

ANEXO TECNICO INTERNO
DEPARTAMENTO AGRIFOOD
PHYTOCONTROL ANALYTICS France

Versión 31 – 25 marzo 2019

Referencias :

Anexo técnico Cofrac N° 1-1904 rév. 14

Anexo técnico Cofrac N° 1-6066 rév. 11

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)

Residuos de pesticidas

Portal de acreditación N°1-1904

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 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	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, proteínas 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, proteínas 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
Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua Productos ricos en almidon, proteínas Productos acidos Productos ricos en pigmentos	<u>Dosificación multiresiduos de pesticidas</u> Organofosforados : Chlorpyriphos ethyl Isofenphos methyl, Malathion, Parathion methyl, Phosalone, Pirimiphos methyl, Tolclophos méthyl, Chlorfenvinphos, chlorpyriphos-méthyl, dichlorfenthion, ethoprofos, fenchlorfos, fenthion, fonofos 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 Piretrinoides: Bifenthrine, Cyhalothrine 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 Policlorobifenilos (PCB) : PCB 28, PCB 52, PCB 101, PCB 118, PCB 138, PCB 153, PCB 180.	Extracción : Solido/Liquido a frio Purificación : SPE Análisis : GC-MS GC/MS-MS	Método interno MOC3/25

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Productos de origen vegetal: Productos ricos en aceite Productos de origen animal : Productos lacteos Productos carnicos Materias grasos Productos de la pesca Ovoproductos	<u>Dosificación multiresiduos de pesticidas</u> <u>Organofosforados :</u> Chlorfenvinphos, Chlorpyriphos ethyl, Chlorpyrifos methyl, Coumaphos Fenitrothion, Malathion, Methidathion Parathion methyl, Parathion ethyl, Phosalone, Pirimiphos methyl Ethion, Isofenphos methyl Pyridafenthion, Tolclophos methyl <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 <u>Piretrinoïdes :</u> Bifenthrine, Cyfluthrine, Cyhalothrine Cypermethrine, Deltamethrine Fluvalinate, Tefluthrine, Tetramethrine <u>Organonitrogenados / otros :</u> Bromopropylate, Propyconazole Fludioxonil, Benalaxyl, Cyprodinil Diflufenican, Flusilazole, Mepronil Metalaxyl, Pirimicarb, Proquinazid, Prosulfocarb, Pyriproxifen	Extracción : Sólido/Líquido a frío Purificación : SPE dispersivo Análisis : GC-MS/MS	Método interno MOC3/26

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 azucars 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 solvante 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, Haloxypop 2ethylhexyl, Haloxypop 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 : té 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
Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua Productos acidos y ricos en agua	<u>Dosificación multiresiduos de pesticidas</u> <u>Phenoxyacetic herbicidas :</u> 2.4.5 T, 2.4 D, 2.4 DB, DNOC, MCPA <u>Phenoxypropionic herbicidas :</u> Dichloprop P, Diclofop acid Fluazifop (free acid), Haloxyfop P Mecoprop P, Quizalofop <u>Ureas :</u> Amidosulfuron, Diflubenzuron Hexaflumuron, Teflubenzuron Thifensulfuron methyl, Triflumuron <u>Nitrilos :</u> Bromoxynil, Ioxynil, Dinitrophenols : Dinoseb, dinoterb <u>Piridinas :</u> Triclopyr, Fluroxypyr <u>Otros :</u> Bentazone, Dicamba, Dithianon MCPB, Oarrozalin	Extracción : Solido/Liquido a frio Análisis : LC-MS/MS	Método interno MOC3/90

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 Zumo de frutas y verduras Sodas Bebidas alcoholicas Productos pobres en agua y materias grasos	<u>Dosificación multiresiduos de pesticidas</u> <u>Benzimidazoles :</u> Thiabendazole <u>Ureas :</u> Chlorotoluron, Diuron, Lufenuron Novaluron, Pencycuron <u>Triazoles :</u> Metconazole, Prothioconazole desthio, Etoxazole <u>Triazines :</u> Simazine, Terbumeton <u>Carbamatos :</u> Benthiavalicarb isopropyl, Methomyl Oxamyl, Propoxur <u>Organofosforados :</u> Dimethoate, Omethoate <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	Extracción : Solido/Liquido a frio Análisis : LC-MS/MS	Método interno MOC3/97

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	<u>Dosificación multiresiduos de pesticidas</u> <u>Benzimidazoles :</u> Carbendazime, Thiophanate-methyl <u>Strobilurines :</u> Azoxystrobine, trifloxystrobine, Fluoxastrobine, picoxystrobine, pyraclostrobine <u>Ureas :</u> Isoproturon, linuron, metoxuron, triflurosulfuron-methyl, Bensulfuron-méthyl, buturon, cycluron, flufenoxuron, fluometuron, méthabenzthiazuron, monolinuron, monuron, néburon <u>Triazoles :</u> Epoxyconazole, fenbuconazole, fetraconazole, Azaconazole, bromuconazole, paclobutrazole, triticonazole, <u>Triazines :</u> Cyanazine <u>Carbamates :</u> Iprovalicarb, thiodicarb <u>Pyridilmethyamines :</u> Acetamipride <u>Otros :</u> Lenacil, metoxyfenoside, phenmedipham, rotenone, tébufénoside, 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	Preparación/Extracción : Solido/Liquido a frio Análisis : LC-MS/MS	Método interno MOC3/35

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

Productos origen vegetal : Productos ricos en agua Productos acidos y ricos en agua Productos ricos en azucar y pobre en agua Productos pobres en agua y matrices grasas Bebidas alcoholicas Zumo de frutas y hortalizas Sodas	Determinación de multiresiduos de pesticidas : 6-Benzyladenine, Acephate, Acetamipride, Ametoctradine, Amidosulfuron, Azaconazole, Azimsulfuron, Azinphos-ethyl, Azinphos-methyl, Azoxystrobine, Beflubutamide, Bensulfuronmethyl, Benthiavalicarbisopropyl, Bixafen, Boscalide, Bromacil, Bromuconazole, Bupirimate, Buprofezin, Buturon, Cadusafos, Carbenfentazim, 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, Doline, Emamectine-benzoate B1a, Emamectine-benzoate B1b, Epoxiconazole, Ethamsulfuron-methyl, Ethidimuron, Ethiprole, Ethirimol, Etoxazole, Fenamidone, Fenamiphos sulfone, Fenamiphossulfoxide, Fenbuconazole, Fenchlorphos oxon, Fenoxaprop-ethyl, Fenoxycarbe, Fenpropidine, Fenpyramazine, Fenpyroximate, Fensulfothion, Fensulfothionoxon, Fensulfothion-sulfone, Fensulfothionsulfone, Fenthion, Fenthion sulfone, Fenthion sulfoxide, Fenuron, Florasulam, Fluazinam, Flufenoxuron, Fluometuron, Fluopyram, Fluoxastrobine, Flupyradifurone, Flupyrsulfuron methyl, Fluquinconazole, Flurtamone, Fluxapyroxad, Foramsulfuron, Forchlorfenuron, Fosthiazate, Fuberidazole, Furametpyr, Haloxifen methyl, Halfenprox, Halosulfuronmethyl, Hexythiazox, Hydramethylnon, Imazalil, Imazamox, Imazaquin, Imazosulfuron, Imidachlopride, Indoxacarb, Iodosulfuronmethyl, Ioxynil, Iprovalicarbe, Isazofos, Isocarbophos, Isoprocab, Isoprothiolane, Isoproturon, Isoprazam, Isoxaben, Isoxaflutole, Isoxathion, Kresoxim-methyl, Lenacil, Linuron, Lufenurone, Mandipropamide, MCPA, Mecarbam, Mesosulfuronmethyl, Metaflumizone, Metamitron, Metconazole	Preparacin/ Extraccion: Solido / liquido en frio Purificacion : SPE Analisis : LC-MS/MS	Método interno MOC3/407
--	--	---	----------------------------

Phytocontrol Laboratoire d'analyses

Productos de origen vegetal : Productos ricos en agua Productos acidos y ricos en agua Productos ricos en azucar y pobres en agua Productos pobres en agua y materia grasa Bebidas alcoholicas Zumo de frutas y hortalizas Sodas	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, Tepraloxymdim, Terbumeton, Terbumeton desethyl, Tetraconazole, Thiabendazole, Thiachlopride, thiamethoxam, Thien carbazone methyl, Thifensulfuron-methyl, Thiobencarb, Thiodicarb, Thionazin, Thiophanatemethyl, Tricyclazole, Trifloxystrobine, Triflumuron, Triflurosulfuron-methyl, Triticonazole, Tritosulfuron, Vamidothion, Warfarin	Preparacin/ Extraccion: Solido / liquido en frio Purificacion : SPE Analisis : LC-MS/MS	Método interno MOC3/407
Plantas aromáticas y medicinales	Acetamipride, Ametoctradine Azoxystrobine, Benthiavalicarb-isopropyl, Boscalide, Cyflufenamid Difenamide, Emamectine-benzoate b1a, Fenamidone, Fenpyroximate, Imidachlopride, Iprovalicarbe, Isoxathion Linuron, Metconazole, Methoxyfenozide Propaquizafop, Pyraclostrobine Spirodiclofen, Tebufenozide Tetraconazole, Trifloxystrobine Triflumuron	Preparacion/ Extraccion: Solido / liquido en frio Purificacion : SPE Analisis : LC-MS/MS	Método interno MOC3/417

Espicias	Acetamipride, Dimethoate, Ethametsulfuron Imidachlopride, Isoxathion, Metrafenone Paclobutrazol, Pyraclostrobine, Thiaclopride	Preparacion/ Extraccion: Solido / liquido en frio Purificacion : SPE Analisis : LC-MS/MS	Méthode interne MOC3/427
----------	---	---	-----------------------------

Portal FLEX3

Portal general*

Productos quimicos y biologicos/ Productos bio-activos/Analisis 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	Acephate, Ametryn, Atrazine-desethyl, Carboxin, Chloridazone, Cinosulfuron Clodinafop-propargyl, Coumaphos Demeton-S-methylsulfone, Desmetryn, Dichlorobenzamide, Dimethoate Diphenamid, Disulfoton-sulfoxid, Ditalimfos, Edifenphos, Ethametsulfuron-methyl Etrimfos, Fenamiphos sulfoxide, Fensulfothion, Fenthion-sulfon, Fenthion-sulfoxide, Flurtamone, Fosthiazate Heptenophos, Imazamox, Iprobenfos, Isocarbophos Malaoxon, Metalaxyl, Norflurazon, Omethoate, Paraoxon, Phorate-oxon-sulfoxide, Phorate-sulfoxide Phosphamidon, Profenophos, Propachlor, Pyriofenone, Pyroxsulam, Quinmerac, Sulfotep, Sulfoxaflor Thiacloprid, Thifensulfuron-methyl, Thiodicarb, Vamidothion Zoxamide	Preparacin/ Extraccion: Solido / liquido en frio Analisis : LC-HRMS	Método interno MOC3/408

Aceite esencial de limon	Acephate, Aldicarb, Atrazine-desethyl Bispyribac, BTS 44595 Chlorfenvinphos (E-Z), Chloridazone Cinosulfuron, Dichlorobenzamide Dimethoate, Diphenamid Ditalimfos, Epoxiconazole Ethametsulfuron-methyl Ethidimuron, Ethiofencarb-sulfone Fensulfothion oxon, Fensulfothion Fenthion-sulfoxide, Fenuron Flutolanil, Isazophos, Isocarbophos Mecarbam, Napropamide Omethoate, Phosmet, Sulfoxaflor Thiacloprid, Thiamethoxam Tricyclazole, Zoxamide	Preparacin/ Extraccion: Solido / liquido en frio Analisis : LC-HRMS	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.

Metales pesados
Portal de acreditación N°1-1904
Portal FLEX3
Portal general*

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

***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 / Otrosos alimentos / Análisis físico-químicos		Análisis de elementos traza metálicos y minerales y sus especies químicas 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, Platino, 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 lácteos 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 alcohólicas	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 lácteos 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

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 Alimentación animal : Materias primas, Piensos completos o complementarios	Calcio, Magnesio, Fosforo, Potasio	Mineralización : Via humeda(digestion en sistema abierto) Análisis : ICP-MS	Método Interno MOC3/152
--	--	--	--

Micotoxinas

Portal de acreditación N°1-1904

Portal FLEX 3

Portal general*

Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis físico-químicos

Dosificación de Micotoxinas y fitotoxinas 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 : Immunoafinidad SPE Análisis : UFLC/LC-MS/MS

** **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 / 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 solvante 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 (incluido Alimentación infantiles) Alimentos para niños Alimentos para animales	Determinación del contenido en aflatoxinas (B1, B2, G1, G2)	Extracción : por solvante 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 : Immunoafinidad 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 : Immunoafinidad Análisis : LC-MS-MS	Método interno MOC3/108
Leche y sus productos lácteos incluido la alimentación infantil	Determinación del contenido en Aflatoxina M1	Extracción : por solvente Purificación : Immunoafinidad Análisis : UFLC	Método interno MOC3/110
Cereales	Determinación del contenido en Deoxynivalenol (DON)	Extracción : por solvente Purificación : Immunoafinidad 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 : Sólido/Líquido a frío Purificación : SPE Análisis : LC-MS/MS	Método interno MOC3/51
Patata	Chaconina y solanina	Preparación/Extracción : Sólido/Líquido a frío Análisis : LC-MS/MS	Método interno MOC3/50

Portal general*

Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis físico-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 : 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 / Otros alimentos / Análisis físico-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 aromaticas y medicinales Complementos alimentarios Especias 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

Phytocontrol Laboratoire d'analyses

OGM

Portal de acreditación N°1-1904

Portal FLEX3

[Portal general*](#)

Agroalimentario / Vegetales / Genetica molecular		Análisis ligados a los organismos genéticamente modificados-O.G.M.
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO
Productos brutos Productos transformados Productos cereales Productos azucarados y edulcorados Alimentación animal	Maiz 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)
Productos brutos Productos transformados Productos cereales Productos azucarados y edulcorados Alimentación animal	Soja 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 especifico 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/cuantita tivo	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 especifico 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

Especie vegetal Maiz	Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM* Selección Tnos	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, GA21, NK 603 y MON 863 MOC3/103
-------------------------	---	---	------------------------------	---	--

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 MON810	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 MON 810 MOC3/103
Especie vegetal Maiz	Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica MON863	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 MON 863 MOC3/103

Especie vegetal Maiz	Objetivo PCR especifico de una secuenciaOGM Identificación secuencia especifica NK603	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 NK603 MOC3/103
Especie vegetal Maiz	Objetivo PCR especifico de una secuenciaOGM Identificación secuencia especifica GA21	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 GA21 MOC3/103
Especie vegetal Maiz	Objetivo PCR especifico de una secuenciaOGM Identificación secuencia especifica Bt11	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 Bt11 MOC3/103

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

Especie vegetal Maiz	Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica DAS-40278-9	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 DAS-59122-7	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 MIR162	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 MIR604	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 Mon89034	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 VCO-01981-5	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 MMon87427	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 soja	Objetivo PCR especifico de la especie vegetal: Lectine	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, RRS2 MOC3/103
Especie vegetal soja	Objetivo PCR especifico 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 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre soja RRS MOC3/103

Especie vegetal Soja	Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM* Selección Tnos	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 <i>RRS</i> MOC3/103
-------------------------	---	---	------------------------------	---	--

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

Especie vegetal Soja	Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica Mon87701	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 soja Mon87701 MOC3/103
Especie vegetal Soja	Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica A2704- 12	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 soja A2704-12 MOC3/103
Especie vegetal Soja	Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica DAS-81419	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 especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica 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 especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica 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 especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica 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

Alergenos

Portal de acreditación N°1-1904

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 Espicias 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 específico de : la nuez de cajou : Ana o (1.010 vicilin-like protein)	Triturado / Homogenización Extracción manual de ADNpar 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> : 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 específico de : la nuez : 2S albumin seed storage protein precursor	Triturado / Homogenización Extracción manual de ADNpar 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> : 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 grasos Productos cárnicos Bebidas alcohólicas y no alcohólicas Espicias: curcuma y pimenton Alimentos compuestos Alimentación infantil Productos dietéticos	Secuencia de ADN objetivo específico de : la avellana : Cor a 1	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> Segun el anexo 1 de MOC3/115
Productos cereales brutos Productos cereales transformados Frutas y hortalizas Productos azucarados y edulcorados Café, té e infusion Productos grasos Bebidas alcohólicas y no alcohólicas	Secuencia de ADN objetivo específico de : almendra : prunin 1 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> Segun el anexo 1 de MOC3/115
Productos cereales brutos Productos cereales transformados Productos azucarados y edulcorados Café, té e infusion: té y flor de jazmin Productos grasos: aceite girasol y mantequilla Bebidas alcohólicas y no alcohólicas	Secuencia d'ADN objetivo específico del cacahuete : Arah 1 gene	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 de ADN :</i> NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel) <i>Amplification PCR tiempo real :</i> Segun el Anexo 1 de MOC3/115

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 ADNpar 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 de ADN :</i> NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel) <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 ADNpar 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> 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 ADNpar 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> Segun el anexo 1 de MOC3/115

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	Secuencia de ADN objetivo específico de altramuz : conglutin alpha mRNA	Triturado / Homogenización Extracción manual de ADNpar 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> : Segun el anexo 1 de MOC3/115
Productos cereales brutos Productos cereales transformados Frutas y verduras Productos lacteos Productos grasos Bebidas alcohólicas Espicias Alimentos compuestos Productos azucarados y edulcorados Alimentación infantil	Secuencia de ADN objetivo específico de apio : ribosomal RNA	Triturado / Homogenización Extracción manual de ADNpar adsorción sobre columna de sílice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo)	Méthode interne : 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>
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	Secuencia de ADN objetivo específico de la nuez de Brasil : 2S albumin (ber e1)	Triturado / Homogenización Extracción manual de ADNpar 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> : Segun el anexo 1 de MOC3/115
Productos cereales brutos Productos cereales transformados Frutas y verduras Productos azucarados y edulcorados	Secuencia de ADN objetivo específico de la pistacho : COR gene dehydrin	Triturado / Homogenización Extracción manual de ADNpar 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> : Segun el anexo 1 de MOC3/115

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 infusion 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 ADNpar 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> Segun l'Anexo 1 du MOC3/115
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	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 ADNpar 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> Segun el anexo 1 de MOC3/115
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	Secuencia de ADN objetivo específico de mostaza blanca : MADS D	Triturado / Homogenización Extracción manual de ADNpar 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> Segun el anexo 1 de MOC3/115

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	Secuencia de ADN objetivo específico de mostaza amarillo/negra : reverse transcriptase from gypsy-like retroelement	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 el anexo 1 de MOC3/115
Productos cereales brutos Bebidas alcohólicas Alimentos compuestos	Secuencia de ADN objetivo específico de molusco no indicado por proveedor de kit PCR	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 el anexo 1 de MOC3/115
Productos cereales brutos Productos cereales transformados Bebidas alcohólicas y no alcohólicas Alimentos compuestos	Secuencia de ADN objetivo específico de pescado : 18S RNA	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 el anexo 1 de MOC3/115

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 alergenic	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
Productos cereales : Cereales desayuno Cereales brutos y productos de primera transformación trigo, centeno, cebada, avena, espigas y sus cepas híbridas, arroz, sorgo, quinoa, lentejas, garbanzos, harina y derivados, copos de cereales, tapioca, sarraceno, levadura de cerveza, gom de guar. Piensos : Mezcla de pastelería Preparado para salsas Pizzas Tartinas Pure de cereales y hortalizas, Raviolis Espicias y Plantas aromáticas	Detección y cuantificación de gluten	Triturado / Homogenización Extracción de proteínas ELISA	Método interno MOC3/119 según kit proveedor : R7001 RIDASCREEN® Gliadin (R. BIOPHARM)

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

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Bebidas non alcoholicas : Leche de almendra Leche de soja Zumos de frutas Productos cereales : Cereales brutos y productos de primera transformación Cereales inflados Productos cereales contiene chocolate Productos azucarados : Sorbetes y helados al agua Piensos Platos cocinados a base de cereales y de legumbres Babyfood a base de cereales y hortalizas	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)
Productos cereales : Cereales brutos y productos de primera transformación Cereales inflados Piensos : Babyfood Chili Salsa boloñesa Sopa Productos carnicos : Chorizo- Jambon-chuleta de cerdo Productos lacteos Queso Bebidas Vino	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)

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

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

Contaminantes derivados de embalajes y materiales

Portal de acreditación N°1-1904

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	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 / 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	REFERENCIA DEL METODO
Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua Productos ácidos y ricos en agua Productos ricos en azúcar y bajos en agua Productos pobres en agua y en materia grasas Bebidas alcohólicas Zumo de frutas y verduras Sodas Productos de origen animal : Productos lácteos incluido Alimentación infantil	Bisfenol A	Extracción : Sólido/Líquido a frío Purificación : SPE Análisis : LC-MS/MS	Método interno MOC3/62

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Productos de origen vegetal: Bebidas alcoholicas, Acietes	Determinación del contenido en Ftalatos y otros plastificantes : - 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 terephthalate) - DPhP (Diphenyl phthalate) - DAP (Diallyl phthalate) - DEP (Diethyl phthalate) - TBP (tributylphosphate) - DEA (Diethyl adipate) - DEHA (Bis(2-ethylhexyl) adipate) - DVA (Divinyl adipate)	Extracción : Liquido / Liquido a frio Análisis : GC-MS-MS	Método interno MOC3/133

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 Productos de origen animal : Productos transformados a base huevo (pasta a base huevo, magdalenas, crepes)	Determinacion del contenido en aceites minerales saturados (MOSH) y aromaticos (MOAH)	Preparacion : Solido / liquido en frio o Liquido/liquido en frio Analisis : LC/GC-FID	Método interno MOC3/174
--	--	--	------------------------------------

Contaminantes neoformados

Portal de acreditación N°1-1904

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 : Sólido / Líquido a frío Líquido / Líquido a frío Purificación : Dérivation Análisis : GC-MS/MS	Método interno MOC3/59

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	Residuos de contaminantes organicos	Extracción : par solvante
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 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	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

Productos de origen vegetal: Cereales y productos derivados Cacao Té Café Productos ricos en aceite Alimentación infantil Productos de origen animal : Productos lacteos Productos carnicos Materias grasos Productos de la pesca Alimentación infantil Alimentos para animales : Materias primas origen vegetal	<u>Hidrocarburos aromaticos policiclicos :</u> 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	Extracción : Solido/Liquido a frio Purificación : SPE Análisis : GC-MS/MS	Método interno MOC3/28
---	---	---	---------------------------

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
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 Productos de origen animal : Productos carnicos Productos de la pesca Leche, yogurt	Determinación del contenido en acrilamida	Extracción : Solido/Liquido a frio Purificación : SPE Análisis : LC-MS/MS	Método interno MOC3/129

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
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 Productos de origen animal : Productos lacteos (Quesos, pates) Ovoproductos Productos carnicos Productos de la pesca Alimentación infantil Alimentos para animales : Harinas de origen animal Piensos Materias primas origen vegetales Compuestos Minerales	<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 <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, <u>PCB "dioxines like" :</u> PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189 <u>PCB « Non dioxines Like » (indicateurs) :</u> PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180	Extracción : Bajo presion en caliente (PFE) Purificación: SPE Análisis : GC-HRMS Dilución isotopica	Método interno MOC3/130

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Productos de origen vegetal: Productos ricos en aceite (aceites vegetales) Bebidas alcoholicas Zumo de frutas y verduras Soda Productos de origen animal : Productos lacteos (Leche, yogurt, Productos muy grasos) Materias grasos Alimentación infantil Alimentos para animales : Materias grasa	<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, <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, <u>PCB “dioxines like” :</u> PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189 <u>PCB « Non dioxines Like » (indicateurs) :</u> PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180	Extracción : Liquido-Liquido Purificación: SPE Análisis : GC-HRMS Dilución isotopica	Método interno MOC3/131

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 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 / 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	REFERENCIA DEL METODO
Productos de origen vegetal: Productos ricos en aceite Alimentación infantil Productos de origen animal : Productos lácteos (Quesos, pates) Ovoproductos Productos cárnicos Productos de la pesca Alimentación infantil Alimentos para animales : Harinas de origen animal Piensos Compuestos minerales	<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 <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 <u>PCB "dioxines like" :</u> PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189 <u>PCB "non dioxines like" (indicateurs) :</u> PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180	Preparación / Extracción : Par solvante Purificación: SPE Análisis : GC-MS/MS Dilución isotópica	Método interno MOC3/180

Productos de origen vegetal: Productos ricos en aceite (aceites vegetales) Productos de origen animal : Productos lacteos (Leche, yogurt, crema, helados, productos muy grasos) Materias grasos Alimentación infantil Alimentos para animales : Materias grasos	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 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 PCB “dioxines like” : PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189 PCB “non dioxines like” (indicateurs) : PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180	Preparación / Extracción : Por solvante Purificación: SPE Análisis : GC-MS/MS Dilución isotópica	Método interno MOC3/181
---	---	--	------------------------------------

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 / Otrosos 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 par solvente Purificación : SPE dispersivo Análisis : LC-MS/MS	Método interno MOC3/147

Musculos, Productos de la pesca, Huevo, Leche	Método de proyeccion y confirmacion de: 2-aminoflubendazole, Albendazole, Cambendazole, Diazinon, Ethopabate, Fenobucarb, Florfenicol, Flunixin, Halopéridol, Iprnidazole metabolite (IPZ-OH), Lévamisole, Mébendazole, Sulfaethoxypyridazine, Sulfamethoxazole, Sulfamoxole, Sulfathiazole, Sulfisomidine, Tilmicosine, Trichlorfon, Triméthoprim, Xylazine	Préparation : Solido/Liquido (por solvante) Liquido/Liquido (por solvante) Purification : Liquido/solido (SPE) Analisis : LC-HRMS, LC-MS/MS	Método interno MOC3-146
--	---	---	------------------------------------

Colorantes alimentarios

Portal de acreditación N°1-1904

Portal FIJO

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

Análisis físico-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.

Valores Nutricionales

Portal de acreditación N°1-1904

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 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	CARACTERÍSTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Alimentación humana : Frutas y hortalizas Piensos Productos lácteos Productos grasos Productos azucarados y edulcorados Productos cereales Ovoproductos Productos cárnicos Productos de la pesca Café, Té, Infusión Bebidas no alcohólicas Especias y condimentos Alimentos dietéticos, Alimentos de régimen, Alimentación particulares Alimentación animal : Piensos completos o complementarios Materias primas para la alimentación animal	Determinación del contenido en sodio total y cálculo del contenido en sal	Preparación : Mineralización (vía húmeda) Análisis : ICP-MS	Método interno MOC3/152

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	Determinación de compuestos de glucidos	Preparación : Extracción agua Análisis : Cromatografía iónica/ Amperometría pulsada	

**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	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Alimentación humana : Frutas y hortalizas Piensos Productos lácteos Productos azucarados y edulcorados Productos cereales	Determinación del contenido en Fructosa, Glucosa, Lactosa, Maltosa, Sacarosa	Preparación : Extracción agua Análisis : Cromatografía iónica/ Amperometría pulsada	Método interno MOC3/168

Valores Nutricionales

Portal de acreditación N°1-1904

Portal FLEX3

Portée générale*

Agroalimentario / Matriz grasa, 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 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
Alimentacion humana	Extraccion de la materia grasa en vistas de su caracterizacion Determinacion de esteres metilicos de acidos grasos	Preparacion : Extraccion por solvente : n-hexane / Isopropanol 3 /2 (v/v) Métilacion Analisis : 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 / Matriz grasa, 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 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 azucars y edulcorante Alimentos dieteticos, alimentos regimen, alimentacion particular Productos carnicos Productos cereales salvo cereales brutos	Extraccion de la materia grasa en vistas a su caracterización	Extraccion por solvente : n-hexane / Isopropanol 3 /2 (v/v)	Método interno MOC3/160

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

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 dietéticos Alimentos de régimen Alimentación particulares Pienso Especias y condimentos Productos lácteos Productos cárnicos Productos de la pesca Productos azucarados y edulcorados Café, té, infusión Productos cereales Alimentación animal : Pienso	Determinación de la actividad del agua	Higometría (Principio del punto rosa)	Método interno MOC3/155
Frutas, Frutas transformadas Healdos Bebidas alcoholicas Miel	Determinación de contenido azúcar (Grados Brix)	Refractometría	Método interno MOC3/169
Alimentación humana : Alimentos dietéticos Alimentos compuestos Frutas y verduras Productos granos Productos azucarados y edulcorados Producto cereales Alimentación animal : Alimentos compuestos materias primas	Determinación del contenido en nitrógeno total y cálculo del contenido proteínas	Méthode Dumas : Combustion O2 Detección por catarometría	Método interno MOC3/186

Portal FIJO : El laboratorio está reconocido como competente para practicar los ensayos respetando estrictamente los métodos en el portal de acreditación. Las modificaciones técnicas de modo operativo no están 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 técnicas 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 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 25/61	
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 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 25/60-118-119
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 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 25/60-118-119	
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 graso 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

Phytocontrol Laboratoire d'analyses

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 nitrógeno total	Kjeldahl : Mineralización 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, 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 Productos azucarados y edulcorados Productos cereales Alimentos dietéticos Especias y condimentos Alimentación animal : Piensos completos o complementarios	Determinación del contenido en nitrógeno total y calculo del contenido en proteínas	Kjeldahl : Mineralización Destilación Titrimetría	Método interno MOC3/153

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	CARACTERÍSTICAS 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	CARACTERÍSTICAS 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 Especias 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
Frutas y verduras Alimentos compuestos Bebidas no alcoholicas	Determinacion de sulfitos	Preparacionn : Extraccion solido/liquido Derivatizazion Purificacion : Extraccion liquido/solido (SPE) Analisis : LC-MS/MS	Método internp MOC3/132

Norovirus y Hepatitis A

Portal acreditacion N°1-1904

Portal FLEX3

Portal general*

Agroalimentario / Diverso alimentos / Analisis microbiologicos		Analisis microbiologicos de productos y ambiente agro-alimentario - LAB GTA 59
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO
Fruitos congeladas/frescas y hortalizas Moluscos bivaldos Muestreo superficie alimentaria con toallitas	Genoma de virus de hepatitis A	Extraccion manual de ARN viral por adsorcion sobre silice Amplificacion por RT-PCR tiempo real (metodo cualitativo)
Fruitos congeladas/frescas y hortalizas Moluscos bivaldos Muestreo superficie alimentaria con toallitas	Genoma de Norovirus Genogrupos GI y GII	Extraccion manual de ARN viral por adsorcion sobre silice Amplificacion por RT-PCR tiempo real (metodo cualitativo)

***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 / Diverso alimentos / Analisis microbiologicos		Analisis microbiologicos de productos y ambiente agro-alimentario - LAB GTA 59	
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO

Fruitos congeladas/frescas y hortalizas Moluscos bivaldos Muestreo superficie alimentaria con toallitas	Genoma de virus de hepatitis A	Extraccion manual de ARN viral por adsorcion sobre silice Amplificacion por RT-PCR tiempo real (metodo cualitativo)	Método interno MOC3/199
Fruitos congeladas/frescas y hortalizas Moluscos bivaldos Muestreo superficie alimentaria con toallitas	Genoma de Norovirus Genogrupos GI y GII	Extraccion manual de ARN viral por adsorcion sobre silice Amplificacion por RT-PCR tiempo real (metodo cualitativo)	Método interno MOC3/199

MICROBIOLOGIA ALIMENTARIA

Portal de acreditación N°1-6066

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

Phytocontrol Laboratoire d'analyses

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'Staph 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 sulfitorreductores 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
Productos destinados al consumo humano o a la alimentación animal, a muestras medioambientales del sector agroalimentario	<i>Campylobacter spp.</i>	Recuento de colonias a 41,5°C	NF EN ISO 10272-2

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.