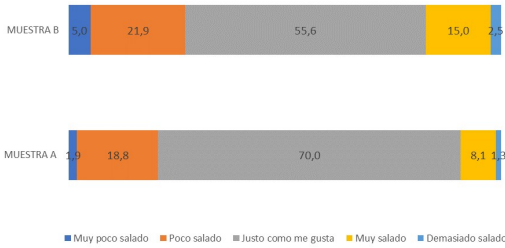
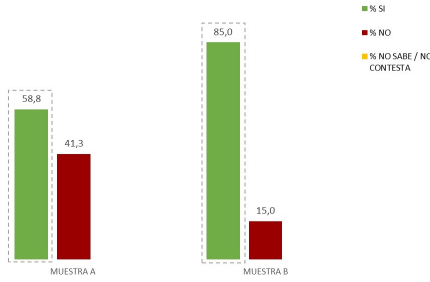
PRODUCTO	ENSAYO/RANGO	PNT DE ENSAYO	MUESTRA																					
Alimentos	Análisis sensorial para la evaluación de productos por métodos que utilizan escalas (LAB TEST) La calidad sensorial es evaluada por un panel de catadores inexpertos, consumidores habituales del producto a catar. Se utiliza para la realización de este ensayo como referencias: - ISO 5492 Sensory analysis – Vocabulary - UNE-ISO 6658 Análisis sensorial de alimentos. Metodología. Guía general. - UNE-EN ISO 8589. Análisis sensorial. Guía general para el diseño de una sala de cata. - UNE-ISO 11136. Análisis Sensorial. Metodología. Guía general para la realización de pruebas hedónicas con consumidores en una zona controlada. - UNE-ISO 4121 “Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas” - UNE-EN ISO 9001 de resultados y gráficos con la media del producto evaluado por los consumidores para cada atributo: (1) ATRIBUTOS (Los atributos utilizados en el análisis no son un formato cerrado, se pueden variar en función de las necesidades del producto) - Valoración global - Aspecto - Color - Olor - Sabor - Textura ESCALAS (Las escalas utilizadas en el análisis no son un formato cerrado, se pueden variar en función de las necesidades del producto). ESCALA DE 9 PUNTOS - 9 → Extremadamente agradable - 8 → Muy agradable - 7 → Agradable - 6 → Ligeramente agradable - 5 → Ni agradable ni desagradable - 4 → Ligeramente desagradable - 3 → Desagradable - 2 → Muy desagradable - 1 → Extremadamente desagradable <table><caption>Puntuaciones de las Muestras A y B</caption><tr><th>Atributo</th><th>Muestra A</th><th>Muestra B</th></tr><tr><td>VALORACION GLOBAL</td><td>6,4</td><td>6,3</td></tr><tr><td>ASPECTO</td><td>6,4</td><td>5,8</td></tr><tr><td>COLOR</td><td>6,6</td><td>5,7</td></tr><tr><td>OLOR</td><td>6,7</td><td>5,7</td></tr><tr><td>SABOR</td><td>6,8</td><td>5,6</td></tr><tr><td>TEXTURA</td><td>6,3</td><td>5,7</td></tr></table>	Atributo	Muestra A	Muestra B	VALORACION GLOBAL	6,4	6,3	ASPECTO	6,4	5,8	COLOR	6,6	5,7	OLOR	6,7	5,7	SABOR	6,8	5,6	TEXTURA	6,3	5,7	(LAB TEST) PE-O 300 Método interno basado en ISO 11136	<u>Cantidad mínima por panelista:</u> -Muestras líquidas: Se precisará al menos 60ml del producto. -Muestras sólidas fraccionables: Se precisarán al menos 60g de producto que se pueda fraccionar. -Muestras que se pueden presentar de manera completa: Se precisarán dos unidades por consumidor.
Atributo	Muestra A	Muestra B																						
VALORACION GLOBAL	6,4	6,3																						
ASPECTO	6,4	5,8																						
COLOR	6,6	5,7																						
OLOR	6,7	5,7																						
SABOR	6,8	5,6																						
TEXTURA	6,3	5,7																						



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 22 de 33

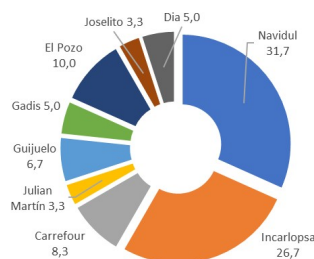
PRODUCTO	ENSAYO/RANGO	PNT DE ENSAYO	MUESTRA
Alimentos	ESCALA JAR Las escalas JAR son escalas que permiten evaluar la adecuación de la intensidad de los atributos sensoriales de un producto. Son escalas de naturaleza bidireccional, cuyo punto medio es el ideal (o JAR) y los extremos van desde insuficiente hasta excesivo y permiten al consumidor indicar de forma fácil lo que le parece el nivel de cada atributo en el producto con respecto a su ideal. Con escala JAR podemos evaluar, por ejemplo, el "Punto de salado" (Muy salado – Salado – Justo como me gusta – Poco salado – Muy poco salado)  Muestra B: 3,0, 21,9, 55,6, 15,0, 2,5 Muestra A: 1,9, 18,8, 70,0, 8,1, 1,3 ■ Muy poco salado ■ Poco salado ■ Justo como me gusta ■ Muy salado ■ Demasiado salado 2.- El análisis estadístico de los resultados. Estimando el nivel de significación de las diferencias para cada atributo evaluado. 3.- La preferencia hacia una de las propuestas cuando se están evaluando dos o más muestras.  Muestra B: 47,6% Muestra A: 52,4% 4.- La intención de compra de cada una de las muestras evaluadas, con respuestas adaptadas a las necesidades de la prueba:  Muestra A: 58,8, 41,3 Muestra B: 85,0, 15,0 ■ % SI ■ % NO ■ % NO SABE / NO CONTESTA	(LAB TEST) PE-O 300 Método interno basado en ISO 11136	<u>Cantidad mínima por panelista:</u> -Muestras líquidas: Se precisará al menos 60ml del producto. -Muestras sólidas fraccionables: Se precisarán al menos 60g de producto que se pueda fraccionar. -Muestras que se pueden presentar de manera completa: Se precisarán dos unidades por consumidor.



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 23 de 33

PRODUCTO	ENSAYO/RANGO	PNT DE ENSAYO	MUESTRA																				
Alimentos	5.- Preguntas abiertas relativas al packaging, mejoras del producto, qué cambiarías del producto, que marca consume habitualmente del producto, precio del producto, de forma que se obtenga la mayor información posible de los catadores que están realizando la prueba.  <table><tr><th>Marca</th><th>Porcentaje</th></tr><tr><td>Navidul</td><td>31,7</td></tr><tr><td>Incarlopsa</td><td>26,7</td></tr><tr><td>El Pozo</td><td>10,0</td></tr><tr><td>Gadis</td><td>5,0</td></tr><tr><td>Guijuelo</td><td>6,7</td></tr><tr><td>Julian Martín</td><td>3,3</td></tr><tr><td>Carrefour</td><td>8,3</td></tr><tr><td>Dia</td><td>5,0</td></tr><tr><td>Joselito</td><td>3,3</td></tr></table> 6.- También se incluye una interpretación de los resultados obtenidos, en función de las diferencias significativas encontradas y de las respuestas obtenidas por los catadores.	Marca	Porcentaje	Navidul	31,7	Incarlopsa	26,7	El Pozo	10,0	Gadis	5,0	Guijuelo	6,7	Julian Martín	3,3	Carrefour	8,3	Dia	5,0	Joselito	3,3	(LAB TEST) PE-O 300 Método interno basado en ISO 11136	<u>Cantidad mínima por panelista:</u> <u>Cata comparativa:</u> -Muestras líquidas: Se precisará al menos 60ml del producto. -Muestras sólidas fraccionables: Se precisarán al menos 60g de producto que se pueda fraccionar. -Muestras que se pueden presentar de manera completa: Se precisarán dos unidades por consumidor.
Marca	Porcentaje																						
Navidul	31,7																						
Incarlopsa	26,7																						
El Pozo	10,0																						
Gadis	5,0																						
Guijuelo	6,7																						
Julian Martín	3,3																						
Carrefour	8,3																						
Dia	5,0																						
Joselito	3,3																						



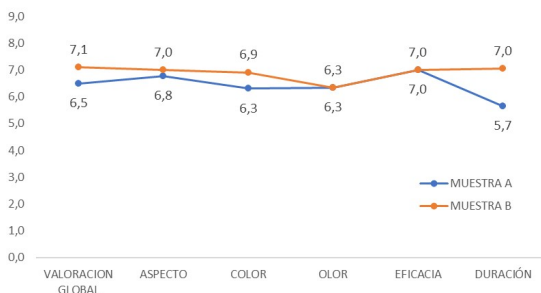
DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 24 de 33

CARACTERÍSTICAS DEL ANÁLISIS SENSORIAL HEDÓNICO MEDIANTE EL USO DE ESCALAS

PRODUCTO	ENSAYO/RANGO	PNT DE ENSAYO	MUESTRA
Productos de cosmética, perfumería e higiene humana; y productos de droguería y de bazar.	Análisis sensorial para la evaluación de productos por métodos que utilizan escalas (LAB TEST y HOME TEST) La calidad sensorial es evaluada por un panel de catadores inexpertos, consumidores habituales del producto a catar. Se utiliza para la realización de este ensayo como referencias: - ISO 5492 Sensory analysis – Vocabulary - UNE-ISO 6658 Análisis sensorial de alimentos. Metodología. Guía general. - UNE-EN ISO 8589. Análisis sensorial. Guía general para el diseño de una sala de cata. - UNE-ISO 11136. Análisis Sensorial. Metodología. Guía general para la realización de pruebas hedónicas con consumidores en una zona controlada. - UNE-ISO 4121 "Análisis sensorial. Directrices para la utilización de escalas de respuestas cuantitativas" - UNE-EN ISO 9001 Consumidores: El número mínimo de consumidores no será inferior a 60. Plazo de entrega de resultados: -15 días hábiles desde la llegada de las muestras. Los resultados de dicho análisis permiten remitirlos: 1.- La tabla de resultados y gráficos con la media del producto evaluado por los consumidores para cada atributo: (2) ATRIBUTOS (Los atributos utilizados en el análisis no son un formato cerrado, se pueden variar en función de las necesidades del producto) - Valoración global - Aspecto - Color - Olor - Textura - Densidad ESCALAS (Las escalas utilizadas en el análisis no son un formato cerrado, se pueden variar en función de las necesidades del producto). ESCALA DE 9 PUNTOS - 9 → Extremadamente agradable - 8 → Muy agradable - 7 → Agradable - 6 → Ligeramente agradable - 5 → Ni agradable ni desagradable - 4 → Ligeramente desagradable - 3 → Desagradable - 2 → Muy desagradable - 1 → Extremadamente desagradable	(LAB TEST) PE-O 300 Método interno basado en ISO 11136 (HOME TEST) PE-O 300 Rev. 12 Método interno	<u>Cantidad mínima por panelista:</u> <u>Cata comparativa:</u> -Muestras fraccionables: Se repartirá a cada consumidor una cantidad que permita evaluar la muestra al menos dos veces (valoración global y atributos) (o el doble de las acordadas) -Muestras que se pueden presentar de manera completa: Se presentará dos unidades por consumidor siempre que se pueda utilizar varias veces si se tiene que evaluar más de una vez o varias unidades cuando la muestra sea de uso único y se tenga que evaluar más de una vez.

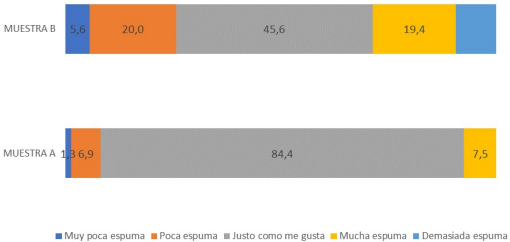
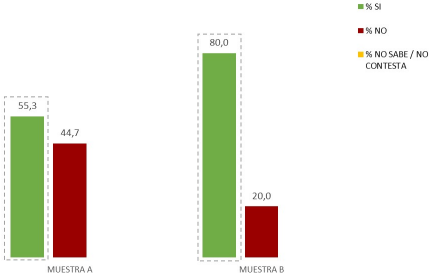




DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 25 de 33

PRODUCTO	ENSAYO/RANGO	PNT DE ENSAYO	MUESTRA
Productos de cosmética, perfumería e higiene humana; y productos de droguería y de bazar.	ESCALA JAR Las escalas JAR son escalas que permiten evaluar la adecuación de la intensidad de los atributos sensoriales de un producto. Son escalas de naturaleza bidireccional, cuyo punto medio es el ideal (o JAR) y los extremos van desde insuficiente hasta excesivo y permiten al consumidor indicar de forma fácil lo que le parece el nivel de cada atributo en el producto con respecto a su ideal, Con escala JAR podemos evaluar, por ejemplo, el "Cantidad de espuma" (Demasiada espuma – Mucha espuma – Justo como me gusta – Poca espuma – Muy poca espuma)  2.- El análisis estadístico de los resultados. Estimando el nivel de significación de las diferencias para cada atributo evaluado. 3.- La preferencia hacia una de las propuestas cuando se están evaluando dos o más muestras.  4.- La intención de compra de cada una de las muestras evaluadas, con respuestas adaptadas a las necesidades de la prueba: 	(LAB TEST) PE-O 300 Método interno basado en ISO 11136 (HOME TEST) PE-O 300 Rev. 12 Método interno	<u>Cantidad mínima por panelista:</u> <u>Cata comparativa:</u> -Muestras fraccionables: Se repartirá a cada consumidor una cantidad que permita evaluar la muestra al menos dos veces (valoración global y atributos) (o el doble de las acordadas) -Muestras que se pueden presentar de manera completa: Se presentará dos unidades por consumidor siempre que se pueda utilizar varias veces si se tiene que evaluar más de una vez o varias unidades cuando la muestra sea de uso único y se tenga que evaluar más de una vez.



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 26 de 33

PRODUCTO	ENSAYO/RANGO	PNT DE ENSAYO	MUESTRA												
Productos de cosmética, perfumería e higiene humana; y productos de droguería y de bazar.	5.- Preguntas abiertas relativas al packaging, mejoras del producto, qué cambiarías del producto, que marca consume habitualmente del producto, precio del producto... de forma que se obtenga la mayor información posible de los catadores que están realizando la prueba. <table><tr><th>Marca</th><th>Porcentaje</th></tr><tr><td>Hacendado</td><td>48,3</td></tr><tr><td>Carrefour</td><td>26,7</td></tr><tr><td>Gadis</td><td>10,0</td></tr><tr><td>Alcampo</td><td>8,3</td></tr><tr><td>Dia</td><td>6,7</td></tr></table> 6.- También se incluye una interpretación de los resultados obtenidos, en función de las diferencias significativas encontradas y de las respuestas obtenidas por los catadores.	Marca	Porcentaje	Hacendado	48,3	Carrefour	26,7	Gadis	10,0	Alcampo	8,3	Dia	6,7	(LAB TEST) PE-O 300 Método interno basado en ISO 11136 (HOME TEST) PE-O 300 Rev. 12 Método interno	<u>Cantidad mínima por panelista:</u> <u>Cata comparativa:</u> -Muestras fraccionables: Se repartirá a cada consumidor una cantidad que permita evaluar la muestra al menos dos veces (valoración global y atributos) (o el doble de las acordadas) -Muestras que se pueden presentar de manera completa: Se presentará dos unidades por consumidor siempre que se pueda utilizar varias veces si se tiene que evaluar más de una vez o varias unidades cuando la muestra sea de uso único y se tenga que evaluar más de una vez.
Marca	Porcentaje														
Hacendado	48,3														
Carrefour	26,7														
Gadis	10,0														
Alcampo	8,3														
Dia	6,7														



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 27 de 33

PRODUCTO	ENSAYO/RANGO	PNT DE ENSAYO	CANTIDAD RECOMENDADA DE MUESTRA
Alimentos para el consumo humano y animal Muestras ambientales y aguas	Extracción y cuantificación de ADN	PE-BM001 PE-BM012 PNT interno	50g ó 50 ml
	Detección de ADN de especies mediante PCR-RT: Ovino LD. 0,1% Bovino LD. 0,1% Caprino LD. 0,1% Porcino LD. 0,1% Pavo LD. 0,1% Pollo LD. 0,1% Canino LD. 0,1% Equino LD. 0,1%	PE-BM003 PNT interno	50g ó 50 ml
	Detección de secuencias p35S, tNOS, FMV (GMOs) mediante PCR-RT: Método de cribado	PE-BM021 PNT interno	50g ó 50 ml
	Detección de ADN de alérgenos mediante PCR-RT: Pistacho LD. 2 mg/kg	PE-BM023 PNT interno	50g ó 50 ml
	Detección de ADN de alérgenos mediante PCR-RT: Nuez de brasil LD. 100 mg/kg Nuez de macadamia LD. 100 mg/kg Nuez pacana LD. 1000 mg/kg	PE-BM023 PNT interno	50g ó 50 ml
	Altramuz LD. 100 mg/kg	PE-BM020 PNT interno	50g ó 50 ml
	Apio LD. 1 mg/kg	PE-BM1000 PNT interno	50g ó 50 ml
	Mostaza LD. 1 mg/kg	PE-BM1001 PNT interno	50g ó 50 ml
	Detección de ADN mediante PCR-RT: Pescado LD. <10 mg/kg Crustáceo LD. <10 mg/kg Molusco LD. 1 mg/kg	PE-BM025 PNT interno	50g ó 50 ml
	Detección de ADN de alérgenos mediante PCR-RT (método de cribado) Avellana LD. 0,5 mg/kg Anacardo LD. 0,5 mg/kg Pistacho LD. 0,5 mg/kg Nuez Macadamia LD. 0,5 mg/kg Cacahuete LD. 0,5 mg/kg Nuez LD. 0,5 mg/kg Almendra LD. 0,5 mg/kg Nuez Brasil LD. 0,5 mg/kg Nuez Pacana LD. 0,5 mg/kg	PE-BM049 PNT interno	50g ó 50 ml



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO			Hoja 28 de 33
FECHA: *04/05/2026*			
	Detección de ADN mediante PCR-RT: E. Coli Enterohemorrágica (EHEC) E. Coli Enteropatógena (EPEC)	PE-BM016 PNT interno	50g ó 50 ml
Alimentos	Estabilidad de la grasa OXITEST	PE-Q1187	- Con poca grasa (superior al 2-4%) 30 gramos - Alto contenido en grasa (aceites, mantecas, ...) 10 gramos - Test de vida útil la cantidad de muestra se multiplica por el nº de ensayos
Alimentos para el consumo humano y animal Muestras ambientales y aguas	Detección de ADN de rumiantes mediante PCR-RT (LD. 0.1%)	PE-BM017 PNT interno	50g ó 50 ml
	Detección de ADN de conejo mediante PCR-RT (LD. 0.01%)	PE-BM018 PNT interno	50g ó 50 ml
	Detección de ADN de roedor mediante PCR-RT (LD. 0.01%)	PE-BM019 PNT interno	50g ó 50 ml
	Detección de ADN mediante PCR-RT: E. coli spp. EIEC/Shigella spp. Shigella dysenteriae ETEC	PE-BM028 PNT interno	50g ó 50 ml
	Detección de ADN de felino mediante PCR-RT (LD. 0,1%)	PE-BM030 PNT interno	50g ó 50 ml
	Detección de ADN de búfalo mediante PCR-RT (LD. 0.1%)	PE-BM024 PNT interno	50g ó 50 ml
	Detección de ADN de pato mediante PCR-RT (LD 0,1%)	PE-BM036 PNT interno	50g ó 50 ml
	Detección de ADN mediante PCR-RT: Animal LD. 0,1% Vegetal LD. 0,1%	PE-BM004 PNT interno	50g ó 50 ml
	Detección de ADN de porcino mediante PCR-RT (LD HALAL) LD. 0,0001%	PE-BM032 PNT interno	50g ó 50 ml
	Detección de ADN de trigo mediante PCR-RT (LD 0,1%)	PE-BM035 PNT interno	50g ó 50 ml
Muestras ambientales y aguas	Detección de ARN viral del SARS-CoV-2 (COVID-19) mediante RT-PCR-RT	PE-BM045 PNT interno	Hisopo o 200 ml
Materiales plásticos (destinados a estar en contacto con alimentos)	Migración global en simulantes alternativos al graso (iso-octano y etanol 95%) (Sustancias no volátiles por gravimetría) (10 mg/dm ² o 60 mg/Kg)	PE-Q4000 PNT interno basado en UNE-EN 1186, partes 1, 14 y 15	Cantidad suficiente para disponer de 3 dm ² de superficie de contacto (Recomendado 6dm ²)



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 29 de 33

Migración global en simulantes acuosos
(Sustancias no volátiles por gravimetría)

(10 mg/dm² o 60 mg/Kg)

PE-Q4001

PNT interno
basado en UNE-
EN 1186, partes
1, 3 y 9

Cantidad
suficiente para
disponer de 3
dm² de superficie
de contacto
(Recomendado
6dm²)



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 30 de 33

3.-INFORMACIÓN COMPLEMENTARIA SOBRE INCERTIDUMBRES DE METODOS DE ENSAYO:

Matrices	ENSAYO/RANGO	PNT INTERNO DE ENSAYO	INCERTIDUMBRE
Aguas residuales	Cromo disuelto	PE-I455	± 21% (Rango 0.5-10 mg/l)
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales	Cloruros	PE-Q1058	±20% (Rango ≥10 y <25 mg/l Cl) ±8.0% (Rango ≥25 y <75 mg/l Cl) ±5.3% (Rango ≥75 mg/l Cl)
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales Aguas residuales	pH	PE-Q10	±0.1 unidades de pH (Rango 4.0-11.0)
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales	Oxidabilidad	PE-Q11	±0.3mg/l (Rango ≥1.0 y ≤3.0 mg/l) ±0.7mg/l (Rango >3.0mg/l)
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales Aguas residuales	Conductividad	PE-Q81	±14%
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales	Turbidez	PE-Q82	I = 0.0275*UNF+0.0187 (Rango ≥0.30 y <6.0UNF) ±4.5% (Rango ≥6.0 Y ≤20.0UNF)
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales	Nitrógeno Amoniacal por destilación y espectrofotometría	PE-Q86	±7.9% (Rango 0.05-0.4 mg/l de amonio) ±5.4% (Rango 0.4-1.20 mg/l de amonio)
Aguas residuales	Nitrógeno amoniacal por destilación y volumetría		I = 0.0151*(mg/l N) + 0.0852 (Rango <19.4 mg/l N) I = 0.0137*(mg/l N) + 0.3836 (Rango ≥19.4 mg/l N)
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales	Nitratos	PE-Q87	±12% (Rango ≥2mg/l y ≤10mg/l) ±2.3% (Rango >10mg/l)
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales	Sulfatos	PE-Q91	±8.0% (Rango 25-100 mg/l) ±10% (Rango 101-500 mg/l)
Aguas continentales Aguas residuales	DQO	PE-Q93	±17% (Rango ≥30 y <400 mg/l de O ₂) ±4.7% (Rango ≥400 mg/l de O ₂)
Aguas continentales Aguas residuales	DBO ₅	PE-Q94	±23% (Rango ≥15 y <12000 mg/l de O ₂)
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales Aguas residuales	Fósforo total	PE-Q103	±11% (Rango 0.15mg/l P a 1.0mg/ P) ±9.3% (Rango 1.1mg/l P a 15.0mg/ P) ±16% (Rango 15.1mg/l P a 200mg/ P)
Aguas continentales Aguas residuales	Sólidos en suspensión	PE-Q109	I= 0,0299*mg/l+0,5905 (Rango de 10 a 199 mg/l) ±6.1% (Rango >200 mg/l)
Aguas de consumo Aguas envasadas	Color	PE-Q120	±9.9% (Rango 5.0-70.0mg/l Pt-Co)
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales Aguas residuales	Fluoruro	PE-Q1052	±23% (Rango 0.2mg/l F- a 0.8mg/F-) ±10% (Rango ≥0.8mg/lF-)
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales Aguas residuales	Cloruro	PE-Q1052	±9.0% (Rango ≥10mg/lCl-)
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales Aguas residuales	Nitrato	PE-Q1052	±12% (Rango 2mg/l NO3 a 5mg/l NO3) ±7.7% (Rango ≥5mg/l NO3)
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales Aguas residuales	Nitrito	PE-Q1052	±19% (Rango 0.02mg/l NO2 a 0.07mg/l NO2) ±8.0% (Rango ≥0.07mg/l NO2)
Aguas de consumo Aguas envasadas Aguas continentales Aguas residuales	Sulfato	PE-Q1052	±10% (Rango 10mg/l SO4 a 50mg/l SO4) ±8.0% (Rango ≥50mg/l SO4)



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 31 de 33

Se establecen los siguientes grupos:

- Aguas de consumo (Aguas destinadas al consumo humano)
- Aguas envasadas (Aguas minerales naturales envasadas para consumo humano, Aguas de manantial envasadas para consumo humano y Aguas preparadas envasadas para consumo humano)
- Aguas continentales (Tratadas: Aguas de piscina, Aguas de torres de refrigeración, Aguas de condensadores evaporativos, Aguas de diálisis, Aguas de uso farmacéutico ...; No tratadas: Aguas continentales superficiales (ríos, lagos, embalses...), Aguas subterráneas, Aguas de captación para aguas de consumo, Aguas costeras, Aguas de transición, ...)
- Aguas residuales (Aguas residuales industriales, Aguas residuales urbanas, Lixiviados naturales, Aguas regeneradas, Aguas depuradas, ...)



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 32 de 33

4.-INDICACIONES A TENER EN CUENTA, DE APLICACIÓN EN LOS SERVICIOS ANALÍTICOS:

La información en relación a los requisitos informativos de especificaciones técnicas está contenida en el documento F-9045 en su versión en vigor disponible en la página web de Aquimisa, S.L.U, www.aquimisa.com

En el caso de la investigación de **Salmonella spp** y **Listeria Monocytogenes**, se procederá a realizar el ensayo por el método Rapid Salmonella y Cromoagar investigación respectivamente, a excepción de los casos en que el cliente especifique otro método. La técnica de cribado de placas para la determinación cualitativa de **residuos de inhibidores del crecimiento bacteriano** es una técnica microbiológica de difusión en agar utilizando placas de ensayo inoculadas con *Bacillus subtilis*, *Escherichia coli* y *Kokuria rhizophila* en medio de cultivo de diferentes pH, en las que se detectan las sustancias inhibitorias en la muestra, de manera general, y teniendo en cuenta que existen excepciones, a:

- pH 6: tetraciclinas y β -lactámicos.
- pH 7.4 o agar DST: sulfamidas y quinolonas.
- pH 8 con *E.coli*: quinolonas.
- pH 8: aminoglucósidos.
- pH 8 con *K rhizophila*: macrólidos y detección de β -lactámicos

Los resultados positivos deben de ser confirmados mediante técnicas más específicas que permitan identificar y cuantificar los residuos.

Esta técnica permite detectar un cierto número de antibióticos en estas matrices al nivel o por debajo de su límite máximo de residuos, pero no cubre a este nivel el 100% de los antibióticos contemplados en el procedimiento en el caso de existir el criterio de LMR para la matriz.

Límites de detección de las sustancias estudiadas:

Sustancias estudiadas/ Studied Substances	Músculo/Muscle	Riñón/Kidney
Bencilpenicilina	($\geq 50 \mu\text{g/Kg}$)	($\geq 50 \mu\text{g/Kg}$)
Sulfadimidina	($\geq 10000 \mu\text{g/Kg}$)	($\geq 10000 \mu\text{g/Kg}$)
Estreptomina	($\geq 10000 \mu\text{g/Kg}$)	($\geq 2000 \mu\text{g/Kg}$)
Oxitetraciclina	($\geq 1000 \mu\text{g/Kg}$)	($\geq 1000 \mu\text{g/Kg}$)
Clortetraciclina	($\geq 200 \mu\text{g/Kg}$)	($\geq 200 \mu\text{g/Kg}$)
Eritromicina	($\geq 300 \mu\text{g/Kg}$)	($\geq 300 \mu\text{g/Kg}$)
Danofloxacino	($\geq 80 \mu\text{g/Kg}$)	($\geq 100 \mu\text{g/Kg}$)
Enrofloxacino	($\geq 30 \mu\text{g/Kg}$)	($\geq 40 \mu\text{g/Kg}$)
Marbofloxacino	($\geq 30 \mu\text{g/Kg}$)	($\geq 14 \mu\text{g/Kg}$)

Las condiciones que deben de cumplir las muestras de jamón serrano para el cumplimiento de **ETG** son, "en el jamón deshuesado y sin corteza se deberá obtener una loncha de 15 mm de espesor mínimo tomada a 4 cm por encima de la cabeza del fémur y perpendicular a este hueso y en todo caso de espesor suficiente para obtener las submuestras necesarias en el laboratorio para la realización de los ensayos físico químicos. Con la finalidad de realizar los análisis de las características organolépticas se tomará una loncha paralela a la anterior en sentido distal y de 5 cm de grosor como mínimo."

La muestra se envasará al vacío y se enviará al laboratorio indicando claramente a qué lote pertenece la muestra enviada, así como las referencias y datos que consideren necesarios.

El laboratorio valorará la viabilidad de la ejecución del análisis de **pH** mediante el ensayo directo de la muestra recibida o bien la necesidad de realizar una dilución previa a la medida potenciométrica. Se llevará a cabo el análisis de la manera más adecuada a decisión del responsable técnico en las condiciones técnicas de ensayo disponibles en www.aquimisa.com.

Para el ensayo de **residuos veterinarios en músculo** por cromatografía de líquidos con detector de espectrometría de masas-masas (LC-MS/MS) es necesario identificar por parte del cliente la especie a la que pertenece el músculo remitido.

Para el ensayo de **residuos veterinarios en piensos** por cromatografía de líquidos con detector de espectrometría de masas-masas (LC-MS/MS), es necesario que se especifique si se trata de un pienso medicamentoso o no, en caso de serlo es necesario conocer el principio activo y concentración teórica de este.

Para la realización de los ensayos **estabilidad de la grasa por método Rancimat e índice de peróxidos**, en matrices diferentes a aceites y grasas, es necesario realizar extracción de la grasa de la muestra. Se harán tantas extracciones como sean necesarias para obtener el mínimo de grasa necesaria para la realización del ensayo, 2,7g y 2g respectivamente. La cantidad de muestra necesaria variará en función de la cantidad de grasa que tenga el producto a analizar. El precio indicado es por extracción. El ensayo de estabilidad de la grasa por Oxitest no requiere de extracción de la grasa, aplica a muestras con un valor superior al 2-4% de materia grasa, muestras que no hayan sido sometidas a un tratamiento térmico y muestras no enranciadadas.

En los productos en los que no se obtenga la cantidad de grasa necesaria no se podrá llevar a cabo el análisis y solamente se facturará la extracción o extracciones realizadas.

El contenido de **azúcares totales** por método volumétrico (PE-Q73), tiene un rango de trabajo de 0.5%-60.0% y es aplicable a alimentos.

En las muestras con un contenido de azúcares superior al 60% (mermeladas, caramelos, gominolas, mieles, siropes, merengues, cacao en polvo...), es más adecuado realizar el análisis por cromatografía (PE-Q402) para poder ser cuantificados. El contenido de azúcares por dicho método cromatográfico (PE-Q402) tiene un rango de trabajo habitual de 0.5%-100.0% y es aplicable a alimentos.

La fiabilidad del **análisis hedónico de alimentos** conforme el PEO300 está condicionada al número de catadores. Podrá consultar el documento de "probabilidad de catadores" en su versión en vigor disponible en la web www.aquimisa.com, donde se indica la probabilidad (incluido el riesgo), amplitud de la diferencia, tipo de ensayo (diferencia o similitud) y lateralidad de la perspectiva.

En el caso de solicitar un nutricional tipo 1 dentro del marco del R.(UE) 1169/2011 en productos susceptibles de tener fibra alimentaria, se informará de que esta debe de ser analizada y tenida en cuenta para el cálculo de los **hidratos de carbono** y del **valor energético**.

En productos susceptibles de contener **polialcoholes, etanol, salatrium y/o ácidos orgánicos** es necesario analizar estos parámetros para el cálculo de las energías ya que contribuyen al aporte del valor energético conforme al R.(UE) 1169/2011.

El factor empleado en el cálculo de la **proteína a partir del ensayo de Nitrógeno (Kjeldhal o Dumas)** depende de si el uso al que va destinada dicha proteína es para informar del valor nutricional en el marco del R.(UE) 1169/2011, o no lo es, por lo que esta información deberá ser facilitada en la solicitud de ensayos.

En el caso de solicitar análisis de **fibra alimentaria**, se debe de especificar si el producto a analizar contiene algún tipo de fibra de bajo peso molecular (Galactooligosacaridos, Fructooligosacaridos, Inulina, Maltodextrinas resistentes, Polidextrosas, Metilcelulosas) para valorar el método adecuado para la cuantificación del total de fibra alimentaria. De no informar del contenido de alguna de estas fibras se llevará a cabo el ensayo por el método enzimático-gravimétrico PE-Q52 con el que se cuantifican las fracciones de alto peso molecular.



DATOS TÉCNICOS DE ENSAYO

FECHA: *04/05/2026*

Hoja 33 de 33

Para la realización del análisis de **viscosidad**, se debe de aportar, como mínimo, las condiciones de temperatura, husillo y r.p.m en las que necesita que se lleve a cabo el ensayo. De no aportarse esta información, las condiciones del ensayo serán definidas por el responsable técnico, seleccionando las más adecuadas para el tipo de producto a analizar.

Para la realización de ensayos de **granulometría**, se debe de indicar los tamaños de los tamices en los que se debe de llevar a cabo el análisis.

En la realización de los ensayos de **alérgenos por ELISA**, debe tenerse en cuenta la posible reactividad cruzada que presentan los Kits de análisis:

ALERGENO	REACTIVIDAD CRUZADA
Nuez	nuez pecana, semillas de amapola, colza y nuez moscada
Anacardo	pistacho
Almendra	hueso de albaricoque, cereza y otras plantas del género prunus, ciruela, melocotón, moras e higos
Soja	leguminosas de tribu phaseoleae, del género vicia, guisante seco, harina de guisante y maní
Mostaza	alubia blanca, alubia pinta, judía enana, linaza, colza y semillas de otras crucíferas
Pistacho	Nuez y nuez pecana
Crustáceo	mostaza, cúrcuma, alubias, mitilidos y artrópodos no crustáceos

El análisis de **grasa** se procederá a realizar por el método RMN (PE-Q1004), a excepción de los casos en los que el cliente especifique otro método o en los que por la naturaleza de la matriz sea más adecuado utilizar otra técnica a criterio del responsable técnico.

Para la realización de análisis de **vitaminas** es necesario que se aporte, a la recepción de las muestras, el contenido teórico de las mismas en el producto a analizar. De no aportarse esta información, el precio y el plazo de entrega de resultados pueden verse incrementados en función del trabajo que haya que realizar para obtener un resultado.

Para aquellos **ensayos, en residuos granulares, lodos**, ... en los que sea necesario realizar el ensayo en el lixiviado, de acuerdo con la Norma UNE-EN 12457-4, se requieren más de 2kg de muestra; si hay presente un alto contenido de material no triturable o si se va a realizar un alto número de ensayos podría necesitarse más muestra.

Para el ensayo de **aceites y grasas y/o hidrocarburos en muestras de agua**, se recomienda un recipiente (un ejemplar exclusivo para estos ensayos) lleno hasta ~90% dejando suficiente espacio de cabeza.

Para los ensayos de **"migración global"** de envases plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos es imprescindible conocer:

- La categoría de alimento/s que estarán en contacto con el material
- Condiciones previstas de contacto de alimento y material (Tiempo / Tª)
- Nº de usos del material (1 solo uso o uso repetido)

Para la realización del ensayo de **condroitina**, es necesario especificar el código CAS y la especie de la que se extrae el cartilago (marino, tiburón...).

Para la realización del ensayo de **micotoxinas en harinas**, es necesario especificar si estas son de cereal y cual (especialmente si es maíz).

Para la realización del ensayo de **micotoxinas y acrilamida**, es necesario indicar si las muestras son para alimentación infantil.

Las evaluaciones e interpretaciones que se incluirán en los informes de ensayo, de ser solicitadas, no serán emitidas bajo el amparo de acreditación en ningún caso, independientemente del estado de acreditación de los ensayos realizados, salvo que se solicite expresamente en la solicitud de oferta y siempre previo al envío de las muestras.

Contenido en carne y agua añadida

Este método de cálculo se aplica a carnes, derivados cárnicos y comidas preparadas.

El cálculo del contenido en carne se basa en el Reglamento (CEE) nº 2429/86.

El cálculo del agua añadida se basa en la definición descrita en el Reglamento (UE) nº 1169/2011.

El contenido en carne que se determina corresponde a la definición de carne como ingrediente para la producción de derivados cárnicos, según lo establecido en el Anexo VII, Parte B del Reglamento (UE) n.º 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo.

Siempre debe haber información proporcionada por el cliente sobre el tipo de carne y la cantidad utilizada en el producto cárnico final, ideal una lista de todos los ingredientes del producto.

Cuando se trate de productos que contengan otras fuentes significativas de nitrógeno además de la carne y el contenido de nitrógeno cárnico no se pueda corregir - por ejemplo, carne separada mecánicamente, proteína de cerdo, proteínas vegetales, proteínas lácteas, vísceras, etc. (se declare o no su cantidad) -, o en aquellos casos en los que no se disponga del tipo ni de la cantidad de queso (ambos necesarios para la corrección), el contenido de carne determinado estará distorsionado/aumentado por la presencia de otros componentes que contienen nitrógeno.

El método está destinado únicamente a productos cárnicos sin recubrimientos/rellenos no cárnicos (salchichas, lonchas, carne picada, hamburguesas, etc.), no obstante:

- Si el producto tiene recubrimientos o rellenos no cárnicos, el laboratorio puede realizar una preparación especial para separar las partes no cárnicas antes del análisis.
- Si el producto contiene proteínas no cárnicas añadidas (como queso o soja o carne separada mecánicamente/ vísceras/ despojos) que no pueden separarse físicamente de la carne, se contemplan tres opciones:
 - Corrección por cálculo, si se conoce la cantidad declarada del ingrediente no cárnico y representa menos del 15 % del contenido de carne.
 - Corrección mediante método de ensayo si representa menos del 15 % del contenido de carne.
 - Sin corrección si representa menos del 15 % del contenido de carne.

Para aplicar el cálculo, el cliente debe facilitar:

- Tipo y cantidad de carne/s utilizada/s.
- Lista completa de ingredientes, incluyendo todas las fuentes de nitrógeno (queso, soja, proteína vegetal, etc.).

(Se encuentra disponible, bajo solicitud expresa, la información sobre la especie asumida y el factor de nitrógeno utilizados en los cálculos)

Una vez que el contenido en carne y el agua añadida se incluyan en nuestro anexo técnico, el contenido en carne y el agua añadida, estarán cubiertos por la acreditación únicamente si todos los ensayos analíticos implicados en su cálculo también se encuentran acreditados.

