



GOBIERNO
de
CANTABRIA

CATÁLOGO DE SERVICIOS ANALÍTICOS
LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA

02/11/2017 - Rev. 28

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DE AGUAS

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
PNT: B/Met/G.Aguas/01	Determinación de pH en aguas destinadas al consumo humano	Aguas de consumo	3 – 9 uds. de pH	Si	pH (técnicas electroanalíticas)	-
PNT: B/Met/G.Aguas/02	Determinación de conductividad en aguas destinadas al consumo humano		100 – 1500 μ S / cm	Si	Conductividad a 20 °C (técnicas electroanalíticas)	-
PNT: B/Met/G.Aguas/03	Determinación de turbidez en aguas destinadas al consumo humano		\geq 1NTU	Si	Turbidez (espectroscopia molecular)	-
PNT: B/Met/G.Aguas/14	Determinación de amonio en aguas destinadas al consumo humano		$<$ 0,20 mg NH_4^+ / l	Si	Amonio mediante colorimetría (método de cribado)	-
			\geq 0,20 mg NH_4^+ / l	Si	Amonio por potenciometría (electrodo de ión selectivo)	-
PNT: B/Met/G.Aguas/04	Determinación de oxidabilidad en aguas	Aguas de consumo	0,7 – 16 mg O_2 / l	No	Oxidabilidad	-
PNT: B/Met/G.Aguas/05	Determinación de nitratos en aguas destinadas al consumo humano	Aguas de consumo	\geq 2,5 mg NO_3^- / l	Si	Nitratos (espectroscopia molecular)	-
PNT: B/Met/G.Aguas/06	Determinación de nitritos en aguas destinadas al consumo humano		\geq 0,03 NO_2^- / l	Si	Nitritos (espectroscopia molecular)	-
PNT: B/Met/G.Aguas/07	Determinación de alcalinidad en aguas	Aguas de consumo	25 – 300 mg bicarbonatos / l	No	Alcalinidad	-
PNT: B/Met/G.Aguas/08	Determinación de sulfatos en aguas destinadas al consumo humano	Aguas de consumo	\geq 25 mg SO_4^{2-} / l	Si	Sulfatos (espectroscopia molecular)	-
PNT: B/Met/G.Aguas/13	Determinación de residuo seco en aguas	Aguas de consumo	$>$ 100 mg / l	No	Residuo seco	-
PNT: B/Met/G.Aguas/20	Determinación de aniones en aguas destinadas a consumo humano	Aguas de consumo	\geq 4,0 mg / l	Si	Nitratos (cromatografía iónica)	-

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DE AGUAS (continuación)

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
PNT: B/Met/G.Aguas/20	Determinación de aniones en aguas destinadas a consumo humano	Aguas de consumo	$\geq 0,03 \text{ NO}_2^- \text{ mg / l}$	Si	Nitritos (cromatografía iónica)	-
			$\geq 7,0 \text{ SO}_4^{2-} \text{ mg / l}$	Si	Sulfatos (cromatografía iónica)	-
			$\geq 7,0 \text{ Cl}^- \text{ mg / l}$	Si	Cloruros (cromatografía iónica)	-
			$\geq 0,10 \text{ F}^- \text{ mg / l}$	Si	Fluoruros (cromatografía iónica)	-
			$\geq 10,0 \text{ PO}_4^{3-} \text{ mg / l}$	Si	Fosfatos (cromatografía iónica)	-
PNT: B/Met/A.A.Aguas/01	Determinación de sodio y potasio en aguas	Aguas de consumo	$\geq 0,25 \text{ Na mg / l}$	No	Sodio (espectrometría atómica)	-
			$\geq 0,25 \text{ K mg / l}$	No	Potasio (espectrometría atómica)	-
PNT: B/Met/A.A.Aguas/02	Determinación de calcio y magnesio en aguas		$\geq 0,25 \text{ Ca mg / l}$	No	Calcio (espectrometría atómica)	-
			$\geq 0,10 \text{ Mg mg / l}$	No	Magnesio (espectrometría atómica)	-
PNT: B/Met/A.A.Aguas/03	Determinación de cobre y cinc en aguas		$\geq 0,25 \text{ Cu mg / l}$	No	Cobre (espectrometría atómica)	-
			$\geq 0,05 \text{ Zn mg / l}$	No	Cinc (espectrometría atómica)	-
PNT: B/Met/A.A.Aguas/04	Determinación de cadmio y plomo en aguas	Aguas de consumo	$\geq 0,5 \text{ Cd } \mu\text{g / l}$	No	Cadmio (espectrometría atómica)	-

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DE AGUAS (continuación)

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
PNT: B/Met/A.A.Aguas/04	Determinación de cadmio y plomo en aguas	Aguas de consumo	$\geq 1 \text{ Pb } \mu\text{g} / \text{l}$	No	Plomo (espectrometría atómica)	-
PNT: B/Met/A.A.Aguas/05	Determinación de mercurio en aguas	Aguas de consumo	$0,5 - 5 \text{ Hg } \mu\text{g} / \text{l}$	No	Mercurio (espectrometría atómica)	-
PNT: B/Met/A.A.Aguas/06	Determinación de hierro en aguas		$\geq 20 \text{ Fe } \mu\text{g} / \text{l}$	No	Hierro (espectrometría atómica)	-
PNT: B/Met/A.A.Aguas/07	Determinación de aluminio, cromo, manganeso, y níquel en aguas		$\geq 5 \text{ Al } \mu\text{g} / \text{l}$	No	Aluminio (espectrometría atómica)	-
PNT: B/Met/A.A.Aguas/07	Determinación de aluminio, cromo, manganeso, y níquel en aguas		$\geq 2 \text{ Cr } \mu\text{g} / \text{l}$	No	Cromo (espectrometría atómica)	-
		$\geq 5 \text{ Mn } \mu\text{g} / \text{l}$	No	Manganeso (espectrometría atómica)	-	
		$\geq \text{Ni } 2 \mu\text{g} / \text{l}$	No	Níquel (espectrometría atómica)	-	
PNT: B/Met/G.Aguas/09	Determinación de dureza en aguas		$10 - 500 \text{ mg CO}_3\text{Ca} / \text{l}$	No	Dureza	-
Protocolo interno	Determinación de pH en aguas	Aguas continentales (Piscinas)	$3 - 9 \text{ und. de pH}$	No	pH (técnicas electroanalíticas)	-
Protocolo interno	Determinación de turbidez en aguas		$1 - 200 \text{ NTU}$	No	Turbidez (espectroscopia molecular)	-

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DE ALIMENTOS

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
Protocolo interno	Determinación de pH en alimentos	Alimentos en general	3 – 8 und. de pH	No	pH (técnicas electroanalíticas)	-
Protocolo interno	Determinación de acidez en leche	Leche	≥ 0,1% Ac. láctico	No	Acidez	-
PNT: B/Met/Gen/04	Determinación de nitratos y nitritos en quesos y productos cárnicos	Quesos	≥ 25 mg NO ₃ / kg	No	Nitratos	-
		Quesos	≥ 10 mg NO ₂ / kg	No	Nitritos	-
PNT: B/Met/Gen/05	Determinación de SO ₂ y sulfitos en productos de pesca y productos cárnicos por cromatografía iónica	Carne y productos cárnicos	≥ 40 mg SO ₂ / kg	Si	Sulfitos (cromatografía iónica)	-
PNT: B/Met/A.A./02	Determinación de Cadmio y Plomo en productos cárnicos, productos pesqueros y derivados	Carne	≥ 0,015 mg / kg	Si	Cadmio (espectrometría atómica)	-
		Productos cárnicos	≥ 0,050 mg / kg	Si		-
		Carne	≥ 0,020 mg / kg	Si	Plomo (espectrometría atómica)	-
		Productos cárnicos	≥ 0,050 mg / kg	Si		-
PNT: B/Met/Gen/04	Determinación de nitratos y nitritos en quesos y productos cárnicos	Productos cárnicos	≥ 25 mg NO ₃ / kg	No	Nitratos	-
			≥ 10 mg NO ₂ / kg	No		-
PNT: B/Met/G.P. Pesca/02	Determinación de pH en productos de pesca	Productos pesqueros y derivados	3 – 8 und. de pH	No	pH (técnicas electroanalíticas)	-

ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICO DE ALIMENTOS (continuación)

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
PNT: B/Met/G.P. Pesca/01	Determinación de Humedad en productos de la pesca	Productos pesqueros y derivados	≥ 1 %	No	Humedad	-
PNT: B/Met/G.P. Pesca/03	Determinación de Cloruros en productos de la pesca		2 – 19 %	No	Cloruros	-
PNT: B/Met/Gen/06	Determinación de Nitrógeno Básico Volátil en productos cárnicos y productos de pesca	Productos pesqueros y derivados	15 – 170 mg NH ₃ / 100g	No	NBVT	-
PNT: B/Met/G.P. Pesca/05	Determinación de histamina en productos pesqueros y derivados	Productos pesqueros y derivados	≥ 10 mg / kg	Si	Histamina ¹ (técnicas cromatográficas)	-
PNT: B/Met/Gen/05	Determinación de SO ₂ y sulfitos en productos de pesca y productos cárnicos por cromatografía iónica		≥ 40 mg SO ₂ / kg	Si	Sulfitos (cromatografía iónica)	-
PNT: B/Met/A.A./02	Determinación de Cadmio y Plomo en productos cárnicos, productos pesqueros y derivados		≥ 0,015 mg/kg	Si	Cadmio (espectrometría atómica)	-
			≥ 0,050 mg / kg	Si	Plomo (espectrometría atómica)	-
PNT: B/Met/A.A.P. Pesca/01	Determinación de mercurio en productos pesqueros y derivados	≥ 0,050 mg / kg	Si	Mercurio ² (espectrometría atómica)	-	
PNT: B/Met/A.A./08	Determinación de Estaño en bebidas y alimentos enlatados, excepto productos deshidratados y en polvo	Bebidas y alimentos enlatados	> 2,5 mg/kg	No	Estaño (espectrometría atómica)	-
PNT: B/Met/Gen/07	Determinación de gluten en alimentos crudos y procesados (excepto productos con gluten hidrolizado como cervezas, siropes y/o almidones)	Alimentos para celíacos	10 y 180 mg gluten/kg	No	Gluten	-

¹ Por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (HPLC-FD).

² Por espectrometría de absorción atómica con generación de hidruros.

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUAS

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias	
PNT: M/Met/Ag/12	Aguas. Detección y recuento de <i>Escherichia coli</i> β glucuronidasa positivo y bacterias coliformes (filtración)	Aguas de consumo	1 - 100 ufc / volumen filtrado	No	Bacterias coliformes (detección y recuento)	48 h	
			1 - 100 ufc / volumen filtrado	NO	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa (+) (detección y recuento)	48 h	
PNT: M/Met/Ag/01	Aguas destinadas al consumo humano. Recuento en placa de microorganismos aerobios a 22 °C y 36 °C		1 - 3 x 10 ² ufc / ml	Si	Aerobios a 36°C (recuento)	48 h	
			1 - 3 x 10 ² ufc / ml	Si	Aerobios a 22°C (recuento)	72 h	
PNT: M/Met/Ag/14	Aguas. Recuento de <i>Escherichia coli</i> β glucuronidasa positivo y bacterias coliformes (NMP)		1-200 NMP/100ml	Si	Bacterias coliformes (recuento)	48 h	
			1-200 NMP/100ml	Si	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa (+) (recuento)	48 h	
Protocolo interno	Aguas destinadas al consumo humano. Recuento en placa de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (filtración)		Aguas de consumo	1 - 100 ufc / volumen filtrado	No	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (recuento)	48 h
Protocolo interno	Aguas destinadas al consumo humano. Recuento de anaerobios sulfito-reductores esporulados (filtración)			1 - 100 ufc / volumen filtrado	No	Anaerobios sulfito-reductores esporulados (recuento)	48 h
Protocolo interno	Aguas destinadas al consumo humano. Recuento en placa de <i>Clostridium perfringens</i> (filtración)			1 - 100 ufc / volumen filtrado	No	<i>Clostridium perfringens</i> (recuento)	48 h

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE AGUAS (continuación)

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
PNT: M/Met/Ag/03	Aguas destinadas al consumo humano. Recuento de enterococos intestinales (filtración)	Aguas de consumo	1 - 100 ufc / volumen filtrado	Si	Enterococos intestinales (recuento)	48 h
Protocolo interno	Aguas destinadas al consumo humano. Determinación de cloro residual (colorimetría)	Aguas de consumo	0 – 2 mg Cl ₂ / l	No	Cloro residual	2h
PNT: M/Met/Ag/14	Aguas. Detección y recuento de <i>Escherichia coli</i> β glucuronidasa positivo y bacterias coliformes (NMP)	Aguas continentales (Piscinas)	1-200 NMP/100 ml	Si	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa (+) (detección y recuento)	24 h
Protocolo interno	Aguas continentales: piscinas. Recuento en placa de <i>Staphylococcus aureus</i> (filtración)	Aguas continentales (Piscinas)	1 - 100 ufc / volumen filtrado	No	<i>Staphylococcus aureus</i> (recuento)	48 h
Protocolo interno	Aguas continentales: piscinas. Recuento en placa de <i>Pseudomonas aeruginosa</i> (filtración)		1 - 100 ufc / volumen filtrado	No	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (recuento)	48 h
Protocolo interno	Aguas continentales: piscinas. Determinación de cloro libre residual (colorimetría)		0 – 2 mg Cl ₂ / l	No	Cloro libre residual	2 h
Protocolo interno	Aguas continentales: piscinas. Determinación de cloro combinado residual (colorimetría)		0 – 2 mg Cl ₂ / l	No	Cloro combinado residual	2 h
PNT: M/Met/Ag/14	Aguas. Detección y recuento de <i>Escherichia coli</i> β glucuronidasa positivo y bacterias coliformes (NMP)	Aguas marinas	10 – 2000 NMP/100 ml	Si	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa (+) (detección y recuento)	24 h
PNT: M/Met/Ag/09	Aguas marinas. Recuento de enterococos intestinales (filtración)		1 - 100 ufc / volumen filtrado	Si	Enterococos intestinales (recuento)	48 h
PNT: M/Met/Ag/16	Aguas marinas. Detección y recuento de enterococos intestinales (NMP)	Aguas marinas	10 - 2000 NMP / 100 ml	Si	Enterococos intestinales (detección y recuento)	24 h

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
PNT: M/Met/AI/05	Alimentos. Recuento de microorganismos. Recuento de colonias a 30°C	Alimentos	1 - 10 ⁷ ufc / g ó ml	Si	Microorganismos a 30 °C (recuento en placa)	72 h
PNT: M/Met/AI/06	Alimentos. Investigación de <i>Salmonella</i> spp		Ausencia / presencia / 25-30 g ó ml	Si	<i>Salmonella</i> spp (investigación)	96 h
PNT: M/Met/AI/20	Alimentos. Investigación de <i>Salmonella</i> spp. Método VIDAS		Ausencia / presencia / 25 g ó ml	Si	<i>Salmonella</i> spp (investigación)	48 h – 96 h
PNT: M/Met/AI/07	Alimentos. Método para recuento e identificación de estafilococos coagulasa positivos (recuento en placa)	Alimentos	10 – 10 ⁵ ufc / g ó ml	No	Recuento en placa e identificación de estafilococos coagulasa (+)	48 h
PNT: M/Met/AI/11	Alimentos. Método para detección de estafilococos coagulasa positivos	Alimentos	Ausencia / presencia / g ó ml	No	Estafilococos coagulasa (+) (investigación)	72 h
PNT: M/Met/AI/08	Alimentos. Recuento de enterobacteriáceas	Alimentos	10 – 10 ³ ufc / g ó ml	Si	Recuento en placa de enterobacteriáceas	24-72 h
Protocolo interno	Alimentos. Método para detección de enterobacteriáceas	Alimentos	Ausencia / presencia / g ó ml	No	Enterobacteriáceas (investigación)	48 h
PNT: M/Met/AI/09	Alimentos. Método para detección de coliformes totales	Alimentos	Ausencia / Presencia / g ó ml	No	Coliformes totales (investigación)	48 h
			Ausencia / presencia / g ó ml	No	<i>Escherichia coli</i> (investigación)	72 h

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS DE ALIMENTOS (continuación)

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
PNT: M/Met/AI/12	Alimentos. Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva	Alimentos	10-1500 Ufc / g ó ml	Si	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i>	24 h.
PNT: M/Met/AI/24	Moluscos bivalvos vivos. Recuento de <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa positiva (técnica del número más probable).		18 – 18.100 NMP / 100g	Si	Recuento en placa de <i>Escherichia coli</i> (NMP)	96 h
PNT: M/Met/AI/10	Alimentos. Coliformes. Método por recuento de colonias a 37 °C		10 - 10 ⁴ ufc / g ó ml	Si	Recuento en placa de coliformes a 37°C	24 h
PNT: M/Met/AI/14	Alimentos. Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>		Ausencia / presencia / 25 g ó ml	Si	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>	72 h
PNT: M/Met/AI/21	Alimentos. Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i> . Método VIDAS		Ausencia / presencia / 25 g ó ml	Si	Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>	48 h – 96 h
PNT: M/Met/AI/18	Alimentos. Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i>		10 - 10 ² ufc / g ó ml	Si	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	96 h
Protocolo interno	Alimentos. Método para recuento de mohos y levaduras	Alimentos	10 - 10 ⁴ ufc / g ó ml	No	Recuento en placa de mohos y levaduras	168 h
PNT: M/Met/AI/15	Alimentos. Método para recuento de microorganismos anaerobios		10 - 10 ³ ufc / g ó ml	No	Recuento en placa de anaerobios	72 h
Protocolo interno	Alimentos. Método para recuento de <i>Clostridium sulfito-reductores</i>		10 - 10 ⁵ ufc/g ó ml	No	Recuento en placa de <i>Clostridium sulfito-reductores</i>	48 h
Protocolo interno	Alimentos. Método para recuento de <i>Clostridium perfringens</i>		10 - 10 ⁵ ufc / g ó ml	No	Recuento en placa de <i>Clostridium perfringens</i>	48 h
Protocolo interno	Alimentos. Método para recuento de <i>Bacillus cereus</i>		10 - 10 ⁵ ufc / g ó ml	No	Recuento en placa de <i>Bacillus cereus</i>	48 h
PNT: M/Met/AI/22	Carne y productos cárnicos. Método para detección de <i>Campylobacter</i> spp. Método VIDAS	Carne y productos cárnicos	Ausencia / presencia / 25 g ó ml	No	Investigación de <i>Campylobacter</i> spp	48 h – 120 h

ANÁLISIS MEDIANTE MÉTODOS BASADOS EN TÉCNICAS DE PARASITOLOGÍA

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
Reglamento (UE) nº 2015/1375. Anexo I, Capítulo I y Anexo III	Carne. Detección de larvas de triquina (<i>Trichinella</i> spp) por digestión y microscopía	Carne de cerdo doméstico, caballos, jabalíes u otras especies animales de cría o silvestres sensibles a la infestación por cualquier nematodo del género <i>Trichinella</i>	Ausencia / presencia / peso ensayado	Si	Larvas de triquina (<i>Trichinella</i> spp)	4 h

ANÁLISIS RELACIONADOS CON EL PLAN NACIONAL DE INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS (P.N.I.R.)

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
PNT: B/Met/Gen/01 ³ (Conforme con la Decisión 2002/657/CE)	Determinación de tireostáticos en tiroides y músculo por LC-MS-MS	Glándula tiroides (excepto aves y conejos)	CCα = 10 µg /kg	Si	Feniltiouracilo	-
	Determinación de tireostáticos en tiroides y músculo por LC-MS-MS		CCα = 10 µg /kg	Si	Metiltiouracilo	-
	Determinación de tireostáticos en tiroides y músculo por LC-MS-MS		CCα = 10 µg /kg	Si	Propiltiouracilo	-
	Determinación de tireostáticos en tiroides y músculo por LC-MS-MS		CCα = 10 µg /kg	Si	Tapazol	-
	Determinación de tireostáticos en tiroides y músculo por LC-MS-MS		CCα = 10 µg /kg	Si	Tiouracilo	-
	Determinación de tireostáticos en tiroides y músculo por LC-MS-MS	Músculo (excepto peces)	CCα = 10 µg /kg	Si	Feniltiouracilo	-

³ CCα: Límite de decisión según la Decisión de la Comisión 2002/657/CE (DOCE 221 de 17 /08/2002).

ANÁLISIS RELACIONADOS CON EL PLAN NACIONAL DE INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS (P.N.I.R.) (continuación)

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
PNT: B/Met/Gen/01 ⁴ (Conforme con la Decisión 2002/657/CE)	Determinación de tireostáticos en tiroides y músculo por LC	Músculo (excepto peces)	CCα = 10 µg /kg	Si	Metiltiouracilo	
			CCα = 10 µg /kg	Si	Propiltiouracilo	
			CCα = 10 µg /kg	Si	Tapazol	
			CCα = 10 µg /kg	Si	Tiouracilo	
PNT: B/Met/Gen/03 ⁵ (Conforme con la Decisión 2002/657/CE)	Determinación de tireostáticos en orina por LC	Orina	CCα = 10 µg /kg	Si	Feniltiouracilo	
			CCα = 10 µg /kg	Si	Metiltiouracilo	
			CCα = 10 µg /kg	Si	Propiltiouracilo	
			CCα = 10 µg /kg	Si	Tapazol	
			CCα = 10 µg /kg	Si	Tiouracilo	
PNT: B/Met/Gen/02 (Conforme con la Decisión 2002/657/CE)	Determinación de residuos de cloranfenicol (CAP) y florfenicol (FF) en músculo por LC-MS-MS	Músculo (excepto pescado)	CCα = 0,10 µg /kg	Si	Cloranfenicol	-
			≥ 70 µg /kg	Si	Florfenicol	-

⁴ CCα: Límite de decisión según la Decisión de la Comisión 2002/657/CE (DOCE 221 de 17 /08/2002).

⁵ CCα: Límite de decisión según la Decisión de la Comisión 2002/657/CE (DOCE 221 de 17 /08/2002).

ANÁLISIS RELACIONADOS CON EL PLAN NACIONAL DE INVESTIGACIÓN DE RESIDUOS (P.N.I.R.) (continuación)

PNT/M/Met/AI/23	Detección de residuos de inhibidores de crecimiento bacteriano con cuatro placas	Músculo	2 mm inh	Si	Inhibidores	24 h
		Riñón	2 mm inh	Si	Inhibidores	24 h
PNT: B/Met/A.A./02	Determinación de Cd y Pb en productos cárnicos, productos pesqueros y derivados	Músculo	≥ 0,015 mg / kg	Si	Cadmio	-
		Productos cárnicos	≥ 0,050 mg / kg	Si		-

Código PNT	Denominación procedimiento analítico	Matriz	Rango de trabajo / Límite de detección	Acreditación	Parámetros analizados	Tiempo de respuesta emergencias
PNT: B/Met/A.A./02	Determinación de Cd y Pb en productos cárnicos, productos pesqueros y derivados	Músculo	≥ 0,020 mg / kg	Si	Plomo	-
		Productos cárnicos	≥ 0,050 mg / kg	Si		-
		Pieza de pescado	≥ 0,015 mg / kg	Si	Cadmio	-
			≥ 0,050 mg / kg	Si	Plomo	-
PNT: B/Met/A.A.Pesca/01	Determinación de mercurio en productos pesqueros y derivados		≥ 0,050 mg / kg	Si	Mercurio ⁶	-

Aprobado por: Mercedes Gómez García
Responsable de Calidad

Fecha: 02/11/2017

⁶ Por espectrometría de absorción atómica con generación de hidruros.