

ANEXO TECNICO INTERNO
DEPARTAMENTO AGRIFOOD
PHYTOCONTROL ANALYTICS France

Versión 53 – 14 febrero 2022

Referencias:

Anexo técnico Cofrac N° **1-1904 rev. 17**

Anexo técnico Cofrac N° **1-6066 rev. 20**

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
Productos de origen vegetal Productos de origen animal Alimentación animal	Residuo de pesticidas	Extracción: En frío Sólido-Líquido Hidrólisis Purificación: SPE SPE dispersivo Análisis: 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

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	REFERENCIA DEL METODO
Productos de origen vegetal y animal: 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 Especias Plantas aromáticas y medicinales Bebidas alcohólicas Zumo de frutas y de verduras	Dicuatoparacuato	Preparación/Extracción: Extracción en frío Sólido / Líquido Purificación: SPE Análisis: LC-MS/MS	Método interno MOC3/20
Productos no grasos de origen vegetal: Productos ricos en agua Productos ricos en almidón, proteínas Productos ácidos Productos ricos en pigmentos	Determinación del contenido en clomecuato, mepicuato	Extracción: por solvente Análisis: LC-MS-MS	Método interno MOC3/21
Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua Productos ricos en almidón, proteínas Productos ácidos Productos ricos en pigmentos	Determinación de residuos ditiocarbamatos	Preparación/Extracción: Hidrolisis Análisis: 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: - Dimetilditiocarbamatos - Etilenbisditiocarbamatos - Propileno bisditiocarbamatos	Extracción En frío Sólido/líquido Purificación: SPE dispersivo Equipo: LC-MS/MS	Método interno MOC3/401

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

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

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua Productos ricos en almidon, proteínas Productos acidos Productos ricos en pigmentos Productos pobres en agua y en materia grasa	Etefon	Extracción: En frío Solido/Liquido Análisis: LC-MS-MS	Método interno MOC3/27
Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua, Productos acidos y ricos en agua, Productos pobres en agua y en materia 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 catión de trifeniltina), óxido de fenbutatina, cyhexatin et azocyclotin.	Extracción: por solvente Purificación: Liquido/Solido (SPE dispersivo) Análisis: LC-MS/MS	Método interno MOC3/31
Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua Productos ricos en almidon, proteínas Productos acidos	Determinación del contenido en Hidracida Maleica	Extracción: En frío Solido/Liquido Análisis: LC-MS/MS	Método interno MOC3/44
Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua, Productos acidos y ricos en agua, Productos ricos en azucar y bajos en agua, Productos pobres en agua y en materia grasos, Bebidas alcoholicas, Zumo de frutas y verduras, Alimentación infantil	Determinación del contenido en etileno tiourea (ETU) y propileno tiourea (PTU)	Extracción: En frío Solido/Liquido Purificación: Liquido/Liquido Análisis: LC-MS-MS	Método interno MOC3/45

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

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Productos de origen vegetal: Alimentación infantil	<u>Dosificación multiresiduos de pesticidas</u> Haloxyfop (free acid), Terbufos sulfoxide, Ethoprophos, Fensulfothion, Fensulfothion oxon, Fensulfothion oxon sulfone, Fensulfothion sulfone, Disulfoton sulfone, Disulfoton sulfoxide, Cadusafos	Extracción: En frío Solido/Liquido Análisis : LC-MS/MS	Método interno MOC3/57
Productos no graso de origen vegetal: 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: téis Alimentos para animales: Forraje, torta Piensos	Determinación del contenido en Glifosato y AMPA	Extracción: En frío Solido/Liquido Análisis: LC-MS/MS	Método interno MOC3/80
Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua Productos acidos et ricos en agua Bebidas alcoholicas Zumo de frutas y verduras	Determinación del contenido en Fosetil-Aluminio y Ácido fosforoso	Extracción: En frío Solido/Liquido Análisis: LC-MS/MS	Método interno MOC3/89
Productos de origen vegetal: 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 Perclorato y Clorato	Extracción: En frío Solido/Liquido Análisis: LC-MS/MS	Método interno MOC3/120
Lactoseum líquido y en polvos Leche líquida y en polvo	Determinación del contenido en Perclorato y Clorato	Extracción: Solido/Liquido Líquido/líquido Purificación: Líquido-sólido (SPE) Análisis: LC-MS/MS	Método interno MOC3/424

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Productos no graso de origen vegetal: Productos ricos en agua, Productos acidos y ricos en agua Productos ricos en azucar y bajos en agua Productos pobres en agua y en materia grasa Bebidas alcohólicas Zumo de frutas y verduras	Determinacion residuos polares: AMPA Etefon Fosetil-Aluminio Glufosinato Glufosinato-N-acetil Glifosato Hidracida maleica Ácido fosfónico	Extracción: En frío Solido/Liquido Purificación: Líquido-sólido SPE Análisis: LC-MS/MS	Método interno MOC3/414
Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua, Productos acidos y ricos en agua Productos ricos en azucar y bajos en agua Productos pobres en agua y en materia grasa Bebidas alcohólicas Zumo de frutas y verduras Productos ricos en aceites Especies Plantas aromáticas y medicinales: té, flores y hojas. Productos de origen animal: Productos cárnicos Productos de la pesca	Determinacion residuos polares: Clorato Perclorato	Extracción: En frío Solido/Liquido Purificación: Líquido-sólido SPE Análisis: LC-MS/MS	Método interno MOC3/414
Productos de la apicultura: Miel Jalea Real Polen Abejas	<u>Dosificación multiresiduos de pesticidas:</u> 2,4 DDD, 2,4 DDE, 4,4 DDE, 4,4 DDT, Alachlor, Bromopropylate, Chlordane (cis+trans), Chlorobenzilate, 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.	Extracción: En frío Solido/Liquido Purificación: SPE dispersivo Análisis: GC-MS/MS	Método interno MOC3/76

<p>Productos de origen animal: Productos cárnicos Ovoproductos y productos derivados</p>	<p>Fipronil, Fipronil sulfona</p>	<p>Preparación / Extracción: En frío Solido / Liquido</p> <p>Purificación: SPE</p> <p>Análisis: GC-MS/MS</p>	<p>Método interno MOC3/183</p>
<p>Productos de origen animal: Productos cárnicos Ovoproductos y Productos derivados.</p>	<p>Amitraz (incluye los metabolitos contiene la fracción 2,4 dimetilnilina expresada en amitraz)</p>	<p>Preparación / Extracción: Hidrolisis En frío Solido / Liquido</p> <p>Purificación: SPE dispersivo</p> <p>Análisis: LC-MS/MS</p>	<p>Método interno MOC3/184</p>

<p>Productos origen vegetal: Productos ricos en agua</p> <p>Productos acidos y ricos en agua</p> <p>Productos ricos en azucar y pobres en agua</p> <p>Productos pobres en agua y materia grasa</p> <p>Bebidas alcohólicas</p> <p>Zumo de frutas y de verduras</p> <p>Sodas</p>	<p>Determinación de multiresiduos de pesticidas: 6-Benzyladenine, Acephate, Acetamipride, Ametocradine, Amidosulfuron, Azaconazole, Azimsulfuron, Azinphos-ethyl, Azinphos-methyl, Azoxystrobine, Bflubutamide, Bensulfuronmethyl, Benthiavalicarbisopropyl, Bixafen, Boscalide, Bromacil, Bromuconazole, Bupirimate, Buprofezin, Buturon, Cadusafos, 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>Preparación/ Extracción: Sólido / líquido en frío</p> <p>Purificación : SPE</p> <p>Análisis : LC-MS/MS</p>	<p>Método interno MOC3/407</p>
---	---	--	------------------------------------

Phytocontrol Laboratorio de análisis

<p>Productos de origen vegetal: 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, Thiencarbazono methyl, Thifensulfuron-methyl, Thiobencarb, Thiodicarb, Thionazin, Thiophanatemethyl, Tricyclazole, Trifloxystrobine, Triflumuron, Triflusulfuron-methyl, Triticonazole, Tritosulfuron, Vamidothion, Warfarin</p>	<p>Preparación/ Extracción: Solido / liquido en frío</p> <p>Purificación: SPE</p> <p>Análisis: LC-MS/MS</p>	<p>Método interno MOC3/407</p>
<p>Plantas aromáticas y medicinales</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>Preparación/ Extracción: Solido / liquido en frío</p> <p>Purificación: SPE</p> <p>Análisis: LC-MS/MS</p>	<p>Método interno MOC3/417</p>

Especies	Acetamipride, Dimethoate, Ethametsulfuron, Imidachlopride, Isoxathion, Metrafenone, Paclobutrazol, Pyraclostrobine, Thiaclopride	Preparacion/ Extraccion: Solido / liquido en frio Purificacion : SPE Analisis : LC-MS/MS	Método interno MOC3/427
<u>Productos de origen vegetal</u> 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	Extraccion: Solvente Hidrólisis: Base Análisis : 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	Matrine	Extraccion: Sólido / líquido en frío Purificacion: SPE Analisis : LC-MS/MS	Método interno MOC3/421
<u>Productos de origen vegetal</u> Productos ricos en materia grasa Productos ricos en azúcar y pobres en agua Productos pobres en agua y en materia grasa Especies Plantas aromáticas y medicinales Extractos vegetales <u>Productos de origen animal</u> Productos lácticos con alto contenido en grasa	Óxido de etileno (suma de óxido de etileno y 2-cloroetanol expresado como óxido de etileno)	Extraccion: Sólido / líquido en frío Hidrólisis Purificacion: SPE dispersiva Analisis : GC-MS/MS	Método interno MOC3/428

Alcance FLEX3

Alcance general*

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

Método fisico-químico: plantas medicinales y aromáticas

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

Phytocontrol Laboratorio de análisis

Alcance FLEX3

Alcance general*

Productos químicos y biológicos/ Productos cosméticos y productos de higiene/Análisis fisico-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	Extracción: Líquido/líquido en frío Sólido/líquido en frío Purificación: SPE Análisis: 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	
Productos cosméticos acabados y materias primas de cosmetica excepto las de base perfumada (gel de lavado, champú, jabón, desodorante sin aerosol, tinte para el cabello, talco, glicerina, glicol, leche hidratante, linimento, crema, base de maquillaje, agua micelar)	Determinación de alérgenos: Citral, Géraniol, Cinnamal (Cinnamaldéhyde), Hydroxycitronellal, Anise alcohol (Alcool anisique (4-methoxybenzyl alcohol), Atranol, Chloratranol	Extracción: Liquid/liquido en frío Solido/liquido en frío Purificación: SPE Análisis: LC-MS/MS	Método interno MOC3/127
Productos cosméticos acabados y materias primas de cosmetica excepto las de base perfumada (gel de lavado, champú, jabón, desodorante sin aerosol, tinte para el cabello, talco, glicerina, glicol, leche hidratante, linimento, crema, base de maquillaje, agua micelar)	Determinación de alérgenos: Limonène, Benzyl alcohol, Methyl 2-octynoate, Citronello, Anise alcohol (Alcool anisique (4-methoxybenzyl alcohol), Cinnamyl alcohol, Eugénol, Isoeugénol, Coumarin, α -Isomethyl ionone, Butylphenyl methylpropional (Lilial), Amyl cinnamal (α -mylcinnamaldéhyde), Hydroxyisohexyl 3-cyclohexene carboxaldehyde (Lyral), Hexyl cinnamal (α -Hexylcinnamaldéhyde), Benzyl benzoate (Benzoate de benzyle),), Amylcinnamyl alcohol (alpha-amylicinnamyl alcohol)	Extracción: Liquid/liquido en frío Solido/liquido en frío Purificación: SPE Análisis: 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
Productos de origen vegetal Productos de origen animal Alimentación animal	Residuos de contaminantes orgánicos	Extracción: Sólido/líquido en frío Líquido/líquido en frío Sólido/líquido en caliente Purificación: Líquido-Sólido (SPE) Análisis: 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
Productos de origen vegetal: 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 Productos de origen animal: Productos lácteos Productos cárnicos Productos de la pesca	Determinación del contenido en DDAC y BAC	Preparación/ Extracción: Sólido / Líquido en frío Análisis: 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
Productos de origen vegetal: Productos ricos en aceite Productos pobres en agua y en materia grasos (cereales y productos derivados, polvo de frutas y hortalizas) Zumo de frutas y verduras Bebidas alcoholicas Productos ricos en azucar y bajos en agua Alimentos para animales: Harina de origen animal Piensos Materias primas origen vegetal Productos de origen animal: Productos lácteos incluido alimentación infantil Ovoproductos Productos cárnicos Productos de la pesca	Melamina	Extracción: Solvente Análisis: 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
Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua (Contenido en agua \geq 60%) Productos ricos en aceite Productos acidos y ricos en agua Productos ricos en azucar y bajos en agua Productos otros Bebidas alcohólicas Zumo de frutas y verduras Sodas Productos de origen animal: Productos lácteos	Determinación del contenido en nitrato, nitrito, cloruro, bromuro	Preparación / Extracción : Agua Análisis : 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*

#Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis físico-químicos		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	Mineralización Via húmeda (digestión por microondas en sistema cerrado) Via húmeda (digestión acida en sistema abierto) Análisis : ICP/MS 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	Mineralización: Via húmeda (digestión por microondas en sistema cerrado) Via húmeda (digestión en sistema abierto) Análisis: ICP-MS	Método interno MOC3/85
Productos lácteos incluido Alimentación infantil	Aluminio	Mineralización: Via humeda (digestion por microondas en sistema cerrado) Via humeda (digestion acida en sistema abierto) Análisis: ICP-MS	Método interno MOC3/85
Bebidas alcohólicas	Hierro	Mineralización: Via humeda (digestion acida en sistema abierto) Análisis: ICP-MS	Método interno MOC3/85
Cereales Frutas y hortalizas Zum de frutas y verduras Plantas medicinales Productos de la apicultura Productos de la pesca Productos lacteos incluido Alimentación infantil	Arsenico III, Arsenico V, monometil Arsenico, dimetil Arsenico, Arsenocolina AsC, Arsenobetaina AsB	Mineralización: Via húmeda (digestión ácida en sistema abierto) Análisis: LC-ICP/MS	Método interno MOC3/94
Productos de cereales Frutas y hortalizas Bebidas no alcohólicas Productos ensucrados y edulcorados Productos de la pesca Productos lacteos Especias y condimentos Plantas aromáticas y medicinales	Arsenico III, Arsenico V, monometil Arsenico, dimetil Arsenico, Arsenocolina AsC, Arsenobetaina AsB	Mineralización: Via húmeda (digestión ácida en sistema abierto) Análisis: IC-ICP/MS	Método interno MOC3/434

<p>Productos de la pesca Frutas y hortalizas Setas Plantas medicinales Complementos alimentarios Alimentación animal</p>	<p>Mercurio II HgII, Metilmercurio MeHg</p>	<p>Mineralización: Via húmeda (digestión ácida en sistema abierto)</p> <p>Análisis: LC/ICP-MS</p>	<p>Método interno MOC3/144</p>
<p>Alimentación humana: Productos cereales, Productos grasos, Ovoproductos, Productos lácteos, Productos cárnicos, Productos de la pesca, Frutas y hortalizas, Productos azucarados y edulcorados, Bebidas no alcohólicas, Bebidas alcohólicas, Especies y condimentos, Plantas aromáticas y medicinales, Alimentos dietéticos de régimen y particulares, alimentos compuestos, Alimentación infantil</p> <p>Alimentación animal: Materias primas, Piensos completos o complementarios</p>	<p>Calcio, Magnesio, Fósforo, Potasio</p>	<p>Mineralización: Via húmeda (digestión en sistema abierto)</p> <p>Análisis: 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	Extracción: por solvente Purificación: Inmunofinidad SPE Análisis: 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 fitotoxinas 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 Especies Alimentos para animales	Determinación del contenido en ocratoxina A	Extracción: par solvente Purificación: Inmunoadfinidad Análisis: LC-FLUO	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	Extracción/Purificación: Solvente/SPE Análisis : LC-MS-MS	Método interno MOC3/37
Cereales Oleaginosos Frutos secos Fruta deshidratada Leguminosas Productos derivados de cereales Productos derivados de Oleaginosos y de Frutos secos Productos derivados de frutas: Compotas (incluido Alimentación infantil) Alimentos para niños Alimentos para animales	Determinación del contenido en aflatoxinas (B1, B2, G1, G2)	Extracción: por solvente Purificación: Inmunoadfinidad Análisis: LC-FLUO con derivación post-columna	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 Alimentos para animales: 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)	Extracción / Purificación: Solvente / SPE Purificación: Inmunoadfinidad Análisis: UFLC	Método interno MOC3/107
Especias Plantas secas Café y cacao y sus productos derivados	Determinación del contenido en aflatoxinas (G2, G1, B2, B1) y en ocratoxina	Extracción: por solvente Purificación: Inmunoadfinidad Análisis: LC-MS-MS	Método interno MOC3/108
Leche y todos los productos lácteos incluido la alimentación infantil Productos lácteos que contengan cereales	Determinación del contenido en Aflatoxina M1	Extracción: por solvente Purificación: Inmunoadfinidad Análisis: UFLC	Método interno MOC3/110
Cereales	Determinación del contenido en Deoxynivalenol (DON)	Extracción: por solvente Purificación: Inmunoadfinidad Análisis: UFLC	Método interno MOC3/78
Cereales Productos derivados de cereales Leguminosas (legumbres secas) Hortalizas fresca, hortalizas de hoja, Alimentos animales Tortas	Determinación del contenido en Alcaloides de Datura (atropina y escopolamina)	Extracción: por solvente Purificación: SPE Análisis: UFLC	Método interno MOC3/121
Cereales Productos derivados de cereales Leguminosas (legumbres secas) Hortalizas fresca Alimentos para animales Tortas oleogenosas Alimentación infantil	Determinación del contenido en Alcaloides del ergot (Ergocristine /Ergocristinine, Ergotamine /Ergotaminine, Ergocryptine /Ergocryptinine, Ergométrine /Ergométrinine, Ergosine /Ergosinine, Ergocornine/Ergocorninine)	Extracción: por solvente Purificación: SPE Análisis: UFLC	Método interno MOC3/122
Cereales	Determinación del contenido en Zearalenona (ZEA)	Extracción: por solvente Purificación: SPE Análisis: UFLC	Método interno MOC3/60

<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 Ácido tenuazónico Alternariol Alternariol ester de metilo</p>	<p>Extracción: sólido / líquido en frío</p> <p>Purificación: d-SPE</p> <p>Análisis: LC-MS/MS</p>	<p>Método interno MOC3/447</p>
---	---	---	------------------------------------

Alcaloides
Portal 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
Productos de origen vegetal Productos de origen animal Alimentación animal	Residuos de contaminantes orgánicos	Extracción: Sólido/Líquido en frío Líquido/Líquido en frío Sólido/Líquido en caliente Purificación: Líquido-Sólido (SPE) Análisis: 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 fisico-químicos		Análisis de residuos de pesticidas y de contaminantes orgánicos en los alimentos destinados al hombre o a animales, las matrices biológicas de origen animal - LAB GTA 26/99-2	
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Espicias	Piperina	Preparación/Extracción: Sólido/Líquido en frío Purificación: SPE Análisis: LC-MS/MS	Método interno MOC3/51
Patata	Chaconina y solanina	Preparación/Extracción: Sólido/Líquido en frío Análisis: LC-MS/MS	Método interno MOC3/50

Phytocontrol Laboratorio de análisis

Alcance general*

Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis fisico-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	Extracción: por solvente Purificación: Inmunofinidad SPE Análisis: 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 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	REFERENCIA DEL METODO
Productos de origen Vegetal y animal: Hortalizas-hojas Cereales y productos derivados de cereales Plantas aromáticas y medicinales Complementos alimentarios Especies Productos de la colmena (miel, polen, jalea real) Tés e infusiones líquidas para bebés y niños pequeños	Echimidine, Echimidine-N-oxide, (Z)-Erucifoline, (Z)-Erucifoline-N-oxide, Europine, Europine-N-oxide, Heliotrine, Heliotrine-N-oxide, Heliosupine, Heliosupine N-oxide, Integerrimine, Intermedine, (Intermedine-N-oxide+Indicine-N-oxide+Echinatine-N-oxide), Jacobine, Jacobine-N-oxide, Lasiocarpine, Lasiocarpine-N-oxide, (Lycopsamine+Indicine+Echinatine+Rinderine), Lycopsamine-N-oxide, Monocrotaline, Monocrotaline-N-oxide, (Retrorsine+Usaramine), (Retrorsine-N-oxide+Usaramine-N-Oxide), Rinderine-N-oxide, Senecionine, (Senecionine-N-oxide+Integerrimine-N-oxide), Senkirkine, (Seneciphylline+Spartioidine), (Seneciphylline-N-oxide+ Spartioidine N-oxide), Senecivernine, Senecivernine-N-oxide, Trichodesmine	Preparación/Extracción: Por solvente Purificación: SPE Análisis: 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	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO
Productos brutos Productos transformados Productos cereales Productos azucarados y edulcorados Alimentación animal	<p style="text-align: center;">Maiz</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)
Productos brutos Productos transformados Productos cereales Productos azucarados y edulcorados Alimentación animal	<p style="text-align: center;">Soja</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)
Productos brutos (semillas, granos, harina ...) Productos transformados Productos cereales Productos azucarados y edulcorados Alimentación animal	<p style="text-align: center;">Colza</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 secuenciaOGM 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 secuenciaOGM 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 específico de una secuencia OGM Identificación secuencia específica 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 sílice 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 específico de una secuencia OGM Identificación secuencia específica 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 sílice 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 específico de una secuencia OGM Identificación secuencia específica 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 sílice 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 específico de una secuencia OGM Identificación secuencia específica 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 sílice 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>

<p>Especie vegetal Maiz</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica MZHGOJG</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 5307</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 MZIR098</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>

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>

Especie vegetal Soja	Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica DAS-81419	Productos brutos de Soja (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	cualitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice 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 MOC3/103
Especie vegetal Soja	Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica MON87751	Productos brutos de Soja (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	cualitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice 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 MOC3/103
Especie vegetal Soja	Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica DAS- 68416-4	Productos brutos de Soja (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	cualitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice 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 MOC3/103
Especie vegetal Soja	Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica DAS- 44406-6	Productos brutos de Soja (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados, alimentación animal	cualitativo	Homogenización/ Triturado Extracción manual de ADN por adsorción en colona de silice 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 MOC3/103

<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...) 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>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 y 21571 y sus modificaciones respectivas MOC3/103</p>
<p>Especie vegetal Soja</p>	<p>Objetivo PCR especifico de una secuencia OGM Identificación secuencia especifica GMB151</p>	<p>Productos brutos de Soja (semillas, granos, harina...) 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>Método interno adaptado a normas NF EN ISO 21569, 24276, 21570 y 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 P355	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 Cribado TNOS	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

Especie vegetal Colza	Colza Objetivo PCR específico de una secuencia OGM Identificación: TOPAS 19-2	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: RF2	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: Oxy-235	Productos brutos de Colza (semillas, granos, harina...) y Productos transformados, productos cereales, productos azucarados y edulcorados, 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

Alcance FLEX3

Alcance general*

Agroalimentario / Alérgenos / Genética molecular

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO
Productos cereales Frutas y hortalizas Productos azucarados y edulcorados Café, té e infusión Productos lácteos Productos grasos Productos cárnicos Bebidas alcohólicas y no alcohólicas Espicias Alimentos compuestos Alimentación infantil Productos dietéticos	Detección de secuencia de ADN objetivo específico de una proteína alergizante (identificación de especies susceptibles de provocar alergias) Detección en simplex 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
Productos cereales brutos Productos cereales transformados Frutas y hortalizas Productos azucarados y edulcorados Café, té e infusion Productos lácteos Productos grasos Productos cárnicos Bebidas alcohólicas y no alcohólicas Especias Alimentos compuestos Alimentación infantil Productos dietéticos	Secuencia de ADN objetivo específico de: Anacardo: 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 (Método cualitativo)	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
Productos cereales brutos Productos cereales transformados Frutas y hortalizas Productos azucarados y edulcorados Café, té e infusion Productos lácteos Productos grasos Productos cárnicos Bebidas alcohólicas y no alcohólicas Especias Alimentos compuestos Alimentación infantil Productos dietéticos	Secuencia de ADN objetivo específico de: la nuez: 2S albumin seed storage protein precursor	Triturado / Homogenización Extracción manual de ADN por adsorción sobre columna de sílice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo)	Método interno : MOC3/115 <i>Triturado / Homogenización</i> IC3/01-01.D <i>Extracción de ADN:</i> NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel) <i>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: avellana: Cor a 1</p>	<p>Triturado / Homogenización Extracción manual de ADN por adsorción sobre columna de sílice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo)</p>	<p>Método interno : MOC3/115 <i>Triturado / Homogenización</i> IC3/01-01.D <i>Extracción 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: almendra: prunin 1 precursor</p>	<p>Triturado / Homogenización Extracción manual de ADN por adsorción sobre columna de sílice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo)</p>	<p>Método interno : MOC3/115 <i>Triturado / Homogenización</i> IC3/01-01.D <i>Extracción 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 cacahuete: Arah 1 gene</p>	<p>Triturado / Homogenización Extracción manual de ADN por adsorción sobre columna de sílice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo)</p>	<p>Método interno: MOC3/115 <i>Triturado / Homogenización</i> IC3/01-01.D <i>Extracción de ADN:</i> NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel) <i>Amplificación PCR tiempo real</i></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 sésamo: 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 (Método cualitativo)</p>	<p>Método interno: MOC3/115 <i>Triturado / Homogenización</i> IC3/01-01.D <i>Extracción de ADN:</i> NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel) <i>Amplificación PCR tiempo real</i></p>

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

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

Productos cereales brutos Productos cereales transformados Productos lacteos Café, té e infusion Espicias Productos grasos Productos cárnicos Bebidas alcohólicas y no alcohólicas Alimentos compuestos Alimentación infantil Productos dieteticos	Secuencia de ADN objetivo específico de mostaza blanca : MADS D	Triturado / Homogenización Extracción manual de ADNpar adsorción sobre columna de silice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo)	Método interno: MOC3/115 : <i>Triturado / Homogenización IC3/01-01.D</i> <i>Extracción de ADN: NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)</i> <i>Amplificación PCR tiempo real</i>
Productos cereales brutos Productos cereales transformados Productos lacteos Café, té e infusion Espicias Productos grasos Productos cárnicos Bebidas alcohólicas y no alcohólicas Alimentos compuestos Alimentación infantil Productos dieteticos	Secuencia de ADN objetivo específico de mostaza amarillo/negra : reverse transcriptase from gypsy-like retroelement	Triturado / Homogenización Extracción manual de ADNpar adsorción sobre columna de silice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo)	Método interno: MOC3/115: <i>Triturado / Homogenización IC3/01-01.D</i> <i>Extracción de ADN: NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)</i> <i>Amplificación PCR tiempo real</i>
Productos cereales brutos Bebidas alcohólicas Alimentos compuestos	Secuencia de ADN objetivo específico de molusco no indicado por proveedor de kit PCR	Triturado / Homogenización Extracción manual de ADNpar adsorción sobre columna de silice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo)	Método interno: MOC3/115: <i>Triturado / Homogenización IC3/01-01.D</i> <i>Extracción de ADN: NucleoSpin®Plant II (Macherey-Nagel)</i> <i>Amplification PCR tiempo real</i>
Productos cereales brutos Productos cereales transformados Bebidas alcohólicas y no alcohólicas Alimentos compuestos	Secuencia de ADN objetivo específico de pescado : 18S RNA	Triturado / Homogenización Extracción manual de ADNpar adsorción sobre columna de silice o extracción automatizada de ADN por bolas magnéticas Amplificación por PCR doble tiempo real (Método cualitativo)	Método interno: MOC3/115 : <i>Triturado / Homogenización 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
Productos cereales Bebidas alcoholicas y non alcoholicas Alimentos compuestos Productos cárnicos Productos derivados de la pesca Productos azucarados Productos lacteos Espicias y plantas aromáticas Alimentación infantil Alimentación dietética, de régimen y particular Frutos secos	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>Productos cereales: Cereales desayuno Cereales brutos y productos de primera transformación trigo, centeno, cebada, avena, espigas y sus cepas híbridas, arroz, sorgo, quinoa, lentejas, garbanzos, harina y derivados, copos de cereales, tapioca, sarraceno, levadura de cerveza, goma de guar.</p> <p>Alimentos compuestos: Mezcla de pastelería Preparado para salsas Pizzas Tartinas Pure de cereales y hortalizas, Raviolis</p> <p>Espicias y Plantas aromáticas</p> <p>Alimentación dietética, de régimen y particular: 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>Alimentación dietética, de régimen y alimentación particular: levaduras y maltodextrina</p> <p>Alimentos compuestos: preparación para salsas (polvo a rehidratar)</p> <p>Productos cereales: almidón</p> <p>Bebidas alcohólicas: cervezas, vinos</p> <p>Productos lácteos: 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>Productos derivados de la pesca: Pescado fresco y en conserva</p> <p>Bebidas alcohólicas: 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>Bebidas non alcohólicas: Leche de almendra Leche de soja Zumos de frutas</p> <p>Productos cereales: Cereales brutos y productos de primera transformación Cereales inflados Productos cereales con chocolate</p> <p>Productos azucarados: Sorbetes y helados al agua</p> <p>Alimentos compuestos Platos cocinados a base de cereales y de legumbres Babyfood a base de cereales y hortalizas</p> <p>Alimentación dietética, de régimen y alimentación particular: 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>Productos cereales: Cereales brutos y productos de primera transformación Cereales inflados</p> <p>Alimentos compuestos: Babyfood Chili Salsa boloñesa Sopa</p> <p>Productos cárnicos: Chorizo- Jamón-chuleta de cerdo</p> <p>Productos lácteos Queso</p> <p>Bebidas 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>Productos cereales (brutos y de primera transformacion)</p> <p>Bebidas alcohólicas y no alcohólicas</p> <p>Productos cereales transformados</p> <p>Alimentos compuestos</p> <p>Alimentacion dietetica, de regimen y alimentacion particular: 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>Productos cereales (Cereales brutos y Productos de primera transformación): Harina de maíz, Soja, Quinoa, Sémola de trigo</p> <p>Productos cereales transformados: mini plum, preparado pastel seco, cookies, pan de molde</p> <p>Alimentos compuestos: Chili con carne Salsa boloñesa Pizza mediterránea Doy passato Babyfood</p> <p>Productos azucarados caramelo bio, helado de avellana, sirope de glucosa, chocolate</p> <p>Alimentacion dietetica, de regimen y alimentacion particular: Sustitutos de productos lácteos a base de soja</p>	<p>Detección y cuantificación de la β-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 β-galactoblobulin (R. BIOPHARM)</p>

Productos cereales (brutos y de primera transformación) Productos cereales transformados Alimentos compuestos Alimentacion infantil Productos cárnicos Bebidas no alcohólicas	Detección y cuantificación de soja	Triturado / Homogenización Extracción de proteínas ELISA	Método interno MOC3/197 Kit fournisseur : R7102 RIDASCREEN®FAST Soya (R. BIOPHARM)
Alimentos dieteticos Alimentacion infantil Alimentos compuestos	Determinacion y cuantificacion de la tropomiosina	Triturado / Homogenización Extracción de proteínas ELISA	Método interno MOC3/125 Kit proveedor: R7312 RIDASCREEN®FAST Crustacean (R. BIOPHARM)
Productos cereales Harina de maíz, Soja, Quinoa, Semola de trigo, Mix pasteleria, Mini plum, Cookies, Magdalena Productos dulces Confitura, Caramelo tagada, Sirope de glucosa, Miel Productos lácteos Yogurt natural, Tesco Vanillia, Queso de cabra fresco Epecias y plantas aromaticas Grano de mostaza, Moscada, Pimiento, Ajo Frutos secos Alimentacion dietetica, de regimen y alimentacion particular: 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>Productos cereales Harina de maiz, Soja, Quinoa, Semola de trigo, Mix pasteleria, Mini plum, Cookies, Magdalena</p> <p>Productos dulces Confitura, Caramelo, Sirope de glucosa, Miel</p> <p>Productos lácteos Yogurt natural, Tesco Vanilla, Queso de cabra fresco</p> <p>Especias y plantas aromáticas Grano de mostaza, Moscada, Pimiento, Ajo</p> <p>Frutos secos</p> <p>Alimentacion dietetica, de regimen y alimentacion particular: 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>Productos cereales Harina de maiz, Soja, Quinoa, Semola de trigo, Mix pasteleria, Mini plum, Cookies, Magdalena</p> <p>Productos dulces Confitura, Caramelo, Sirope de glucosa, Miel</p> <p>Productos lácteos Yogurt natural, Tesco Vanilla, Queso de cabra fresco</p> <p>Epecias y plantas aromaticas Grano de moutaza, Moscada, Pimiento, Ajo</p> <p>Frutos secos</p> <p>Alimentacion dietetica, de regimen y alimentacion particular: 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>Productos cereales Harina de maíz, Soja, Quinoa, Semola de trigo, Mix pastelería, Mini plum, Cookies, Magdalena</p> <p>Productos dulces Confitura, Caramelo, Sirope de glucosa, Miel</p> <p>Productos lácteos Yogurt natural, Tesco Vanilla, Queso de cabra fresco</p> <p>Especias y plantas aromáticas Grano de mostaza, Moscada, Pimiento, Ajo</p> <p>Frutos secos</p> <p>Alimentación dietética, de régimen y alimentación particular: Yogurt de soja</p>	<p>Determinación y cuantificación de la nuez macadamia</p>	<p>Triturado / Homogenización</p> <p>Extracción de proteínas</p> <p>ELISA</p>	<p>Método interno MOC3/194</p> <p>Kit proveedor: Macadamia Nut MAC-E01 (LIBIOS, Immunolab)</p>
<p>Productos cereales Harina de maíz, Soja, Quinoa, Semola de trigo, Mix pastelería, Mini plum, Cookies, Magdalena</p> <p>Productos dulces Confitura, Caramelo, Sirope de glucosa, Miel</p> <p>Productos lácteos Yogurt natural, Tesco Vanilla, Queso de cabra fresco</p> <p>Especias y plantas aromáticas Grano de mostaza, Moscada, Pimiento, Ajo</p> <p>Frutos secos</p> <p>Alimentación dietética, de régimen y alimentación particular: Yogurt de soja</p>	<p>Determinación y cuantificación del pistacho</p>	<p>Triturado / Homogenización</p> <p>Extracción de proteínas</p> <p>ELISA</p>	<p>Método interno MOC3/195</p> <p>Kit proveedor: Pistachio PIS-E01 (LIBIOS, Immunolab)</p>

<p>Productos cereales (brutos y primera transformacion): Maiz, arroz redondo, quinoa, harina de de teff</p> <p>Cereales trnasformados: Mezcla pasteleria, cake mini plum, cookies, magdalenas</p> <p>Espicias: Grano de mostaza, comino, granos de cilantro, pimentón</p> <p>Azucar y edulcorantes: mermelada, caramelo tagada, jarabe de glucosa, miel</p> <p>Productos lácteos: yogur natural, crema de postre Tesco, queso de cabra fresco</p> <p>Alimentacion dietética, de regimen y alimentación particular: 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>Productos cereales brutos</p> <p>Productos cereales transformados</p> <p>Frutas secas</p> <p>Espicias:</p> <p>Productos azucarados y edulcorados</p> <p>Productos lácteos</p> <p>Alimentacion dietética, de régimen y alimentación especial</p>	<p>Determinación y cuantificación de las proteínas del cacahuete</p>	<p>Triturado / Homogenización</p> <p>Extracción de proteínas</p> <p>ELISA</p>	<p>Método interno MOC3/596</p> <p>Kit proveedor: R6811</p> <p>RIDASCREEN</p> <p>Fast Peanut / (R-BIOPHARM)</p>

<p>Productos cereales (brutos y primera transformacion): Maiz, arroz, quinoa, harina de de teff</p> <p>Cereales trnsformados: Mezcla pasteleria, cake mini plum, cookies, magdalenas</p> <p>Especias: Grano de mostaza, pimentón, muscade, pimienta</p> <p>Azucar y edulcorantes: confitura de leche, caramelo tagada, jarabe de glucosa, miel</p> <p>Productos lácteos: yogur chocolate, yogur natural, yogur mango, queso de cabra fresco</p> <p>Frutos secos: 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>Productos cereales (brutos y primera transformacion): 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
Productos de origen vegetal Productos de origen animal Alimentación animal	Residuos de contaminantes orgánicos	Extracción: Sólido/líquido en frío Líquido/líquido en frío Sólido/líquido en caliente Purificación: Líquido-Sólido (SPE) Análisis: 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

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	REFERENCIA DEL METODO
Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua Productos acidos y ricos en agua Productos ricos en azucar y bajos en agua Productos pobres en agua y en materia grasa Bebidas alcohólicas Zumo de frutas y verduras Sodas Productos de origen animal: Productos lácteos incluido Alimentación infantil	Bisfenol A	Extracción: Solido/Liquido en frio Purificación: SPE Análisis: LC-MS/MS	Método interno MOC3/62
Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua Productos acidos y ricos en agua Productos ricos en aceite Productos ricos en azucar y pobre en agua Productos pobres en agua y en materia grasa Vino Zumos de frutas y hortalizas Productos de origen animal: Productos transformados a base de huevo (pasta a base huevo, magdalenas, crepes)	Determinación del contenido en aceites minerales saturados (MOSH) y aromáticos (MOAH)	Preparación: Solido / liquido en frio o Liquido/liquido en frio Análisis: LC/GC-FID	Método interno MOC3/174

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Productos de origen vegetal: Bebidas alcohólicas, Aceites	Determinación del contenido en Ftalatos y otros plastificantes: - DMP (Dimethyl phtalate) -DiBP (Di-iso-butyl phtalate) -DBP (Di-n-butyl phtalate) -BBP (Benzylbutyl phtalate) -DiPP (Di-iso-pentyl phtalate) -nPiPP (n-pentyl-iso-pentyl 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)	Extracción: Liquido / Liquido a frio Análisis: GC-MS-MS	Método interno MOC3/137

Contaminantes neoformados

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
<p>Productos de origen vegetal</p> <p>Productos de origen animal</p> <p>Alimentación animal</p>	Residuos de contaminantes orgánicos	<p>Extracción: por solvente</p> <p>Purificación: Líquido-Sólido (SPE)</p> <p>Análisis: UFLC, LC/MS-MS, GC/MS-MS</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 / 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
Productos de origen vegetal y animal: Té, cacao, aceites vegetales, salsa de soja, proteínas vegetales hidrolizadas, Leche infantil	3-MCPD (libre) 2-MCPD (libre) Glicidol (libre)	Preparación/Extracción: Solido / Liquido en frio Liquido / Liquido en frio Purificación: Derivación Análisis: 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 hidolizada Pastelería y productos de panadería Productos de chocolate y cacao	3-MCPD (esteres) 2-MCPD (esteres) Glicidol (esteres)	Extracción: Solido / Liquido Liquido / Liquido Hidrólisis Derivación Purificación: Liquido / Liquido Análisis: 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
Productos de origen vegetal 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 Productos de origen animal: Productos de la miel Productos lácteos Productos cárnicos Materias grasas Productos de la pesca Alimentación animal: Alimentos para animales Otros: Cacao	<u>Hidrocarburos aromáticos policíclicos:</u> Benzo(a)antraceno, Benzo(b)fluoranteno, Benzo(a)pireno, Criseno.	Preparación / Extracción: Solido / Liquido en frio Purificación: SPE Análisis: GC-MS/MS	Método interno MOC3/23
Productos de origen vegetal: Productos ricos en agua y productos derivados, Cereales y productos derivados, Productos ricos en azucar y bajos en agua, Frutos secos, Zumos de frutas y de hortalizas, Vino, sidra, cerveza, cafe y té Productos de origen animal: Productos cárnicos Productos de la pesca Leche, yogurt	Determinación del contenido en acrilamida	Extracción: Solido/Liquido en frio Purificación: SPE Análisis: 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
Productos de origen vegetal: Productos ricos en aceite 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 Alimentación infantil Productos otros: Especias, café, té, Plantas aromáticas y medicinales Productos de origen animal: Productos lácteos (Quesos, patés) Ovoproductos Productos cárnicos Productos de la pesca Alimentación infantil Alimentos para animales: Harinas de origen animal Piensos Materias primas origen vegetales Compuestos Minerales	<u>Dibenzo-p-dioxinas policloradas (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>Dibenzofuranos policlorados (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 "tipo dioxinas":</u> PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189 <u>PCB "tipo no dioxinas" (indicadores):</u> PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180	Extracción: Bajo presión en caliente (PFE) Purificación: SPE Análisis: GC-HRMS Dilución isotópica	Método interno MOC3/130

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
<p>Productos de origen vegetal: Productos ricos en aceite (aceites vegetales)</p> <p>Bebidas alcohólicas Zumo de frutas y verduras Soda</p> <p>Productos de origen animal: Productos lácteos (Leche, yogurt, Productos muy grasos) Materias grasas Alimentación infantil</p> <p>Alimentos para animales: Materias grasas</p>	<p><u>Dibenzo-p-dioxinas policloradas (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>Dibenzofuranos policlorados (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 “tipo dioxinas”:</u> PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189</p> <p><u>PCB “tipo no dioxinas”:</u> <u>(indicadores) :</u> PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180</p>	<p>Extracción: Líquido-Líquido</p> <p>Purificación: SPE</p> <p>Análisis: 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*

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
Productos de origen vegetal Productos de origen animal Alimentación animal	Residuos de contaminantes orgánicos	Preparación/Extracción: Solido / Liquido en frio por solvente Purificación: Liquido-Solido (SPE) Análisis: 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

Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis fisico-químicos		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
<p>Productos de origen vegetal: Productos ricos en aceite Alimentación infantil 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 Especies Plantas aromaticas y medicinales</p> <p>Productos de origen animal: Productos lácteos (Quesos, quesos blandos y duros) Ovoproductos Productos cárnicos Productos de la pesca Alimentación infantil</p> <p>Alimentos para animales: Harinas de origen animal Piensos Compuestos minerales Materias primas de origen vegetal</p>	<p><u>Dibenzo-p-dioxinas policloradas (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>Dibenzofuranos policlorados (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 "tipo dioxinas":</u> PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189</p> <p><u>PCB "tipo no dioxinas" (indicadores):</u> PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180</p>	<p>Preparación / Extracción: Sólido/líquido en frio Sólido/líquido en caliente</p> <p>Purificación: SPE</p> <p>Análisis: GC-MS/MS Dilución isotópica</p>	<p>Método interno MOC3/180</p>

<p>Productos de origen vegetal: Productos ricos en aceite (aceites vegetales)</p> <p>Productos de origen animal: Productos lácteos (Leche, yogurt, crema, helados, productos muy grasos) Materias grasas Alimentación infantil</p> <p>Alimentos para animales: Materias grasas</p>	<p>Dibenzo-p-dioxinas policloradas (PCDD) : 2,3,7,8-TCDD, 1,2,3,7,8-PeCDD, 1,2,3,4,7,8-HxCDD, 1,2,3,6,7,8-HxCDD, 1,2,3,7,8,9-HxCDD, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDD, OCDD</p> <p>Dibenzofuranos policlorados (PCDF) : 2,3,7,8-TCDF, 1,2,3,7,8-PeCDF, 2,3,4,7,8-PeCDF, 1,2,3,4,7,8-HxCDF, 1,2,3,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,7,8,9-HxCDF, 2,3,4,6,7,8-HxCDF, 1,2,3,4,6,7,8-HpCDF, 1,2,3,4,7,8,9-HpCDF, OCDF</p> <p>PCB “tipo dioxinas”: PCB77, PCB81, PCB126, PCB169, PCB105, PCB114, PCB118, PCB123, PCB156, PCB157, PCB167, PCB189</p> <p>PCB “tipo no dioxinas” (indicadores): PCB28, PCB52, PCB101, PCB138, PCB 153, PCB180</p>	<p>Preparación / Extracción: Líquido/líquido en frío</p> <p>Purificación: SPE</p> <p>Análisis: 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	Preparación: Extracción por solvente Hidrólisis Derivación Purificación: SPE dispersivo SPE Análisis: 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	Preparación: Extracción por solvente Purificación: SPE dispersivo Análisis: LC-MS/MS	Método interno MOC3/147
Músculos, Productos de la pesca, Huevo, Leche	Método de proyección y confirmación de: 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	Preparación: Sólido/Líquido (por solvente) Líquido/Líquido (por solvente) Purificación: Líquido/sólido (SPE) Análisis : LC-HRMS, LC-MS/MS	Método interno MOC3/146
Miel	Determinación de nitrofuranos: AOZ, AMOZ, SEM, AHD	Preparación: Extracción por solvente Hidrólisis Derivación Purificación: SPE Análisis: 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) AMoz (3-Amino-5-morpholinomethyl-2-oxazolidinone) AOZ (3-amino-2-oxazolidinone) SEM (Semicarbazide) DNSH (3,5-Dinitrosalicyhydrazide)	Preparación: Extracción por solvente Hidrólisis Derivación Purificación: SPE Análisis: LC-MS/MS	Método interno MOC3/459
Miel	Determinación de tetraciclinas: oxytétracycline, 4-epi-oxytétracycline, tétracycline, 4-epi-tétracycline, demeclocycline, metacycline Quinolones: Σ d'enrofloxacin et ciproflo - xacine, enrofloxacin, ciprofloxacine, acide nalidixique, acide oxolinique, cinoxacin, difloxacin, enoxacin, fleroxacin, fluméquine, loméfloxacin, marbofloxacine, norfloxacine, orbifloxacin, sarafloxacin, sparfloxacin, pazufloxacin, acide pipemidic, pefloxacin, nadifloxacin Nitroimidazoles: metronidazole hydroxide, dimetridazole, metronidazole, ipronidazole y otras sustancias farmacológicamente activas: Lincomycin	Preparación: Extracción por solvente Purificación: SPE Análisis: LC-MS/MS	Método interno MOC3/453
Miel	Determinación de aminosidas: Apramycine, Dihydrostreptomycine, Kanamycine, Spectinomycine, Paromomycine, Streptomycine, Neomycine B	Preparación: Extracción por solvente Purificación: SPE Análisis: LC-MS/MS	Método interno MOC3/450

Miel	Determinación de sulfonamidas : dapsona, 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	Preparación: Extracción por solvente Purificación: SPE Análisis: LC-MS/MS	Método interno MOC3/458
Huevos Músculos Leche Productos de la pesca Miel	Determinación de nitroimidazoles : Ronidazole Metronidazole Ipronidazole Dimetridazole Ternidazole Secnidazole Tinidazole Y de los metabolitos (2-hydroxy- metronidazole, 2-hydroxy- ipronidazole, HMMNI (2-hydroxy- dimetridazole))	Preparación: Extracción por solvente Análisis: LC-MS/MS	Método interno MOC3/456

Colorantes alimentarios
Alcance de acreditación N°1-1904
Alcance FLEX3
Alcance general*

Agroalimentario / Otros Alimentos, Productos lácteos, productos cárnicos, productos de la pesca, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados / Análisis fisico-químico

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
Alimentación humana	Determinación del contenido en colorantes	Preparación: Extracción por solvente Análisis: 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

Agroalimentario / Otros Alimentos, Productos lácteos, productos cárnicos, productos de la pesca, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados / Análisis fisico-químico		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	Dosificación de colorantes: Auramine, Fast garnet GBC, Oil orange SS, Para red, P-nitroaniline, Sudan blue 2, Sudan I, Sudan II, Sudan III, Sudan IV+ Sudan red 7B, Sudan red G, Sudan yellow, Toluidine red, Vert de leucomalachite.	Extracción: por solvente Análisis: LC-MS/MS	Método interno MOC3/163
Bebidas no alcohólicas	Dosificación de colorantes: E101, E110, E122, E123, E124, E129, E131, E132, E133, E151	Extracción: por solvente Análisis: 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	Extracción: por solvente Análisis: 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	Preparación: Mineralización (via húmeda) Análisis: 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

Agroalimentario / Otros Alimentos, Productos lácteos, Alimentos para animales, Matriz grasa, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados, Productos cereales / Análisis físico-químicos		Análisis físico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal- LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119	
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Alimentación humana: Frutas y hortalizas 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 Alimentación animal: Piensos completos o complementarios Materias primas para la alimentación animal	Determinación del contenido en sodio total y cálculo del contenido en sal	Preparación: Mineralización (via humeda) Análisis: 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	Preparación: Extracción agua Análisis: Cromatografía iónica/ Amperometría pulsada

**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
Alimentación humana: Frutas y hortalizas Alimentos compuestos Productos lácteos Productos azucarados y edulcorados Productos céreales Alimentos dietéticos	Determinación del contenido en Fructosa, Glucosa, Lactosa, Maltosa, Sacarosa	Preparación: Extracción agua Análisis: Cromatografía iónica/ Amperometría pulsada	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	<p>Extracción de la materia grasa en vistas de su caracterización</p> <p>Determinación de esteres metílicos de ácidos grasos</p>	<p>Preparación: Extracción por solvente: n-hexane / Isopropanol 3 /2 (v/v) Métilacion</p> <p>Análisis: GC-FID</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 / 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	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	Extraccion por solvente: 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	Preparación: Metilación Análisis: GC-FID	Método interno MOC3/160

Alcance FIJO

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

Agroalimentario /Productos cárnicos / Productos del mar / Análisis fisico-quimicos		Análisis fisico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal - LAB GTA 25/82	
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Productos de la pesca	Determinación de la concentración del nitrógeno básico volátil (ABVT) y de trimetilamina (TMA)	Preparación: Filtración Destilación Análisis: Titrimetría	Método interno MOC3/188
Productos cárnicos	Determinación del contenido en almidón	Preparación: Disolución Hidrólisis Filtración Análisis: Titrimetría	Método interno MOC3/561
Productos cárnicos	Determinación del contenido en L(-)hidroxiprolina y cálculo del contenido en colágenos	Preparación: Disolución Hidrólisis ácida Filtración Análisis: Colorimetría	Método interno MOC3/189

Alcance FIJO

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

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

Agroalimentario /Diversos alimentos/ Bebidas (excepto aguas de consumo) y productos azucarados y edulcorados / Análisis fisico-químicos		Análisis físico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal - LAB GTA 25/82	
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	
Alimentación humana	Determinación del índice de acidez y de la acidez	Titrimetría	

Alcance detallado

**Agroalimentario /Diversos alimentos/
Bebidas (excepto aguas de consumo) y
productos azucarados y edulcorados /
Análisis fisico-químicos**

Análisis fisico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal - LAB GTA 25/82

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Productos grasos: Semillas oleaginosas Frutos secos Mayonesa Alimentos compuestos	Determinación del índice de acidez y de la acidez	Titrimetría	Método interno MOC3/172

Portal FLEX1

Agroalimentario /Productos lácteos / Analisis fisico-quimicos		Análisis fisico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal - LAB GTA 25/61	
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Leche	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 fisico-químicos		Análisis fisico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal-LAB GTA 25/60-118-119
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO
Alimentación humana	Determinación del contenido en fibras alimentarias	Preparación: Digestión enzimática Análisis: 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 fisico-químicos		Análisis fisico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal-LAB GTA 25/60-118-119	
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
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	Preparación: Digestión enzimática automatizada Análisis: 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		
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO
Alimentación humana Alimentación animal	Determinación del contenido en lípidos totales	Preparación: Hidrólisis ácida Hidrólisis microondas Extracción por solvente Extracción microondas Análisis: 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 este 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 físico-químicos		Análisis físico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal- LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119	
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Alimentación humana: Frutas y hortalizas Alimentos compuestos Productos lácteos Productos graso excepto granos oleaginosos Productos azucarados y edulcorados Productos cereales salvo cereales brutos Alimentos dietéticos Espicias y condimentos Alimentación animal: Piensos completos o complementarios	Determinación del contenido en lípidos totales	Preparación: Hidrólisis Extracción por solvente Análisis: Gravimetría	Método interno MOC3/154
Alimentación humana: 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 Alimentación animal: Piensos compuestos Materia prima	Determinación del contenido en lípidos totales	Preparación: Hidrólisis microondas Extracción microondas Análisis: Gravimetría	Método interno MOC3/560

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 Alimentación animal	Determinación del contenido en nitrógeno total	Kjeldahl: 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

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

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
Alimentación humana Alimentación animal	Determinación de la humedad	Desecación Gravimetría
	Determinación del contenido en cenizas	Mineralización por vía seca 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 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 físico-químicos		Análisis físico-químicos en vista de la determinación de la composición, de los criterios de calidad y tecnológicos, y de etiquetado nutricional en la alimentación humana y animal- LAB GTA 25/60-61-81-82-118-119	
OBJETO	CARACTERÍSTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Alimentación humana: Frutas y hortalizas 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 Alimentación animal: Piensos completos o complementarios Materias primas	Determinación del contenido en materia seca o del contenido en agua	Deseccación Gravimetría	Método interno MOC3/150
Alimentación humana: 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 Alimentación animal: Piensos completos o complementarios	Determinación del contenido en cenizas	Mineralización por vía seca Gravimetría	Método interno MOC3/151

Alcance FLEX3

Alcance general*

Agroalimentario / Otros Alimentos, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados / Análisis fisico-químicos		Análisis fisico-químicos en vista de la determinación de la composición, de 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	Preparación: Extracción solido/liquido Derivación Purificación: Extracción líquida/sólida (SPE) Análisis: 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, Bebidas (excepto agua de consumo) y Productos azucarados y edulcorados / Análisis fisico-químicos		Análisis fisico-químicos en vista de la determinación de la composición, de 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	Preparación: Extracción solido/liquido Derivación Purificación: Extracción liquido/solido (SPE) Análisis: 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.*

Microbiología alimentaria
Alcance acreditación N°1-6066
Alcance FLEX1
Agroalimentario / Diversos alimentos / Muestreo – Toma de muestras¹

Toma de muestra de objetos agroalimentarios – LAB GTA 59

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BÚSQUEDA	PRINCIPIO DEL MÉTODO	REFERENCIA DEL MÉTODO
Superficie del entorno de la cadena alimentaria	Muestreo para el análisis microbiológico	Muestras de superficie utilizando placas de contacto, hisopos, esponjas y gasas	NF EN ISO 18593

¹El laboratorio ha cumplido con los requisitos de muestreo de objetos para pruebas dentro de su ámbito de acreditación.

Alcance flexible FLEX1: El laboratorio está reconocido como competente para realizar los ensayos según los métodos referenciados y sus posteriores revisiones.

Alcance FIJO
Agroalimentario / Diversos alimentos / Muestreo – Toma de muestras¹

Toma de muestra de objetos agroalimentarios – LAB GTA 59

OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Productos agroalimentarios, excluyendo las canales y los productos de panadería congelados	Muestreo para el análisis microbiológico	Muestreo instantáneo	Método interno MOC3/291

Alcance FIJO: El laboratorio esta reconocido como competente para practicar la toma de muestras respetando estrictamente los métodos en el portal de acreditación. Las modificaciones técnicas de modo operativo no están autorizadas.

Alcance detallado

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

Agroalimentario / Otros alimentos / Análisis microbiológicos		Análisis microbiológicos de productos y medioambiente agroalimentarios- LAB GTA 59	
OBJETO	CARACTERISTICAS DE MEDIDA O BUSQUEDA	PRINCIPIO DEL METODO	REFERENCIA DEL METODO
Productos destinados al consumo humano, a alimentos para animales y muestras medioambientales	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

Phytocontrol Laboratorio de análisis

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-enzimática (ELFA) Sistema automatizado VIDAS® UP E.coli O157 incluye H7 (VIDAS ECPT)	BIO 12/25-05/09
Productos destinados al consumo humano o a la alimentación animal, a muestras medioambientales del sector agroalimentario	<i>Escherichia coli</i> presuntiva	Recuento e investigación por NPP a 37°C hasta 44°C	NF ISO 7251
Productos destinados al consumo humano o alimentación animal	<i>Staphylococcus coagulasa</i> positivo	Recuento de colonias a 35°C o a 37°C por utilización de medio gel Baird Parker	NF EN ISO 6888-1
Productos destinados al consumo humano o alimentación animal	<i>Staphylococcus coagulasa</i> 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	<i>Staphylococcus coagulasa</i> positivo	Recuento e investigación por NPP para números bajos	NF EN ISO 6888-3
Todos los productos de alimentación humana	<i>Staphylococcus coagulasa</i> positivo	Recuento de colonias a 37°C por medio específico RAPID' <i>Staph</i> 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>
--	------------------------	---	------------------------

Alcance 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.