

**ANEXO TECNICO INTERNO**  
**DEPARTAMENTO AGRIFOOD**  
**PHYTOCONTROL ANALYTICS France**

**Versión 46 – 25 mayo 2021**

---

**Referencias:**

Anexo técnico Cofrac N° **1-1904 rev. 15**

Anexo técnico Cofrac N° **1-6066 rev. 16**

---

**LABORATOIRE PHYTOCONTROL (1)**

Parc Scientifique Georges Besse II  
180, rue Philippe Maupas  
30035 NIMES,  
Bajo el número de acreditación N° 1-1904

**LABORATOIRE PHYTOCONTROL (2)**

Parc Scientifique Georges Besse  
70 allée Graham Bell  
30035 NIMES,  
Bajo el número de acreditación N° 1-6066

**UNIDAD BIOTECNOLOGICAS (Phytocontrol 1)**

**UNIDAD QUIMICA ANALITICA (Phytocontrol 1)**

**UNIDAD MICROBIOLOGIA (Phytocontrol 2)**

Residuos de pesticidas

Alcance de acreditación N°1-1904

Alcance FLEX3

Alcance general\*

Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis fisico-químicos		Análisis de residuos de pesticidas y de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al consumo humano o animal, las matrices biológicas de origen animal – LAB GTA 26/99-2
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO
<b>Productos de origen vegetal</b>  <b>Productos de origen animal</b>  <b>Alimentación animal</b>	Residuo de pesticidas	<b>Extracción:</b> En frío Solido-Líquido Hidrólisis <b>Purificación:</b> SPE SPE dispersivo  <b>Análisis:</b> LC/MS-MS, GC/MS-MS, GC-MS

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

## Alcance detallado

<b>Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis físico-químicos</b>		Análisis de residuos de pesticidas y de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al consumo humano o animal, las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/99-2	
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
<b>Productos de origen vegetal y animal:</b> Productos ricos en agua, Productos ricos en aceite, Productos ácidos y ricos en agua, Productos ricos en azúcar y bajos en agua, Productos pobres en agua y en materia grasa, Especies, Plantas aromáticas y medicinales, Bebidas alcohólicas, Zumo de frutas y de verduras	Diquat/Paraquat	<b>Preparación/Extracción:</b> Extracción en frío Sólido / Líquido  <b>Purificación:</b> SPE  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/20
<b>Productos no grasos de origen vegetal:</b> Productos ricos en agua Productos ricos en almidón, proteínas Productos ácidos Productos ricos en pigmentos	Determinación del contenido en chlorméquat, mépiquat	<b>Extracción:</b> por solvente <b>Análisis:</b> LC-MS-MS	Método interno MOC3/21
<b>Productos de origen vegetal:</b> Productos ricos en agua Productos ricos en almidón, proteínas Productos ácidos Productos ricos en pigmentos	Determinación de residuos ditiocarbamatos	<b>Preparación/Extracción:</b> Hidrolisis  <b>Análisis:</b> Determinación de CS2 residual por GC-MS	Método interno MOC3/01
Productos ricos en agua Productos ácidos y ricos en agua Productos ricos en azúcar y bajos en agua Productos bajos en agua y en materia grasa	Determinación de residuos ditiocarbamatos por familia:  - Dimethyldithiocarbamates - Ethylenebisdithiocarbamates - Propylenebisdithiocarbamates	<b>Extracción</b> En frío Sólido/líquido  <b>Purificación:</b> SPE dispersivo  <b>Equipo:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/401

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

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

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
<b>Productos de origen vegetal:</b> Productos ricos en agua Productos ricos en almidon, proteínas Productos acidos Productos ricos en pigmentos Productos pobres en agua y en materia grasa	Etephon	<b>Extracción:</b> En frío Solido/Liquido  <b>Análisis:</b> LC-MS-MS	Método interno MOC3/27
<b>Productos de origen vegetal:</b> Productos ricos en agua, Productos acidos y ricos en agua, Productos pobres en agua y en materia grasa 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.	<b>Extracción:</b> por solvente  <b>Purificación:</b> Liquido/Solido (SPE dispersivo)  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/31
<b>Productos de origen vegetal:</b> Productos ricos en agua Productos ricos en almidon, proteínas Productos acidos	Determinación del contenido en Hydrazide Maléique	<b>Extracción:</b> En frío Solido/Liquido  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/44
<b>Productos de origen vegetal:</b> 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)	<b>Extracción:</b> En frío Solido/Liquido  <b>Purificación:</b> Liquido/Liquido  <b>Análisis:</b> LC-MS-MS	Método interno MOC3/45

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
<b>Productos de origen vegetal:</b>  Productos ricos en agua, Productos acidos y ricos en agua, Productos pobres en agua y en materia grasos Productos ricos en azucares y bajos en agua Bebidas alcoholicas, Zumo de frutas y verduras, Sodas	Determinación del contenido en 1,4-Dimethylnaphtalene, Acetochlore, Alachlore, Benfluraline, Clomazone, Diflufenican, Ethofumesate, Etofenprox, Fenpropathrine, Fenvalerate, Fluopicolide, Hexazinone, Metolachlore, Permethrine, Piperonyl Butoxide, Pyridaben, Tefluthrine, Terbufos, Terbutylazine, Triallate, Zoxamide.	<b>Extracción:</b> por solvente  <b>Purificación:</b> Liquido/Solido (SPE dispersivo)  <b>Análisis:</b> GC-MS/MS	Método interno MOC3/55
<b>Productos de origen vegetal:</b>  Alimentación infantil	<u>Dosificación multiresiduos de pesticidas</u> Terbufos, Fipronil, Fipronil desulfinyl, HCB, Haloxyfop 2ethylhexyl, Haloxyfop methyl, Terbufos sulfone, Heptachlor, Heptachlor epoxide cis, Heptachlor epoxide trans Endrin, Disulfoton, Dieldrin, Aldrin, Demeton S Methyl, Nitrofen	<b>Extracción:</b> En frío Solido/Liquido  <b>Purificación:</b> Liquido/Solido (SPE)  <b>Análisis:</b> GC-MS	Método interno MOC3/56

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
<b>Productos de origen vegetal:</b> Alimentación infantil	<u>Dosificación multiresiduos de pesticidas</u> Haloxifop (free acid), Terbufos sulfoxide, Ethoprophos, Fensulfothion, Fensulfothion oxon, Fensulfothion oxon sulfone, Fensulfothion sulfone, Disulfoton sulfone, Disulfoton sulfoxide, Cadusafos	<b>Extracción:</b> En frío Solido/Liquido  <b>Análisis :</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/57
<b>Productos no graso de origen vegetal:</b> Productos ricos en agua, Productos acidos y ricos en agua, Bebidas alcoholicas, Productos ricos en aceite (semillas oleagionosas) Productos pobres en agua y en materia grasos Productos otros : té  <b>Alimentos para animales:</b> Forraje, torta Piensos	Determinación del contenido en Glyphosate y AMPA	<b>Extracción:</b> En frío Solido/Liquido  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/80
<b>Productos de origen vegetal:</b> Productos ricos en agua Productos acidos et ricos en agua Bebidas alcoholicas Zumo de frutas y verduras	Determinación del contenido en Foséthyl-Aluminium y Acido Phosphoreux	<b>Extracción:</b> En frío Solido/Liquido  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/89
<b>Productos de origen vegetal:</b> Productos ricos en agua Productos acidos y ricos en agua Productos ricos en azucar y bajos en agua Bebidas alcoholicas Zumo de frutas y verduras	Determinación del contenido en Perchlorate y Chlorate	<b>Extracción:</b> En frío Solido/Liquido  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/120
Lactoseum líquido y en polvos Leche líquida y en polvo	Determinación del contenido en Perchlorate y en Chlorate	<b>Extracción:</b> Solido/Liquido Líquido/líquido  <b>Purificación:</b> Líquido-sólido (SPE)  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/424



OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
<b>Productos no graso de origen vegetal:</b> 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 grasa Bebidas alcohólicas Zumo de frutas y verduras	Determinacion residuos polares: AMPA Ethéphon Foséthyl-Aluminium Glufosinate Glufosinate-N-acetyl Glyphosate Hydrazide maléique Acide phosphonique Chlorate Perchlorates	<b>Extracción:</b> En frío Solido/Liquido  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/414
<b>Productos de la apicultura:</b> 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, Chlorpyriphos ethyl, Chlorpyriphos methyl, Cyhalothrine, Cymiazole, Cypermethrine, Deltamethrine, Dichlobenil, Dieltrin, Difenconazole, 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.	<b>Extracción:</b> En frío Solido/Liquido  <b>Purificación:</b> SPE dispersivo  <b>Análisis:</b> GC-MS/MS	Método interno MOC3/76
<b>Productos de origen animal:</b> Productos cárnicos Ovoproductos y productos derivados	<b>Fipronil, Fipronil sulfone</b>	<b>Preparación / Extracción:</b> En frío Solido / Liquido  <b>Purificación:</b> SPE  <b>Análisis:</b> GC-MS/MS	Método interno MOC3/183
<b>Productos de origen animal:</b> Productos cárnicos Ovoproductos y Productos derivados.	<b>Amitraz</b> (incluye los metabolitos contiene la fracción 2,4 dimethylaniline expresada en amitraz)	<b>Preparación / Extracción:</b> Hidrolisis En frío Solido / Liquido  <b>Purificación:</b> SPE dispersivo  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/184

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

**Phytocontrol Laboratoire d'analyses**

<p><b>Productos de origen vegetal:</b>          Productos ricos en agua</p> <p>Productos ácidos y ricos en agua</p> <p>Productos ricos en azúcar y pobres en agua</p> <p>Productos pobres en agua y materia grasa</p> <p>Bebidas alcohólicas</p> <p>Zumo de frutas y de verduras</p> <p>Sodas</p>	<p>Methabenzthiazuron, Methomyl, Methoxyfenozide, Metobromuron, Metolcarb, Metosulam, Metoxuron, Metrafenone, Metsulfuronmethyl, Mevinphos, Monalide, Monocrotophos, Monolinuron, Monuron, NAD(1-naphtyl acetamide), Napropamide, Neburon, Nicosulfuron, Norflurazon, Novaluron, Ofurace, Omethoate, Orthosulfamuron, Oxamyl, Oxasulfuron, Paclobutrazol, Paraoxon-ethyl, Pencycuron, Penflufen, Penoxsulame, Penthiopyrad, Phenmediphame, Phorate sulfone, Phorate-oxon, Phosphamidon, Phoxim, Picolinafen, Picoxystrobine, Pinoxadene, Pirimicarbdesmethyl, Promecarb, Prometon, Propamocarbe, Propaphos, Propaquizafop, Propoxur, Prothioconazoledesthio, Pyraclofos, Pyraclostrobine, Pyraflufenethyl, Pyrimidifen, Pyriofenone, Pyroquilon, Pyroxulam, Rimsulfuron, Rotenone, Sedaxane, Silthiofam, Simazine, Spinetoram A, Spinetoram B, Spinosad A, Spinosad D, Spirodiclofen, Spiromesifen, Spirotetramate, Spirotetramate-enol, Spirotetramate-enolglucoside, Spirotetramate-keto-hydroxy, Spirotetramate-monohydroxy, Spiroxamine, Sulfosulfuron, TCMTB, Tebufenozide, Tebutam, Tebuthiuron, Teflubenzuron, Tepraloxymid, Terbumeton, Terbumeton desethyl, Tetraconazole, Thiabendazole, Thiachlopride, thiamethoxam, Thiencarbazon methyl, Thifensulfuron-methyl, Thiobencarb, Thiodicarb, Thionazin, Thiophanatemethyl, Tricyclazole, Trifloxystrobine, Triflumuron, Triflusulfuron-methyl, Triticonazole, Tritosulfuron, Vamidothion, Warfarin</p>	<p><b>Preparación/          Extracción:</b>          Solido / liquido en frío</p> <p><b>Purificación:</b> SPE</p> <p><b>Análisis:</b> LC-MS/MS</p>	<p>Método interno          MOC3/407</p>
<p><b>Plantas aromáticas y medicinales</b></p>	<p>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</p>	<p><b>Preparación/          Extracción:</b>          Solido / liquido en frío</p> <p><b>Purificación:</b> SPE</p> <p><b>Análisis:</b> LC-MS/MS</p>	<p>Método interno          MOC3/417</p>

Especies	Acetamipride, Dimethoate, Ethametsulfuron, Imidachlopride, Isoxathion, Metrafenone, Paclobutrazol, Pyraclostrobine, Thiachlopride	<b>Preparacion/          Extraccion:</b> Solido / liquido en frio  <b>Purificacion :</b> SPE  <b>Analisis :</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/427
<b><u>Productos de origen vegetal</u></b>  Productos ricos en agua Productos ácidos y ricos en agua Productos ricos en azúcar y pobres en agua Productos pobres en agua y materia grasa Bebidas alcohólicas Zumo de frutas y de verduras Sodas	2,4-D 2,4,5-T Diclofop Fluazifop Haloxyfop MCPA MCPB Quizalofop	<b>Extraccion:</b> Solvente  <b>Hidrólisis:</b> Base  <b>Análisis :</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/416
Productos ricos en agua Productos ricos en aceites Productos ácidos y ricos en agua Productos ricos en azúcar y pobres en agua Plantas aromáticas y medicinales	<b>Matrine</b>	<b>Extraccion:</b> Sólido / líquido en frío  <b>Purificacion:</b> SPE  <b>Analisis :</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/421
Productos ricos en materia grasa Productos ricos en azúcar pobres Productos pobres en agua y en materia grasa Especies Plantas aromáticas y medicinales	<b>Óxido de etileno</b> (suma de óxido de etileno y 2-cloroetanol expresado como óxido de etileno)	<b>Extraccion:</b> Sólido / líquido en frío Hidrólisis  <b>Purificacion:</b> SPE dispersiva  <b>Analisis :</b> GC-MS/MS	Método interno MOC3/428

## Alcance FLEX3

### Alcance general\*

Productos químicos y biológicos/ Productos bio-activos/Análisis físico-químicos		Método físico-químico: plantas medicinales y aromáticas
OBJETO	CARACTERISTICA MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO
Aceite esencial cítricos	Residuos de pesticidas	<b>Extracción:</b> Líquido / líquido en frío  <b>Análisis:</b> LC-HRMS

*\*Alcance flexible FLEX3: El laboratorio está reconocido como competente en el dominio cubierto por el alcance general para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que esté seguido por una validación.*

Portal detallado

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

## Alcance FLEX3

### Alcance general\*

Productos químicos y biológicos/ Productos cosméticos y productos de higiene/Análisis físico-químicos		Métodos físico-químicos
OBJETO	CARACTERÍSTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO
Productos cosméticos acabados y materias primas de cosmética	Determinación del contenido en sustancias químicas susceptibles de provocar alergias	<b>Extracción:</b> Líquido/líquido en frío Sólido/líquido en frío  <b>Purificación:</b> SPE  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS GC-MS/MS

*\*Alcance flexible FLEX3: El laboratorio está reconocido como competente en el dominio cubierto por el alcance general para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que esté seguido por una validación.*

## Alcance detallado

Productos químicos y biológicos/ Productos cosméticos y productos de higiene/Análisis físico-químicos		Métodos físico-químicos	
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	
<b>Productos cosméticos acabados y materias primas de cosmetica excepto las de base perfumada</b> (gel de lavado, champú, jabón, desodorante sin aerosol, tinte para el cabello, talco, glicerina, glicol, leche hidratante, linimento, crema, base de maquillaje, agua micelar)	<b>Determinación de alérgenos:</b> Citral, Géraniol, Cinnamal (Cinnamaldéhyde), Hydroxycitronellal, Anise alcohol (Alcool anisique (4-methoxybenzyl alcohol), Atranol, Chloratranol	<b>Extracción:</b> Liquid/liquido en frío Solido/liquido en frío  <b>Purificación:</b> SPE  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/127
<b>Productos cosméticos acabados y materias primas de cosmetica excepto las de base perfumada</b> (gel de lavado, champú, jabón, desodorante sin aerosol, tinte para el cabello, talco, glicerina, glicol, leche hidratante, linimento, crema, base de maquillaje, agua micelar)	<b>Determinación de alérgenos:</b> Limonène, Benzyl alcohol, Methyl 2-octynoate, Citronello, Anise alcohol (Alcool anisique (4-methoxybenzyl alcohol), Cinnamyl alcohol, Eugénol, Isoeugénol, Coumarin, $\alpha$ -Isomethyl ionone, Butylphenyl methylpropional (Lilial), Amyl cinnamal ( $\alpha$ -mylcinnamaldéhyde), Hydroxyisohehexyl 3-cyclohexene carboxaldehyde (Lyral), Hexyl cinnamal ( $\alpha$ -Hexylcinnamaldéhyde), Benzyl benzoate (Benzoate de benzyle),), Amylcinnamyl alcohol (alpha-amylicinnamyl alcohol)	<b>Extracción:</b> Liquid/liquido en frío Solido/liquido en frío  <b>Purificación:</b> SPE  <b>Análisis:</b> GC-MS/MS	Método interno MOC3/128



## Alcance FLEX3

### Alcance general\*

Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis fisico-químicos		Análisis de residuos de pesticidas y de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al consumo humano o animal, las matrices biológicas de origen animal – LAB GTA 26/99-2
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO
<b>Productos de origen vegetal</b>  <b>Productos de origen animal</b>  <b>Alimentación animal</b>	Residuos de contaminantes orgánicos	<b>Extracción:</b> Sólido/líquido en frío Líquido/líquido en frío Sólido/líquido en caliente  <b>Purificación:</b> Líquido-Sólido (SPE)  <b>Análisis:</b> UFLC, LC-MS/MS, GC-MS/MS Dilución isotópica, LC-GC-FID

*\*Alcance flexible FLEX3: El laboratorio esta reconocido como competente en el dominio cubierto por el alcance general para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que esté 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 consumo humano o animal, las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/99-2	
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
<b>Productos de origen vegetal:</b> Productos ricos en agua, Productos ácidos y ricos en agua, Bebidas alcohólicas, Productos ricos en azúcar y bajos en agua, Productos pobres en agua y en materia grasa, Zumo de frutas y verduras, Sodas  <b>Productos de origen animal:</b> Productos lácteos Productos cárnicos Productos de la pesca	Determinación del contenido en DDAC y BAC	<b>Preparación/ Extracción:</b> Sólido / Líquido en frío  <b>Análisis:</b> LC-MS-MS	Método interno MOC3/145

## Portal detallado

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

Análisis de residuos de pesticidas et de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al consumo humano o animal, las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/99-2

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
<b>Productos de origen vegetal:</b> 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  <b>Alimentos para animales:</b> Harina de origen animal Piensos Materias primas origen vegetal  <b>Productos de origen animal:</b> Productos lácteos incluido alimentación infantil Ovoproductos Productos cárnicos Productos de la pesca	Melamina	<b>Extracción:</b> Solvente  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/134

## Alcance FIJO

Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis fisico-químicos		Análisis de residuos de pesticidas et de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al consumo humano o animal y las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/99-2	
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
<b>Productos de origen vegetal:</b> 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 alcohólicas Zumo de frutas y verduras Sodas <b>Productos de origen animal:</b> Productos lácteos	Determinación del contenido en nitrato, nitrito, cloruro, bromuro	<b>Preparación / Extracción :</b> Agua  <b>Análisis :</b> HPLC/CI (conductimetría)	Método interno MOC3/02

**Alcance 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 están autorizadas.

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

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

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

## Alcance detallado

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

<p><b>Alimentación humana:</b> Productos cereales, Productos grasos, 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 dietéticos de regimen y particulares, alimentos compuestos, Alimentación infantil</p> <p><b>Alimentación animal:</b> Materias primas, Piensos completos o complementarios</p>	<p>Calcio, Magnesio, Fosforo, Potasio</p>	<p><b>Mineralización:</b> Via húmeda (digestión en sistema abierto)</p> <p><b>Análisis:</b> ICP-MS</p>	<p>Método Interno  MOC3/152</p>
--	---	--	---

**Micotoxinas**

**Alcance de acreditación N°1-1904**

**Alcance FLEX 3**

Alcance general\*

Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis fisico-químicos		Dosificación de Micotoxinas y ficotoxinas en los los alimentos destinados al consumo humano o animal- 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	<b>Extracción:</b> por solvente <b>Purificación:</b> Inmunofinidad SPE <b>Análisis:</b> UFLC/LC-MS/MS

\* **Alcance flexible FLEX3:** El laboratorio está reconocido como competente en el dominio cubierto por el alcance general para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que esté seguido por una validación.

Alcance detallado

Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis físico-químicos		Dosificación de Micotoxinas y ficotoxinas en los los alimentos destinados al consumo humano o animal- 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	<b>Extracción:</b> par solvente <b>Purificación:</b> Immunoafinidad <b>Análisis:</b> UFLC	Método interno MOC3/65
Fruta fresca y sus productos derivados incluido Alimentos para niños (baby-food a base de frutas)	Determinación del contenido en patulina	<b>Extracción/Purificación:</b> Solvente/SPE <b>Análisis :</b> 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)	<b>Extracción:</b> por solvente <b>Purificación:</b> Immunoafinidad <b>Análisis:</b> UFLC	Método interno MOC3/71



OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Cereales Productos derivados de cereales Fruta fresca Productos derivados de frutas Alimentación infantil  <b>Alimentos para animales:</b> Productos derivados de Oleaginosos: Tortas Oleaginosos	Determinación del contenido en: Deoxynivalenol (DON), Fumonisinas (B1+B2, B3), HT2 toxina, T2 toxina, Zearalenona (ZEA), Aflatoxinas (B1, B2, G1, G2), Ocratoxina A (OTA)	<b>Extracción / Purificación:</b> Solvente / SPE  <b>Purificación:</b> Inmunoadfinidad  <b>Análisis:</b> 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	<b>Extracción:</b> por solvente  <b>Purificación:</b> Inmunoadfinidad  <b>Análisis:</b> LC-MS-MS	Método interno MOC3/108
Leche y todos los productos lácteos incluido la alimentación infantil Productos lácteos que contengan cereales	Determinación del contenido en Aflatoxina M1	<b>Extracción:</b> por solvente  <b>Purificación:</b> Inmunoadfinidad  <b>Análisis:</b> UFLC	Método interno MOC3/110
Cereales	Determinación del contenido en Deoxynivalenol (DON)	<b>Extracción:</b> por solvente  <b>Purificación:</b> Inmunoadfinidad  <b>Análisis:</b> UFLC	Método interno MOC3/78
Cereales Productos derivados de cereales Leguminosas (legumbres secas) Hortalizas fresca, hortalizas de hoja, Alimentos animales Tortas	Determinación del contenido en <b>Alcaloides de Datura</b> (atropina y escopolamina)	<b>Extracción:</b> por solvente  <b>Purificación:</b> SPE  <b>Análisis:</b> UFLC	Método interno MOC3/121
Cereales Productos derivados de cereales Leguminosas (legumbres secas) Hortalizas fresca	Determinación del contenido en <b>Alcaloides del ergot</b> (Ergocristine*/Ergocristinine*, Ergotamine*/Ergotaminine*, Ergocryptine*/Ergocryptinine*, Ergométrine*/Ergométrinine*, Ergosine*/Ergosinine*, Ergocornine*/Ergocorninine*)	<b>Extracción:</b> por solvente  <b>Purificación:</b> SPE  <b>Análisis:</b> UFLC	Método interno MOC3/122
Cereales	Determinación del contenido en <b>Zearalenona</b> (ZEA)	<b>Extracción:</b> por solvente  <b>Purificación:</b> SPE  <b>Análisis:</b> UFLC	Método interno MOC3/60

<p>Cereales Productos derivados de cereales Frutas frescas Frutas secas Frutos secos Productos de frutas Alimentación infantil Semillas oleaginosas Productos derivados de las semillas oleaginosas y los frutos secos Especias Alimentación animal</p>	<p>Determinación del contenido en <b>Ácido tenuazónico</b> <b>Alternariol Alternariol ester de metilo</b></p>	<p><b>Extracción:</b> sólido / líquido en frío</p> <p><b>Purificación:</b> d-SPE</p> <p><b>Análisis:</b> LC-MS/MS</p>	<p>Método interno MOC3/447</p>
---	---	---	------------------------------------

Ficotoxinas

Portal de acreditación N°1-1904

Alcance FLEX3

Alcance general\*

Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis fisico-químicos		Dosificación de Micotoxinas y ficotoxinas en los los alimentos destinados al consumo humano o animal- LAB GTA 21	
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	
Conchas marinas Moluscos	Determinación del contenido en ficotoxinas	<b>Extracción:</b> por solvente  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	

\* **Alcance flexible FLEX3:** El laboratorio está reconocido como competente en el dominio cubierto por el alcance general para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que esté 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 consumo humano o animal, las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/99-2	
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Conchas marinas Moluscos	Determinación del contenido en ficotoxinas:  <b>Groupe AO et analogues DTX:</b> AO, DTX1, DTX2, DTX3  <b>Groupe PTX:</b> PTX1, PTX2, PNTX-G  <b>Groupe AZA:</b> AZA1, AZA2, AZA3  <b>Groupe YTX:</b> YTX, 45OHYTX, homo YTX, 45OH homo YTX	<b>Preparación/Extracción:</b> <b>Hidrólisis por solvente</b>  <b>Análisis:</b> <b>LC-MS/MS</b>	<b>Método interno</b> <b>MOC3/413</b>

**Alcaloides**
**Portal de acreditación N°1-1904**
**Alcance FLEX3**
Alcance general\*
**Agroalimentario / Otros alimentos /  
Análisis físico-químicos**

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

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO
Productos de origen vegetal  Productos de origen animal  Alimentación animal	Residuos de contaminantes organicos	<b>Extracción:</b> Sólido/Líquido en frío Líquido/Líquido en frío Sólido/Líquido en caliente  <b>Purificación:</b> Líquido-Sólido (SPE)  <b>Análisis:</b> UFLC, LC-MS/MS, GC-MS/MS, Dilución isotópica, LC-GC-FID

*\*Alcance flexible FLEX3 : El laboratorio está reconocido como competente en el dominio cubierto por el alcance general, para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que esté 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
Espicias	Piperina	<b>Preparación/Extracción:</b> Sólido/Líquido en frío <b>Purificación:</b> SPE <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/51
Patata	Chaconina y solanina	<b>Preparación/Extracción:</b> Sólido/Líquido en frío <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/50

**Phytocontrol Laboratoire d'analyses**

## Alcance general\*

Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis físico-químicos		Dosificación de Micotoxinas y ficotoxinas en los alimentos destinados al consumo humano o animal- 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	<b>Extracción:</b> por solvente <b>Purificación:</b> Immunoafinidad SPE <b>Análisis:</b> UFLC/LC-MS/MS

*\*Alcance flexible FLEX3: El laboratorio está reconocido como competente en el dominio cubierto por el alcance general para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que esté seguido por una validación.*

## Alcance detallado

Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis físico-químicos		Dosificación de Micotoxinas y ficotoxinas en los alimentos destinados al consumo humano o animal- LAB GTA 21/99-1	
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Productos de origen Vegetal y animal: Hortalizas-hojas Cereales y productos derivados de cereales Plantas aromáticas 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.	<b>Preparación/Extracción:</b> Por solvente <b>Purificación:</b> SPE <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/123

OGM

Alcance de acreditación N°1-1904

## Alcance FLEX3

### Alcance general\*

Agroalimentario / Vegetales / Genética molecular		Análisis ligados a los organismos genéticamente modificados-O.G.M.
OBJETO	CARACTERÍSTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO
<b>Productos brutos</b> <b>Productos transformados</b> <b>Productos cereales</b> <b>Productos azucarados y edulcorados</b> <b>Alimentación animal</b>	<p style="text-align: center;"><b>Maiz</b></p> Objetivo PCR especie vegetal Objetivo PCR de una secuencia OGM: - secuencia de selección - secuencia eventos específicos	Homogenización / Triturado  Extracción  PCR en tiempo real (cualitativo y cuantitativo)
<b>Productos brutos</b> <b>Productos transformados</b> <b>Productos cereales</b> <b>Productos azucarados y edulcorados</b> <b>Alimentación animal</b>	<p style="text-align: center;"><b>Soja</b></p> Objetivo PCR especie vegetal Objetivo PCR de una secuencia OGM: - secuencia de selección - secuencia eventos específicos	Homogenización / Triturado  Extracción  PCR en tiempo real (cualitativo y cuantitativo)
<b>Productos brutos</b> (semillas, granos, harina ...) <b>Productos transformados</b> <b>Productos cereales</b> <b>Productos azucarados y edulcorados</b> <b>Alimentación animal</b>	<p style="text-align: center;"><b>Colza</b></p> Objetivo PCR especie vegetal Objetivo PCR de una secuencia OGM: - secuencia de selección - secuencia eventos específicos	Homogenización / Triturado  Extracción  PCR en tiempo real (cualitativo y cuantitativo)

*\*Alcance flexible FLEX3: El laboratorio está reconocido como competente en el dominio cubierto por el alcance general para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que esté seguido por una validación.*

## Alcance detallado

Agroalimentario / Vegetales / Genética molecular			Análisis ligados a los organismos genéticamente modificados- O.G.M.		
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	DOMINIO DE APLICACION	EXTENSION DE MEDIDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Especie vegetal Maiz	Objetivo PCR específico de la especie vegetal: ADH	Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	cualitativo/ cuantitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de sílice o extracción semi-automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real  cualitativo/ cuantitativo	Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz MON 810, GA21, NK 603 y MON 863  MOC3/103
Especie vegetal Maiz	Objetivo PCR específico de una secuencia OGM*  Selección P35S	Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	cualitativo/ cuantitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de sílice o extracción semi-automatizada de ADN con bolas magnéticas 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 específico de una secuencia OGM*  Selección Tnos	Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	cualitativo/ cuantitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de sílice o extracción semi-automatizada de ADN con bolas magnéticas 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 específico de una secuencia OGM Identificación secuencia específica MON810	Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	cualitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de sílice o extracción semi-automatizada de ADN con bolas magnéticas 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 específico de una secuencia OGM Identificación secuencia específica MON863	Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	cualitativo/ cuantitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de sílice o extracción semi-automatizada de ADN con bolas magnéticas 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 específico de una secuencia OGM Identificación secuencia específica NK603	Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	cualitativo/ cuantitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de sílice o extracción semi-automatizada de ADN con bolas magnéticas 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



<p>Especie vegetal Maiz</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica GA21</p>	<p>Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz GA21  MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Maiz</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica Bt11</p>	<p>Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz Bt11  MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Maiz</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica Mon88017</p>	<p>Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo/ cuantitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz Mon88017 MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Maiz</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica T25</p>	<p>Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>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</p>

<p>Especie vegetal Maiz</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica TC1507</p>	<p>Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz TC1507 MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Maiz</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica DAS- 40278-9</p>	<p>Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz Mon88017 MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Maiz</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica DAS- 59122-7</p>	<p>Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz Mon88017 MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Maiz</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica MIR162</p>	<p>Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz Mon88017 MOC3/103</p>

<p>Especie vegetal Maiz</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica MIR604</p>	<p>Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz Mon88017 MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Maiz</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica Mon89034</p>	<p>Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz Mon88017 MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Maiz</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica VCO- 01981-5</p>	<p>Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz Mon88017 MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Maiz</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica Mon87427</p>	<p>Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz Mon88017 MOC3/103</p>

<p>Especie vegetal Maiz</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica: MON87403</p>	<p>Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Maiz</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica MON87460</p>	<p>Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Maiz</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica MON87411</p>	<p>Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Maiz</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica DP-4114- 3</p>	<p>Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz MOC3/103</p>

Especie vegetal Maiz	Objetivo PCR específico de una secuencia OGM Identificación secuencia específica MZHGOJG	Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	cualitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de sílice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real	Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz MOC3/103
Especie vegetal Maiz	Objetivo PCR específico de una secuencia OGM Identificación secuencia específica 5307	Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	cualitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de sílice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real	Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz MOC3/103
Especie vegetal Maiz	Objetivo PCR específico de una secuencia OGM Identificación secuencia específica MZIR098	Productos brutos de maíz (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	cualitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de sílice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real	Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre Maiz 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 específico de la especie vegetal: Lectina	Productos brutos de Soja (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	cualitativo/ cuantitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de sílice o extracción semi-automatizada de ADN con bolas magnéticas 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 específico de una secuencia OGM*  Selección P35S	Productos brutos de Soja (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	cualitativo/ cuantitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de sílice o extracción semi-automatizada de ADN con bolas magnéticas 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 específico de una secuencia OGM*  Selección Tnos	Productos brutos de Soja (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	cualitativo/ cuantitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de sílice o extracción semi-automatizada de ADN con bolas magnéticas 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 específico de una secuencia OGM Identificación secuencia específica RRS	Productos brutos de Soja (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	cualitativo/ cuantitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de sílice o extracción semi-automatizada de ADN con bolas magnéticas 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

<p>Especie vegetal Soja</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica RRS2</p>	<p>Productos brutos de Soja (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo/ cuantitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre soja RRS2  MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Soja</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica FG72</p>	<p>Productos brutos de Soja (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo/ cuantitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre soja FG72 MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Soja</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica Mon87701</p>	<p>Productos brutos de Soja (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre soja Mon87701 MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Soja</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica A2704- 12</p>	<p>Productos brutos de Soja (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas sobre soja A2704-12 MOC3/103</p>

<p>Especie vegetal Soja</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica DAS-81419</p>	<p>Productos brutos de Soja (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Soja</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica MON87751</p>	<p>Productos brutos de Soja (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Soja</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica DAS- 68416-4</p>	<p>Productos brutos de Soja (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Soja</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica DAS- 44406-6</p>	<p>Productos brutos de Soja (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas MOC3/103</p>



<p>Especie vegetal Soja</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica SYHTØH2</p>	<p>Productos brutos de Soja (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados y edulcorados, alimentación animal</p>	<p>cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice o extracción semi- automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Méthode interne adaptée des normes NF EN ISO 21569, 24276, 21570 et 21571 y sus modificaciones respectivas MOC3/103</p>
---------------------------------	---	--	--------------------	---	--

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	DOMINIO DE APLICACION	EXTENSION DE MEDIDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Especie vegetal Colza	Colza Objetivo PCR específico de CRUA	Productos brutos de Colza (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	Cualitativo /cuantitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en columna de sílice o extracción semi-automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real	Método interno MOC3/103
Especie vegetal Colza	Colza Cribado P35S	Productos brutos de Colza (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	Cualitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en columna de sílice o extracción semi-automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real	Método interno MOC3/103
Especie vegetal Colza	Colza CribadoTNOS	Productos brutos de Colza (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	Cualitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en columna de sílice o extracción semi-automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real	Método interno MOC3/103

Especie vegetal Colza	Colza Objetivo PCR específico de una secuencia OGM Identificación: 73496	Productos brutos de Colza (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	Cualitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de sílice o extracción semi-automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real	Método interno MOC3/103
Especie vegetal Colza	Colza Objetivo PCR específico de una secuencia OGM Identificación: MON88302	Productos brutos de Colza (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	Cualitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de sílice o extracción semi-automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real	Método interno MOC3/103
Especie vegetal Colza	Colza Objetivo PCR específico de una secuencia OGM Identificación: MS1	Productos brutos de Colza (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	Cualitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de sílice o extracción semi-automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real	Método interno MOC3/103
Especie vegetal Colza	Colza Objetivo PCR específico de una secuencia OGM Identificación: MS8	Productos brutos de Colza (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	Cualitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de sílice o extracción semi-automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real	Método interno MOC3/103

Especie vegetal Colza	Colza Objetivo PCR específico de una secuencia OGM Identificación: RF1	Productos brutos de Colza (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	Cualitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de sílice o extracción semi-automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real	Método interno MOC3/103
Especie vegetal Colza	Colza Objetivo PCR específico de una secuencia OGM Identificación: RF3	Productos brutos de Colza (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	Cualitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de sílice o extracción semi-automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real	Método interno MOC3/103
Especie vegetal Colza	Colza Objetivo PCR específico de una secuencia OGM Identificación: RT/GT73	Productos brutos de Colza (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	Cualitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de sílice o extracción semi-automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real	Método interno MOC3/103
Especie vegetal Colza	Colza Objetivo PCR específico de una secuencia OGM Identificación: T45	Productos brutos de Colza (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	Cualitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de sílice o extracción semi-automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real	Método interno MOC3/103

<p>Especie vegetal Colza</p>	<p>Colza Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación: TOPAS 19-2</p>	<p>Productos brutos de Colza (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>Cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de sílice o extracción semi-automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Colza</p>	<p>Colza Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación: RF2</p>	<p>Productos brutos de Colza (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal</p>	<p>Cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de sílice o extracción semi-automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Colza</p>	<p>Colza Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación: Oxy-235</p>	<p>Productos brutos de Colza (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados y edulcorados, alimentación animal</p>	<p>Cualitativo</p>	<p>Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de sílice o extracción semi-automatizada de ADN con bolas magnéticas PCR tiempo real</p>	<p>Método interno MOC3/103</p>

**Alcance FLEX3**
Alcance general\*
**Agroalimentario / Alérgenos / Genética molecular**

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

*\*Alcance flexible FLEX3: El laboratorio está reconocido como competente en el dominio cubierto por el alcance general para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que esté seguido por una validación.*

Alcance detallado

**Agroalimentario / Alérgenos / Genética molecular**

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
<b>Productos cereales brutos</b> <b>Productos cereales transformados</b> <b>Frutas y hortalizas</b> <b>Productos azucarados y edulcorados</b> <b>Café, té e infusion</b> <b>Productos lácteos</b> <b>Productos grasos</b> <b>Productos cárnicos</b> <b>Bebidas alcohólicas y no alcohólicas</b> <b>Espicias</b> <b>Alimentos compuestos</b> <b>Alimentación infantil</b> <b>Productos dietéticos</b>	Secuencia de ADN objetivo específico de: <b>Anacardo:</b> Ana o (1.010 vicilin-like protein)	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 <b>(Método cualitativo)</b>	Método interno: MOC3/115 <i>Triturado / Homogenización</i> IC3/01-01.D <i>Extracción de ADN:</i> NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel) Amplificación PCR en tiempo real
<b>Productos cereales brutos</b> <b>Productos cereales transformados</b> <b>Frutas y hortalizas</b> <b>Productos azucarados y edulcorados</b> <b>Café, té e infusion</b> <b>Productos lácteos</b> <b>Productos grasos</b> <b>Productos cárnicos</b> <b>Bebidas alcohólicas y no alcohólicas</b> <b>Espicias</b> <b>Alimentos compuestos</b> <b>Alimentación infantil</b> <b>Productos dietéticos</b>	Secuencia de ADN objetivo específico de: la <b>nuez:</b> 2S albumin seed storage protein 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 <b>(Método cualitativo)</b>	Método interno : MOC3/115 <i>Triturado / Homogenización</i> IC3/01-01.D <i>Extracción de ADN:</i> NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel) <i>Amplificación PCR tiempo real</i>

<p>Productos cereales brutos          Productos cereales transformados          Frutas y hortalizas          Productos azucarados y edulcorados          Café, té e infusión          Productos grasos          Productos cárnicos          Bebidas alcohólicas y no alcohólicas          Especias: curcuma y pimenton          Alimentos compuestos          Alimentación infantil          Productos dietéticos</p>	<p>Secuencia de ADN objetivo específico de:  <b>avellana:</b> Cor a 1</p>	<p>Triturado / Homogenización          Extracción manual de ADN por adsorción sobre columna de sílice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas          Amplificación por PCR doble tiempo real  <b>(Método cualitativo)</b></p>	<p>Método interno :          MOC3/115  <i>Triturado / Homogenización</i>          IC3/01-01.D  <i>Extracción de ADN:</i>          NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)  <i>Amplificación PCR tiempo real</i></p>
<p>Productos cereales brutos          Productos cereales transformados          Frutas y hortalizas          Productos azucarados y edulcorados          Café, té e infusión          Productos grasos          Bebidas alcohólicas y no alcohólicas</p>	<p>Secuencia de ADN objetivo específico de:  <b>almendra:</b> prunin 1 precursor</p>	<p>Triturado / Homogenización          Extracción manual de ADN por adsorción sobre columna de sílice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas          Amplificación por PCR doble tiempo real  <b>(Método cualitativo)</b></p>	<p>Método interno :          MOC3/115  <i>Triturado / Homogenización</i>          IC3/01-01.D  <i>Extracción de ADN:</i>          NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)  <i>Amplificación PCR tiempo real</i></p>
<p>Productos cereales brutos          Productos cereales transformados          Productos azucarados y edulcorados          Café, té e infusión: té y flor de jazmín          Productos grasos: aceite girasol y mantequilla          Bebidas alcohólicas y no alcohólicas</p>	<p>Secuencia de ADN objetivo específico del <b>cacahuete:</b> Arah 1 gene</p>	<p>Triturado / Homogenización          Extracción manual de ADN por adsorción sobre columna de sílice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas          Amplificación por PCR doble tiempo real  <b>(Método cualitativo)</b></p>	<p>Método interno:          MOC3/115  <i>Triturado / Homogenización</i>          IC3/01-01.D  <i>Extracción de ADN:</i>          NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)  <i>Amplificación PCR tiempo real</i></p>
<p>Productos cereales brutos          Productos cereales transformados          Productos azucarados y edulcorados: bizcocho y preparado bizcocho          Café, té e infusión          Productos grasos          Bebidas alcohólicas y no alcohólicas</p>	<p>Secuencia de ADN objetivo específico de <b>sésamo:</b>          2S albumin</p>	<p>Triturado / Homogenización          Extracción manual de ADN por adsorción sobre columna de sílice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas          Amplificación por PCR doble tiempo real  <b>(Método cualitativo)</b></p>	<p>Método interno:          MOC3/115  <i>Triturado / Homogenización</i>          IC3/01-01.D  <i>Extracción de ADN:</i>          NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)  <i>Amplificación PCR tiempo real</i></p>



<b>Productos cereales brutos</b> <b>Productos cereales transformados</b> <b>Frutas y hortalizas</b> <b>Productos azucarados y edulcorados</b> <b>Productos lácteos</b> <b>Productos grasos</b> <b>Productos cárnicos</b> <b>Bebidas alcohólicas y no alcohólicas</b> <b>Alimentación infantil</b> <b>Productos dietéticos</b>	Secuencia de ADN objetivo específico de: la <b>nuez de pecan</b> : pec2a1a (7S vicilin)	Triturado / Homogenización Extracción manual de ADN por adsorción sobre columna de sílice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real <b>(Método cualitativo)</b>	Método interno: MOC3/115 <i>Triturado / Homogenización</i> IC3/01-01.D <i>Extracción de ADN:</i> NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel) <i>Amplificación PCR tiempo real</i>
<b>Productos cereales brutos</b> <b>Productos cereales transformados</b> <b>Productos lácteos</b> <b>Productos azucarados y edulcorados</b> <b>Café, té e infusión</b> <b>Productos grasos</b> <b>Productos cárnicos</b> <b>Bebidas alcohólicas y no alcohólicas</b> <b>Alimentos compuestos</b> <b>Alimentación infantil</b> <b>Productos dietéticos</b>	Secuencia de ADN objetivo específico de <b>soja</b> : lectina	Triturado / Homogenización Extracción manual de ADN por adsorción sobre columna de sílice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real <b>(Método cualitativo)</b>	Método interno: MOC3/115: <i>Triturado / Homogenización</i> IC3/01-01.D <i>Extracción de ADN:</i> NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel) <i>Amplificación PCR tiempo real</i>
<b>Productos cereales brutos</b> <b>Productos cereales transformados</b> <b>Productos azucarados y edulcorados</b> <b>Café, té e infusión</b> <b>Productos grasos</b> <b>Bebidas alcohólicas</b> <b>Alimentación infantil</b>	Secuencia de ADN objetivo específico de <b>altramuz</b> : conglutin alpha mRNA	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 <b>(Método cualitativo)</b>	Método interno: MOC3/115 : <i>Triturado / Homogenización</i> IC3/01-01.D <i>Extracción de ADN:</i> NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel) <i>Amplificación PCR tiempo real</i>
<b>Productos cereales brutos</b> <b>Productos cereales transformados</b> <b>Frutas y verduras</b> <b>Productos lácteos</b> <b>Productos grasos</b> <b>Bebidas alcohólicas: cerveza y aguardiente</b> <b>Espicias</b> <b>Alimentos compuestos</b> <b>Productos azucarados y edulcorados</b> <b>Alimentación infantil</b>	Secuencia de ADN objetivo específico de <b>apio</b> : ribosomal RNA	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 <b>(Método cualitativo)</b>	Método interno: MOC3/115 <i>Triturado / Homogenización</i> IC3/01-01.D <i>Extracción de ADN :</i> NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel) <i>Amplificación PCR tiempo real</i>

<b>Productos cereales brutos</b> <b>Productos cereales transformados</b> <b>Frutas y verduras</b> <b>Productos azucarados y edulcorados</b> <b>Café, té e infusión</b> <b>Productos grasos</b> <b>Bebidas alcohólicas y no alcohólicas</b> <b>Alimentos compuestos</b> <b>Alimentación infantil</b>	Secuencia de ADN objetivo específico de la <b>nuez de Brasil</b> : 2S albumin (ber e1)	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 <b>(Método cualitativo)</b>	Método interno: MOC3/115 <i>Triturado / Homogenización IC3/01-01.D</i> <i>Extracción de ADN: NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)</i> <i>Amplificación PCR tiempo real</i>
<b>Productos cereales brutos:</b> soja y cebada <b>Productos cereales transformados</b> <b>Frutas y verduras</b> <b>Productos azucarados y edulcorados</b>	Secuencia de ADN objetivo específico de <b>pistacho</b> : COR gene dehydrin	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 <b>(Método cualitativo)</b>	Método interno: MOC3/115 <i>Triturado / Homogenización IC3/01-01.D</i> <i>Extracción de ADN: NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)</i> <i>Amplificación PCR tiempo real</i>
<b>Productos cereales brutos</b> <b>Productos cereales transformados</b> <b>Frutas y hortalizas</b> <b>Productos lácteos</b> <b>Productos grasos</b> <b>Productos cárnicos</b> <b>Bebidas alcohólicas y no alcohólicas</b> <b>Café, té e infusión</b> <b>Espicias</b> <b>Alimentos compuestos</b> <b>Alimentación infantil</b> <b>Productos dietéticos</b> <b>Productos azucarados y edulcorados:</b> chocolate en polvo	Secuencia de ADN objetivo específico de: la <b>nuez de Macadamia</b> : vicillin precursor	Triturado / Homogenización Extracción manual de ADN por adsorción sobre columna de sílice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real <b>(Método cualitativo)</b>	Método interno: MOC3/115 <i>Triturado / Homogenización IC3/01-01.D</i> <i>Extracción de ADN: NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)</i> <i>Amplificación PCR tiempo real</i>
<b>Productos cereales brutos</b> <b>Productos cereales transformados</b> <b>Productos lácteos</b> <b>Café, té e infusión</b> <b>Espicias</b> <b>Productos grasos</b> <b>Productos cárnicos</b> <b>Bebidas alcohólicas y no alcohólicas</b> <b>Alimentos compuestos</b> <b>Alimentación infantil</b> <b>Productos dietéticos</b>	Secuencia de ADN objetivo específico de <b>mostaza</b> : MADS D (mostaza blanca) y reverse transcriptase from gypsy-like retroelement (mostaza amarilla/negra)	Triturado / Homogenización Extracción manual de ADN por adsorción sobre columna de sílice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real <b>(Método cualitativo)</b>	Método interno: MOC3/115 : <i>Triturado / Homogenización IC3/01-01.D</i> <i>Extracción de ADN: NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)</i> <i>Amplificación PCR tiempo real</i>

<b>Productos cereales brutos</b> <b>Productos cereales transformados</b> <b>Productos lacteos</b> <b>Café, té e infusion</b> <b>Espicias</b> <b>Productos grasos</b> <b>Productos cárnicos</b> <b>Bebidas alcohólicas y no alcohólicas</b> <b>Alimentos compuestos</b> <b>Alimentación infantil</b> <b>Productos dieteticos</b>	Secuencia de ADN objetivo específico de <b>mostaza blanca</b> : MADS D	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 ( <b>Método cualitativo</b> )	Método interno: MOC3/115 : <i>Triturado / Homogenización IC3/01-01.D</i> <i>Extracción de ADN: NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)</i> <i>Amplificación PCR tiempo real</i>
<b>Productos cereales brutos</b> <b>Productos cereales transformados</b> <b>Productos lacteos</b> <b>Café, té e infusion</b> <b>Espicias</b> <b>Productos grasos</b> <b>Productos cárnicos</b> <b>Bebidas alcohólicas y no alcohólicas</b> <b>Alimentos compuestos</b> <b>Alimentación infantil</b> <b>Productos dieteticos</b>	Secuencia de ADN objetivo específico de <b>mostaza amarillo/negra</b> : 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 ( <b>Método cualitativo</b> )	Método interno: MOC3/115: <i>Triturado / Homogenización IC3/01-01.D</i> <i>Extracción de ADN: NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)</i> <i>Amplificación PCR tiempo real</i>
<b>Productos cereales brutos</b> <b>Bebidas alcohólicas</b> <b>Alimentos compuestos</b>	Secuencia de ADN objetivo específico de <b>molusco</b> 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 ( <b>Método cualitativo</b> )	Método interno: MOC3/115: <i>Triturado / Homogenización IC3/01-01.D</i> <i>Extracción de ADN: NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)</i> <i>Amplification PCR tiempo real</i>
<b>Productos cereales brutos</b> <b>Productos cereales transformados</b> <b>Bebidas alcohólicas y no alcohólicas</b> <b>Alimentos compuestos</b>	Secuencia de ADN objetivo específico de <b>pescado</b> : 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 ( <b>Método cualitativo</b> )	Método interno: MOC3/115 : <i>Triturado / Homogenización IC3/01-01.D</i> <i>Extracción de ADN: NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)</i> <i>Amplification PCR tiempo real</i>

## Alcance FLEX3

### Alcance general\*

Agroalimentario / Alérgenos / Inmunología		
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO
<b>Productos cereales</b> <b>Bebidas alcoholicas y non alcoholicas</b> <b>Alimentos compuestos</b> <b>Productos cárnicos</b> <b>Productos derivados de la pesca</b> <b>Productos azucarados</b> <b>Productos lacteos</b> <b>Espicias y plantas aromáticas</b> <b>Alimentación infantil</b> <b>Alimentación dietética, de régimen y particular</b> <b>Frutos secos</b>	Detección y cuantificación de proteínas alérgicas	Triturado / Homogenización  Extracción de proteínas ELISA

*\*Alcance flexible FLEX3: El laboratorio está reconocido como competente en el dominio cubierto por el alcance general para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que esté seguido por una validación.*

## Alcance detallado

Agroalimentario / Alérgenos / Inmunología			
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
<p><b>Productos cereales:</b>            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, goma de guar.</p> <p><b>Alimentos compuestos:</b>            Mezcla de pastelería            Preparado para salsas            Pizzas            Tartinas            Pure de cereales y hortalizas, Raviolis</p> <p><b>Espicias y Plantas aromáticas</b></p> <p><b>Alimentación dietética, de régimen y particular:</b>            Sustitutos de productos lácteos a base de soja</p>	<p>Detección y cuantificación de gluten</p>	<p>Triturado / Homogenización</p> <p>Extracción de proteínas</p> <p>ELISA</p>	<p>Método interno MOC3/119 según kit proveedor:            R7001 RIDASCREEN® Gliadin (R. BIOPHARM)</p>
<p><b>Alimentación dietética, de régimen y alimentación particular:</b> levaduras y maltodextrina</p> <p><b>Alimentos compuestos:</b> preparación para salsas (polvo a rehidratar)</p> <p><b>Productos cereales:</b> almidón</p> <p><b>Bebidas alcohólicas:</b> cervezas, vinos</p> <p><b>Productos lácteos:</b> queso</p>	<p>Detección y cuantificación de gluten</p>	<p>Triturado / Homogenización</p> <p>Extracción de proteínas</p> <p>ELISA</p>	<p>Método interno MOC3/149 según kit proveedor:            R7021 RIDASCREEN® Gliadin Competitivo (R. BIOPHARM)</p>

<p><b>Productos derivados de la pesca:</b> Pescado fresco y en conserva</p> <p><b>Bebidas alcohólicas:</b> Vino</p>	<p>Detección de histamina</p>	<p>Triturado / Homogenización</p> <p>Extracción de proteínas</p> <p>ELISA</p>	<p>Método interno MOC3/135 según kit proveedor: R1601 RIDASCREEN® Histamin (R. BIOPHARM)</p>
<p><b>Bebidas non alcohólicas:</b> Leche de almendra Leche de soja Zumos de frutas</p> <p><b>Productos cereales:</b> Cereales brutos y productos de primera transformación Cereales inflados Productos cereales con chocolate</p> <p><b>Productos azucarados:</b> Sorbetes y helados al agua</p> <p><b>Alimentos compuestos</b> Platos cocinados a base de cereales y de legumbres Babyfood a base de cereales y hortalizas</p> <p><b>Alimentación dietética, de régimen y alimentación particular:</b> Sustitutos de productos lácteos a base de soja</p>	<p>Detección y cuantificación de la caseína</p>	<p>Triturado / Homogenización</p> <p>Extracción de proteínas</p> <p>ELISA</p>	<p>Método interno MOC3/125 según kit proveedor: R4612 RIDASCREEN®FAST Casein (R. BIOPHARM)</p>
<p><b>Productos cereales:</b> Cereales brutos y productos de primera transformación Cereales inflados</p> <p><b>Alimentos compuestos:</b> Babyfood Chili Salsa boloñesa Sopa</p> <p><b>Productos cárnicos:</b> Chorizo- Jamón-chuleta de cerdo</p> <p><b>Productos lácteos</b> Queso</p> <p><b>Bebidas</b> Vino</p>	<p>Detección y cuantificación de proteína del huevo</p>	<p>Triturado / Homogenización</p> <p>Extracción de proteínas</p> <p>ELISA</p>	<p>Método interno MOC3/125 según kit proveedor: R6402 RIDASCREEN®FAST Ei/Egg Protein (R. BIOPHARM)</p>

<p><b>Productos cereales (brutos y de primera transformacion)</b></p> <p><b>Bebidas alcohólicas y no alcohólicas</b></p> <p><b>Productos cereales transformados</b></p> <p><b>Alimentos compuestos</b></p> <p><b>Alimentacion dietetica, de regimen y alimentacion particular:</b> Sustitutos de productos lácteos a base de soja</p>	<p>Detección y cuantificación de proteína total de leche</p>	<p>Triturado / Homogenización</p> <p>Extracción de proteínas</p> <p>ELISA</p>	<p>Método interno MOC3/125 segun kit proveedor R4652 RIDASCREEN FAST Milk (R BIOPHARM)</p>
<p><b>Productos cereales (Cereales brutos y Productos de primera transformación):</b> Harina de maíz, Soja, Quinoa, Sémola de trigo</p> <p><b>Productos cereales transformados:</b> mini plum, preparado pastel seco, cookies, pan de molde</p> <p><b>Alimentos compuestos:</b> Chili con carne Salsa boloñesa Pizza mediterránea Doy passato Babyfood</p> <p><b>Productos azucarados</b> caramelo bio, helado de avellana, sirope de glucosa, chocolate</p> <p><b>Alimentacion dietetica, de regimen y alimentacion particular:</b> Sustitutos de productos lácteos a base de soja</p>	<p>Detección y cuantificación de la bêta-lactoglobulina</p>	<p>Triturado / Homogenización</p> <p>Extracción de proteínas</p> <p>ELISA</p>	<p>Método interno MOC3/190 segun kit proveedor: R4912 RIDASCREEN®FAST <math>\beta</math>-galactoblobulin (R. BIOPHARM)</p>

<b>Productos cereales (brutos y de primera transformación)</b>  <b>Productos cereales transformados</b>  <b>Alimentos compuestos</b>  <b>Alimentacion infantil</b>  <b>Productos cárnicos</b>  <b>Bebidas no alcohólicas</b>	Detección y cuantificación de soja	Triturado / Homogenización  Extracción de proteínas  ELISA	Méthode interno MOC3/197 Kit fournisseur : R7102 RIDASCREEN®FAST Soya (R. BIOPHARM)
<b>Alimentos dieteticos</b>  <b>Alimentacion infantil</b>  <b>Alimentos compuestos</b>	Determinacion y cuantificacion de la tropomiosina	Triturado / Homogenización  Extracción de proteínas  ELISA	Método interno MOC3/125 Kit proveedor: R7312 RIDASCREEN®FAST Crustacean (R. BIOPHARM)
<b>Productos cereales</b> Harina de maíz, Soja, Quinoa, Semola de trigo, Mix pasteleria, Mini plum, Cookies, Magdalena  <b>Productos dulces</b> Confitura, Caramelo tagada, Sirope de glucosa, Miel  <b>Productos lácteos</b> Yogurt natural, Tesco Vanillia, Queso de cabra fresco  <b>Epecias y plantas aromaticas</b> Grano de mostaza, Moscada, Pimiento, Ajo  <b>Frutos secos</b>  <b>Alimentacion dietetica, de regimen y alimentacion particular:</b> Yogurt de soja	Determinacion y cuantificacion de la avellana	Triturado / Homogenización  Extracción de proteínas  ELISA	Método interno MOC3/192 Kit proveedor: R6802 RIDASCREEN Fast Hazelnut (R-BIOPHARM)



<p><b>Productos cereales</b> Harina de maiz, Soja, Quinoa, Semola de trigo, Mix pasteleria, Mini plum, Cookies, Magdalena</p> <p><b>Productos dulces</b> Confitura, Caramelo, Sirope de glucosa, Miel</p> <p><b>Productos lácteos</b> Yogurt natural, Tesco Vanillia, Queso de cabra fresco</p> <p><b>Especias y plantas aromáticas</b> Grano de mostaza, Moscada, Pimiento, Ajo</p> <p><b>Frutos secos</b></p> <p><b>Alimentacion dietetica, de regimen y alimentacion particular:</b> Yogurt de soja</p>	<p>Determinacion y cuantificacion de la almendra</p>	<p>Triturado / Homogenización Extracción de proteínas ELISA</p>	<p>Método interno MOC3/191 Kit proveedor: R6901 RIDASCREEN Fast Mandel / Almond (R- BIOPHARM)</p>
<p><b>Productos cereales</b> Harina de maiz, Soja, Quinoa, Semola de trigo, Mix pasteleria, Mini plum, Cookies, Magdalena</p> <p><b>Productos dulces</b> Confitura, Caramelo, Sirope de glucosa, Miel</p> <p><b>Productos lácteos</b> Yogurt natural, Tesco Vanillia, Queso de cabra fresco</p> <p><b>Epecias y plantas aromaticas</b> Grano de moutaza, Moscada, Pimiento, Ajo</p> <p><b>Frutos secos</b></p> <p><b>Alimentacion dietetica, de regimen y alimentacion particular:</b> Yogurt de soja</p>	<p>Determinacion y cuantificacion de la nuez</p>	<p>Triturado / Homogenización Extracción de proteínas ELISA</p>	<p>Método interno MOC3/193 Kit proveedor: Walnut WAL-E01 (LIBIOS, Immunolab)</p>

<p><b>Productos cereales</b> Harina de maiz, Soja, Quinoa, Semola de trigo, Mix pasteleria, Mini plum, Cookies, Magdalena</p> <p><b>Productos dulces</b> Confitura, Caramelo, Sirope de glucosa, Miel</p> <p><b>Productos lacteos</b> Yogurt natural, Tesco Vanillia, Queso de cabra fresco</p> <p><b>Epecias y plantas aromaticas</b> Grano de mostaza, Moscada, Pimiento, Ajo</p> <p><b>Frutos secos</b></p> <p><b>Alimentacion dietetica, de regimen y alimentacion particular:</b> Yogurt de soja</p>	<p>Determinacion y cuantificacion de la nuez macadamia</p>	<p>Triturado / Homogenización Extracción de proteínas ELISA</p>	<p>Método interno MOC3/194 Kit proveedor: Macadamia Nut MAC-E01 (LIBIOS, Immunolab)</p>
<p><b>Productos cereales</b> Harina de maiz, Soja, Quinoa, Semola de trigo, Mix pasteleria, Mini plum, Cookies, Magdalena</p> <p><b>Productos dulces</b> Confitura, Caramelo, Sirope de glucosa, Miel</p> <p><b>Productos lácteos</b> Yogurt natural, Tesco Vanillia, Queso de cabra fresco</p> <p><b>Epecias y plantas aromaticas</b> Grano de moutaza, Moscada, Pimiento, Ajo</p> <p><b>Frutos secos</b></p> <p><b>Alimentacion dietetica, de regimen y alimentacion particular:</b> Yogurt de soja</p>	<p>Determinacion y cuantificacion del pistacho</p>	<p>Triturado / Homogenización Extracción de proteínas ELISA</p>	<p>Método interno MOC3/195 Kit proveedor: Pistachio PIS-E01 (LIBIOS, Immunolab)</p>

<p><b>Productos cereales (brutos y primera transformacion):</b> Maiz, arroz redondo, quinoa, harina de de teff</p> <p><b>Cereales trnasformados:</b> Mezcla pasteleria, cake mini plum, cookies, magdalenas</p> <p><b>Espicias:</b> Grano de mostaza, comino, granos de cilantro, pimentón</p> <p><b>Azucar y edulcorantes:</b> mermelada, caramelo tagada, jarabe de glucosa, miel</p> <p><b>Productos lácteos:</b> yogur natural, crema de postre Tesco, queso de cabra fresco</p> <p><b>Alimentacion dietética, de regimen y alimentación particular:</b> Yogurt de soja</p>	<p>Determinación y cuantificación de altramuz</p>	<p>Triturado / Homogenización</p> <p>Extracción de proteínas</p> <p>ELISA</p>	<p>Método interno MOC3/590</p> <p>Kit proveedor: R6102</p> <p>RIDASCREEN</p> <p>Fast Lupine / (R-BIOPHARM)</p>
<p><b>Productos cereales (brutos y primera transformacion):</b> Maiz, arroz, quinoa, harina de de teff</p> <p><b>Cereales trnasformados:</b> Mezcla pasteleria, cake mini plum, cookies, magdalenas</p> <p><b>Espicias:</b> Grano de mostaza, pimentón, muscade, pimienta</p> <p><b>Azucar y edulcorantes:</b> confitura, caramelo tagada, jarabe de glucosa, miel</p> <p><b>Productos lácteos:</b> yogur natural, crema de postre Tesco, queso de cabra fresco</p> <p><b>Alimentacion dietética, de regimen y alimentación particular:</b> Yogurt de soja</p>	<p>Determinación y cuantificación de cacahuete</p>	<p>Triturado / Homogenización</p> <p>Extracción de proteínas</p> <p>ELISA</p>	<p>Método interno MOC3/591</p> <p>Kit proveedor: R6022</p> <p>RIDASCREEN</p> <p>Fast Peanut / (R-BIOPHARM)</p>

<p><b>Productos cereales (brutos y primera transformacion):</b> Maiz, arroz, quinoa, harina de de teff</p> <p><b>Cereales trnasformados:</b> Mezcla pasteleria, cake mini plum, cookies, magdalenas</p> <p><b>Espicias:</b> Grano de mostaza, pimentón, muscade, pimienta</p> <p><b>Azucar y edulcorantes:</b> confitura de leche, caramelo tagada, jarabe de glucosa, miel</p> <p><b>Productos lácteos:</b> yogur chocolate, yogur natural, yogur mango, queso de cabra fresco</p> <p><b>Frutos secos:</b> Nuez, avellana, cacahuete, nuez de macadamia</p>	<p>Determinación y cuantificación de anacardo</p>	<p>Triturado / Homogenización</p> <p>Extracción de proteínas</p> <p>ELISA</p>	<p>Método interno MOC3/592</p> <p>Kit proveedor: R6872 RIDASCREEN Fast Cashew (R-BIOPHARM)</p>
<p><b>Productos cereales (brutos y primera transformacion):</b> Maiz, colza, trigo, torta de colza, harina de guisantes partidos, fibra de guisantes partidos, almidón de guisantes partidos y proteína de guisantes partidos</p>	<p>Determinación y cuantificación de soja</p>	<p>Triturado / Homogenización</p> <p>Extracción de proteínas</p> <p>ELISA</p>	<p>Método interno MOC3/585</p> <p>Kit proveedor: NutriLinia Soy-E ELISA NC-6011/96 Novakits</p>

**Contaminantes derivados de embalajes y materiales**

Alcance de acreditación N°1-1904

**Alcance FLEX3**
Alcance general\*
**Agroalimentario / Otros alimentos /  
 Análisis fisico-químicos**

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

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO
<b>Productos de origen vegetal</b>  <b>Productos de origen animal</b>  <b>Alimentación animal</b>	Residuos de contaminantes orgánicos	<b>Extracción:</b> Sólido/líquido en frío Líquido/líquido en frío Sólido/líquido en caliente  <b>Purificación:</b> Líquido-Sólido (SPE)  <b>Análisis:</b> UFLC, LC-MS/MS, GC-MS/MS, Dilución isotópica LC-GC-FID

*\*Alcance flexible FLEX3: El laboratorio está reconocido como competente en el dominio cubierto por el alcance general para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que esté seguido por una validación.*

### Alcance detallado

<b>Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis fisico-químicos</b>		Análisis de residuos de pesticidas y de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al consumo humano o animal, las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/99-2	
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
<b>Productos de origen vegetal:</b> 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 grasa Bebidas alcohólicas Zumo de frutas y verduras Sodas <b>Productos de origen animal:</b> Productos lácteos incluido Alimentación infantil	Bisfenol A	<b>Extracción:</b> Solido/Liquido en frio  <b>Purificación:</b> SPE  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/62
<b>Productos de origen vegetal:</b> 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 Vino Zumos de frutas y hortalizas  <b>Productos de origen animal:</b> Productos transformados a base de huevo (pasta a base huevo, magdalenas, crepes)	Determinación del contenido en aceites minerales saturados ( <b>MOSH</b> ) y aromáticos ( <b>MOAH</b> )	<b>Preparación:</b> Solido / liquido en frio o Liquido/liquido en frio  <b>Análisis:</b> LC/GC-FID	Método interno MOC3/174

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
<b>Productos de origen vegetal:</b> Bebidas alcohólicas, Aceites	<b>Determinación del contenido en Ftalatos y otros plastificantes:</b>  - 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 phtalate) -DPP (Di-n-pentyl phtalate) -DHxP (Di-n-hexyl phtalate) -DEHP (Bis(2-ethylhexyl) phtalate) -DCHP (Dicyclohexyl phtalate) -DiHpP (Di-iso-heptyl phtalate) -DnOP (Di-n-octyl phtalate) -DEHT (Bis(2-ethylhexyl) terephtalate) -DiNP (Di-iso-nonyl phtalate) -DNP (Di-n-nonyl phtalate) -DiDP (Di-iso-decyl phtalate) -DiBA (Di-iso-butyl adipate) -DBA (Di-n-butyl adipate) -DINCH (1,2-cyclohexanedicarboxylic acid, diisononyl ester) -Tributyl O-acetylcitrate - DMEP (Bis(2-methoxyethyl) phtalate) - DMiP (Dimethyl isophtalate) - DMT (Dimethyl terephtalate) - DPhP (Diphenyl phtalate) - DAP (Diallyl phtalate) - DEP (Diethyl phtalate) - TBP (tributylphosphate) - DEA (Diethyl adipate) - DEHA (Bis(2-ethylhexyl) adipate) - DVA (Divinyl adipate)	<b>Extracción:</b> Liquido / Liquido a frio  <b>Análisis:</b> GC-MS-MS	Método interno MOC3/137

Contaminantes neoformados

Alcance de acreditación N°1-1904

Alcance FLEX3

Alcance general\*

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

Análisis de residuos de pesticidas y de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al consumo humano o animal, 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 orgánicos	<b>Extracción:</b> por solvente
Productos de origen animal		<b>Purificación:</b> Líquido-Sólido (SPE)
Alimentación animal		<b>Análisis:</b> UFLC, LC/MS-MS, GC/MS-MS

*\*Alcance flexible FLEX3: El laboratorio está reconocido como competente en el dominio cubierto por el alcance general para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que esté seguido por una validación.*



## Alcance detallado

<b>Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis fisico-químicos</b>		Análisis de residuos de pesticidas y de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al consumo humano o animal, las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/99-2	
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
<b>Productos de origen vegetal y animal:</b>  Té, cacao, aceites vegetales, salsa de soja, proteínas vegetales hidrolizadas, Leche infantil	3-MCPD (libre) 2-MCPD (libre) Glicidol (libre)	<b>Preparación/Extracción:</b> Solido / Liquido en frio Liquido / Liquido en frio  <b>Purificación:</b> Derivación  <b>Análisis:</b> GC-MS/MS	Método interno MOC3/59
Yogur, queso (duro y blando) Productos lácteos grasos (mantequilla, nata) Productos ricos en aceite Productos bajos en agua y grasa Plantas aromáticas y medicinales (excepto flores y hojas) Alimentación animal (materias primas de origen vegetal y grasa) Salsa de soja Proteína vegetal hidrolizada Pastelería y productos de panadería Productos de chocolate y cacao	3-MCPD (esteres) 2-MCPD (esteres) Glicidol (esteres)	<b>Extracción:</b> Solido / Liquido Liquido / Liquido Hidrólisis Derivación  <b>Purificación:</b> Liquido / Liquido  <b>Análisis:</b> GC-MS/MS	Método interno MOC3/58

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

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

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
<b>Productos de origen vegetal</b> Especias Plantas aromáticas et medicinales Productos ricos en azucar 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  <b>Productos de origen animal:</b> Productos de la miel Productos lácteos Productos cárnicos Materias grasas Productos de la pesca  <b>Alimentación animal:</b> Alimentos para animales  <b>Otros:</b> Cacao	<u>Hidrocarburos aromaticos policíclicos:</u>  Benzo(a)anthracène, Benzo(b)fluoranthène, Benzo(a)pyrène, Chrysène.	<b>Preparación / Extracción:</b> Solido / Liquido en frio  <b>Purificación:</b> SPE  <b>Análisis:</b> GC-MS/MS	Método interno MOC3/23
<b>Productos de origen vegetal:</b> 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  <b>Productos de origen animal:</b> Productos cárnicos Productos de la pesca Leche, yogurt	Determinación del contenido en acrilamida	<b>Extracción:</b> Solido/Liquido en frio  <b>Purificación:</b> SPE  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/129

**Dioxines et PCB**
**Alcance de acreditación N°1-1904**
**Alcance FIJO**
**Agroalimentario / Otros alimentos /  
 Análisis fisico-químicos**

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

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
<b>Productos de origen vegetal:</b> 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 grasa Alimentación infantil Productos otros: Especies, café, té, Plantas aromaticas y medicinales  <b>Productos de origen animal:</b> Productos lácteos (Quesos, patés) Ovoproductos Productos cárnicos Productos de la pesca Alimentación infantil  <b>Alimentos para animales:</b> 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	<b>Extracción:</b> Bajo presion en caliente (PFE)  <b>Purificación:</b> SPE  <b>Análisis:</b> GC-HRMS Dilución isotópica	Método interno MOC3/130

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

**Alcance FIJO:** El laboratorio es reconocido como competente para practicar los métodos descritos en estricto cumplimiento de los métodos reconocidos mencionados en el Portal de Acreditación.

## Alcance FLEX3

### Alcance general\*

<b>Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis físico-químicos</b>		Análisis de residuos de pesticidas y de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al consumo humano o animal, las matrices biológicas de origen animal – LAB GTA 26/99-2
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO
<b>Productos de origen vegetal</b>  <b>Productos de origen animal</b>  <b>Alimentación animal</b>	Residuos de contaminantes orgánicos	<b>Preparación/Extracción:</b> Solido / Liquido en frio por solvente  <b>Purificación:</b> Liquido-Solido (SPE)  <b>Análisis:</b> UFLC-FLD, LC-MS/MS, GC-MS/MS

*\*Alcance flexible FLEX3: El laboratorio está reconocido como competente en el dominio cubierto por el alcance general para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que esté seguido por una validación.*

## Alcance detallado

<b>Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis fisico-químicos</b>		Análisis de residuos de pesticidas y de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al consumo humano, las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/99-2	
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
<b>Productos de origen vegetal:</b> Productos ricos en aceite Alimentación infantil 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 grasa Especies Plantas aromáticas y medicinales  <b>Productos de origen animal:</b> Productos lácteos (Quesos, quesos blandos y duros) Ovoproductos Productos cárnicos Productos de la pesca Alimentación infantil  <b>Alimentos para animales:</b> Harinas de origen animal Piensos Compuestos minerales Materias primas de origen vegetal	<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>Polychlorodibenzofuranes (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	<b>Preparación / Extracción:</b> Sólido/líquido en frío Sólido/líquido en caliente  <b>Purificación:</b> SPE  <b>Análisis:</b> GC-MS/MS Dilución isotópica	Método interno MOC3/180

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

**Residuos medicamentosos veterinarios**
**Alcance de acreditación N°1-1904**
**Alcance FLEX1**
**#Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis fisico-químicos**

 Análisis de sustancias autorizados o no para su uso veterinario o zootécnico (medicamentos veterinarios y colorantes de uso farmacológico)-  
 LAB GTA 30/99-6

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Leche	Detección de residuos con actividad antibiótica	Difusión en tubo	Delvotest T (validation AFNOR- DSM 28/02-02/12)

**Alcance FLEX3**
Alcance general\*
**#Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis fisico-químicos**

 Análisis de sustancias autorizados o no para su uso veterinario o zootécnico (medicamentos veterinarios y colorantes de uso farmacológico)-  
 LAB GTA 30/99-6

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO
Alimentos Matrices biológicas de origen animal	Residuos farmacológicos veterinarios	<b>Preparación:</b> Extracción por solvente Hidrólisis Derivación  <b>Purificación:</b> SPE dispersivo SPE  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS, LC-HRMS

*\*Alcance flexible FLEX3: El laboratorio está reconocido como competente en el dominio cubierto por el alcance general para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que esté seguido por una validación.*



### Alcance detallado

#Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis fisico-químicos		Análisis de sustancias autorizados o no para su uso veterinario o zootécnico (medicamentos veterinarios)- LAB GTA 30/99-6	
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Huevos Músculos Leche Miel Productos de la pesca: Pescados, cáscaras, crustaceos	Cloranfenicol	<b>Preparación:</b> Extracción por solvente  <b>Purificación:</b> SPE dispersivo  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/147
Músculos, Productos de la pesca, Huevo, Leche	<b>Método de proyección y confirmación de:</b>  2-aminoflubendazole, Albendazole, Cambendazole, Diazinon, Ethopabate, Fenobucarb, Florfenicol, Flunixin, Halopéridol, Ipronidazole metabolite (IPZ-OH), Lévamisole, Mébendazole, Sulfaethoxypridazine, Sulfamethoxazole, Sulfamoxole, Sulfathiazole, Sulfisomidine, Tilmicosine, Trichlorfon, Triméthoprim, Xylazine	<b>Preparación:</b> Sólido/Líquido (por solvente) Líquido/Líquido (por solvente)  <b>Purificación:</b> Líquido/sólido (SPE)  <b>Análisis :</b> LC-HRMS, LC-MS/MS	Método interno MOC3/146
Miel	Determinación de <b>nitrofuranos:</b> AOZ, AMOZ, SEM, AHD	<b>Preparación:</b> Extracción por solvente Hidrólisis Derivación  <b>Purificación:</b> SPE  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/452

**#Agroalimentario / Otros alimentos /  
 Análisis físico-químicos**

 Análisis de sustancias autorizados o no para su uso  
 veterinario o zootécnico (medicamentos veterinarios)-  
 LAB GTA 30/99-6

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA
Huevos Músculos Leche Productos de la pesca	Determinación de nitrofuranos: AHD (1-Aminohydantoin) AMAZ (3-Amino-5-morpholinomethyl-2-oxazolidinone) AOZ (3-amino-2-oxazolidinone) SEM (Semicarbazide) DNSH (3,5-Dinitrosalicylhydrazide)	<b>Preparación:</b> Extracción por solvente Hidrólisis Derivación  <b>Purificación:</b> SPE  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/459
Miel	Determinación de  <b>tétracyclines:</b> oxytétracycline, 4-epi-oxytétracycline, tétracycline, 4-epi-tétracycline, demeclocycline, metacycline  <b>Quinolones:</b> Σ d'enrofloxacin et ciproflo - xacin, enrofloxacin, ciprofloxacine, acide nalidixique, acide oxolinique, cinoxacin, difloxacin, enoxacin, fleroxacin, fluméquine, loméfloxacin, marbofloxacine, norfloxacine, orbifloxacine, sarafloxacine, sparfloxacine, pazufloxacine, acide pipemidic, pefloxacine, nadifloxacine  <b>Nitroimidazoles:</b> metronidazole hydroxide, dimetridazole, metronidazole, ipronidazole  et d'autres substances pharmacologiquement actives : <b>Lincomycin</b>	<b>Preparación:</b> Extracción por solvente  <b>Purificación:</b> SPE  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/453
Miel	Determinación de <b>aminosides:</b> Apramycine, Dihydrostreptomycine, Kanamycine, Spectinomycine, Paromomycine, Streptomycine, Neomycine B	<b>Preparación:</b> Extracción por solvente  <b>Purificación:</b> SPE  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/450

Miel	<p>Determinación de <b>sulfonamides</b>: dapsone, Sulfabenzamide, Sulfacetamide, Sulfachloropyridazine, Sulfaclozine.sulfachloropyrazine, Sulfadiazine, Sulfadiméthoxine, Sulfadimidine, Sulfadoxine, Sulfaethoxypridazine, Sulfaguanidine, Sulfamerazine, Sulfameter.Sulfamethoxydiazine, Sulfamethizole, Sulfamethoxazole, Sulfamethoxypridazine, Sulfamonomethoxine, Sulfamoxole, Sulfaphenazole, Sulfapyridine, Sulfaquinoxaline, Sulfasalazine, Sulfathiazole, Sulfatroxazole, Sulfisomidine, Sulfisoxazole.Sulfafurazole, Sulfisozole</p>	<p><b>Preparación:</b> Extracción por solvente</p> <p><b>Purificación:</b> SPE</p> <p><b>Análisis:</b> LC-MS/MS</p>	Método interno MOC3/458
<p>Huevos</p> <p>Músculos</p> <p>Leche</p> <p>Productos de la pesca</p> <p>Miel</p>	<p>Determinación de <b>nitroimidazoles</b> :</p> <p>Ronidazole Metronidazole Ipronidazole Dimetridazole Ternidazole Secnidazole Tinidazole</p> <p>Y de los metabolitos (2-hydroxy- metronidazole, 2-hydroxy- ipronidazole, HMMNI (2-hydroxy- dimetridazole))</p>	<p><b>Preparación:</b> Extracción por solvente</p> <p><b>Análisis:</b> LC-MS/MS</p>	Método interno MOC3/456

### Alcance FLEX3

#### Alcance general\*

<b>Agroalimentario / Otros Alimentos, Productos lácteos, productos cárnicos, productos de la pesca, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados / Análisis fisico-quimico</b>		
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO
Alimentación humana	Determinación del contenido en colorantes	<b>Preparación:</b> Extracción por solvente  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS UFLC-DAD

*\*Alcance flexible FLEX3: El laboratorio está reconocido como competente en el dominio cubierto por el alcance general para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que esté seguido por una validación.*

## Alcance detallado

<b>Agroalimentario / Otros Alimentos, Productos lácteos, productos cárnicos, productos de la pesca, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados / Análisis fisico-químico</b>		Análisis fisico-químico en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal- LAB GTA 25/60-61-80-118	
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Especias y condimentos Alimentos compuestos Salsa	<b>Dosificación de colorantes:</b> 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.	<b>Extracción:</b> por solvente  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/163
Bebidas no alcohólicas	<b>Dosificación de colorantes:</b> E101, E110, E122, E123, E124, E129, E131, E132, E133, E151	<b>Extracción:</b> por solvente  <b>Análisis:</b> UFLC-DAD	Método interno MOC3/161
Alimentos compuestos Especias y condimentos Productos lácteos Productos cárnicos Productos de la pesca Café, Té, Infusiones Bebidas no alcohólicas	Curcuminoïdes Curcumine Bis-déméthoxycurcumine déméthoxycurcumine	<b>Extracción:</b> por solvente  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/162

**Alcance 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 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	<b>Preparación:</b> Mineralización (via húmeda)  <b>Análisis:</b> ICP-MS

*\*Alcance flexible FLEX3: El laboratorio está reconocido como competente en el dominio cubierto por el alcance general para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que esté seguido por una validación.*

### Alcance detallado

<b>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</b>		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
<b>Alimentación humana:</b> Frutas y hortalizas Alimentos compuestos Productos lácteos Productos grasos Productos azucarados y edulcorados Productos cereales  Ovoproductos Productos carnicos Productos de la pesca Café, Té, Infusión Bebidas no alcohólicas Especias y condimentos  Alimentos dietéticos, Alimentos de regimen, Alimentación particulares  <b>Alimentación animal:</b> Piensos completos o complementarios Materias primas para la alimentación animal	Determinación del contenido en sodio total y calculo del contenido en sal	<b>Preparación:</b> Mineralización (via humeda)  <b>Análisis:</b> ICP-MS	Método interno MOC3/152

## Alcance FLEX3

### Alcance general\*

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

*\*Alcance flexible FLEX3: El laboratorio está reconocido como competente en el dominio cubierto por el alcance general para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que esté seguido por una validación.*

### Alcance detallado

Agroalimentario / Otros Alimentos, Productos lácteos, 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
<b>Alimentación humana:</b> Frutas y hortalizas Alimentos compuestos Productos lácteos Productos azucarados y edulcorados Productos céreales Alimentos dietéticos	Determinación del contenido en Fructosa, Glucosa, Lactosa, Maltosa, Sacarosa	<p><b>Preparación:</b> Extracción agua</p> <p><b>Análisis:</b> Cromatografía iónica/ Amperometría pulsada</p>	Método interno MOC3/168



### Alcance FLEX3

#### Alcance general\*

Agroalimentario / Diversos alimentos, productos cárnicos, 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 25/60-80-82-118-119
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO
Alimentación humana	Extracción de la materia grasa en vistas de su caracterización  Determinación de esteres metílicos de ácidos grasos	<b>Preparación:</b> Extracción por solvente: n-hexane / Isopropanol 3 /2 (v/v) Métilacion  <b>Análisis:</b> GC-FID

*\*Alcance flexible FLEX3: El laboratorio está reconocido como competente en el dominio cubierto por el alcance general para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que esté seguido por una validación.*

### Alcance detallado

<b>Agroalimentario / Diversos alimentos, productos cárnicos, Matriz grasa, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados / Análisis físico-químicos</b>		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 25/60-80-82-118-119	
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Productos grasos Productos azucarados y edulcorados Alimentos dietéticos, alimentos regimen, alimentacion particular Productos cárnicos Productos cereales salvo cereales brutos	Extracción de la materia grasa en vistas a su caracterización	<b>Extracción por solvente:</b> n-hexane / Isopropanol 3 /2 (v/v)	Método interno MOC3/160
Productos grasos Productos azucarados y edulcorados Alimentos dietéticos, alimentos regimen, alimentación particular Productos cárnicos Productos cereales salvo cereales brutos	Determinación de ésteres metílicos de los ácidos grasos	<b>Preparación:</b> Metilación  <b>Análisis:</b> GC-FID	Método interno MOC3/160

## Alcance FIJO

<b>Agroalimentario / Otros Alimentos, Productos lácteos, Productos cárnicos, Productos del mar, Alimentos para animales, Matriz grasa, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados, Productos cereales / Análisis físico-químicos</b>		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 25/60-61-80-81-82-118-119	
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
<b>Alimentación humana:</b> Frutas y hortalizas Alimentos dietéticos Alimentos de régimen Alimentación particulares limentos compuestos Especias y condimentos Productos lácteos Productos cárnicos Productos de la pesca Productos azucarados y edulcorados Café, té, infusión Productos cereales  <b>Alimentación animal:</b> Piensos	Determinación de la actividad del agua	Higometría (Principio del punto rosa)	Método interno MOC3/155
<b>Frutas, Frutas transformadas</b> <b>Helados</b> <b>Bebidas alcohólicas</b> <b>Miel</b>	Determinación de contenido azúcar (Grados Brix)	Refractometría	Método interno MOC3/169
<b>Alimentación humana:</b> Alimentos dietéticos Alimentos compuestos Frutas y verduras Productos grasos Productos azucarados y edulcorados Productos cereales  <b>Alimentación animal:</b> Alimentos compuestos y materias primas	Determinación del contenido en nitrógeno total y cálculo del contenido proteínas	Método Dumas: Combustión O2 Detección por cataramétrie	Método interno MOC3/186

**Alcance FIJO:** El laboratorio está reconocido como competente para practicar los ensayos respetando estrictamente los métodos en el alcance de acreditación. Las modificaciones técnicas de modo operativo no están autorizadas.

## Alcance FIJO

<b>Agroalimentario /Matriz grasa / Análisis fisico-químicos</b>		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	
<b>OBJETO</b>	<b>CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA</b>	<b>PRINCIPIO DEL METODO</b>	<b>REFERENCIA DEL METODO</b>
<b>Productos grasos:</b> Semillas oleaginosas Frutos secos Mayonesa	Determinación del índice de peróxidos	Titrimetría	Método interno MOC3/171

**Alcance FIJO:** El laboratorio está reconocido como competente para practicar los ensayos respetando estrictamente los métodos en el alcance de acreditación. Las modificaciones técnicas de modo operativo no están autorizadas.

## Alcance FLEX1

<b>Agroalimentario /Matriz grasa / Análisis fisico-químicos</b>		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	
<b>OBJETO</b>	<b>CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA</b>	<b>PRINCIPIO DEL METODO</b>	<b>REFERENCIA DEL METODO</b>
<b>Matriz grasa de origen animal y vegetal</b>	Determinación del índice de acidez y acidez	Titrimetría	NF EN ISO 660
<b>Matriz grasa lácteos y mantequilla</b>	Determinación del índice de acidez y acidez	Titrimetría	NF EN ISO 1740
<b>Matriz grasa de origen animal y vegetal</b>	Determinación del índice de acidez y acidez	Titrimetría	NF EN ISO 3960

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

## Alcance FLEX3

### Alcance general\*

<b>Agroalimentario /Diversos alimentos/ Bebidas (excepto aguas de consumo) y productos azucarados y edulcorados / Análisis fisico-quimicos</b>		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
Alimentación humana	Determinación del índice de acidez y de la acidez	Titrimetría

### Alcance detallado

<b>Agroalimentario /Diversos alimentos/ Bebidas (excepto aguas de consumo) y productos azucarados y edulcorados / Análisis fisico-quimicos</b>		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
<b>Productos grasos:</b> Semillas oleaginosas Frutos secos Mayonesa  <b>Alimentos compuestos</b>	Determinación del índice de acidez y de la acidez	Titrimetría	Método interno MOC3/172

## Portal FLEX1

Agroalimentario /Productos lácteos / 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	Determinación de la materia grasa	Método gravimetría	NF EN ISO 1211
Leche, nata y leche concentrada sin azúcar	Determinación de la materia seca	Desecación estufa Gravimetría	NF EN ISO 6731

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

## Alcance FLEX3

### Alcance 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	Determinación del contenido en fibras alimentarias	<b>Preparación:</b> Digestión enzimática <b>Análisis:</b> Gravimetría

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

### Alcance 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
Alimentos dietéticos, alimentos regimen, alimentación particular Frutas y hortalizas Alimentos compuestos Productos azucarados y edulcorados Productos cereales Especias y condimentos	Dosificación de fibra alimentaria totales	<b>Preparación:</b> Digestión enzimática automatizada  <b>Análisis:</b> Gravimetría	Método interno MOC3/165

## Alcance FLEX3

### Alcance 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
<b>Alimentación humana</b> <b>Alimentación animal</b>	Determinación del contenido en lípidos totales	<b>Preparación:</b> Hidrólisis ácida Hidrólisis microondas Extracción por solvente Extracción microondas  <b>Análisis:</b> Gravimetría

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



### Alcance detallado

<b>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</b>		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
<b>Alimentación humana:</b> Frutas y hortalizas Alimentos compuestos Productos lácteos Productos graso excepto granos oleaginosos Productos azucarados y edulcorados Productos cereales salvo cereales brutos  <b>Alimentos dietéticos</b>  <b>Espicias y condimentos</b>  <b>Alimentación animal:</b> Piensos completos o complementarios	Determinación del contenido en lípidos totales	<b>Preparación:</b> Hidrólisis Extracción por solvente <b>Análisis:</b> Gravimetría	Método interno MOC3/154
<b>Alimentación humana:</b> Frutas y hortalizas Alimentos compuestos Alimentos dietéticos Productos cereales Productos lácteos Productos cárnicos/ productos de la pesca Productos grasos Productos azucarados y edulcorados Bebidas no alcohólicas  <b>Alimentación animal:</b> Piensos compuestos Materia prima	Determinación del contenido en lípidos totales	<b>Preparación:</b> Hidrólisis microondas Extracción microondas  <b>Análisis:</b> Gravimetría	Método interno MOC3/560

## Alcance FLEX3

### Alcance general\*

<b>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</b>		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
<b>Alimentación humana</b> <b>Alimentación animal</b>	Determinación del contenido en nitrógeno total	<b>Kjeldahl:</b> Mineralización Destilación Titrimetría

*\*Alcance flexible FLEX: El laboratorio está reconocido como competente en el dominio cubierto por el alcance general para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que esté seguido por una validación.*

### Alcance detallado

<b>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</b>		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
<b>Alimentación humana:</b> Frutas y hortalizas Alimentos compuestos Productos lácteos Productos grasos Productos azucarados y edulcorados Productos cereales Alimentos dietéticos Especies y condimentos  <b>Alimentación animal:</b> Piensos completos o complementarios	Determinación del contenido en nitrógeno total y cálculo del contenido en proteínas	<b>Kjeldahl:</b> Mineralización Destilación Titrimetría	Método interno MOC3/153

## Alcance FLEX3

### Alcance general\*

<b>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</b>		
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO
<b>Alimentación humana</b> <b>Alimentación animal</b>	Determinación de la humedad	Desecación Gravimetría
	Determinación del contenido en cenizas	Mineralización por vía seca Gravimetría

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

*\*Alcance flexible FLEX3: El laboratorio está reconocido como competente en el dominio cubierto por el alcance general para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que esté seguido por una validación.*

### Alcance detallado

<b>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</b>		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
<b>Alimentación humana:</b> Frutas y hortalizas Alimentos compuestos Productos lácteos Productos grasos excepto granos oleaginosos Productos azucarados y edulcorados Productos cereales salvo cereales brutos Alimentos dietéticos Especies y condimentos Bebidas no alcohólicas  <b>Alimentación animal:</b> Piensos completos o complementarios Materias primas	Determinación del contenido en materia seca o del contenido en agua	Deseccación Gravimetría	Método interno MOC3/150
<b>Alimentación humana:</b> Frutas y hortalizas Alimentos compuestos Productos lácteos Productos grasos excepto granos oleaginosos Productos azucarados y edulcorados Productos cereales salvo cereales brutos Alimentos dietéticos Especies y condimentos  <b>Alimentación animal:</b> Piensos completos o complementarios	Determinación del contenido en cenizas	Mineralización por vía seca Gravimetría	Método interno MOC3/151

## Alcance FLEX3

### Alcance general\*

<b>Agroalimentario / Otros Alimentos, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados / Análisis fisico-químicos</b>		Análisis fisico-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	<b>Preparación:</b> Extracción solido/liquido Derivación  <b>Purificación:</b> Extracción líquida/sólida (SPE)  <b>Análisis :</b> LC-MS/MS

*\*Alcance flexible FLEX3: El laboratorio está reconocido como competente en el dominio cubierto por el alcance general para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que esté seguido por una validación.*

### Alcance detallado

<b>Agroalimentario / Otros Alimentos, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados / Análisis fisico-químicos</b>		Análisis fisico-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 verduras Alimentos compuestos Bebidas no alcohólicas	Determinación del contenido en sulfitos	<b>Preparación:</b> Extracción solido/liquido Derivación  <b>Purificación:</b> Extracción liquido/solido (SPE)  <b>Análisis:</b> LC-MS/MS	Método interno MOC3/132

Norovirus y Hepatitis A

Alcance acreditación N°1-1904

Alcance FLEX3

Alcance general\*

Agroalimentario / Diverso alimentos / Analisis microbiológicos		Análisis microbiológicos de productos y ambiente agro-alimentario - LAB GTA 59
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO
Frutas congeladas/frescas y hortalizas Moluscos bivaldos Muestreo superficie alimentaria con hisopo	Genoma de virus de hepatitis A	Extracción manual de ARN viral por adsorción sobre sílice Amplificación por RT-PCR tiempo real (método cualitativo)
Fruitos congeladas/frescas y hortalizas Moluscos bivaldos Muestreo superficie alimentaria con hisopo	Genoma de Norovirus Genogrupos GI y GII	Extracción manual de ARN viral por adsorción sobre sílice Amplificación por RT-PCR tiempo real (método cualitativo)

*\*Alcance flexible FLEX3: El laboratorio está reconocido como competente en el dominio cubierto por el alcance general para adoptar todo método reconocido y para desarrollar o poner en marcha cualquier otro método siempre que esté seguido por una validación.*

Alcance detallado

<b>Agroalimentario / Diverso alimentos / Analisis microbiologicos</b>		Analisis microbiologicos de productos y ambiente agro-alimentario - LAB GTA 59	
<b>OBJETO</b>	<b>CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA</b>	<b>PRINCIPIO DEL METODO</b>	<b>REFERENCIA DEL METODO</b>
Frutas congeladas/frescas y hortalizas Moluscos bivalvos Muestreo superficie alimentaria con hisopos	Genoma de virus de hepatitis A	Extracción manual de ARN viral por adsorción sobre sílice Amplificación por RT-PCR tiempo real (método cualitativo)	Método interno MOC3/199
Frutas congeladas/frescas y hortalizas Moluscos bivalvos Muestreo superficie alimentaria con hisopos	Genoma de Norovirus Genogrupos GI y GII	Extracción manual de ARN viral por adsorción sobre sílice Amplificación por RT-PCR tiempo real (método cualitativo)	Método interno MOC3/199

**MICROBIOLOGIA ALIMENTARIA**
**Alcance de acreditación N°1-6066**
**Alcance FLEX1**

<b>Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis microbiológicos</b>		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	Microorganismos	Recuento de colonias a 30°C por la técnica de siembra profundidad	NF EN ISO 4833-1
Productos destinados al consumo humano, a alimentos para animales y muestras medioambientales	Microorganismos	Recuento de colonias a 30°C por la técnica de siembra en superficie	NF EN ISO 4833-2
Productos destinados al consumo humano o a la alimentación animal, a muestras medioambientales del sector agroalimentario	Enterobacteriaceae	Recuento y búsqueda por técnica NPP con pre-enriquecimiento a 30°C o 37°C	NF ISO 21528-1
Productos destinados al consumo humano o a la alimentación animal, a muestras medioambientales del sector agroalimentario	Enterobacteriaceae	Recuento de colonias a 37°C (o 30°C)	NF ISO 21528-2
Productos destinados al consumo humano, a alimentos para animales	Enterobacteriaceae	Recuento de colonias a 37°C	BRD 07/24-11/13
Productos destinados al consumo humano o a la alimentación animal, a muestras medioambientales del sector agroalimentario	Coliformes	Recuento y búsqueda por técnica NPP con pre-enriquecimiento a 30°C o 37°C	NF ISO 4831
Productos destinados al consumo humano o a la alimentación animal, a muestras medioambientales del sector agroalimentario	Coliformes	Recuento de colonias a 30°C (o 37°C)	NF ISO 4832
Productos destinados al consumo humano, a alimentos para animales	Coliformes termotolerantes	Recuento de colonias a 44°C	NF V08-060
Productos destinados al consumo humano, a alimentos para animales	<i>Escherichia coli</i> - β-glucuronidasa positiva	Recuento de colonias a 44°C	NF ISO 16649-2
Todos los productos de alimentación humana	Coliformes	Recuento de colonias a 37°C por medio cromogenico RAPID <i>E.coli</i> 2	BRD 07/08-12/04
Todos los productos de alimentación humana y animal	<i>Escherichia coli</i> -β-glucuronidasa positiva	Recuento de colonias a 37°C por medio cromogenico RAPID <i>E.coli</i> 2	BRD 07/07-12/04



OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Todos los productos de alimentación humana y animal	Enterobacteriaceae	Recuento de colonias a 37°C por medio cromogénico REBECCA™ + EB	AES 10/07-01/08
Todos los productos de alimentación humana y animal	<i>Escherichia coli</i> - β - glucuronidasa positiva	Recuento de colonias a 37°C por medio cromogénico REBECCA™ BASE o REBECCA™ + EB	AES 10/06-01/08
Productos destinados al consumo humano o alimentación animal	<i>Escherichia coli</i> O157	Enriquecimiento Separación / Concentración Aislamiento - Confirmación	NF EN ISO 16654
Productos carnicos crudos, vegetales crudos, leche cruda, productos lacteos a de leche cruda y muestras ambientales de producción industrial	<i>Escherichia coli</i> O157	Busqueda por reacción inmuno-enzimatica (ELFA) Sistema automatizado VIDAS® UP E.coli O157 incluye H7 (VIDAS ECPT)	BIO 12/25-05/09
Productos destinados al consumo humano o a la alimentación animal, a muestras medioambientales del sector agroalimentario	Escherichia coli presuntiva	Recuento e investigación por NPP a 37°C hasta 44°C	NF ISO 7251
Productos destinados al consumo humano o alimentación animal	Staphylococcus coagulasa 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	Staphylococcus coagulasa positivo	Recuento de colonias en aerobiosis 35°C o 37°C por utilización de medio gel en plasma de conejo y fibrogeno	NF EN ISO 6888-2
Productos destinados al consumo humano o a la alimentación animal, a muestras medioambientales del sector agroalimentario	Staphylococcus coagulasa positivo	Recuento e investigación por NPP para números bajos	NF EN ISO 6888-3
Todos los productos de alimentación humana	Staphylococcus coagulasa positivo	Recuento de colonias a 37°C por medio específico RAPID'Staph y confirmación	Nordval n°049 Método certificado por Nordval
Productos destinados al consumo humano o alimentación animal	Bacterias sulfitorreductoras	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 sulfitorreductoras 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 mesófilas	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
Todos los productos de alimentación humana y animal	Levaduras y mohos	Recuento de colonias a 25°C por medio Symphony	BKR 23/11-12/18
Productos destinados al consumo humano o alimentación animal	Levaduras y mohos que se desarrollan sobre medio baja actividad agua	Recuento de colonias a 25°C	NF V08-036
Productos destinados al consumo humano o a la alimentación animal y muestras del entorno de producción y distribución de alimentos	<i>Listeria monocytogenes</i> y <i>Listeria spp</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</i> y <i>Listeria spp</i>	Recuento a 37°C por medio cromogénico ALOA 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</i> y <i>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
Todos los productos de alimentación humana y animal y muestreo medioambientales (fuera del enterno de crianza)	<i>Salmonella spp</i>	Búsqueda por PCR en tiempo real IQ-Check Salmonella II	BRD 07/06-07/04
Productos destinados al consumo humano o a la alimentación animal y muestras del entorno de producción y distribución de alimentos	<i>Listeria monocytogenes</i> y <i>Listeria spp</i>	Busqueda Aislamiento / Identificación y Confirmación	NF EN ISO 11290-1
Productos de alimentación humana y muestreo medioambientales	<i>Listeria monocytogenes</i> y <i>Listeria spp.</i>	Busqueda a 37°C por medio cromogénico ALOA 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

<p>Productos e ingredientes destinados al consumo humano o a la alimentación animal, a muestras ambientales muestreadas en los sectores de producción y manutención de alimentos</p>	<p>Cronobacter spp</p>	<p>Búsqueda Aislamiento / Identificación y confirmación</p>	<p>NF EN ISO 22964</p>
--	------------------------	---	------------------------

**Alcancel flexible FLEX1** El laboratorio está 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](http://www.cofrac.fr).