

ANEXO TECNICO INTERNO
DEPARTAMENTO AGRIFOOD
PHYTOCONTROL ANALYTICS France

Version 29 – 13 Noviembre 2018

Referencias :

Anexo técnico Cofrac N° **1-1904** rév. **12**

Anexo técnico Cofrac N° **1-6066** rév. **9**

LABORATOIRE PHYTOCONTROL (1)

Parc Scientifique Georges Besse II
180, rue Philippe Maupas
30035 NIMES,
sous le numéro d'accréditation N° 1-1904

LABORATOIRE PHYTOCONTROL (2)

Parc Scientifique Georges Besse
70 allée Graham Bell
30035 NIMES,
sous le numéro d'accréditation N° 1-6066

UNIDAD BIOTECNOLOGICAS (Phytocontrol 1)

UNIDAD QUIMICA ANALITICA (Phytocontrol 1, Phytocontrol 2)

UNIDAD MICROBIOLOGIA (Phytocontrol 2)

Portal FLEX3

Portal general*

| Agroalimentario / Otrosos alimentos / Análisis fisico-químicos | | Análisis de residuos de pesticidas y de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al hombre o a animales, las matrices biológicas de origen animal – LAB GTA 26/99-2 |
|---|--------------------------------------|---|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO |
| Productos de origen vegetal Productos de origen animal Alimentación animal | Residuo de pesticidas | Extracción : Solido-Liquido Purificación (si necesario) : Liquido-Solido (SPE) Liquido-Solido (SPE dispersivo) Análisis : LC/MS-MS, GC/MS-MS, GC-MS |

**Portal flexible FLEX3 : El laboratorio esta reconocido como competente, en el dominio cubierto por el Portal general, para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que este seguido por una validación.*

Portal detallado

| Agroalimentario / Otrosos alimentos / Análisis fisico-químicos | | Análisis de residuos de pesticidas y de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al hombre o a animales, las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/99-2 | |
|---|--|--|------------------------|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
| Productos de origen vegetal y animal: Productos ricos en agua, Productos ricos en aceite, Productos acidos y ricos en agua, Productos ricos en azucar y bajos en agua, Productos pobres en agua y en materia grasos, Especies, Plantas aromaticas y medicinales, Bebidas alcoholicas, Zumo de frutas y verduras | Diquat/Paraquat | Preparación/Extracción : Extracción Solido / Liquido a frio Purificación : SPE Análisis : LC-MS/MS | Método interno MOC3/20 |
| Productos no grasos de origen vegetal: Productos ricos en agua Productos ricos en almidon, proteinas Productos acidos Productos ricos en pigmentos | Determinación del contenido en chlorméquat, mépiquat | Extracción : por solvente Análisis : LC-MS-MS | Método interno MOC3/21 |
| Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua Productos ricos en almidon, proteinas Productos acidos Productos ricos en pigmentos | Determinación de residuos dithiocarbamates | Preparación/Extracción : Hidrolisis Análisis : Determinación de CS2 residual por GC-MS | Método interno MOC3/01 |

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|--|--|---|-------------------------------|
| <p>Productos de origen vegetal:</p> <p>Productos ricos en agua</p> <p>Productos ricos en almidon, proteinas</p> <p>Productos acidos</p> <p>Productos ricos en pigmentos</p> | <p><u>Dosificación multiresiduos de pesticidas</u></p> <p>Organofosforados : Chlorpyriphos ethyl Isofenphos methyl, Malathion, Parathion methyl, Phosalone, Pirimiphos methyl, Tolclophos méthyl, Chlorfenvinphos, chlorpyriphos-méthyl, dichlorfenthion, ethoprofos, fenclorfos, fenthion, fonofos</p> <p>Organoclorados : Chlorpropham, Imazalil, Procymidone, Propyzamide, Vinchlozoline, Myclobutanil, Triadimefon, Triadimenol, 2-4'DDE, 2-4'DDD, 4-4'DDE, 4-4''DDT, chlorobenzylate, fenarimol, fenhexamide, hcb, hch alpha, hch beta, hch delta, mirex oxadiazon, pentachloroanisole, tebufenpyrad</p> <p>Piretrinoides: Bifenthrine, Cyhalothrine</p> <p>Organonitrogenados / otros : Bromopropylate, Cyprodinil, Diphenylamine, Pirimicarb, Propyconazole, Pyrimethanil, Fludioxonil, O-phenylphenol, Oxadixyl, Benalaxyl, bitertanol, carfentrazone- éthyl, chorthal-diméthyl, cyproconazole, dichlofop-méthyl, difenoconazole, flusilazole, mepanipyrim, mepronil, penconazole, perthane, proquinazid, pyriproxyfen, tébuconazole</p> <p>Policlorobifenilos (PCB) : PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 118, PCB 138, PCB 153, PCB 180.</p> | <p>Extracción : Solido/Liquido a frio</p> <p>Purificación : SPE</p> <p>Análisis : GC-MS GC/MS-MS</p> | <p>Método interno MOC3/25</p> |

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|---|--|--|-----------------------------------|
| <p>Productos de origen vegetal: Productos ricos en aceite</p> <p>Productos de origen animal : Productos lacteos Productos carnicos Materias grasos Productos de la pesca Ovoproductos</p> | <p><u>Dosificación multiresiduos de pesticidas</u></p> <p><u>Organofosforados :</u> Chlorfenvinphos, Chlorpyriphos ethyl, Chlorpyrifos methyl, Coumaphos Fenitrothion, Malathion, Methidathion Parathion methyl, Parathion ethyl, Phosalone, Pirimiphos methyl Ethion, Isufenphos methyl Pyridafenthion, Tolclophos methyl</p> <p><u>Organoclorados :</u> Aclonifen, Chlorpropham, 2,4-DDD 2,4-DDE, 4,4'-DDE, 4,4' DDT, Dieldrin Endosulfan alpha, Endosulfan beta Endosulfan sulphate, HCB, Oxyfluorfen Procymidone, Propyzamide Vinchlozoline, Myclobutanil Carfentrazone ethyl, Cyproconazole Diclofop methyl, Difenoconazole Fenarimol, Penconazole, Tebuconazole Tebufenpyrad</p> <p><u>Piretrinoideos :</u> Bifenthrine, Cyfluthrine, Cyhalothrine Cypermethrine, Deltamethrine Fluvalinate, Tefluthrine, Tetramethrine</p> <p><u>Organonitrogenados / otros :</u> Bromopropylate, Propyconazole Fludioxonil, Benalaxyl, Cyprodinil Diflufenican, Flusilazole, Mepronil Metalaxyl, Pirimicarb, Proquinazid, Prosulfocarb, Pyriproxifen</p> | <p>Extracción : Sólido/Líquido a frío</p> <p>Purificación : SPE dispersivo</p> <p>Análisis : GC-MS/MS</p> | <p>Método interno MOC3/26</p> |

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|--|--|--|---------------------------|
| Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua Productos ricos en almidon, proteínas Productos acidos Productos ricos en pigmentos Productos pobres en agua y en materia grasos | Etephon | Extracción : Solido/Liquido a frio Análisis: LC-MS-MS | Método interno MOC3/27 |
| Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua, Productos acidos y ricos en agua, Productos pobres en agua y en materia grasos Productos ricos en azucares y bajos en agua Bebidas alcoholicas, Zumo de frutas y verduras, Alimentación infantil | Determinación del contenido en fentin (expresado en cation de triphenylétain), fenbutatin oxide, cyhexatin et azocyclotin. | Extracción : par solvante Purificación : Liquido/Solido (SPE dispersivo) Análisis : LC-MS/MS | Método interno MOC3/31 |
| Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua Productos ricos en almidon, proteínas Productos acidos | Determinación del contenido en Hydrazide Maléique | Extracción : Solido/Liquido a frio Análisis : LC-MS/MS | Método interno MOC3/44 |
| Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua, Productos acidos y ricos en agua, Productos ricos en azucar y bajos en agua, Productos pobres en agua y en materia grasos, Bebidas alcoholicas, Zumo de frutas y verduras, Alimentación infantil | Determinación del contenido en éthylène thiourée (ETU) y propylène thiourée (PTU) | Extracción : Solido/Liquido a frio Purificación : Liquido/Liquido Análisis : LC-MS-MS | Método interno MOC3/45 |

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|--|--|--|---------------------------|
| Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua, Productos acidos y ricos en agua, Productos pobres en agua y en materia grasos Productos ricos en azucares y bajos en agua Bebidas alcoholicas, Zumo de frutas y verduras, Sodas | Determinación del contenido en Acetochlore, Alachlore, Benfluraline, Clomazone, Diflufenican, Ethofumesate, Etofenprox, Fenpropathrine, Fenvalerate, Fluopicolide, Hexazinone, Metolachlore, Permethrine, Pyridaben, Tefluthrine, Terbufos, Terbutylazine, Triallate, Zoxamide. | Extracción : por solvente Purificación : Liquido/Solido (SPE dispersivo) Análisis : GC-MS/MS | Método interno MOC3/55 |
| Productos de origen vegetal: Alimentación infantil | <u>Dosificación multiresiduos de pesticidas</u> Terbufos, Fipronil, Fipronil desulfinyl, HCB, Haloxyfop 2ethylhexyl, Haloxyfop methyl, Terbufos sulfone, Heptachlor, Heptachlor epoxide cis, Heptachlor epoxide trans Endrin, Disulfoton, Dieldrin, Aldrin, Demeton S Methyl, Nitrofen | Extracción : Solido/Liquido a frio Purificación : Liquido/Solido (SPE) Análisis : GC-MS | Método interno MOC3/56 |

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|--|---|---|----------------------------|
| Productos de origen vegetal: Alimentación infantil | <u>Dosificación multiresiduos de pesticidas</u> Haloxypop (free acid), Terbufos sulfoxide, Ethoprophos, Fensulfothion, Fensulfothion oxon, Fensulfothion oxon sulfone, Fensulfothion sulfone, Disulfoton sulfone, Disulfoton sulfoxide, Cadusafos | Extracción : Sólido/Líquido a frío Análisis : LC-MS/MS | Método interno MOC3/57 |
| Productos no graso de origen vegetal: Productos ricos en agua, Productos ácidos y ricos en agua, Bebidas alcohólicas, Productos ricos en aceite (semillas oleaginosas) Productos pobres en agua y en materia grasas Productos otros : téis Alimentos para animales : Forraje, torta Piensos | Determinación del contenido en Glyphosate y AMPA | Extracción : Sólido/Líquido a frío Análisis : LC-MS/MS | Método interno MOC3/80 |
| Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua Productos ácidos y ricos en agua Bebidas alcohólicas Zumo de frutas y verduras | Determinación del contenido en Foséthyl-Aluminium y Acido Phosphoreux | Extracción : Sólido/Líquido a frío Análisis : LC-MS/MS | Método interno MOC3/89 |
| Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua Productos ácidos y ricos en agua Productos ricos en azúcar y bajos en agua Bebidas alcohólicas Zumo de frutas y verduras | Determinación del contenido en Perchlorate y Chlorate | Extracción : Sólido/Líquido a frío Análisis : LC-MS/MS | Método interno MOC3/120 |

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|---|--|--|-----------------------------------|
| <p>Productos de origen vegetal:</p> <p>Productos ricos en agua</p> <p>Productos acidos y ricos en agua</p> | <p><u>Dosificación multiresiduos de pesticidas</u></p> <p><u>Phenoxyacetic herbicidas :</u> 2.4.5 T, 2.4 D, 2.4 DB, DNOC, MCPA</p> <p><u>Phenoxypropionic herbicidas :</u> Dichloprop P, Diclofop acid Fluazifop (free acid), Haloxyfop P Mecoprop P, Quizalofop</p> <p><u>Ureas :</u> Amidosulfuron, Diflubenzuron Hexaflumuron, Teflubenzuron Thifensulfuron methyl, Triflumuron</p> <p><u>Nitrilos :</u> Bromoxynil, Ioxynil, Dinitrophenols : Dinoseb, dinoterb</p> <p><u>Piridinas :</u> Triclopyr, Fluroxypyr</p> <p><u>Otros :</u> Bentazone, Dicamba, Dithianon MCPB, Oarrozalin</p> | <p>Extracción : Solido/Liquido a frio</p> <p>Análisis : LC-MS/MS</p> | <p>Método interno MOC3/90</p> |

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|---|---|---|--|
| <p>Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua Productos acidos y ricos en agua Productos ricos en azucar y bajos en agua Zumo de frutas y verduras Sodas Bebidas alcoholicas Productos pobres en agua y materias grasos</p> | <p><u>Dosificación multiresiduos de pesticidas</u> <u>Benzimidazoles :</u> Thiabendazole</p> <p><u>Ureas :</u> Chlorotoluron, Diuron, Lufenuron Novaluron, Pencycuron</p> <p><u>Triazoles :</u> Metconazole, Prothioconazole desthio, Etoxazole</p> <p><u>Triazines :</u> Simazine, Terbumeton</p> <p><u>Carbamatos :</u> Benthiavalicarb isopropyl, Methomyl Oxamyl, Propoxur</p> <p><u>Organofosforados :</u> Dimethoate, Omethoate</p> <p><u>Otros :</u> 1-naphtylacetamide, Ametoctradin Bifenazate, Carbetamide Carboxin, Chlorantraniliprole, Chloridazon, Clofentezine, Clothianidin, Cymoxanil, Dodine, Emamectin benzoate B1a, Etoxazole, Imidachlopride, Kresoxim-methyl, Mandipropamide Metamitron, Spinosad A + D Spiromesifen, Spirotetramate, Spirotetramate enol, Spirotetramate enol glucoside, Spirotetramate keto hydroxy, Spirotetramate mono hydroxy TCMTB, Thiachlopride Thiametoxam, Tricyclazole</p> | <p>Extracción : Solido/Liquido a frio</p> <p>Análisis : LC-MS/MS</p> | <p>Método interno MOC3/97</p> |

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|--|---|--|-----------------------------------|
| <p>Productos de origen vegetal:</p> <p>Productos ricos en agua</p> <p>Productos ricos en almidon, proteinas</p> <p>Productos acidos</p> <p>Productos ricos en pigmentos</p> | <p><u>Dosificación multiresiduos de pesticidas</u></p> <p><u>Benzimidazoles</u> : Carbendazime, Thiophanate-methyl</p> <p><u>Strobilurines</u> : Azoxystrobine, trifloxystrobine, Fluoxastrobine, picoxystrobine, pyraclostrobine</p> <p><u>Ureas</u> : Isoproturon, linuron, metoxuron, triflusulfuron-methyl, Bensulfuron-méthyl, buturon, cycluron, flufénoxuron, fluométuron, méthabenzthiazuron, monolinuron, monuron, néburon</p> <p><u>Triazoles</u> : Epoxyconazole, fenbuconazole, fetraconazole, Azaconazole, bromuconazole, paclobutrazole, triticonazole,</p> <p><u>Triazines</u> : Cyanazine</p> <p><u>Carbamates</u> : Iprovalicarb, thiodicarb</p> <p><u>Pyridilmethyamines</u> : Acetamipride</p> <p><u>Otros</u> : Lenacil, metoxyfenoside, phenmedipham, rotenone, tébufénozide, Boscalid, butafenacil, cloquintecet, cyazofamide, desmedipham, desmetryn, diméthanamide, diméthomorphe, fenalmidone, fenpyroximate, flurtamone, hexythiazox, indoxacarbe, isoporthiolane, isoxathion, métrafénone, phoxim, picolinafen, propaquizafop, pyraflufen-éthyl, spirodiclofen, spiroxamine, triflumizole, warHarina</p> | <p>Preparación/Extracción : Sólido/Líquido a frío</p> <p>Análisis : LC-MS/MS</p> | <p>Método interno MOC3/35</p> |

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|---|--|---|----------------------------|
| Productos de la apicultura : Miel Jalea Real Polen Abejas | <u>Dosificación multiresiduos de pesticidas :</u> 2,4 DDD, 2,4 DDE, 4,4 DDE, 4,4 DDT, Alachlor, Bromopropylate, Chlordane (cis+trans), Chlorobenzilate, Chlorpyrifos ethyl, Chlorpyrifos methyl, Cyhalothrine, Cymiazole, Cypermethrine, Deltamethrine, Dichlobenil, Dieldrin, Difenoconazole, Endosulfan alpha, Endosulfan beta, Endrin, Ethion, Fenitrothion, Fenthion, Tau-fluvalinate, HCH alpha, HCH beta, Malathion, Metolachlor, Oxadiazon, Oxyfluorfen, Parathion methyl, Permethrine, Pirimiphos methyl, Procymidone, Profenofos, Prothiofos, Quinalfos, Tebufenpyrad, Tetradifon, Trifluraline, Vinchlozoline. | Extracción : Solido/Liquido a frio Purificación : SPE dispersivo Análisis : GC-MS/MS | Método interno MOC3/76 |
| Productos de origen animal : Productos carnicos Ovoproductos y productos derivados | Fipronil, Fipronil sulfone | Preparación / Extracción : Solido / Liquido a frio Purificación : SPE Análisis : GC-MS/MS | Método interno MOC3/183 |
| Productos de origen animal : Productos carnicos Ovoproductos y Productos derivados. | Amitraz (incluye los metabolitos contiene la fracción 2,4 dimethylaniline expresada en amitraz) | Preparación / Extracción : Hidrolisis Solido / Liquido a frio Purificación : SPE dispersivo Análisis : LC-MS/MS | Método interno MOC3/184 |

| | | | |
|--|---|--|------------------------------------|
| <p>Productos origen vegetal : Productos ricos en agua</p> <p>Productos acidos y ricos en agua</p> <p>Productos ricos en azucar y pobre en agua</p> <p>Productos pobres en agua y matrices grasas</p> <p>Bebidas alcoholicas</p> <p>Zumo de frutas y hortalizas</p> <p>Sodas</p> | <p>Determinación de multiresiduos de pesticidas : 6-Benzyladenine, Acephate, Acetamipride, Ametocradine, Amidosulfuron, Azaconazole, Azimsulfuron, Azinphos-ethyl, Azinphos-methyl, Azoxystrobine, Bflubutamide, Bensulfuronmethyl, Benthiavalicarbisopropyl, Bixafen, Boscalide, Bromacil, Bromuconazole, Bupirimate, Buprofezin, Buturon, Cadusafos, Carbenazim, Carbetamide, Carboxine, Chlorantraniliprole, Chloridazon, Chlorotoluron, Chloroxuron, Chlorsulfuron, Chromafenozide, Cinidonethyl, Cinosulfuron, Clethodim-sulfoxide, Clofentezine, Clothianidine, Cyanazine, Cyantraniliprole, Cyazofamide, Cycluron, Cyflufenamid, Cymoxanil, Cyprosulfamide, Demeton-S, Demeton-S-methylsulfone, Demeton-S-methylsulfoxide, Desmetryn, Difenamide, Diflubenzuron, Dimethenamid-P, Dimethoate, Dimethomorphe, Dinoseb, Dinoterb, Disulfoton-sulfone, Disulfoton-sulfoxide, Diuron, DMST, Dodemorphe, Dodine, Emamectine-benzoate B1a, Emamectine-benzoate B1b, Epoxiconazole, Ethametsulfuron-methyl, Ethidimuron, Ethiprole, Ethirimol, Etoxazole, Fenamidone, Fenamiphos sulfone, Fenamiphossulfoxide, Fenbuconazole, Fenchlorphos oxon, Fenoxaprop-ethyl, Fenoxycarbe, Fenpropidine, Fenpyramazine, Fenpyroximate, Fensulfothion, Fensulfothionoxon, Fensulfothion-oxonsulfone, Fensulfothionsulfone, Fenthion, Fenthion sulfone, Fenthion sulfoxide, Fenuron, Florasulam, Fluazinam, Flufenoxuron, Fluometuron, Fluopyram, Fluoxastrobine, Flupyradifurone, Flupyrsulfuron methyl, Fluquinconazole, Flurtamone, Fluxapyroxad, Foramsulfuron, Forchlorfenuron, Fosthiazate, Fuberidazole, Furametpyr, Halauxifen methyl, Halfenprox, Halosulfuronmethyl, Hexythiazox, Hydramethylnon, Imazalil, Imazamox, Imazaquin, Imazosulfuron, Imidachlopride, Indoxacarb, Iodosulfuronmethyl, Ioxynil, Iprovalicarbe, Isazofos, Isocarbophos, Isoprocarb, Isoprothiolane, Isoproturon, Isopyrazam, Isoxaben, Isoxaflutole, Isoxathion, Kresoxim-methyl, Lenacil, Linuron, Lufenurone, Mandipropamide, MCPA, Mecarbam, Mesosulfuronmethyl, Metaflumizone, Metamitron, Metconazole</p> | <p>Preparacion/ Extraccion: Solido / liquido en frio</p> <p>Purificacion : SPE</p> <p>Analisis : LC-MS/MS</p> | <p>Método interno MOC3/407</p> |
|--|---|--|------------------------------------|

Phytocontrol Laboratoire d'analyses

| | | | |
|--|--|---|------------------------------------|
| <p>Productos de origen vegetal : Productos ricos en agua</p> <p>Productos acidos y ricos en agua</p> <p>Productos ricos en azucar y pobres en agua</p> <p>Productos pobres en agua y materia grasa</p> <p>Bebidas alcoholicas</p> <p>Zumo de frutas y hortalizas</p> <p>Sodas</p> | <p>Methabenzthiazuron, Methomyl, Methoxyfenozide, Metobromuron, Metolcarb, Metosulam, Metoxuron, Metrafenone, Metsulfuronmethyl, Mevinphos, Monalide, Monocrotophos, Monolinuron, Monuron, NAD(1-naphtyl acetamide), Napropamide, Neburon, Nicosulfuron, Norflurazon, Novaluron, Ofurace, Omethoate, Orthosulfamuron, Oxamyl, Oxasulfuron, Paclobutrazol, Paraoxon-ethyl, Pencycuron, Penflufen, Penoxsulame, Penthiopyrad, Phenmediphame, Phorate sulfone, Phorate-oxon, Phosphamidon, Phoxim, Picolinafen, Picoxystrobine, Pinoxadene, Pirimicarbdesmethyl, Promecarb, Prometon, Propamocarbe, Propaphos, Propaquizafop, Propoxur, Prothioconazoledesthio, Pyraclofos, Pyraclostrobine, Pyraflufenethyl, Pyrimidifen, Pyriofenone, Pyroquilon, Pyroxulam, Rimsulfuron, Rotenone, Sedaxane, Silthiofam, Simazine, Spinetoram A, Spinetoram B, Spinosad A, Spinosad D, Spirodiclofen, Spiromesifen, Spirotetramate, Spirotetramate-enol, Spirotetramate-enolglucoside, Spirotetramate-keto-hydroxy, Spirotetramate-monohydroxy, Spiroxamine, Sulfosulfuron, TCMTB, Tebufenozide, Tebutam, Tebuthiuron, Teflubenzuron, Tepraloxydim, Terbumeton, Terbumeton desethyl, Tetraconazole, Thiabendazole, Thiachlopride, thiamethoxam, Thiencarbazone methyl, Thifensulfuron-methyl, Thiobencarb, Thiodicarb, Thionazin, Thiophanatemethyl, Tricyclazole, Trifloxystrobine, Triflumuron, Triflusulfuron-methyl, Triticonazole, Tritosulfuron, Vamidothion, Warfarin</p> | <p>Preparacin/ Extraccion: Solido / liquido en frio</p> <p>Purificacion : SPE</p> <p>Analisis : LC-MS/MS</p> | <p>Método interno MOC3/407</p> |
|--|--|---|------------------------------------|

Portal FLEX3

Portal general*

| Productos quimicos y biologicos/ Productos bio-activos/Análisis fisico- quimicos | | Método fisico-quimico : plantas medicinales y aromaticas |
|--|-------------------------------------|---|
| OBJETO | CARACTERISTICA MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO |
| Aceite esencial citricos | Residuos de pesticidas | Extraccion : Liquido / liquido en frio Analisis : LC-HRMS |

**Portal flexible FLEX3 : : El laboratorio esta reconocido como competente, en el dominio cubierto por el Portal general, para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que este seguido por una validación.*

Portal detallado

| Productos quimicos y biologicos/ Productos bio-activos/Análisis fisico-quimicos | | Método fisico-quimico : plantas medicinales y aromaticas | |
|---|--|---|-------------------------|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
| Aceite esencial de naranja | <p>Acephate, Ametryn, Atrazine-desethyl, Carboxin, Chloridazone, Cinosulfuron Clodinafop-propargyl, Coumaphos Demeton-S-methylsulfone, Desmetryn, Dichlorobenzamide, Dimethoate</p> <p>Diphenamid, Disulfoton-sulfoxid, Ditalimfos, Edifenphos, Ethametsulfuron-methyl Etrimfos, Fenamiphos sulfoxide, Fensulfothion, Fenthion-sulfon, Fenthion-sulfoxide, Flurtamone, Fosthiazate</p> <p>Heptenophos, Imazamox, Iprobenfos, Isocarbophos Malaoxon, Metalaxyl, Norflurazon, Omethoate, Paraoxon, Phorate-oxon-sulfoxide, Phorate-sulfoxide</p> <p>Phosphamidon, Profenophos, Propachlor, Pyriofenone, Pyroxsulam, Quinmerac, Sulfotep, Sulfoxaflor</p> <p>Thiacloprid, Thifensulfuron-methyl, Thiodicarb, Vamidothion Zoxamide</p> | <p>Preparacin/ Extraccion: Solido / liquido en frio</p> <p>Analisis : LC-HRMS</p> | Método interno MOC3/408 |

Portal FLEX3

Portal general*

| Agroalimentario / Otrosos alimentos / Análisis fisico-químicos | | Análisis de residuos de pesticidas y de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al hombre o a animales, las matrices biológicas de origen animal – LAB GTA 26/99-2 |
|--|--------------------------------------|--|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO |
| Productos de origen vegetal | Residuos de contaminantes organicos | Extracción : par solvente |
| Productos de origen animal | | Purificación : Liquido-Solido (SPE) |
| Alimentación animal | | Análisis : UFLC, LC-MS/MS, GC-MS/MS Dilucion isotopica, LC-GC-FID |

**Portal flexible FLEX3 : El laboratorio esta reconocido como competente, en el dominio cubierto por el Portal general, para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que este seguido por una validación.*

Portal detallado

| Agroalimentario / Otrosos alimentos / Análisis fisico-químicos | | Análisis de residuos de pesticidas et de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al hombre o a animales, las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/99-2 | |
|---|---|---|-------------------------|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
| Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua, Productos acidos y ricos en agua, Bebidas alcoholicas, Productos ricos en azucar y bajos en agua, Productos pobres en agua y en materia grasos, Zumo de frutas y verduras, Sodas Productos de origen animal : Productos lacteos Productos carnicos Productos de la pesca | Determinación del contenido en DDAC y BAC | Preparación/ Extracción : Solido / Liquido a frio Análisis : LC-MS-MS | Método interno MOC3/145 |

Portal FIJO

| Agroalimentario / Otrosos alimentos / Análisis fisico-químicos | | Análisis de residuos de pesticidas et de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al hombre o a animals et las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/99-2 | |
|---|---|--|-------------------------|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
| Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua (Contenido en agua \geq 60%) Productos ricos en aceite Productos acidos y ricos en agua Productos ricos en azucar y bajos en agua Productos otros Bebidas alcoholicas Zumo de frutas y verduras Sodas Productos de origen animal : Productos lacteos | Determinación del contenido en nitrato, nitrito, cloruro, bromuro | Preparación / Extracción : Agua Análisis : HPLC/CI (conductimetria) | Método interno MOC3/02 |
| Productos de origen vegetal: Productos ricos en aceite Productos pobres en agua y en materia grasos (cereales y productos derivados, polvo de frutas y hortalizas) Zumo de frutas y verduras Bebidas alcoholicas Productos ricos en azucar y bajos en agua Alimentos para animales : Harina de origen animal Piensos Materias primas origen vegetal Productos de origen animal : Productos lacteos incluido Alimentación infantil Ovoproductos Productos carnicos Productos de la pesca | Melamina | Extracción : Solvente Análisis : LC-MS/MS | Método interno MOC3/134 |

Portal FIJO : El laboratorio esta reconocido como competente para practicar los ensayos respetando estrictamente los métodos en el portal de acreditación. Las modificaciones tecnicas de modo operativo no estan autorizadas.

Portal FLEX3

Portal general*

| #Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis físico-químicos | | Analisis de elementos traza metalicos y minerales y sus especies quimicas en los alimentos destinados al hombre o a animales– LAB GTA 45 |
|--|--------------------------------------|---|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO |
| Alimentos destinados al consumo humano y animal (incluido Alimentación infantil) | Metales Minerales | Mineralización Via humeda(digestion por microondas en sistema cerrado) Via humeda(digestion acida en sistema abierto) Análisis : ICP/MS LC-ICP/MS |

**Portal flexible FLEX3: El laboratorio esta reconocido como competente, en el dominio cubierto por el Portal general, para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que este seguido por una validación.*

Portal detallado

| #Agroalimentario / Otrosos alimentos / Análisis fisico-químicos | | Análisis de elementos traza metalicos y minerales y sus especies quimicas en los alimentos destinados al hombre o a animales– LAB GTA 45 | |
|--|--|---|-------------------------|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
| Los alimentos de origen animal o vegetal incluido baby-food | Arsenico, Plomo, Cadmio, Mercurio, Antimonio, Bario, Boro, Cromo, Cobalto, Cobre, Estaño, Manganeso, Molybdeno, Niquel, Paladio, Platinio, Iridio, Litio, Rodio, Rutenio, Talio, Vanadio | Mineralización : Via humeda(digestion par microondas en sistema cerrado) Via humeda(digestion en sistema abierto) Análisis : ICP-MS | Método interno MOC3/85 |
| Productos lacteos incluido Alimentación infantil | Aluminio | Mineralización : Via humeda(digestion por microondas en sistema cerrado) Via humeda (digestion acida en sistema abierto) Análisis : ICP-MS | Método interno MOC3/85 |
| Bebidas alcoholicas | Hierro | Mineralización : Via humeda(digestion acida en sistema abierto) Análisis : ICP-MS | Método interno MOC3/85 |
| Cereales Frutas y hortalizas Zumo de frutas y verduras Plantas medicinales Productos de la apicultura Productos de la pesca Productos lacteos incluido Alimentación infantil | Arsenico III, Arsenico V, monometil Arsenico, dimetil Arsenico, Arsenocolina AsC, Arsenobetaina AsB | Mineralización : Via humeda(digestion acida en sistema abierto) Análisis : LC-ICP/MS | Método interno MOC3/94 |
| Productos de la pesca Frutas y hortalizas Setas Plantas medicinales Complementos alimentarios Alimentación animal | Mercurio II HgII, Metilmercurio MeHg | Mineralización : Via humeda(digestion acida en sistema abierto) Análisis : LC/ICP-MS | Método interno MOC3/144 |

| | | | |
|--|--|--|--|
| <p>Alimentación humana : Productos cereales, Productos graso, Ovoproductos, Productos lacteos, Productos carnicos, Productos de la pesca, Frutas y hortalizas, Productos azucarados y edulcorados, Bebidas no alcoholicas, Bebidas alcoholicas, Especies y condimentos, Plantas aromaticas y medicinales, Alimentos dieteticos de regimen y particularidades, Piensos, Alimentación infantil</p> <p>Alimentación animal : Materias primas, Piensos completos o complementarios</p> | <p>Calcio, Magnesio, Fosforo, Potasio</p> | <p>Mineralización : Vía humeda(digestion en sistema abierto)</p> <p>Análisis : ICP-MS</p> | <p>Método Interno</p> <p>MOC3/152</p> |
|--|--|--|--|

Micotoxinas

Portal de acreditación N°1-1904

Portal FLEX 3

Portal general*

| Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis fisico-químicos | | Dosificación de Micotoxinas y ficotoxinas en los los alimentos destinados al hombre o a animales- LAB GTA 21/99-1 |
|--|--------------------------------------|---|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO |
| Productos de origen vegetal animal Materia prima, Productos derivados y/o transformados | Dosificación de Micotoxinas | Extracción : par solvante Purificación : Immunoafinidad SPE Análisis : UFLC/LC-MS/MS |

* **Portal flexible FLEX3** : El laboratorio esta reconocido como competente, en el dominio cubierto por el Portal general, para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que este seguido por una validación.

Portal detallado

| Agroalimentario / Otrosos alimentos / Análisis físico-químicos | | Dosificación de Micotoxinas y ficotoxinas en los los alimentos destinados al hombre o a animales- LAB GTA 21/99-1 | |
|--|--|---|---------------------------|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
| Cereales Oleaginosos Frutos secos Fruta deshidratada Leguminosas Productos derivados de cereales Productos derivados de Oleaginosos y de Frutos secos Productos derivados des frutas Compotas, Zumos Bebidas alcoholicas Café/Cacao Productos derivados de café/cacao Alimentos y bebidas para niños Alimentos para animales | Determinación del contenido en ocratoxina A | Extracción : par solvente Purificación : Immunoafinidad Análisis : UFLC | Método interno MOC3/65 |
| Frutas fresca y sus productos derivados incluido Alimentos para niños (baby-food a base de frutas) | Determinación del contenido en patulina | Extracción/Purificación: Solvente/SPE Análisis : LC-MS-MS | Método interno MOC3/37 |
| Cereales Oleaginosos Frutos secos Fruta deshidratada Leguminosas Productos derivados de cereales Productos derivados de Oleaginosos y de Frutos secos Productos derivados de frutas : Compotas (incluidoAlimentación infantiles) Alimentos para niños Alimentos para animales | Determinación del contenido en aflatoxinas (B1, B2, G1, G2) | Extracción : por solvente Purificación : Immunoafinidad Análisis : UFLC | Método interno MOC3/71 |

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|--|---|--|-------------------------------|
| Cereales Productos derivados de cereales Frutas fresca Productos derivados de frutas Alimentación infantil Alimentos para animales : Productos derivados de Oleaginosos : Tortas Oleaginosos | Determinación del contenido en: Deoxynivalenol (DON), Fumonisin (B1+B2, B3), HT2 toxina, T2 toxina, Zearalenona (ZEA), Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2), Ocratoxina A (OTA) | Extracción / Purificación: Solvente / SPE Purificación : Inmunoadfinidad Análisis : UFLC | Método interno MOC3/107 |
| Especias Plantas secas Café y cacao y sus productos derivados | Determinación del contenido en aflatoxinas (G2, G1, B2, B1) y en ocratoxina | Extracción : por solvente Purificación : Inmunoadfinidad Análisis : LC-MS-MS | Método interno MOC3/108 |
| Leche y sus productos lacteos incluido la alimentación infantil | Determinación del contenido en Aflatoxina M1 | Extracción : por solvente Purificación : Inmunoadfinidad Análisis : UFLC | Método interno MOC3/110 |
| Cereales | Determinación del contenido en Deoxynivalenol (DON) | Extracción : por solvente Purificación : Inmunoadfinidad Análisis : UFLC | Método interno MOC3/78 |
| Cereales Productos derivados de cereales Leguminosas (legumbres secas) Hortalizas fresca | Determinación del contenido en Alcaloides del ergot y Datura | Extracción : por solvente Purificación : SPE Análisis : UFLC | Método interno MOC3/122 |
| Cereales | Determinación del contenido en Zearalenona (ZEA) | Extracción : por solvente Purificación : SPE Análisis : UFLC | Método interno MOC3/60 |

Alcaloides

Portal de acreditación N°1-1904

Portal FLEX3

Portal general*

 Agroalimentario / Otros alimentos /
 Análisis fisico-químicos

Análisis de residuos de pesticidas y de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al hombre o a animales, las matrices biológicas de origen animal – LAB GTA 26/99-2

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO |
|-----------------------------|--------------------------------------|--|
| Productos de origen vegetal | Residuos de contaminantes organicos | Extracción : por solvente |
| Productos de origen animal | | Purificación : Liquido-Solido (SPE) |
| Alimentación animal | | Análisis : UFLC, LC-MS/MS, GC-MS/MS |

**Portal flexible FLEX3 : El laboratorio esta reconocido como competente, en el dominio cubierto por el Portal general, para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que este seguido por una validación.*

Portal detallado

 Agroalimentario / Otrosos alimentos /
 Análisis fisico-químicos

Análisis de residuos de pesticidas y de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al hombre o a animales, las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/99-2

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|----------|--------------------------------------|--|---------------------------|
| Espicias | Piperina | Preparación/Extracción : Solido/Liquido a frio Purificación : SPE Análisis : LC-MS/MS | Método interno MOC3/51 |
| Patata | Chaconina y solanina | Preparación/Extracción : Solido/Liquido a frio Análisis : LC-MS/MS | Método interno MOC3/50 |

Phytocontrol Laboratoire d'analyses

[Portal general*](#)

| Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis fisico-químicos | | Dosificación de Micotoxinas y ficotoxinas en los alimentos destinados al hombre o a animales- LAB GTA 21/99-1 | |
|--|--------------------------------------|--|--|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | |
| Productos de origen vegetal y animal Materia prima, Productos derivados y/o transformados | Dosificación de Micotoxinas | Extracción : por solvente Purificación : Inmunoadfinidad SPE Análisis : UFLC/LC-MS/MS | |

**Portal flexible FLEX3 : El laboratorio esta reconocido como competente, en el dominio cubierto por el Portal general, para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que este seguido por una validación.*

[Portal detallado](#)

| Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis fisico-químicos | | Dosificación de Micotoxinas y ficotoxinas en los alimentos destinados al hombre o a animales- LAB GTA 21/99-1 | |
|---|--|---|----------------------------|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
| Productos de origen vegetal animal: Hortalizas-hojas Cereales y productos derivados de cereales Plantas aromáticas y medicinales Complementos alimentarios Especies Miel | Echimidine, Echimidine-N-oxide, (Z)-Erucifoline, (Z)-Erucifoline-N-oxide, Europine hydrochloride, Europine-N-oxide, Heliotrine, Heliotrine-N-oxide, Indicine hydrochloride, Indicine-N-oxide, Integerrimine, Integerrimine-N-oxide, Jacobine, Jacobine-N-oxide, Lasiocarpine, Lasiocarpine-N-oxide, Lycopsamine, Lycopsamine-N-oxide, Monocrotaline, Monocrotaline-N-oxide, Retrorsine, Retrorsine-N-oxide, Senecionine, Senecionine-N-oxide, Senkirkine, Seneciphylline, Seneciphylline-N-oxide, Senecivernine, Senecivernine-N-oxide, Trichodesmine, Intermedine, Intermedine-N-oxide. | Preparación/Extracción : Por solvente Purificación : SPE Análisis : LC-MS/MS | Método interno MOC3/123 |

OGM

Portal de acreditación N°1-1904

Portal FLEX3

[Portal general*](#)

| Agroalimentario / Vegetales / Genética molecular | | Análisis ligados a los organismos genéticamente modificados-O.G.M. |
|--|--|--|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO |
| Maiz Productos brutos y/o transformados | Objetivo PCR especie vegetal Objetivo PCR de una secuencia OGM : - secuencia de selección - secuencia eventos específicos | Homogenización / Triturado Extracción PCR en tiempo real (calitativo y cuantitativo) |
| Soja Productos brutos y/o transformados | Objetivo PCR especie vegetal Objetivo PCR de una secuencia OGM: - secuencia de selección - secuencia eventos específicos | Homogenización / Triturado Extracción PCR en tiempo real (calitativo y cuantitativo) |

**Portal flexible FLEX3 : El laboratorio esta reconocido como competente, en el dominio cubierto por el Portal general, para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que este seguido por una validación.*

Portal detallado

| Agroalimentario / Vegetales / Genetica molecular | | | Análisis ligados a los organismos genéticamente modificados- O.G.M. | | |
|--|---|---|---|---|---|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | DOMINIO DE APLICACION | EXTENSION DE MEDIDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
| Especie vegetal Maiz | Objetivo PCR específico de la especie vegetal: ADH | Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal | cualitativo/ cuantitativo | Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real cualitativo/cuantitativo | Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz MON 810, GA21, NK 603 y MON 863 MOC3/103 |
| Especie vegetal Maiz | Objetivo PCR específico de una secuencia OGM* Selección P35S | Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal | cualitativo/ cuantitativo | Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real | Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 y 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz MON 810, NK 603 y MON 863 MOC3/103 |

| | | | | | |
|---------------------------------|--|--|--------------------------------------|---|---|
| <p>Especie vegetal Maiz</p> | <p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM*</p> <p>Selección Tnos</p> | <p>Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p> | <p>cualitativo/ cuantitativo</p> | <p>Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real</p> | <p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 y 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz, GA21, NK 603 y MON 863</p> <p>MOC3/103</p> |
|---------------------------------|--|--|--------------------------------------|---|---|

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | DOMINIO DE APLICACION | EXTENSION DE MEDIDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|---------------------------------|--|--|--------------------------------------|---|--|
| <p>Especie vegetal Maiz</p> | <p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica MON810</p> | <p>Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p> | <p>cualitativo</p> | <p>Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real</p> | <p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz MON 810</p> <p>MOC3/103</p> |
| <p>Especie vegetal Maiz</p> | <p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica MON863</p> | <p>Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p> | <p>cualitativo/ cuantitativo</p> | <p>Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real</p> | <p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz MON 863</p> <p>MOC3/103</p> |

| | | | | | |
|---------------------------------|--|--|--------------------------------------|---|--|
| <p>Especie vegetal Maiz</p> | <p>Objetivo PCR especifico de una secuenciaOGM Identificación secuencia especifica NK603</p> | <p>Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p> | <p>cualitativo/ cuantitativo</p> | <p>Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real</p> | <p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz NK603</p> <p>MOC3/103</p> |
| <p>Especie vegetal Maiz</p> | <p>Objetivo PCR especifico de una secuenciaOGM Identificación secuencia especifica GA21</p> | <p>Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p> | <p>cualitativo</p> | <p>Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real</p> | <p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz GA21</p> <p>MOC3/103</p> |
| <p>Especie vegetal Maiz</p> | <p>Objetivo PCR especifico de una secuenciaOGM Identificación secuencia especifica Bt11</p> | <p>Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p> | <p>cualitativo</p> | <p>Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real</p> | <p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz Bt11</p> <p>MOC3/103</p> |

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | DOMINIO DE APLICACION | EXTENSION DE MEDIDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|-------------------------|--|---|------------------------------|---|---|
| Especie vegetal Maiz | Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica Mon88017 | Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal | cualitativo/ cuantitativo | Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real | Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz Mon88017 MOC3/103 |
| Especie vegetal Maiz | Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica T25 | Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal | cualitativo | Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real | Método interno adaptado a normas. Validation segun normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 y 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz T25 MOC3/103 |
| Especie vegetal Maiz | Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica TC1507 | Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal | cualitativo | Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real | Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz TC1507 MOC3/103 |

| | | | | | |
|---------------------------------|---|--|--------------------------------------|---|--|
| <p>Especie vegetal Maiz</p> | <p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica DAS-40278-9</p> | <p>Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p> | <p>cualitativo/ cuantitativo</p> | <p>Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real</p> | <p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz Mon88017 MOC3/103</p> |
| <p>Especie vegetal Maiz</p> | <p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica DAS-59122-7</p> | <p>Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p> | <p>cualitativo/ cuantitativo</p> | <p>Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real</p> | <p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz Mon88017 MOC3/103</p> |
| <p>Especie vegetal Maiz</p> | <p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica MIR162</p> | <p>Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p> | <p>cualitativo/ cuantitativo</p> | <p>Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real</p> | <p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz Mon88017 MOC3/103</p> |

| | | | | | |
|---------------------------------|---|--|--------------------------------------|---|--|
| <p>Especie vegetal Maiz</p> | <p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica MIR604</p> | <p>Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p> | <p>cualitativo/ cuantitativo</p> | <p>Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real</p> | <p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz Mon88017 MOC3/103</p> |
| <p>Especie vegetal Maiz</p> | <p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica Mon89034</p> | <p>Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p> | <p>cualitativo/ cuantitativo</p> | <p>Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real</p> | <p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz Mon88017 MOC3/103</p> |
| <p>Especie vegetal Maiz</p> | <p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica VCO-01981-5</p> | <p>Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p> | <p>cualitativo/ cuantitativo</p> | <p>Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real</p> | <p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz Mon88017 MOC3/103</p> |

| | | | | | |
|---------------------------------|---|--|--------------------------------------|---|---|
| <p>Especie vegetal Maiz</p> | <p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica MMon87427</p> | <p>Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p> | <p>cualitativo/ cuantitativo</p> | <p>Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real</p> | <p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz Mon88017 MOC3/103</p> |
| <p>Especie vegetalesoja</p> | <p>Objetivo PCR especifico de la especie vegetal: Lectine</p> | <p>Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p> | <p>cualitativo/ cuantitativo</p> | <p>Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real</p> | <p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre soja RRS, RRS2 MOC3/103</p> |
| <p>Especie vegetalesoja</p> | <p>Objetivo PCR especifico de una secuenciaOGM* Selección P35S</p> | <p>Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p> | <p>cualitativo/ cuantitativo</p> | <p>Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real</p> | <p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre soja RRS MOC3/103</p> |

| | | | | | |
|---------------------------------|--|--|--------------------------------------|---|---|
| <p>Especie vegetal Soja</p> | <p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM*</p> <p>Selección Tnos</p> | <p>Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p> | <p>cualitativo/ cuantitativo</p> | <p>Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real</p> | <p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre soja <i>RRS</i></p> <p>MOC3/103</p> |
|---------------------------------|--|--|--------------------------------------|---|---|

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | DOMINIO DE APLICACION | EXTENSION DE MEDIDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|-------------------------|--|---|------------------------------|---|--|
| Especie vegetal Soja | Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica RRS | Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal | cualitativo/ cuantitativo | Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real | Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre soja RRS MOC3/103 |
| Especie vegetal Soja | Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica RRS2 | Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal | cualitativo/ cuantitativo | Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real | Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre soja RRS2 MOC3/103 |
| Especie vegetal Soja | Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica FG72 | Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal | cualitativo/ cuantitativo | Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real | Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre soja FG72 MOC3/103 |

| | | | | | |
|---------------------------------|---|--|--------------------|---|--|
| <p>Especie vegetal Soja</p> | <p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica Mon87701</p> | <p>Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p> | <p>cualitativo</p> | <p>Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real</p> | <p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre soja Mon87701 MOC3/103</p> |
| <p>Especie vegetal Soja</p> | <p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica A2704- 12</p> | <p>Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p> | <p>cualitativo</p> | <p>Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real</p> | <p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre soja A2704-12 MOC3/103</p> |
| <p>Especie vegetal Soja</p> | <p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica DAS-81419</p> | <p>Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p> | <p>cualitativo</p> | <p>Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real</p> | <p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas MOC3/103</p> |

| | | | | | |
|-------------------------|---|---|-------------|---|--|
| Especie vegetal Soja | Objetivo PCR específico de una secuencia OGM Identificación secuencia específica MON87751 | Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal | cualitativo | Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real | Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas MOC3/103 |
| Especie vegetal Soja | Objetivo PCR específico de una secuencia OGM Identificación secuencia específica DAS-68416-4 | Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal | cualitativo | Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real | Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas MOC3/103 |
| Especie vegetal Soja | Objetivo PCR específico de una secuencia OGM Identificación secuencia específica DAS-44406-6 | Productos brutos (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal | cualitativo | Homogenización/ Triturado Extracción PCR tiempo real | Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas MOC3/103 |

Portal FLEX3

Portal general*

Agroalimentario / Alergenos / Genetica molecular

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO |
|--|--|--|
| Productos cereales Frutas y hortalizas Productos azucarados y edulcorados Café, té e infusion Productos lácteos Productos grasos Productos cárnicos Bebidas alcohólicas y no alcohólicas Especies Alimentos compuestos Alimentación infantil Productos dietéticos | Detección de secuencia de ADN objetivo específico de una proteína alergizante (identificación de especies susceptibles de provocar alergias) Detección en simplex | Triturado / Homogenización Extracción manual de ADN por adsorción sobre columna de sílice Amplificación por PCR en tiempo real (Método cuantitativo) |

**Portal flexible FLEX3 : El laboratorio esta reconocido como competente, en el dominio cubierto por el Portal general, para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que este seguido por una validación.*

Portal detallado

Agroalimentario / Alergenos / Genetica molecular

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|--|---|---|--|
| Productos cereales brutos Productos cereales transformados Frutas y hortalizas Productos azucarados y edulcorados Café, té e infusion Productos lácteos Productos grasos Productos cárnicos Bebidas alcohólicas y no alcohólicas Espicias Alimentos compuestos Alimentación infantil Productos dietéticos | Secuencia de ADN objetivo especifico de : la nuez de cajou : Ana o (1.010 vicilin-like protein) | Triturado / Homogenización Extracción manual de ADNpar adsorción sobre columna de silice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo) | Método interno : MOC3/115 <i>Triturado / Homogenización</i> IC3/01-01.D <i>Extracción d'ADN :</i> NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel) <i>Amplification PCR tiempo real :</i> Segun l'Anexo 1 du MOC3/115 |
| Productos cereales brutos Productos cereales transformados Frutas y hortalizas Productos azucarados y edulcorados Café, té e infusion Productos lácteos Productos grasos Productos cárnicos Bebidas alcohólicas y no alcohólicas Espicias Alimentos compuestos Alimentación infantil Productos dietéticos | Secuencia de ADN objetivo especifico de : la nuez : 2S albumin seed storage protein precursor | Triturado / Homogenización Extracción manual de ADNpar adsorción sobre columna de silice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo) | Método interno : MOC3/115 <i>Triturado / Homogenización</i> IC3/01-01.D <i>Extracción d'ADN :</i> NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel) <i>Amplification PCR tiempo real :</i> Segun l'Anexo 1 du MOC3/115 |

| | | | |
|--|---|--|---|
| <p>Productos cereales brutos Productos cereales transformados Frutas y hortalizas Productos azucarados y edulcorados Café, té e infusión Productos grasos Productos cárnicos Bebidas alcohólicas y no alcohólicas Especias: curcuma y pimentón Alimentos compuestos Alimentación infantil Productos dietéticos</p> | <p>Secuencia de ADN objetivo específico de : la avellana : Cor a 1</p> | <p>Triturado / Homogenización Extracción manual de ADN por adsorción sobre columna de sílice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo)</p> | <p>Método interno : MOC3/115 <i>Triturado / Homogenización</i> IC3/01-01.D <i>Extracción d'ADN :</i> NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel) <i>Amplificación PCR tiempo real :</i> Según el anexo 1 de MOC3/115</p> |
| <p>Productos cereales brutos Productos cereales transformados Frutas y hortalizas Productos azucarados y edulcorados Café, té e infusión Productos grasos Bebidas alcohólicas y no alcohólicas</p> | <p>Secuencia de ADN objetivo específico de : almendra : prunin 1 precursor</p> | <p>Triturado / Homogenización Extracción manual de ADN por adsorción sobre columna de sílice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo)</p> | <p>Método interno : MOC3/115 <i>Triturado / Homogenización</i> IC3/01-01.D <i>Extracción d'ADN :</i> NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel) <i>Amplificación PCR tiempo real :</i> Según el anexo 1 de MOC3/115</p> |
| <p>Productos cereales brutos Productos cereales transformados Productos azucarados y edulcorados Café, té e infusión: té y flor de jazmín Productos grasos: aceite girasol y mantequilla Bebidas alcohólicas y no alcohólicas</p> | <p>Secuencia d'ADN objetivo específico del cacahuete : Arah 1 gene</p> | <p>Triturado / Homogenización Extracción manual de ADN por adsorción sobre columna de sílice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo)</p> | <p>Método interno: MOC3/115 <i>Triturado / Homogenización</i> IC3/01-01.D <i>Extracción de ADN :</i> NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel) <i>Amplificación PCR tiempo real :</i> Según el Anexo 1 de MOC3/115</p> |

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|---|---|---|--|
| Productos cereales brutos Productos cereales transformados Productos azucarados y edulcorados: bizcocho y preparado bizcocho Café, té e infusion Productos grasos Bebidas alcohólicas y no alcohólicas | Secuencia de ADN objetivo específico de sésamo : 2S albumin | Triturado / Homogenización Extracción manual de ADN por adsorción sobre columna de sílice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo) | Método interno : MOC3/115 <i>Triturado / Homogenización IC3/01-01.D</i> <i>Extracción de ADN : NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)</i> <i>Amplification PCR tiempo real :</i> Segun el anexo 1 de MOC3/115 |
| Productos cereales brutos Productos cereales transformados Frutas y hortalizas Productos azucarados y edulcorados Productos lácteos: nata y yogurt Productos grasos Productos cárnicos Bebidas alcohólicas y no alcohólicas Alimentación infantil Productos dietéticos | Secuencia de ADN objetivo específico de : la nuez de pecan : pec2a1a (7S vicilin) | Triturado / Homogenización Extracción manual de ADN por adsorción sobre columna de sílice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo) | Método interno : MOC3/115 <i>Triturado / Homogenización IC3/01-01.D</i> <i>Extracción d'ADN : NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)</i> <i>Amplification PCR tiempo real :</i> Segun l'Anexo 1 du MOC3/115 |
| Productos cereales brutos Productos cereales transformados Productos lacteos Productos azucarados y edulcorados Café, té e infusion Productos grasos Productos cárnicos Bebidas alcohólicas y no alcohólicas Alimentos compuestos Alimentación infantil Productos dietéticos | Secuencia de ADN objetivo específico de soja : lectina | Triturado / Homogenización Extracción manual de ADN por adsorción sobre columna de sílice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo) | Método interno : MOC3/115 : <i>Triturado / Homogenización IC3/01-01.D</i> <i>Extracción d'ADN : NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)</i> <i>Amplification PCR tiempo real :</i> Segun el anexo 1 de MOC3/115 |

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p> Productos cereales brutos Productos cereales transformados Frutas y verduras Productos azucarados y edulcorados Café, té e infusion Productos grasos Productos cárnicos Bebidas alcohólicas Alimentación infantil </p> | <p>Secuencia de ADN objetivo específico de altramuz : conglutin alpha mRNA</p> | <p> Triturado / Homogenización Extracción manual de ADNpar adsorción sobre columna de silice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo) </p> | <p> Método interno : MOC3/115 : <i>Triturado / Homogenización IC3/01-01.D</i> <i>Extracción d'ADN : NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)</i> <i>Amplification PCR tiempo real :</i> Segun el anexo 1 de MOC3/115 </p> |
| <p> Productos cereales brutos Productos cereales transformados Frutas y verduras Productos azucarados y edulcorados Café, té e infusion Productos grasos Bebidas alcohólicas y no alcohólicas Alimentos compuestos Alimentación infantil </p> | <p>Secuencia de ADN objetivo específico de la nuez de Brasil : 2S albumin (ber e1)</p> | <p> Triturado / Homogenización Extracción manual de ADNpar adsorción sobre columna de silice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo) </p> | <p> Método interno : MOC3/115 <i>Triturado / Homogenización IC3/01-01.D</i> <i>Extracción d'ADN : NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)</i> <i>Amplification PCR tiempo real :</i> Segun el anexo 1 de MOC3/115 </p> |
| <p> Productos cereales brutos Productos cereales transformados Frutas y verduras Productos azucarados y edulcorados </p> | <p>Secuencia de ADN objetivo específico de la pistacho : COR gene dehydrin</p> | <p> Triturado / Homogenización Extracción manual de ADNpar adsorción sobre columna de silice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo) </p> | <p> Método interno : MOC3/115 <i>Triturado / Homogenización IC3/01-01.D</i> <i>Extracción d'ADN : NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)</i> <i>Amplification PCR tiempo real :</i> Segun el anexo 1 de MOC3/115 </p> |

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|--|--|---|---|
| Productos cereales brutos Productos cereales transformados Frutas y hortalizas Productos azucarados y edulcorados: chocolate en polvo Café, té e infusión Productos lácteos Productos grasos Productos cárnicos Bebidas alcohólicas y no alcohólicas Espicias Alimentos compuestos Alimentación infantil Productos dietéticos | Secuencia de ADN objetivo específico de : la nuez de Macadamia : vicillin precursor | Triturado / Homogenización Extracción manual de ADN por adsorción sobre columna de sílice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo) | Método interno : MOC3/115 <i>Triturado / Homogenización</i> IC3/01-01.D <i>Extracción d'ADN :</i> NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel) <i>Amplification PCR tiempo real :</i> Según l'Anexo 1 du MOC3/115 |
| Productos cereales brutos Productos cereales transformados Productos lácteos Café, té e infusión Espicias Productos grasos Productos cárnicos Bebidas alcohólicas y no alcohólicas Alimentos compuestos Alimentación infantil Productos dietéticos | Secuencia de ADN objetivo específico de mostaza : MADS D (mostaza blanca) y reverse transcriptase from gypsy-like retroelement (mostaza amarilla/negra) | Triturado / Homogenización Extracción manual de ADN por adsorción sobre columna de sílice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo) | Método interno : MOC3/115 : <i>Triturado / Homogenización</i> IC3/01-01.D <i>Extracción d'ADN :</i> NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel) <i>Amplification PCR tiempo real :</i> Según el anexo 1 de MOC3/115 |
| Productos cereales brutos Productos cereales transformados Productos lácteos Café, té e infusión Espicias Productos grasos Productos cárnicos Bebidas alcohólicas y no alcohólicas Alimentos compuestos Alimentación infantil Productos dietéticos | Secuencia de ADN objetivo específico de mostaza blanca : MADS D | Triturado / Homogenización Extracción manual de ADN por adsorción sobre columna de sílice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo) | Método interno : MOC3/115 : <i>Triturado / Homogenización</i> IC3/01-01.D <i>Extracción d'ADN :</i> NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel) <i>Amplification PCR tiempo real :</i> Según el anexo 1 de MOC3/115 |

| | | | |
|--|---|---|--|
| <p> Productos cereales brutos Productos cereales transformados Productos lacteos Café, té e infusion Espicias Productos grasos Productos cárnicos Bebidas alcohólicas y no alcohólicas Alimentos compuestos Alimentación infantil Productos dieteticos </p> | <p> Secuencia de ADN objetivo específico de mostaza amarillo/negra : reverse transcriptase from gypsy-like retroelement </p> | <p> Triturado / Homogenización Extracción manual de ADNpar adsorción sobre columna de silice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo) </p> | <p> Método interno : MOC3/115 : <i>Triturado / Homogenización IC3/01-01.D</i> <i>Extracción d'ADN : NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)</i> <i>Amplification PCR tiempo real :</i> Segun el anexo 1 de MOC3/115 </p> |
| <p> Productos cereales brutos Bebidas alcohólicas Alimentos compuestos </p> | <p> Secuencia de ADN objetivo específico de molusco no indicado por proveedor de kit PCR </p> | <p> Triturado / Homogenización Extracción manual de ADNpar adsorción sobre columna de silice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo) </p> | <p> Método interno : MOC3/115 : <i>Triturado / Homogenización IC3/01-01.D</i> <i>Extracción d'ADN : NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)</i> <i>Amplification PCR tiempo real :</i> Segun el anexo 1 de MOC3/115 </p> |
| <p> Productos cereales brutos Productos cereales transformados Bebidas alcohólicas y no alcohólicas Alimentos compuestos </p> | <p> Secuencia de ADN objetivo específico de pescado: 18S RNA </p> | <p> Triturado / Homogenización Extracción manual de ADNpar adsorción sobre columna de silice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo) </p> | <p> Método interno : MOC3/115 : <i>Triturado / Homogenización IC3/01-01.D</i> <i>Extracción d'ADN : NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)</i> <i>Amplification PCR tiempo real :</i> Segun el anexo 1 de MOC3/115 </p> |

Portal FLEX3

Portal general*

| Agroalimentario / Alergenos / Inmunologia | | |
|---|---|---|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO |
| Productos cereales Bebidas alcoholicas y non alcoholicas Piensos Productos carnicos Productos derivados de la pesca Productos azucarados Productos lacteos Espicias y plantas aromaticas | Detección y cuantificación de proteínas alergenicas | Triturado / Homogenización Extracción de proteínas ELISA |

**Portal flexible FLEX3 : El laboratorio esta reconocido como competente, en el dominio cubierto por el Portal general, para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que este seguido por una validación.*

Portal detallado

Agroalimentario / Alergenos / Inmunologia

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|--|---|---|--|
| <p>Productos cereales : Cereales desayuno Cereales brutos y productos de primera transformación trigo, centeno, cebada, avena, espigas y sus cepas hibridas, arroz, sorgo, quinoa, lentejas, garbanzos, harina y derivados, copos de cereales, tapioca, sarraceno, levadura de cerveza, gom de guar.</p> <p>Piensos : Mezcla de pasteleria Preparado para salsas Pizzas Tartinas Pure de cereales y hortalizas, Raviolis</p> <p>Espicias y Plantas aromaticas</p> | <p>Detección y cuantificación de gluten</p> | <p>Triturado / Homogenización</p> <p>Extracción de proteínas</p> <p>ELISA</p> | <p>Método interno MOC3/119 segun kit proveedor : R7001 RIDASCREEN® Gliadin (R. BIOPHARM)</p> |

| | | | |
|---|---|---|---|
| <p>Alimentacion dietetica, de regimen y alimentacion particular : levaduras y maltodextrina</p> <p>Alimentos compuestos : preparacion para salsas (polvo a rehidratar)</p> <p>Productos cereales : almidon</p> <p>Bebidas alcoholicas : cervezas, vinos</p> <p>Productos lacteos : queso</p> | <p>Detección y cuantificación de gluten</p> | <p>Triturado / Homogenización</p> <p>Extracción de proteínas</p> <p>ELISA</p> | <p>Método interno MOC3/149 segun kit proveedor : R7001 RIDASCREEN® Gliadin (R. BIOPHARM)</p> |
| <p>Productos derivados de la pesca : Pescados fresca y en conserva</p> <p>Bebidas alcoholicas : Vino</p> | <p>Detección de histamina</p> | <p>Triturado / Homogenización</p> <p>Extracción de proteínas</p> <p>ELISA</p> | <p>Método interno MOC3/135 segun kit proveedor : R1601 RIDASCREEN® Histamin (R. BIOPHARM)</p> |

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|--|--|--|--|
| <p>Bebidas non alcoholicas : Leche de almendra Leche de soja Zumos de frutas</p> <p>Productos cereales : Cereales brutos y productos de primera transformación Cereales inflados Productos cereales contiene chocolate</p> <p>Productos azucarados : Sorbetes y helados al agua</p> <p>Piensos Platos cocinados a base de cereales y de legumbres Babyfood a base de cereales y hortalizas</p> | Detección y cuantificación de la caseína | Triturado / Homogenización Extracción de proteínas ELISA | Método interno MOC3/125 según kit proveedor: R4612 RIDASCREEN®FAST Casein (R. BIOPHARM) |
| <p>Productos cereales : Cereales brutos y productos de primera transformación Cereales inflados</p> <p>Piensos : Babyfood Chili Salsa boloñesa Sopa</p> <p>Productos carnicos : Chorizo- Jambon-chuleta de cerdo</p> <p>Productos lacteos Queso</p> <p>Bebidas Vino</p> | Detección y cuantificación de proteína del huevo | Triturado / Homogenización Extracción de proteínas ELISA | Método interno MOC3/125 según kit proveedor : R6402 RIDASCREEN®FAST Ei/Egg Protein (R. BIOPHARM) |

| | | | |
|---|--|---|--|
| <p>Productos cereales : Cereales brutos et Productos de primera transformación-</p> <p>Piensos : Babyfood Chili Salsa boloñesa</p> <p>Productos carnicos : Chorizo- Carne cerdo fresca</p> <p>Productos azucarados Helado de agua y sorbete Chocolate negro</p> | <p>Detección y cuantificación de la bêta-lactoglobulina</p> | <p>Triturado / Homogenización Extracción de proteínas ELISA</p> | <p>Método interno MOC3/190 segun kit proveedor : R4912 RIDASCREEN®FAST β-galactoblobulin (R. BIOPHARM)</p> |
| <p>Productos cereales (brutos y de primera transformación)</p> <p>Productos cereales transformados</p> <p>Alimentos compuestos</p> <p>Alimentacion infantil</p> <p>Productos carnicos</p> <p>Bebidas no alcoholicas</p> | <p>Detección y cuantificación de soja</p> | <p>Triturado / Homogenización Extracción de proteínas ELISA</p> | <p>Métode interno MOC3/197 Kit fournisseur : R7102 RIDASCREEN®FAST Soya (R. BIOPHARM)</p> |
| <p>Productos cereales (brutos y de primera transformacion)</p> <p>Bebidas alcoholicas y no alcoholicas</p> <p>Productos cereales transformados</p> <p>Alimentos compuestos</p> | <p>Detección y cuantificación de proteína total de leche</p> | <p>Triturado / Homogenización Extracción de proteínas ELISA</p> | <p>Método interno MOC3/125 segun kit proveedor R4652 RIDASCREEN FAST Milk (R BIOPHARM)</p> |

| | | | |
|---|--|--|---|
| <p>Alimentos dieteticos</p> <p>Alimentacion infantil</p> <p>Alimentos compuestos</p> | <p>Determinacion y cuantificacion de la tropomiosina</p> | <p>Broyage / Homogénéisation Extraccion de proteinas ELISA</p> | <p>Método interno MOC3/125 Kit fournisseur : R7312 RIDASCREEN®FAST Crustacean (R. BIOPHARM)</p> |
|---|--|--|---|

Portal FLEX3

Portal general*

| Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis fisico-químicos | | Análisis de residuos de pesticidas y de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al hombre o a animales, las matrices biológicas de origen animal – LAB GTA 26/99-2 |
|--|--------------------------------------|--|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO |
| Productos de origen vegetal Productos de origen animal Alimentación animal | Residuos de contaminantes organicos | Extracción : por solvente Purificación : Liquido-Solido (SPE) Análisis : UFLC, LC-MS/MS, GC-MS/MS |

**Portal flexible FLEX3 : El laboratorio esta reconocido como competente, en el dominio cubierto por el Portal general, para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que este seguido por una validación.*

Portal detallado

| Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis fisico-químicos | | Análisis de residuos de pesticidas y de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al hombre o a animales, las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/99-2 | |
|--|--------------------------------------|--|---------------------------|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
| Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua Productos acidos y ricos en agua Productos ricos en azucar y bajos en agua Productos pobres en agua y en materia grasos Bebidas alcoholicas Zumo de frutas y verduras Sodas Productos de origen animal : Productos lacteos incluido Alimentación infantil | Bisfenol A | Extracción : Solido/Liquido a frio Purificación : SPE Análisis : LC-MS/MS | Método interno MOC3/62 |

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|---|---|--|---|
| <p>Productos de origen vegetal: Bebidas alcoholicas, Zumo de frutas y verduras, Sodas</p> <p>Productos de origen animal : Leche</p> | <p>Determinación del contenido en Ftalatos y otros plastificantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> - DMP (Dimethyl phtalate) -DiBP (Di-iso-butyl phtalate) -DBP (Di-n-butyl phtalate) -BBP (Benzylbutyl phtalate) -DiPP (Di-iso-pentyl phtalate) -nPiPP (n-pentyl-iso-pentyl phthalate) -DPP (Di-n-pentyl phtalate) -DHxP (Di-n-hexyl phthalate) -DEHP (Bis(2-ethylhexyl) phtalate) -DCHP (Dicyclohexyl phtalate) -DiHpP (Di-iso-heptyl phtalate) -DnOP (Di-n-octyl phtalate) -DEHT (Bis(2-ethylhexyl) terephtalate) -DiNP (Di-iso-nonyl phtalate) -DNP (Di-n-nonyl phtalate) -DiDP (Di-iso-decyl phtalate) -DiBA (Di-iso-butyl adipate) -DBA (Di-n-butyl adipate) -DINCH (1,2-cyclohexanedicarboxylic acid, diisononyl ester) -Tributyl O-acetylcitrate - DMEP (Bis(2-methoxyethyl) phtalate) - DMiP (Dimethyl isophtalate) - DMT (Dimethyl terephtalate) - DPhP (Diphenyl phtalate) - DAP (Diallyl phtalate) - DEP (Diethyl phtalate) - TBP (tributylphosphate) - DEA (Diethyl adipate) - DEHA (Bis(2-ethylhexyl) adipate) - DVA (Divinyl adipate) | <p>Extracción : Liquido / Liquido a frio</p> <p>Análisis : GC-MS-MS</p> | <p>Método interno MOC3/133</p> |

| | | | |
|--|--|---|---|
| <p>Productos de origen vegetal : Productos ricos en agua Productos acidos y ricos en agua Productos ricos en aceite Productos ricos en azucar y pobre en agua Productos pobres en agua y en materia grasa Vin o Zumos de frutas y hortalizas</p> <p>Productos de origen animal : Productos transformados a base huevo (pasta a base huevo, magdalenas, crepes)</p> | <p>Determinacion del contenido en aceites minerales saturados (MOSH) y aromaticos (MOAH)</p> | <p>Preparacion : Solido / liquido en frio o Liquido/liquido en frio</p> <p>Analisis : LC/GC-FID</p> | <p>Método interno MOC3/174</p> |
|--|--|---|---|

Portal FLEX3

Portal general*

| Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis físico-químicos | | Análisis de residuos de pesticidas y de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al hombre o a animales, las matrices biológicas de origen animal – LAB GTA 26/99-2 |
|---|--------------------------------------|--|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO |
| Productos de origen vegetal Productos de origen animal Alimentación animal | Residuos de pesticidas | Extracción : Solido-Liquido Purificación (si necesario) : Liquido-Solido (SPE) Liquido-Solido (SPE dispersivo) Análisis : LC/MS-MS, GC/MS-MS, GC-MS |

**Portal flexible FLEX3 : El laboratorio esta reconocido como competente, en el dominio cubierto por el Portal general, para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que este seguido por una validación.*

Portal detallado

| Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis fisico-químicos | | Análisis de residuos de pesticidas et de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al hombre o a animals, las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/99-2 | |
|--|--|--|---------------------------|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
| Productos de origen vegetal y animal : Té, cacao, aceites vegetales, salsa de soja, proteínas vegetales hidrolizadas, Leche infantil | 3-MCPD (libre) 2-MCPD (libre) Glicidol (libre) | Preparación/Extracción : Solido / Liquido a frio Liquido / Liquido a frio Purificación : Dérivation Análisis : GC-MS/MS | Método interno MOC3/59 |

Portal FLEX3

Portal general*

| Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis fisico-químicos | | Análisis de residuos de pesticidas y de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al hombre o a animales, las matrices biológicas de origen animal – LAB GTA 26/99-2 |
|---|--------------------------------------|--|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO |
| Productos de origen vegetal | Residuos de contaminantes organicos | Extracción : par solvente |
| Productos de origen animal | | Purificación : Liquido-Solido (SPE) |
| Alimentación animal | | Análisis : UFLC, LC-MS/MS, GC-MS/MS |

**Portal flexible FLEX3 : El laboratorio esta reconocido como competente, en el dominio cubierto por el Portal general, para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que este seguido por una validación.*

Portal detallado

| Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis fisico-químicos | | Análisis de residuos de pesticidas y de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al hombre o a animales, las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/99-2 | |
|---|--|--|---------------------------|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
| Productos de origen vegetal Especias Plantas aromáticas et medicinales Productos ricos en azúcar y bajos en agua Productos ricos en agua Productos ricos en aceite Productos ácidos y ricos en agua Productos pobres en agua y en materia grasa Bebidas alcohólicas Zumo de frutas y verduras, Sodas Productos de origen animal : Productos de la miel Productos lácteos Productos cárnicos Materias grasas Productos de la pesca Alimentación infantil Otros : Cacao | <u>Hidrocarburos aromáticos policíclicos :</u> Benzo(a)anthracène, Benzo(b)fluoranthène, Benzo(a)pyrène, Chrysène. | Preparación / Extracción : Sólido / Líquido a frío Purificación : SPE Análisis : GC-MS/MS | Método interno MOC3/23 |

| | | | |
|--|--|---|-----------------------------------|
| <p>Productos de origen vegetal: Cereales y productos derivados Cacao Té Café Productos ricos en aceite Alimentación infantil</p> <p>Productos de origen animal : Productos lacteos Productos carnicos Materias grasos Productos de la pesca Alimentación infantil</p> <p>Alimentos para animales : Materias primas origen vegetal</p> | <p><u>Hidrocarburos aromaticos policiclicos :</u></p> <p>Acénaphthène, Acénaphthylène, Benzo(a)anthracène, Benzo(b)fluoranthène, Benzo(a)pyrène, Benzo(g,h,i)pérylène, Benzo(k)fluoranthène, Benzo(j)fluoranthène, Chrysène, Cyclopenta(c,d)pyrene, Dibenzo(a,h)anthracène, Dibenzo(a, l)pyrene, Fluorène, Indéno(1,2,3-cd)pyrène, 5-methylchrysene. Anthracene Phenanthrene Fluoranthene Pyrene</p> | <p>Extracción : Solido/Liquido a frio</p> <p>Purificación : SPE</p> <p>Análisis : GC-MS/MS</p> | <p>Método interno MOC3/28</p> |
|--|--|---|-----------------------------------|

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|---|--|---|------------------------------------|
| <p>Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua y productos derivados, Cereales y productos derivados, Productos ricos en azucar y bajos en agua, Frutos secos, Zumos de frutas y de hortalizas, Vino, sidra, cerveza, cafe y té</p> <p>Productos de origen animal : Productos carnicos Productos de la pesca Leche, yogurt</p> | <p>Determinación del contenido en acrilamida</p> | <p>Extracción : Solido/Liquido a frio</p> <p>Purificación : SPE</p> <p>Análisis : LC-MS/MS</p> | <p>Método interno MOC3/129</p> |

Dioxines et PCB

Portal de acreditación N°1-1904

Portal FIJO

**Agroalimentario / Otros alimentos /
Análisis fisico-químicos**

Análisis de residuos de pesticidas y de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al hombre o a animales y las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/99-2

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|--|--|---|---|
| <p>Productos de origen vegetal: Productos ricos en aceite Productos ricos en agua Productos acidos y ricos en agua Productos ricos en azucar y bajos en agua Productos pobres en agua y en materia grasos Alimentación infantil Productos otros: Especies, café, té, Plantas aromaticas y medicinales</p> <p>Productos de origen animal : Productos lacteos (Quesos, pates) Ovoproductos Productos carnicos Productos de la pesca Alimentación infantil</p> <p>Alimentos para animales : Harinas de origen animal Piensos Materias primas origen vegetales Compuestos Minerales</p> | <p><u>Polychlorodibenzo-p-dioxines (PCDD) :</u> 2,3,7,8-TCDD, 1,2,3,7,8-PeCDD, 1,2,3,4,7,8-HxCDD, 1,2,3,6,7,8-HxCDD, 1,2,3,7,8,9-HxCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDD, OCDD</p> <p><u>Polychlorodibenzofurannes (PCDF) :</u> 2,3,7,8-TCDF, 1,2,3,7,8-PeCDF, 2,3,4,7,8-PeCDF, 1,2,3,4,7,8-HxCDF, 1,2,3,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,7,8,9-HxCDF, 2,3,4,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HpCDF, OCDF,</p> <p><u>PCB "dioxines like" :</u> PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189</p> <p><u>PCB « Non dioxines Like » (indicateurs) :</u> PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180</p> | <p>Extracción : Bajo presion en caliente (PFE)</p> <p>Purificación: SPE</p> <p>Análisis : GC-HRMS Dilución isotopica</p> | <p>Método interno MOC3/130</p> |

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|---|--|--|------------------------------------|
| <p>Productos de origen vegetal: Productos ricos en aceite (aceites vegetales)</p> <p>Bebidas alcoholicas Zumode frutas y verduras Soda</p> <p>Productos de origen animal : Productos lacteos (Leche, yogurt, Productos muy grasos) Materias grasos Alimentación infantil</p> <p>Alimentos para animales : Materias grasa</p> | <p><u>Polychlorodibenzo-p-dioxines (PCDD) :</u> 2,3,7,8-TCDD, 1,2,3,7,8-PeCDD, 1,2,3,4,7,8-HxCDD, 1,2,3,6,7,8-HxCDD, 1,2,3,7,8,9-HxCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDD, OCDD,</p> <p><u>Polychlorodibenzofurannes (PCDF) :</u> 2,3,7,8-TCDF, 1,2,3,7,8-PeCDF, 2,3,4,7,8-PeCDF, 1,2,3,4,7,8-HxCDF, 1,2,3,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,7,8,9-HxCDF, 2,3,4,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HpCDF, OCDF,</p> <p><u>PCB “dioxines like” :</u> PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189</p> <p><u>PCB « Non dioxines Like » (indicateurs) :</u> PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180</p> | <p>Extracción : Liquido-Liquido</p> <p>Purificación: SPE</p> <p>Análisis : GC-HRMS Dilución isotopica</p> | <p>Método interno MOC3/131</p> |

Portal FIJO : Le laboratoire est reconnu compétent pour pratiquer les méthodes décrites en respectant strictement les méthodes reconnues mentionnées en la Portal d'accréditation.

Portal FLEX3

Portal general*

| Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis fisico-químicos | | Análisis de residuos de pesticidas y de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al hombre o a animales, las matrices biológicas de origen animal – LAB GTA 26/99-2 |
|---|--------------------------------------|--|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO |
| Productos de origen vegetal | Residuos de contaminantes organicos | Preparación/Extracción : Sólido / Líquido a frío por solvente |
| Productos de origen animal | | Purificación : Líquido-Sólido (SPE) |
| Alimentación animal | | Análisis : UFLC-FLD, LC-MS/MS, GC-MS/MS |

**Portal flexible FLEX3 : El laboratorio esta reconocido como competente, en el dominio cubierto por el Portal general, para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que este seguido por una validación.*

Portal detallado

**Agroalimentario / Otros alimentos /
Análisis fisico-químicos**

Análisis de residuos de pesticidas y de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al hombre o a animales, las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/99-2

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|---|--|--|------------------------------------|
| <p>Productos de origen vegetal: Productos ricos en aceite Alimentación infantil</p> <p>Productos de origen animal : Productos lacteos (Quesos, pates) Ovoproductos Productos carnicos Productos de la pesca Alimentación infantil</p> <p>Alimentos para animales : Harinas de origen animal Piensos Compuestos minerales</p> | <p><u>Polychlorodibenzo-p-dioxines (PCDD) :</u> 2,3,7,8-TCDD, 1,2,3,7,8-PeCDD, 1,2,3,4,7,8-HxCDD, 1,2,3,6,7,8-HxCDD, 1,2,3,7,8,9-HxCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDD, OCDD</p> <p><u>Polychlorodibenzofurannes (PCDF) :</u> 2,3,7,8-TCDF, 1,2,3,7,8-PeCDF, 2,3,4,7,8-PeCDF, 1,2,3,4,7,8-HxCDF, 1,2,3,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,7,8,9-HxCDF, 2,3,4,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HpCDF, OCDF</p> <p><u>PCB "dioxines like" :</u> PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189</p> <p><u>PCB "non dioxines like" (indicateurs) :</u> PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180</p> | <p>Preparación / Extracción : Par solvente</p> <p>Purificación: SPE</p> <p>Análisis : GC-MS/MS Dilución isotopica</p> | <p>Método interno MOC3/180</p> |

| | | | |
|---|---|--|------------------------------------|
| <p>Productos de origen vegetal: Productos ricos en aceite (aceites vegetales)</p> <p>Productos de origen animal : Productos lacteos (Leche, yogurt, crema, helados, productos muy grasos) Materias grasos Alimentación infantil</p> <p>Alimentos para animales : Materias grasos</p> | <p>Polychlorodibenzo-p-dioxines (PCDD) : 2,3,7,8-TCDD, 1,2,3,7,8-PeCDD, 1,2,3,4,7,8-HxCDD, 1,2,3,6,7,8-HxCDD, 1,2,3,7,8,9-HxCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDD, OCDD</p> <p>Polychlorodibenzofurannes (PCDF) : 2,3,7,8-TCDF, 1,2,3,7,8-PeCDF, 2,3,4,7,8-PeCDF, 1,2,3,4,7,8-HxCDF, 1,2,3,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,7,8,9-HxCDF, 2,3,4,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HpCDF, OCDF</p> <p>PCB “dioxines like” : PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189</p> <p>PCB “non dioxines like” (indicateurs) : PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180</p> | <p>Preparación / Extracción : Por solvante</p> <p>Purificación: SPE</p> <p>Análisis : GC-MS/MS Dilución isotópica</p> | <p>Método interno MOC3/181</p> |
|---|---|--|------------------------------------|

Residuos medicamentosos veterinarios

Portal de acreditación N°1-1904

Portal FLEX3

Portal general*

| #Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis fisico-químicos | | Análisis de sustancias autorizados o no para su uso veterinario o zootecnico (medicamentos veterinarios)- LAB GTA 30/99-6 | |
|--|--------------------------------------|---|--|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | |
| Alimentos Matrices biológicas de origen animal | Residuos farmacológicos veterinarios | Preparación : Extracción por solvente Purificación : SPE dispersivo Análisis : LC-MS/MS, LC-HRMS | |

**Portal flexible FLEX3 : El laboratorio esta reconocido como competente, en el dominio cubierto por el Portal general, para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que este seguido por una validación.*

Portal detallado

| #Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis fisico-químicos | | Análisis de sustancias autorizados o no para su uso veterinario o zootecnico (medicamentos veterinarios)- LAB GTA 30/99-6 | |
|---|--------------------------------------|---|----------------------------|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
| Huevos Musculos Leche Miel Productos de la pesca : Pescados, cascara, crustaceos | Cloranfenicol | Preparación : Extracción por solvente Purificación : SPE dispersivo Análisis : LC-MS/MS | Método interno MOC3/147 |

| | | | |
|--|---|---|------------------------------------|
| <p>Musculos, Productos de la pesca, Huevo, Leche</p> | <p>Método de proyeccion y confirmacion de:</p> <p>2-aminoflubendazole, Albendazole, Cambendazole, Diazinon, Ethopabate, Fenobucarb, Florfénicol, Flunixinine, Halopéridol, Ipronidazole metabolite (IPZ-OH), Lévamisole, Mébandazole, Sulfaethoxypridazine, Sulfamethoxazole, Sulfamoxole, Sulfathiazole, Sulfisomidine, Tilmicosine, Trichlorfon, Triméthopprime, Xylazine</p> | <p>Préparacion : Solido/Liquido (por solvante) Liquido/Liquido (por solvante)</p> <p>Purificacion : Liquido/solido (SPE)</p> <p>Analisis : LC-HRMS, LC-MS/MS</p> | <p>Método interno MOC3-146</p> |
|--|---|---|------------------------------------|

Portal FIJO

**Agroalimentario / Otros Alimentos, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados /
Análisis fisico-quimico**

Análisis fisico-químico en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal- LAB GTA 25/60-118

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|--|--|--|----------------------------|
| Espicias y condimentos Piensos Salsa | Dosificación de colorantes : Auramine, Fast garnet GBC, Oil orange SS, Para red, P-nitroaniline, Sudan blue 2, Sudan I, Sudan II, Sudan III, Sudan IV, Sudan red 7B, Sudan red G, Sudan yellow, Toluidine red, Vert de leucomalachite. | Extracción : por solvente Análisis : LC-MS/MS | Método interno MOC3/163 |
| Bebidas no alcohólicas | Dosificación de colorantes : E101, E110, E122, E123, E124, E129, E131, E132, E133, E151 | Extracción : par solvente Análisis : UFLC-DAD | Método interno MOC3/161 |

Portal FIJO : El laboratorio esta reconocido como competente para practicar los ensayos respetando estrictamente los métodos en el portal de acreditación. Las modificaciones técnicas de modo operativo no estan autorizadas.

Portal FLEX3

Portal general*

Agroalimentario / Otros Alimentos, Productos lácteos, Alimentos para animales, Matriz grasa, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados, Productos cereales / Análisis físico-químicos

Análisis físico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal- LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO |
|--|--------------------------------------|---|
| Alimentación humana Alimentación animal | Determinación del contenido en sodio | Preparación : Mineralización (via húmeda) Análisis : ICP-MS |

**Portal flexible FLEX3 : El laboratorio esta reconocido como competente, en el dominio cubierto por el Portal general, para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que este seguido por una validación.*

Portal detallado

Agroalimentario / Otros Alimentos, Productos lácteos, Alimentos para animales, Matriz grasa, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados, Productos cereales / Análisis físico-químicos

Análisis físico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal- LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119

| OBJETO | CARACTERÍSTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|--|--|---|--------------------------------|
| <p>Alimentación humana : Frutas y hortalizas Piensos Productos lácteos Productos grasa Productos azucarados y edulcorados Productos cereales</p> <p>Ovoproductos Productos carnicos Productos de la pesca Café, Thé, Infusion Bebidas no alcoholicas Especias y condimentos</p> <p>Alimentos dietetios, Alimentos de regimen, Alimentación particulares</p> <p>Alimentación animal : Piensos completos o complementarios Materias primas para la alimentación animal</p> | <p>Determinación del contenido en sodio total y calculo del contenido en sal</p> | <p>Preparación : Mineralización (via humeda)</p> <p>Análisis : ICP-MS</p> | <p>Método interno MOC3/152</p> |

Portal FLEX3

Portal general*

| Agroalimentario / Otros Alimentos, Productos lacteos, Alimentos para animales, Matriz grasa, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados, Productos cereales / Análisis fisico-químicos | | Análisis fisico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal- LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119 |
|--|---|---|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO |
| Alimentación humana | Determinación de compuestos de glucidos | <p>Preparación : Extracción agua</p> <p>Análisis : Cromatografía ionica/ Amperometria pulsada</p> |

**Portal flexible FLEX3 : El laboratorio esta reconocido como competente, en el dominio cubierto por el portal general, para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que este seguido por una validación.*

Portal detallado

| Agroalimentario / Otros Alimentos, Productos lacteos, Alimentos para animales, Matriz grasa, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados, Productos cereales / Análisis fisico-químicos | | Análisis fisico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal- LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119 | |
|--|--|---|-------------------------|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
| Alimentación humana : Frutas y hortalizas Piensos Productos lacteos Productos azucarados y edulcorados Productos cereales | Determinación del contenido en Fructosa, Glucosa, Lactosa, Maltosa, Sacarosa | <p>Preparación : Extracción agua</p> <p>Análisis : Cromatografía ionica/ Amperometria pulsada</p> | Método interno MOC3/168 |

Portal FLEX3

Portée générale*

| Agroalimentario / Matriz grasa, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados / Análisis fisico-químicos | | Análisis fisico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal- LAB GTA 25/82-118 |
|---|---|--|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO |
| Alimentación humana | Extracción de la materia grasa en vistas de su caracterización Determinación de ésteres metílicos de ácidos grasos | Preparación : Extracción por solvente : n-hexane / Isopropanol 3 /2 (v/v) Métilación Análisis : GC-FID |

**Portal flexible FLEX3 : El laboratorio está reconocido como competente, en el dominio cubierto por el portal general, para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que este sea seguido por una validación.*

Portal detallado

| Agroalimentario / Matriz grasa, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados / Análisis fisico-químicos | | Análisis fisico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal- LAB GTA 25/82-118 | |
|--|---|--|----------------------------|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
| Productos grasos Productos azúcares y edulcorante Alimentos dietéticos, alimentos regímenes, alimentación particular Productos cárnicos Productos cereales salvo cereales brutos | Extracción de la materia grasa en vistas a su caracterización | Extracción por solvente : n-hexane / Isopropanol 3 /2 (v/v) | Método interno MOC3/160 |

| | | | |
|--|--|---|------------------------------------|
| <p>Productos grasos Productos azucares y edulcorante Alimentos dieteticos, alimentos regimen, alimentacion particular Productos carnicos Productos cereales salvo cereales brutos</p> | <p>Determinación de esteres metilicos de los acidos grasos</p> | <p>Preparacion : Metilacion Analisis : GC-FID</p> | <p>Método interno MOC3/160</p> |
|--|--|---|------------------------------------|

Portal FIJO

| Agroalimentario / Otros Alimentos, Productos lacteos, Productos carnicos, Productos de la mar, Alimentos para animales, Matriz grasa, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados, Productos cereales / Análisis fisico-químicos | | Análisis fisico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal- LAB GTA 25/60-61-80-81-82-118-119 | |
|---|--|--|-------------------------|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
| Alimentación humana : Frutas y hortalizas Alimentos dieteticos Alimentos de regimen Alimentación particulares Piensos Especies y condimentos Productos lacteos Productos carnicos Productos de la pesca Productos azucarados y edulcorados Café, té, infusión Productos cereales Alimentación animal : Piensos | Determinación de la actividad del agua | Higometria (Principio del punto rosa) | Método interno MOC3/155 |

Portal FIJO : El laboratorio esta reconocido como competente para practicar los ensayos respetando estrictamente los métodos en el portal de acreditación. Las modificaciones tecnicas de modo operativo no estan autorizadas.

Portal FIJO

| Agroalimentario /Matriz grasa / Analisis fisico-quimicos | | Análisis fisico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal - LAB GTA 25/82 | |
|---|---|---|-------------------------|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
| Productos grasos : Semillas oleaginosas Frutos secos Mayonesa | Determinación del indice de acidez y acidez | Titrimetria | Método interno MOC3/172 |
| Productos grasos : Semillas oleaginosas Frutos secos Mayonesa | Determinación del indice de peroxidos | Titrimetria | Método interno MOC3/171 |

Portal FIJO : El laboratorio esta reconocido como competente para practicar los ensayos respetando estrictamente los métodos en el portal de acreditación. Las modificaciones tecnicas de modo operativo no estan autorizadas.

Portal FLEX1

| Agroalimentario /Matriz grasa / Analisis fisico-quimicos | | Análisis fisico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal - LAB GTA 25/82 | |
|--|---|---|-----------------------|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
| Matriz grasa de origen animal y vegetal | Determinación del indice de acidez y acidez | Titrimetria | NF EN ISO 660 |
| Matriz grasa lacteos y mantequilla | Determinación del indice de acidez y acidez | Titrimetria | NF EN ISO 1740 |
| Matriz grasa de origen animal y vegetal | Determinación del indice de acidez y acidez | Titrimetria | NF EN ISO 3960 |

Portée flexible FLEX1 : El laboratorio está reconocido como competente, para practicar ensayos siguiendo los métodos de referencia y sus respectivas revisiones.

Portal FLEX1

| Agroalimentario /Matriz grasa / Analisis fisico-quimicos | | Análisis fisico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal - LAB GTA 25/61 | |
|--|--------------------------------------|---|-----------------------|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
| Leche | Determinacion de la materia grasa | Método gravimetria | NF EN ISO 1211 |
| Leche, nata y leche concentrada sin azucar | Determinacion de la materia seca | Desecación estufa Gravimetria | NF EN ISO 6731 |

Portée flexible FLEX1 : *El laboratorio está reconocido como competente, para practicar ensayos siguiendo los métodos de referencia y sus respectivas revisiones.*

Portal FLEX3

Portal general*

| Agroalimentario / Otros Alimentos, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados, Productos cereales / Análisis fisico-químicos | | Análisis fisico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal- LAB GTA 25/60-118-119 |
|--|--------------------------------------|--|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO |
| Alimentación humana | Dosificación de fibra alimentaria | Preparación : Digestion enzymatica Análisis : Gravimetria |

**Portal flexible FLEX3 : El laboratorio esta reconocido como competente, en el dominio cubierto por el portal general, para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que este seguido por una validación.*

Portal detallado

| Agroalimentario / Otros Alimentos, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados, Productos cereales / Análisis fisico-químicos | | Análisis fisico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal- LAB GTA 25/60-118-119 | |
|--|---|--|--------------------------|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
| Frutas y hortalizas Piensos Productos azucarados y edulcorados Productos cereales | Dosificación de fibra alimentaria totales | Preparación : Digestion enzymatica Análisis : Gravimetria | Método interno MOC3/156 |
| Alimentos dieteticos, alimentos regimen, alimentación particulares Frutas y hortalizas Piensos Productos azucarados y edulcorados Productos cereales Especias y condimentos | Dosificación de fibra alimentaria totales | Preparación : Digestion enzymática automatizada Análisis : Gravimetria | Méthode interne MOC3/165 |

Portal FLEX3

Portal general*

| Agroalimentario / Otros Alimentos, Productos lacteos, Alimentos para animales, Matriz grasa, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados, Productos cereales / Análisis fisico-químicos | | Análisis fisico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal- LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119 |
|---|--|---|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO |
| Alimentación humana Alimentación animal | Determinación del contenido en lípidos totales | Preparación : Hidrolisis Extracción por solvente Análisis : Gravimetría |

**Portal flexible FLEX3 : El laboratorio esta reconocido como competente, en el dominio cubierto por el portal general, para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que este seguido por una validación.*

Portal detallado

| Agroalimentario / Otros Alimentos, Productos lacteos, Alimentos para animales, Matriz grasa, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados, Productos cereales / Análisis fisico-químicos | | Análisis fisico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal- LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119 | |
|--|--|---|----------------------------|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
| Alimentación humana : Frutas y hortalizas Piensos Productos lacteos Productos grasa excepto granos oleaginosos Productos azucarados y edulcorados Productos cereales salvo cereales brutos Alimentos dietéticos Espicias y condimentos Alimentación animal : Piensos completos o complementarios | Determinación del contenido en lípidos totales | Preparación : Hidrolisis Extracción por solvente Análisis : Gravimetría | Método interno MOC3/154 |

Portal FLEX3

Portal general*

| Agroalimentario / Otros Alimentos, Productos lacteos, Alimentos para animales, Matriz grasa, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados, Productos cereales / Análisis fisico-químicos | | |
|---|--|---|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO |
| Alimentación humana Alimentación animal | Determinación del contenido en nitrógeno total | Kjeldahl : Mineralización Destilación Titrimetría |

Análisis físico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal- LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119

**Portal flexible FLEX3 : El laboratorio esta reconocido como competente, en el dominio cubierto por el portal general, para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que este seguido por una validación.*

Portal detallado

| Agroalimentario / Otros Alimentos, Productos lacteos, Alimentos para animales, Matriz grasa, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados, Productos cereales / Análisis fisico-químicos | | | |
|--|---|---|-------------------------|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
| Alimentación humana : Frutas y hortalizas Piensos Productos lacteos Productos grasa Productos azucarados y edulcorados Productos cereales Alimentos dietéticos Especies y condimentos Alimentación animal : Piensos completos o complementarios | Determinación del contenido en nitrógeno total y cálculo del contenido en proteínas | Kjeldahl : Mineralización Destilación Titrimetría | Método interno MOC3/153 |

Análisis físico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal- LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119

Portal FLEX3

Portal general*

| Agroalimentario / Otros Alimentos, Productos lácteos, Alimentos para animales, Matriz grasa, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados, Productos cereales / Análisis físico-químicos | | Análisis físico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal- LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119 |
|---|--|---|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO |
| Alimentación humana Alimentación animal | Determinación de la humedad | Desecación Gravimetría |
| | Determinación del contenido en cenizas | Mineralización por vía seca Gravimetría |

***Portal flexible FLEX3** : El laboratorio está reconocido como competente, en el dominio cubierto por el portal general, para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que este sea seguido por una validación.

Portal detallado

Agroalimentario / Otros Alimentos, Productos lácteos, Alimentos para animales, Matriz grasa, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados, Productos cereales / Análisis físico-químicos

Análisis físico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal- LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|---|---|--|----------------------------|
| Alimentación humana : Frutas y hortalizas Piensos Productos lácteos Productos grasos excepto granos oleaginosos Productos azucarados y edulcorados Productos cereales salvo cereales brutos Alimentos dietéticos Especies y condimentos Alimentación animal : Piensos completos o complementarios | Determinación del contenido en materia seca o del contenido en agua | Desecación Gravimetría | Método interno MOC3/150 |
| | Determinación del contenido en cenizas | Mineralización por vía seca Gravimetría | Método interno MOC3/151 |

Portal FLEX3

Portal general*

| Agroalimentario / Otros Alimentos, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados / Análisis físico-químicos | | Análisis físico-químicos en vista de la determinación de la composición, de criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la Alimentación humana- LAB GTA 25/60-118 |
|--|---|---|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO |
| Alimentación humana | Determinación del contenido en sulfitos | Método optimizado de Monier-Williams : Destilación Titrimetría |

**Portal flexible FLEX3 : El laboratorio esta reconocido como competente, en el dominio cubierto por el portal general, para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que este seguido por una validación.*

Portal detallado

| Agroalimentario / Otros Alimentos, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados / Análisis físico-químicos | | Análisis físico-químicos en vista de la determinación de la composición, de criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la Alimentación humana- LAB GTA 25/60-118 | |
|--|---|---|----------------------------|
| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
| Frutas y hortalizas fresca Piensos Bebidas no alcoholicas Frutas deshidratadas, tomates secos, mostaza | Determinación del contenido en sulfitos | Método optimizado de Monier-Williams : Destilación Titrimetría | Método interno MOC3/164 |

Portal FLEX1

**Agroalimentario / Otros alimentos /
Análisis microbiológicos**

Análisis microbiológicos de productos y medioambiente agroalimentarios- LAB GTA 59

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|---|--|---|-----------------------|
| Productos destinados al consumo humano, a alimentos para animales y muestras medioambientales | Micro-organismes | Recuento de colonias a 30°C por el técnico siembre profunda | NF EN ISO 4833-1 |
| Productos destinados al consumo humano, a alimentos para animales y muestras medioambientales | Micro-organismes | Recuento de colonias a 30°C por el técnico de siembra profunda | NF EN ISO 4833-2 |
| Productos destinados al consumo humano o a la alimentación animal, a muestras medioambientales del sector agroalimentario | Enterobacteriaceae | Recuento y búsqueda por técnica NPP con pre-enriquecimiento a 30°C o 37°C | NF ISO 21528-1 |
| Productos destinados al consumo humano o a la alimentación animal, a muestras medioambientales del sector agroalimentario | Enterobacteriaceae | Recuento de colonias a 37°C (o 30°C) | NF ISO 21528-2 |
| Productos destinados al consumo humano, a alimentos para animales | Enterobacteriaceae | Recuento de colonias a 37°C | BRD 07/24-11/13 |
| Productos destinados al consumo humano o a la alimentación animal, a muestras medioambientales del sector agroalimentario | Coliformes | Recuento y búsqueda por técnica NPP con pre-enriquecimiento a 30°C o 37°C | NF ISO 4831 |
| Productos destinados al consumo humano o a la alimentación animal, a muestras medioambientales del sector agroalimentario | Coliformes | Recuento de colonias a 30°C (o 37°C) | NF ISO 4832 |
| Productos destinados al consumo humano, a alimentos para animales | Coliformes termotolerantes | Recuento de colonias a 44°C | NF V08-060 |
| Productos destinados al consumo humano, a alimentos para animales | <i>Escherichia coli</i> - β-glucuronidasa positiva | Recuento de colonias a 44°C | NF ISO 16649-2 |
| Todos los productos de alimentación humana | Coliformes | Recuento de colonias a 37°C por medio cromogenico RAPID <i>E.coli</i> 2 | BRD 07/08-12/04 |
| Todos los productos de alimentación humana y animal | <i>Escherichia coli</i> -β-glucuronidasa positiva | Recuento de colonias a 37°C por medio cromogenico RAPID <i>E.coli</i> 2 | BRD 07/07-12/04 |

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|--|---|--|-----------------------|
| Todos los productos de alimentación humana y animal | Enterobacteriaceae | Recuento de colonias a 37°C por medio cromogénico REBECCA™ + EB | AES 10/07-01/08 |
| Todos los productos de alimentación humana y animal | <i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidasa positiva | Recuento de colonias a 37°C por medio cromogénico REBECCA™ BASE o REBECCA™+ EB | AES 10/06-01/08 |
| Productos destinados al consumo humano o alimentación animal | <i>Escherichia coli</i> O157 | Enriquecimiento Separación / Concentración Aislamiento - Confirmación | NF EN ISO 16654 |
| Productos carnicos crudos, vegetales crudos, leche cruda, productos lacteos a de leche cruda y muestras ambientales de producción industrial | <i>Escherichia coli</i> O157 | Busqueda por reacción inmuno-enzimatica (ELFA) Sistema automatizado VIDAS® UP E.coli O157 incluye H7 (VIDAS ECPT) | BIO 12/25-05/09 |
| Productos destinados al consumo humano o a la alimentación animal, a muestras medioambientales del sector agroalimentario | <i>Escherichia coli</i> | Recuento e investigación por NPP a 37°C hasta 44°C | NF ISO 7251 |
| Productos destinados al consumo humano o alimentación animal | <i>Staphylococcus coagulasa</i> positivo | Recuento de colonias a 35°C o a 37°C por utilización de medio gel Baird Parker | NF EN ISO 6888-1 |
| Productos destinados al consumo humano o alimentación animal | <i>Staphylococcus coagulasa</i> | Recuento de colonias en aerobiosis 35°C o 37°C por utilización de medio gel en plasma de conejo y fibrogen | NF EN ISO 6888-2 |
| Productos de alimentación humana y muestreo medioambientales | <i>Staphylococcus coagulasa</i> | Recuento de colonias a 37°C por medio específico RAPID' <i>Staph</i> y confirmación | BRD 07/09-02/05 |
| Productos destinados al consumo humano o alimentación animal | Bacterias sulfitoréductrices | Recuento de colonias a 46°C en anaerobiosis | NF V08-061 |
| Productos destinados al consumo humano o a la alimentación animal, a muestras medioambientales del sector agroalimentario | Bacterias sulfitoreductores se desarrollado en condiciones anaerobias | Recuento de colonias a 37°C | NF ISO 15213 |
| Productos destinados al consumo humano o a la alimentación animal, a muestras medioambientales del sector agroalimentario | <i>Clostridium perfringens</i> | Recuento de colonias a 37°C y confirmación | NF EN ISO 7937 |
| Productos destinados al consumo humano o a la alimentación animal, a muestras medioambientales del sector agroalimentario | <i>Bacillus cereus</i> presuntivos | Recuento de colonias a 30°C | NF EN ISO 7932 |

| OBJETO | CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA | PRINCIPIO DEL METODO | REFERENCIA DEL METODO |
|---|--|---|-----------------------|
| Todos los productos de alimentación humana y animal | <i>Bacillus cereus</i> presuntivos | Recuento a 30°C por medio cromogenicoCompass® Bacillus cereus Agar | BKR 23/06-02/10 |
| Productos destinados al consumo humano o alimentación animal | Bacterias lacticas mesofilas | Recuento de colonias a 30°C | NF ISO 15214 |
| Carnes y productos a base de carne | <i>Pseudomonas spp</i> | Recuento de colonias a 25°C | NF EN ISO 13720 |
| Productos destinados al consumo humano o alimentación animal | Levaduras y mohos | Recuento de colonias a 25°C | NF V08-059 |
| Productos destinados al consumo humano o alimentación animal | Levaduras y mohos se desarrollo sobre medio baja actividad agua | Recuento de colonias a 25°C | NF V08-036 |
| Productos destinados al consumo humano o alimentación animal | <i>Listeria monocytogenes</i> | Recuento de colonias a 37°C y Confirmación | NF EN ISO 11290-2 |
| Todos los productos de alimentación humana y muestras medioambientales | <i>Listeria monocytogenes et Listeria spp</i> | Recuento a 37°C por medio cromogenicoALOA COUNT™ | AES 10/05-09/06 |
| Productos destinados al consumo humano o a la alimentación animal, a muestras medioambientales del sector agroalimentario | <i>Salmonella spp. incluido Salmonella Typhi et Salmonella Paratyphi</i> | Busqueda Aislamiento / Identificación y Confirmación | NF EN ISO 6579-1 |
| Todos los productos de alimentación humana y animal y muestreo medioambientales de producción | <i>Salmonella</i> | Busqueda por medio cromogenicoRAPID Salmonella | BRD 07/11-12/05 |
| Productos destinados al consumo humano o alimentación animal | <i>Listeria monocytogenes</i> | Busqueda Aislamiento / Identificación y Confirmación | NF EN ISO 11290-1 |
| Productos de alimentación humana y muestreo medioambientales | <i>Listeria monocytogenes y Listeria spp.</i> | Busqueda a 37°C por medio cromogenicoALOA ONE DAY™ | AES 10/03-09/00 |

Portal flexible FLEX1 El laboratorio esta reconocido como competente para practicar los ensayos siguiendo los métodos de referencia y sus revisiones posteriores.

#Acreditación obligada en el marco de la reglamentación francesa precisado por los textos citados en referencia al documento CofracLAB INF 99 disponible en www.cofrac.fr.