

RESOLUCIÓN DE RENOVACIÓN DE AUTORIZACIÓN EN EL REGISTRO DE LOS LABORATORIOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID QUE REALIZAN CONTROLES ANALÍTICOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

VISTA la solicitud de fecha 18 de febrero de 2016, presentada por **D^a María José Tohá Rebull en nombre y representación de BIO-ACCALI, S.A.** con **C.I.F. N° A78062486**, por la que solicita **RENOVACIÓN DE AUTORIZACIÓN EN EL REGISTRO DE LOS LABORATORIOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID QUE REALIZAN CONTROLES ANALÍTICOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**, del Laboratorio sito en **C/ Santa Leonor, nº 63, de Madrid**, al amparo de lo dispuesto en el Decreto 150/2001, de 6 de septiembre, por el que se regulan la autorización y registro de los laboratorios de la Comunidad de Madrid que realicen controles analíticos de productos alimenticios y de acuerdo a los siguientes:

HECHOS

Primero.- El Laboratorio, **BIO-ACCALI, S.A.**, fue autorizado mediante Resolución de renovación de fecha 25 de septiembre de 2013, con el número **2ABC/M**, secciones, **A B y C**.

Segundo.- Con su solicitud de fecha 18 de febrero de 2016 la parte interesada acompaña los documentos requeridos en el Decreto 150/2001, de 6 de septiembre, por el que se regulan la autorización y registro de los laboratorios de la Comunidad de Madrid que realicen controles analíticos de productos alimenticios y la Orden 484/ 2003, de 5 de junio, por la que se desarrolla el Decreto anteriormente mencionado.

Tercero.- En la solicitud de renovación, el interesado manifiesta que no se han producido modificaciones sustanciales habiéndose actualizado la acreditación de ENAC nº 332/LE651, rev 9.

Cuarto.- Por el Organismo competente de esta Dirección General, en base a la documentación presentada se ha emitido una auditoría documental técnica favorable de los parámetros autorizados para la Sección "A" no cubiertos por la acreditación, con fecha 25 de febrero de 2016.

Quinto. La Comisión de Evaluación celebrada el 25 de mayo de 2006, acordó autorizar de forma automática a los laboratorios acreditados que así lo soliciten, en los parámetros que figuran en su anexo técnico de acreditación y en aquellos parámetros autorizados en la Sección "A" con valoración documental técnica favorable.

Sexto.- Por la Jefa del Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública se eleva propuesta favorable con fecha 26 de febrero de 2016, a la Dirección General de Salud Pública al otorgamiento de **renovación de autorización en el Registro del Laboratorio, BIO-ACCALI, S.A.**, con el **N° 2ABC/M**.

FUNDAMENTOS JURÍDICOS

Primero.- Esta Dirección General es competente para otorgar la Renovación de Autorización e Inscripción en el registro de los laboratorios, de acuerdo al artículo 11 del Decreto 150/2001, de 6 de septiembre, por el que se regulan la autorización y registro de los laboratorios de la Comunidad de Madrid, en relación en relación con el artículo 13 del Decreto 195/2015, de 4 de agosto, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

Segundo.- Ha quedado acreditado que la citada Empresa cumple en la actualidad con los requisitos establecidos en el Decreto 150/2001, de 6 de septiembre, por el que se regulan la autorización y registro de los laboratorios de la Comunidad de Madrid, y la Orden 484/2003, de 5 de junio, por la que se desarrolla el Decreto anteriormente mencionado.

Tercero.- En la tramitación de este expediente se han observado las disposiciones legalmente aplicables.

Por todo lo expuesto, y en virtud de la información obrante en el expediente y de los hechos y fundamentos de derecho relacionados,

RESUELVO

Primero.- CONCEDER RENOVACIÓN DE AUTORIZACIÓN EN EL REGISTRO DE LOS LABORATORIOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID QUE REALIZAN CONTROLES ANALÍTICOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS en las condiciones de acreditación de ENAC nº 332/LE651 , para los ensayos de productos alimenticios incluidos en su Anexo Técnico Rev. 9 y para los ensayos de la Sección "A" reflejados en las páginas (1-10) del anexo, a la razón social **BIO-ACCALI, S.A.** con N° **2ABC/M** para un plazo de 2 años a contar desde la fecha de la presente Resolución.

Segundo.- Todo lo anterior se entiende sin perjuicio de las obligaciones que la normativa vigente impone al solicitante, y en particular de las siguientes:

- a) El someterse la empresa solicitante a la inspección y control de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid conforme a lo dispuesto en el artículo 140 de la Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid y demás normativa concordante.
- b) A cumplir con las obligaciones relativas a los laboratorios de la Comunidad de Madrid de acuerdo con el Decreto 150/2001, de 6 de septiembre, por el que se regulan la autorización y registro de los laboratorios de la Comunidad de Madrid, así como con la Orden 484/ 2003, de 5 de junio, por la que se desarrolla el Decreto anteriormente mencionado.

Contra la presente Resolución, que no pone fin a la vía administrativa podrá interponerse recurso de alzada, en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de notificación de esta Resolución, ante el mismo Órgano que la ha dictado, o bien, ante el competente para resolverlo, Consejería de Sanidad. Todo ello conforme a lo dispuesto en los artículos 107.1, 114 y 115 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común (B.O.E. nº 285, de 27 de noviembre de 1992), de acuerdo a la redacción efectuada por la Ley 4/1999, de 13 de enero, que la modifica (B.O.E. nº 12, de 14 de enero de 1999), y el art. 44.2 d) de la Ley 1/1983, de 13 de diciembre, de Gobierno y Administración de la Comunidad de Madrid.

En Madrid a 11 MAR 2016

LA DIRECTORA GENERAL DE SALUD PÚBLICA.


Carmen Yolanda Fuentes Rodríguez





ANEXO – ENSAYOS REGISTRADOS

EXPEDIENTE: 2-1/16

REGISLABO Nº: 2ABC/M

RAZÓN SOCIAL: BIO-ACCALI S. A

DENOMINACIÓN LABORATORIO: BIO-ACCALI

SECCIÓN: A

ID	MATRIZ	ENSAYO	RANGO
1	Alimentos (excepto cereales)	Determinación del contenido en fibra alimentaria	>1%
2	Alimentos	Determinación de pH	0-14 unidades de pH
3	Salsa de mesa	Determinación de grasa. Hidrólisis ácida. Embudo decantación	no especificado
4	Productos cárnicos	Determinación de almidón (cuantitativo)	> 0,1 %
5	Productos cárnicos	Determinación del contenido en Nitratos	> 4 mgNaNO ₃ /Kg
6	Productos cárnicos	Determinación del contenido en Nitritos	>0,2 mgNaNO ₂ /kg
7	Productos cárnicos	Determinación del contenido en fosfatos	> 14 mg P ₂ O ₅ /kg
8	Alimentos	Determinación del contenido en sal	>0,1 %
9	Harinas	Contenido en gluten húmedo y en gluten seco	húmedo: 5- 40 % seco: 3-28 %
10	Harinas	Índice de maltosa	1-4,06
11	Harinas	Acidez de la grasa	> 2 mg KOH/100 g
12	Aceites y grasa calentadas	Contenido en compuestos polares	>0,5 %
13	Detergentes, lejías y otros productos de limpieza y desinfección	Determinación de tensioactivos aniónicos o catiónicos	> 0,1 % en ambos casos
14	Detergentes, lejías y otros productos de limpieza y desinfección	Determinación de nitrilotriacético	> 1 %
15	Detergentes, lejías y otros productos de limpieza y desinfección	Determinación de nitrobenzeno	> 0,1 %
16	Detergentes, lejías y otros productos de limpieza y desinfección	Determinación de perborato	> 0,1 %
17	Detergentes, lejías y otros productos de limpieza y desinfección	Determinación de silicatos	> 1 %
18	Detergentes, lejías y otros productos de limpieza y desinfección	Determinación de oxígeno activo de perboratos, percarbonatos y peróxidos	> 0,1 %
19	Detergentes, lejías y otros productos de limpieza y desinfección	Determinación de jabones	> 0,1 %

20	Detergentes, lejías y otros productos de limpieza y desinfección	Determinación de tensioactivos no iónicos	> 0,1 %
21	Detergentes, lejías y otros productos de limpieza y desinfección	Determinación del contenido en EDTA	> 0,1 %
22	Detergentes, lejías y otros productos de limpieza y desinfección	Determinación de Fosfatos (tripolifosfatos)	> 1 %
23	Detergentes, lejías y otros productos de limpieza y desinfección	Determinación de sulfatos	> 1 %
24	Detergentes, lejías y otros productos de limpieza y desinfección	Determinación de Cloruros	> 0,01 %
25	Detergentes, lejías y otros productos de limpieza y desinfección	pH	no especificado
26	Detergentes, lejías y otros productos de limpieza y desinfección	Determinación del contenido en humedad y materias volátiles	> 0,01 %
27	Detergentes, lejías y otros productos de limpieza y desinfección	Contenido neto	no especificado
28	Detergentes, lejías y otros productos de limpieza y desinfección	Contenido en cenizas	no especificado
29	Detergentes, lejías y otros productos de limpieza y desinfección	Acidos grasos totales	no especificado
30	Detergentes, lejías y otros productos de limpieza y desinfección	Álcali libre	no especificado
31	Detergentes, lejías y otros productos de limpieza y desinfección	Acidez libre	no especificado
32	Detergentes, lejías y otros productos de limpieza y desinfección	Determinación de Cloro activo	> 0,1 %
33	Antisépticos y desinfectantes	Ensayo cuantitativo de suspensión para la evaluación de la actividad bactericida de los antisépticos y desinfectantes químicos utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en colectividades	no especificado
34	Antisépticos y desinfectantes	Ensayo cuantitativo de suspensión para la evaluación de la <u>actividad fungicida</u> de los antisépticos y desinfectantes químicos utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en colectividad.	no especificado
35	Alimentos	Investigación de <i>Pseudomona aeruginosa</i>	Ausencia/Presencia (1)
36	Alimentos	Recuento en placa de Mohos y levaduras	<10 ufc/g matrices sólidas



Comunidad de Madrid

			<1 ufc/g matrices líquidas
37	Alimentos	Recuento en placa de <i>Clostridium</i> sulfito-reductores	<10 ufc/g matrices sólidas <1 ufc/g matrices líquidas
38	Alimentos	Recuento en placa de <i>Bacillus cereus</i>	<10 ufc/g matrices sólidas <1 ufc/g matrices líquidas
39	Alimentos	<i>Campilobacter</i>	Ausencia/Presencia (1)
40	Alimentos	Investigación de <i>Shigella</i>	Ausencia/Presencia (1)
41	Alimentos	Contenido en sal	>0,1%
42	Alimentos	Determinación del contenido en ácido sórbico, ácido benzoico y parabenos	> 15 mg/Kg
43	Alimentos	Determinación del contenido en sodio y potasio	> 0,1mg/Kg, para los dos metales
44	Alimentos	Determinación del contenido en metales; Ca, Mg, Pb, Cd, Cu, Fe, Zn, Sn, Cr, Mn, Ni	Alimentos sólidos: 1 mg/Kg para todos excepto estaño 10 mg/Kg Alimentos líquidos: 0,5 mg/L Pb, 10 mg/L Sn, y resto >0,1 mg/L
45	Alimentos	Cuantificación de ingredientes	no especificado
46	Alimentos	Determinación de contenidos neto	no especificado
47	Alimentos	Determinación de almidón (cualitativo)	Ausencia- Presencia
48	Alimentos	Determinación de almidón (cuantitativo)	> 0,1 %
49	Alimentos	Determinación del contenido en fibra bruta	> 0,1 %
50	Alimentos	Aflatoxinas	> 4 µg/Kg
51	Alimentos	Determinación del contenido en glucosa, sacarosa	> 0,1 % en todos los azúcares
52	Alimentos	Determinación del contenido en glucosa, lactosa	> 0,1 % en todos los azúcares
53	Alimentos	Determinación del contenido en glucosa, sacarosa y fructosa	> 0,1 % en todos los azúcares
54	Alimentos	Contenido en ácido glutámico	> 0,1 %
55	Alimentos	Determinación del contenido en sal	>0,1 %
56	Alimentos	Determinación de densidad por picnometría	no especificado
57	Alimentos	Determinación de calibres en distintos productos	no especificado
58	Alimentos	Contenido en azúcares reductores y totales. Valoración por Lehmann-Schoorl	>0,1 % expresado en glucosa
59	Alimentos	Contenido en azúcares reductores y totales. Valoración por Luff-Schoorl	>0,1 % expresado en glucosa

60	Alimentos	Determinación del contenido en lactosa	>0,5 % expresado en lactosa
61	Alimentos	Determinación °Brix	>1 - 90 °Brix
62	Alimentos	Determinación de grasa. Hidrólisis ácida. Embudo decantación	>0.1 %
63	Alimentos	Determinación del contenido en Humedad. Productos de alto contenido en azúcar	> 0.33 %
64	Alimentos	Determinación del contenido en teobromina	>0,05
65	Productos cárnicos	Determinación del contenido en Dióxido de azufre	> 15 mg/Kg
66	Productos cárnicos	Determinación del contenido en Creatina y creatinina	> 2 mg/100g
67	Productos de la pesca	Determinación del contenido en Nitrógeno total básico volátil	> 2 mg/100g
68	Productos de la pesca	Determinación del contenido en Nitrógeno de Dimetil amina	>0,1-15 mgNdeDMA/100 g
69	Productos de la pesca	Determinación del contenido en Nitrógeno de Trimetil amina	>0,1- 25 mgNdeTMA/100 g
70	Productos de la pesca	Determinación del contenido en Dióxido de azufre	> 15 mg/Kg
71	Productos de la pesca	Determinación del contenido en Histamina	> 5 mg/Kg
72	Productos de la pesca	Balace de nucleótidos (ATP, ADP,AMP,IMP) e hipoxantina	>9 mg/Kg para todos
73	Productos de la pesca	Determinación del % glaseado	no especificado
74	Productos de la pesca	Determinación de peso neto y peso escurrido	no especificado
75	Leche y productos lácteos	Contenido en grasa	> 0,3 %
76	Leche y productos lácteos	Acidez	> 0,05 % ácido láctico
77	Leche y productos lácteos	Densidad	1,014-1,042
78	Leche y productos lácteos	Detección de agua oxigenada	no especificado
79	Leche y productos lácteos	Contenido en fosfatos	>300 mg/Kg P2O5
80	Leche y productos lácteos	Naturaleza de la leche: Detección de leche de vaca en oveja o cabra	> 2%
81	Leche y productos lácteos	Naturaleza de la leche: Detección de leche de cabra en oveja	>5%
82	Leche y productos lácteos	Determinación del contenido en sacarosa en leche condensada	>0,1 % sacarosa
83	Leche y productos lácteos	Determinación del contenido en Histamina	> 5 mg/Kg
84	Pan, panes especiales, pastas alimenticias	Determinación del grado de Acidez de pastas alimenticias	> 0,1 mL NaOH 1N/ 100 g producto seco
85	Pan, panes especiales, pastas alimenticias	Determinación del contenido en sal (a través de cenizas)	>0,1 % NaCl



Comunidad de Madrid

86	Pan, panes especiales, pastas alimenticias	Determinación del contenido en ácido propiónico en panes especiales	> 10mg/Kg
87	Pan, panes especiales, pastas alimenticias	Determinación de la acidez en pan y panes especiales.	>0,1% ácido láctico
88	Platos preparados	Perfil de esteres metílicos de ácidos grasos	no especificado
89	Salsas de mesa	Contenido en cloruros en Ketchup, tomate frito y salsa brava	>0,1 % NaCl
90	Salsas de mesa	Acidez salsas de mesa	> 0,06 % Ácido acético
91	Salsas de mesa	Índice de peróxidos	> 0,2 meqO/Kg grasa
92	Salsas de mesa	Contenido en cloruros en salsas de mostaza	>0,1 % NaCl
93	Legumbres	Adecuación a la categoría comercial	no especificado
94	Legumbres	Determinación de calibres en distintos productos	no especificado
95	Arroz	Adecuación a la categoría comercial	no especificado
96	Arroz	Determinación de calibres en distintos productos	no especificado
97	Espicias	Determinación del contenido en agua. Metodo porarrastre	>0,4 %
98	Espicias	Determinación del contenido en cenizas insolubles en ácido clorhídrico	>0,1 %
99	Espicias	Determinación del extracto soluble en alcohol	>0,1%
100	Espicias	Determinación del extracto etereo no volátil	>0,1%
101	Espicias	Determinación del contenido en aceites volátiles	>0,4%
102	Cafés	Determinación del contenido en humedad en cafés solubles. Metodo por arrastre	>0,4 %
103	Cafés	Determinación del contenido en cafeína	>0,05
104	Cafés	Determinación del extracto soluble en agua	>0,1 %
105	Conservas vegetales	Determinación de peso neto y peso escurrido	no especificado
106	Conservas vegetales	Acidez	>0,015% ac. Cítrico
107	Conservas vegetales	Turbidez	01-sep
108	Conservas vegetales	Calibres	no especificado
109	Conservas vegetales	Contenido en cloruros	>0,1 % NaCl
110	Conservas vegetales	Adecuacion a la categoría comercial	no especificado
111	Conservas vegetales	Adecuacion a la categoría comercial Piña	no especificado
112	Infusiones y Te	Determinación del extracto soluble en agua	>0,1 %
113	Infusiones y Te	Determinación del contenido en fibra bruta	> 0,1 %
114	Infusiones y Te	Determinación del contenido en cenizas insolubles en ácido clorhídrico	>0,1 %
115	Infusiones y Te	Determinación del contenido en cafeína	>0,05 %
116	Infusiones y Te	Contenido en Nitrógeno no cafeínico	>0,01
117	Cervezas	Grado alcohólico	0-8 % v/v
118	Cervezas	Grado alcohólico	8-20 % v/v
119	Cervezas	Extracto real	0 - 7,81 g/L
120	Cervezas	Extracto seco primitivo	no especificado
121	Cervezas	Acidez total	>0,001 % Ácido láctico
122	Cervezas	Determinación del contenido en Dióxido de azufre	>15 mg/L
123	Cervezas	Contenido en Ácido fosfórico	> 0,01%
124	Cervezas	Hidratos de Carbono	no especificado
125	Cervezas	Cobre	>0,1 mg/L
126	Cervezas	Zinc	>0,1 mg/L

127	Vino	Grado alcohólico	0-31 % v/v
128	Vino	Metanol	> 10 mg/L
129	Vino	Sustancias reductoras	>0,5 g/L 5g/L
130	Vino	Acidez total	>0,1 % expresado en glucosa
131	Vino	pH	
132	Vino	Determinación del contenido en Dióxido de azufre libre	>10mg/L
133	Vino	Determinación del contenido en Dióxido de azufre combinado	>10 mg/L
134	Vino	Determinación de sórbico, benzoico y salicílico	no especificado
135	Vino	Índice de Folin-Ciocalteu	no especificado
136	Vino	Extracto seco total	0-527 g/L
137	Vino	Contenido en cenizas	> 0,5 g/L
138	Bebidas alcohólicas	Grado alcohólico	no especificado
139	Bebidas alcohólicas	Extracto seco	g/L
140	Bebidas alcohólicas	Furfurol cualitativo	Presencia /ausencia
141	Bebidas alcohólicas	Bases nitrogenadas	> 1 mg/L
142	Bebidas alcohólicas	Alcoholes superiores	>10mg /100mL
143	Bebidas alcohólicas	Metanol	> 10 mg/L
144	Bebidas alcohólicas	Acidez total	> 24 mg/L ácido acético
145	Bebidas alcohólicas	Azúcares reductores	>0,1 % expresado en glucosa
146	Bebidas alcohólicas	Sacarosa	>0,1 % sacarosa
147	Bebidas alcohólicas	Acidez volátil	> 24 mg/L ácido acético
148	Bebidas alcohólicas	Aldehidos	no especificado
149	Bebidas alcohólicas	Esteres	no especificado
150	Bebidas alcohólicas	Plomo	>0,5 mg/L
151	Bebidas alcohólicas	Zinc	>0,1 mg/L
152	Bebidas alcohólicas	Cobre	>0,1 mg/L
153	Aceites y grasa. Mantequillas	Prueba espectrofotométrica en uv	
154	Aceites y grasa. Mantequillas	Índice de Acidez	>0,03 % Ácido oléico
155	Aceites y grasa. Mantequillas	Índice de peróxidos	> 0,2 meqO/Kg grasa
156	Aceites y grasa. Mantequillas	Índice de Yodo	> 0,5
157	Aceites y grasa. Mantequillas	Índice de Saponificación	> 2
158	Aceites y grasa. Mantequillas	Perfil de esterres metílicos de ácidos grasos	> 0,1 % en ester metílico de cada ácido



Comunidad de Madrid

159	Aceites y grasa. Mantequillas	Perfil de esteroles	> 0,1 % en cada esteroles
160	Aceites y grasa. Mantequillas	Contenido en materia insaponificable	> 0,2 %
161	Aceites y grasa. Mantequillas	Agua, extracto seco magro y grasa en una sola muestra	> 0,1 % en cada parámetro
162	Aceites y grasa. Mantequillas	Contenido en cloruros	>0,1 %
163	Aceites y grasa. Mantequillas	Índice de acidez de la grasa en mantequillas y margarinas	>0,03 % Ácido oléico
164	Vinagre	Acidez total	>1 g/L ácido acético
165	Vinagre	Grado Alcohólico	>0,01% v/v
166	Vinagre	Sulfatos	>0,07 g/L K ₂ SO ₄
167	Vinagre	Contenido en cloruros	>0,1 % NaCl
168	Vinagre	Metanol	> 10 mg/L
169	Vinagre	Acetoina	> 10 mg/L
170	Vinagre	Dióxido de azufre	>15 mg/L
171	Cacaos y derivados	Índice de Yodo	> 0,5
172	Cacaos y derivados	Perfil de esteres metílicos de ácidos grasos	> 0,1 % en ester metílico de cada ácido
173	Huevos y ovoproductos	Adecuación a la categoría comercial	no especificado
174	Huevos y ovoproductos	Control de peso: Peso/unidad y peso Kg de 100 unidades	no especificado
175	Miel	Acidez libre	>1 equiv/Kg
176	Miel	Cenizas	>0,1%
177	Miel	Conductividad eléctrica	0 µS/cm- 12mS/cm
178	Miel	Sólidos insolubles en agua	> 0,01 %
179	Miel	Humedad	13-25%
180	Miel	Análisis microscópico del sedimento (presencia de polen)	no especificado
181	Miel	Hidroximetil furfural	> 1 mg/Kg
182	Caramelos	Acidez	>0,015% ac. Tartárico
183	Caramelos	Contenido en ciclamato sódico	>10mg/Kg
184	Caramelos	Contenido en sacarina	>10mg/Kg
185	Caramelos	Determinación del contenido en cenizas insolubles en ácido clorhídrico	>0,01%
186	Alimentos	Recuento en placa de microorganismos anaerobios mesófilos y termófilos	<10 ufc/g matrices sólidas <1 ufc/g matrices líquidas
187	Alimentos	Recuento en placa de microorganismos aerobios termófilos psicrófilos y psicrotrofos	<10 ufc/g matrices sólidas <1 ufc/g matrices líquidas
188	Alimentos	Determinación de coliformes fecales	<10 ufc/g matrices sólidas

			<1 ufc/g matrices líquidas
189	Alimentos	Recuento en placa de <i>Vibrio parahaemolyticus</i>	<10 ufc/g matrices sólidas <1 ufc/g matrices líquidas
190	Alimentos	Recuento en placa de <i>Streptococcus D</i>	<10 ufc/g matrices sólidas <1 ufc/g matrices líquidas
191	Alimentos	Recuento en placa de <i>Lactobacillus spp</i>	<10 ufc/g matrices sólidas <1 ufc/g matrices líquidas
192	Alimentos	Recuento en placa de microorganismos lipolíticos	<10 ufc/g matrices sólidas <1 ufc/g matrices líquidas
193	Alimentos	Recuento en placa de microorganismos proteolíticos	<10 ufc/g matrices sólidas <1 ufc/g matrices líquidas
194	Alimentos	<i>Yersinia enterocolitica</i>	no especificado
195	Alimentos (excepto carne cruda de vaca y ternera, incluidas las sazonadas)	Investigación de <i>E. Coli O:157</i>	Ausencia/Presencia (1)
196	Alimentos	Recuento en placa de microorganismos esporulados	<10 ufc/g matrices sólidas <1 ufc/g matrices líquidas
197	Superficies	Recuento de <i>E. coli</i> en superficies (Hisopo)	< 1 / área (30-100cm ²)
198	Superficies	Investigación de <i>Salmonella</i> en superficies (Hisopo)	AUS / PRE (30-100cm ²)
199	Superficies	Recuento de Enterobacterias en superficies (Hisopo)	< 1 / área (30-100cm ²)
200	Superficies	Recuento de <i>S. aureus</i> en superficies (Hisopo)	< 1 / área (30-100cm ²)
201	Superficies	Investigación de <i>Listeria monocitogenes</i> en superficies (Hisopo)	AUS / PRE (30-100cm ²)
202	Superficies	Recuento de Flora aeróbica (Hisopo)	< 1 / área (30-100cm ²)
203	Superficies	Recuento de mohos y levaduras (Hisopo)	< 1 / área (30-100cm ²)
204	Superficies	Investigación de <i>Bacillus cereus</i> en superficies (Hisopo)	< 1 / área (30-100cm ²)
205	Aguas de consumo	Investigación de <i>Salmonella</i>	AUS / PRE Volumen filtrado
206	Aguas de consumo	Recuento en placa de enterococos	< 1 ufc/volumen filtrado
207	Aguas de consumo	Recuento en placa de <i>Clostridium perfringens</i>	< 1 ufc/volumen filtrado
208	Aguas de consumo	Recuento en placa de <i>Staphylococcus aureus</i> . Filtración membrana	< 1 ufc/volumen filtrado
209	Aguas de consumo	Recuento de mohos y levaduras. Filtración	< 1 ufc/volumen



Comunidad de Madrid

		membrana	filtrado
210	Aguas de consumo	Investigación de <i>Shigella</i>	AUS / PRE Volumen filtrado
211	Aguas de consumo	Investigación de <i>Candida albicans</i>	AUS / PRE Volumen filtrado
212	Aguas de consumo	Olor (cualitativo)	no especificado
213	Aguas de consumo	Sabor (cualitativo)	no especificado
214	Aguas de consumo	Dureza	cg CaCO ₃ /L (°HF)
215	Aguas de consumo	Residuo seco a 110°C	mg/L
216	Aguas de consumo	Oxidabilidad al permanganato	0,5-10 mg/L
217	Aguas de consumo	Nitratos	1-50 mg NO ₃ /L
218	Aguas de consumo	Sulfatos	5-40 mgSO ₄ /L
219	Aguas de consumo	Cloruros	> 0,1mg Cl/L
220	Aguas de consumo	Calcio	> 0,1mg/L
221	Aguas de consumo	Magnesio	> 0,1mg/L
222	Aguas de consumo	Plomo	> 0,1mg/L
223	Aguas de consumo	Cadmio	> 0,1mg/L
224	Aguas de consumo	Cobre	> 0,1mg/L
225	Aguas de consumo	Hierro	> 0,1mg/L
226	Aguas de consumo	Zinc	> 0,1mg/L
227	Aguas de consumo	Estaño	> 0,1mg/L
228	Aguas de consumo	Cromo	> 0,1mg/L
229	Aguas de consumo	Cromo VI	0,5-10 mg/L
230	Aguas de consumo	Manganeso	> 0,1mg/L
231	Aguas de consumo	Niquel	> 0,1mg/L
232	Aguas de consumo	Sodio	> 0,1mg/L
233	Aguas de consumo	Potasio	> 0,1mg/L

234	Aguas de consumo	DQO	no especificado
235	Aguas de consumo	DBO5	no especificado
236	Aguas de consumo	Sólidos en suspensión	no especificado
237	Aguas de consumo	Aceites y grasas	no especificado
238	Aguas de consumo	Tensioactivos	no especificado
239	Aguas de consumo	Boro	no especificado
240	Aguas de consumo	Determinación fosfatos	no especificado
241	Aguas de consumo	Alcalinidad	no especificado
242	Aguas de consumo	Determinación de cloro libre, total, combinado	> 0,1mg/L

En la Sección B quedan anotados los ensayos analíticos de productos alimenticios incluidos en el Anexo Técnico de Acreditación N°332/LE651.