



CATÁLOGO DE SERVICIOS ANALÍTICOS

LABORATORIO DE SALUD PÚBLICA

19/09/2022 - Rev. 32

Laboratorio de ensayo acreditado por ENAC con acreditación nº 529/LE697. Los ensayos marcados (*) no están amparados por la acreditación de ENAC.

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. Aguas envasadas	3 – 10 uds. de pH	Si	pH (técnicas electroanalíticas)	-
PNT: B/Met/G.Aguas/02	Determinación de conductividad en aguas destinadas al consumo humano		100 – 2700 $\mu\text{S} / \text{cm}$	Si	Conductividad a 20 °C (técnicas electroanalíticas)	-
PNT: B/Met/G.Aguas/03	Determinación de turbidez en aguas destinadas al consumo humano		$\geq 1\text{NTU}$	Si	Turbidez (espectroscopia molecular)	-
PNT: B/Met/G.Aguas/14	Determinación de amonio en aguas destinadas al consumo humano		$< 0,15 \text{ mg NH}_4^+ / \text{l}$	Si	Amonio mediante colorimetría (método de cribado)	-
			$\geq 0,15 \text{ mg NH}_4^+ / \text{l}$	Si	Amonio por potenciometría (electrodo de ión selectivo)	-
PNT: B/Met/G.Aguas/04 *	Determinación de oxidabilidad en aguas	Aguas de consumo Aguas envasadas	0,7 – 16 $\text{mg O}_2 / \text{l}$	No	Oxidabilidad	-
PNT: B/Met/G.Aguas/07 *	Determinación de alcalinidad en aguas	Aguas de consumo Aguas envasadas	25 – 300 $\text{mg bicarbonatos} / \text{l}$	No	Alcalinidad	-
PNT: B/Met/G.Aguas/13 *	Determinación de residuo seco en aguas	Aguas de consumo Aguas envasadas	$> 100 \text{ mg} / \text{l}$	No	Residuo seco	-
PNT: B/Met/G.Aguas/20	Determinación de aniones en aguas destinadas a consumo humano	Aguas de consumo Aguas envasadas	$\geq 4,0 \text{ mg} / \text{l}$	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 Aguas envasadas	$\geq 0,03 \text{ NO}_2^- \text{ mg / l}$	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)	-	
Protocolo interno *	Determinación de sodio y potasio en aguas	Aguas de consumo Aguas envasadas	$\geq 0,25 \text{ Na mg / l}$	No	Sodio (ICP-MS)	-	
			$\geq 0,25 \text{ K mg / l}$	No	Potasio (ICP-MS)	-	
Protocolo interno *	Determinación de calcio y magnesio en aguas		$\geq 0,25 \text{ Ca mg / l}$	No	Calcio (ICP-MS)	-	
			$\geq 0,10 \text{ Mg mg / l}$	No	Magnesio (ICP-MS)	-	
Protocolo interno *	Determinación de cobre y cinc en aguas		$\geq 0,25 \text{ Cu mg / l}$	No	Cobre (ICP-MS)	-	
			$\geq 0,05 \text{ Zn mg / l}$	No	Cinc (ICP-MS)	-	
Protocolo interno *	Determinación de cadmio y plomo en aguas		Aguas de consumo Aguas envasadas	$\geq 0,5 \text{ Cd } \mu\text{g / l}$	No	Cadmio (ICP-MS)	-

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
Protocolo interno *	Determinación de cadmio y plomo en aguas	Aguas de consumo Aguas emvasadas	$\geq 1 \text{ Pb } \mu\text{g} / \text{l}$	No	Plomo (ICP-MS)	-
Protocolo interno *	Determinación de mercurio en aguas	Aguas de consumo Aguas emvasadas	$0,5 - 5 \text{ Hg } \mu\text{g} / \text{l}$	No	Mercurio (ICP-MS)	-
Protocolo interno *	Determinación de hierro en aguas		$\geq 20 \text{ Fe } \mu\text{g} / \text{l}$	No	Hierro (ICP-MS)	-
Protocolo interno **	Determinación de aluminio, cromo, manganeso, y níquel en aguas		$\geq 5 \text{ Al } \mu\text{g} / \text{l}$	No	Aluminio (ICP-MS)	-
Protocolo interno *	Determinación de aluminio, cromo, manganeso, y níquel en aguas	Aguas de consumo Aguas emvasadas	$\geq 2 \text{ Cr } \mu\text{g} / \text{l}$	No	Cromo (ICP-MS)	-
			$\geq 5 \text{ Mn } \mu\text{g} / \text{l}$	No	Manganeso (ICP-MS)	-
			$\geq \text{Ni } 2 \mu\text{g} / \text{l}$	No	Níquel (ICP-MS)	-
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)	-
PNT: B/Met/A.A.Aguas/04 *	Determinación de cadmio y plomo en aguas	Aguas de consumo	$\geq 0,5 \text{ Cd } \mu\text{g} / \text{l}$	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)	-

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 productos cárnicos	Productos cárnicos	≥ 40 mg NO ₃ / kg	No	Nitratos	-
			≥ 25 mg NO ₂ / kg	No	Nitritos	-
PNT: B/Met/Gen/05 Rev9	Determinación de SO ₂ y sulfitos en productos de pesca y productos cárnicos por cromatografía iónica	Carne y productos cárnicos	≥ 10 mg SO ₂ / kg	Si	Sulfitos (cromatografía iónica)	-
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)	-
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)	-

¹ Por cromatografía líquida con detector de fluorescencia (LC-FLD).

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/Gen/05 Rev9	Determinación de SO ₂ y sulfitos en productos de pesca y productos cárnicos por cromatografía iónica	Productos pesqueros y derivados. Productos cárnicos y derivados.	≥ 40 mg SO ₂ / kg	Si	Sulfitos (cromatografía iónica)	-
PNT: B/Met/ICP-MS/01*	Determinación de Estaño en bebidas y alimentos enlatados, excepto productos deshidratados y en polvo	Bebidas y alimentos enlatados	> 2,5 mg/kg	No	Estaño (ICP-MS)	-
PNT: B/Met/Gen/07	Determinación de gluten en alimentos crudos y procesados (excepto alimentos hidrolizados, cervezas, siropes y/o almidones)	Alimentos para celíacos	10 y 180 mg gluten/kg	Si	Gluten	-
PNT: B/Met/Gen/01 ² (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	-

² CCα: Límite de decisión según la Decisión de la Comisión 2002/657/CE (DOCE 221 de 17 /08/2002).

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/Gen/01 ³ (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 ⁴ (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	

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

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

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/ICP-MS/01	Determinación de Cd y Pb y Hg en Alimentos	Pescado	$\geq 0,015$ mg / kg	Si	Cadmio	-
		Leche, zumos de frutas	$\geq 0,015$ mg / kg	Si		-
		Preparados para lactantes y de continuación líquidos	$\geq 0,002$ mg / kg	Si		-
		Preparados para lactantes y de continuación en polvo	$\geq 0,004$ mg / kg	Si		-
		Resto de alimentos	$\geq 0,015$ mg / kg	Si		-
		Pescado	$\geq 0,050$ mg / kg	Si	Plomo	-
		Leche, zumos de frutas	$\geq 0,0150$ mg / kg	Si		-
		Preparados para lactantes y de continuación líquidos	$\geq 0,010$ mg / kg	Si		
		Preparados para lactantes y de continuación en polvo	$\geq 0,020$ mg / kg	Si		
		Resto de alimentos	$\geq 0,020$ mg / kg	Si		
		Pescado	$\geq 0,050$ mg / kg	Si	Mercurio	
		Leche, zumos de frutas	$\geq 0,010$ mg / kg	Si		
		Preparados para lactantes y de continuación líquidos	$\geq 0,010$ mg / kg	Si		
		Preparados para lactantes y de continuación en polvo	$\geq 0,004$ mg / kg	Si		
		Resto de alimentos	$\geq 0,010$ mg / kg	Si		

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/Gen/02 (Conforme con la Decisión 2002/657/CE)	Determinación de residuos de cloranfenicol y florfenicol (excepto metabolitos medidos en florfenicolamina) en músculo por LC-MS-MS	Músculo (excepto pescado)	CCα = 0,10 µg /kg	Si	Cloranfenicol	-
			≥ 70 µg /kg	Si	Florfenicol	-
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		-

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
		Aguas envasadas	1 - 100 ufc / volumen filtrado	NO	<i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa (+) (detección y recuento)	48 h
PNT: M/Met/Ag/01 UNE EN ISO 6222:1999	Aguas destinadas al consumo humano. Recuento en placa de microorganismos aerobios a 22 °C y 36 °C	Aguas de consumo	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 UNE EN ISO 9308-2:2014	Aguas. Recuento de <i>Escherichia coli</i> β glucuronidasa positivo y bacterias coliformes (NMP)	Aguas envasadas	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 Aguas envasadas	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 UNE EN ISO 7899-2:2001	Aguas destinadas al consumo humano. Recuento de enterococos intestinales (filtración)	Aguas de consumo Aguas envasadas	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 Aguas envasadas	0 – 2 mg Cl ₂ /l	No	Cloro residual	2h
PNT: M/Met/Ag/14 *	Aguas. Recuento de <i>Escherichia coli</i> β glucuronidasa positivo y bacterias coliformes (NMP)	Aguas continentales (Piscinas)	1-200 NMP/100 ml	No	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa (+) (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 ISO 9308-2:2014	Aguas. Recuento de <i>Escherichia coli</i> β glucuronidasa positivo (NMP)	Aguas marinas	10 – 2000 NMP/100 ml	Si	<i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa (+) (recuento)	24 h
PNT: M/Met/Ag/09 *	Aguas marinas. Recuento de enterococos intestinales (filtración)	Aguas marinas	1 - 100 ufc / volumen filtrado	No	Enterococos intestinales (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/16	Aguas marinas. Recuento de enterococos intestinales (NMP)	Aguas marinas	10 - 2000 NMP / 100 ml	Si	Enterococos intestinales (detección y recuento)	24 h
PNT: M/Met/Ag/17* UNE-EN ISO 11731	Aguas. Recuento de <i>Legionella</i> (con detección de <i>Legionella pneumophila</i>)	Aguas de consumo Aguas continentales tratadas Aguas continentales no tratadas Torundas	20 – 3x10 ⁴ ufc/L	No	<i>Legionella</i> spp (recuento en placa)	7 días
PNT: M/Met/Ag/18*	Aguas. Detección de <i>Legionella</i> por PCR	Aguas de consumo Aguas continentales tratadas Aguas continentales no tratadas Torundas	Detectado en 1 L	No	<i>Legionella</i> spp y <i>Legionella pneumophila</i> (Detección)	24-48 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 UNE-EN ISO 4833-1:2014 UNE-EN ISO 4833-2:2014	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 UNE-EN ISO 6579-1:2017	Alimentos. Detección de <i>Salmonella</i> spp		Detectado/No detectado en 25-30 g ó ml	Si	<i>Salmonella</i> spp (Detección)	96 h
PNT: M/Met/AI/20	Alimentos. Detección de <i>Salmonella</i> spp. Método VIDAS		Detectado/No detectado en / 25 g ó ml	Si	<i>Salmonella</i> spp (Detección)	48 h – 96 h
PNT: M/Met/AI/27*	Alimentos. Detección de alérgenos por PCR	Alimentos	Detectado/No detectado	No	Leche, huevo, soja Frutos de cáscara, piñones, cacahuete Peces, crustáceos, moluscos (Detección)	48 h
PNT: M/Met/AI/07 UNE-EN ISO 6888-1:2000	Alimentos. Método para recuento de estafilococos coagulasa positivos (recuento en placa)	Alimentos	10 – 10 ⁵ ufc / g ó ml	Sí	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 (+) (Detección)	72 h
PNT: M/Met/AI/08 ISO 21528-2:2017	Alimentos. Recuento de enterobacterias	Alimentos	10 – 10 ³ ufc / g ó ml	Si	Recuento en placa de enterobacteriáceas	24-72 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
Protocolo interno *	Alimentos. Método para detección de enterobacteriáceas	Alimentos	Ausencia / presencia / g ó ml	No	Enterobacteriáceas (Detección)	48 h
PNT: M/Met/AI/09 *	Alimentos. Método para detección de coliformes totales	Alimentos	Ausencia / Presencia / g ó ml	No	Coliformes totales (Detección)	48 h
			Ausencia / presencia / g ó ml	No	<i>Escherichia coli</i> (Detección)	72 h
PNT: M/Met/AI/12 ISO 16649-2:2001	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 ISO 16649-3:2015	Moluscos bivalvos vivos. Recuento de <i>Escherichia coli</i> β -glucuronidasa positiva (técnica del número más probable).		18 – 18.100 NMP / 100g	Si	Recuento de <i>Escherichia coli</i> (NMP)	96 h
PNT: M/Met/AI/10 ISO 4832:2006	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 UNE-EN ISO 11290-1:2018	Alimentos. Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>		Detectado/No detectado en/ 25 g ó ml	Si	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	72 h
PNT: M/Met/AI/21	Alimentos. Detección de <i>Listeria monocytogenes</i> . Método VIDAS		Detectado/No detectado en 25 g ó ml	Si	Detección de <i>Listeria monocytogenes</i>	48 h – 96 h
PNT: M/Met/AI/18 UNE-EN ISO 11290-2:2018	Alimentos. Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i>		10 – 1.5x10 ⁴ ufc / g ó ml	Si	Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	96 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
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</i> sulfito-reductores		10 - 10 ⁵ ufc/g ó ml	No	Recuento en placa de <i>Clostridium</i> sulfito-reductores	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 /presen-cia / 25 g ó ml	No	Detección 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
PNT: M/Met/AI/19 UNE-EN ISO 18743:2016	Carne. Detección de larvas de triquina (<i>Trichinella</i> spp) por digestión y microscopía	Carne de cerdo doméstico, solípedos, 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
PNT: M/Met/AI/26	Peces y cefalópodos. Detección de Anisakis (nematodos de la familia Anisakaridae) por digestión péptica y microscopía	Peces y moluscos cefalópodos	Ausencia /presencia / peso ensayado	No	Anisakis (nematodos familia Anisakariadae)	2 h

Fdo.: Mercedes Gómez García
19/09/2022