



DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL LABORATORIO

S.A.T. N° 2439 ALIA.
Dip. De la Hoya. Camino del Duende, 14
30816 Lorca (Murcia)
CIF/NIF: F-30030753

TITULAR O REPRESENTANTE LEGAL

Pedro Perán Navarro

RESPONSABLE TÉCNICO

Juan Carlos Segura Ruiz
Licenciado en Ciencias Químicas

SECCIÓN DE INSCRIPCIÓN

Sección A Laboratorios autorizados

N° AUTORIZACIÓN

A/029

ALCANCE

“ANEXO TECNICO ADJUNTO”, sin este anexo la autorización no tiene validez



ANEXO TECNICO DE ACTIVIDADES ANALITICAS AUTORIZADAS

Nº AUTORIZACIÓN: A/029

FECHA: 23 de marzo de 2009

NOMBRE DEL LABORATORIO: S.A.T. Nº 2439 ALIA

DOMICILIO: Dip. De la Hoya. Camino del Duende 14
30817 Lorca (Murcia)

Este Anexo forma parte de la autorización concedida al laboratorio **S.A.T. Nº 2439 ALIA** conforme al Decreto 411/2008, de 31 de octubre, para la realización de análisis con el siguiente **ALCANCE:**

1) ANALISIS FISICO-QUIMICOS

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
ALIMENTOS	<i>Grado de acidez</i>	LAI-01
	<i>Indice de peróxidos</i>	LAI-03
	<i>Proteína bruta</i>	LAI-04
	<i>Humedad</i>	LAI-06
	<i>Cenizas</i>	LAI-07
	<i>Grasa bruta</i>	LAI-08
	<i>Grasa bruta com hidrólisis</i>	LAI-09
	<i>Almidón</i>	LAI-10
	<i>Fibra bruta</i>	LAI-11
	<i>Fósforo</i>	LAI-12
	<i>Calcio</i>	LAI-13
	<i>Cloruros</i>	LAI-14
	<i>Impurezas</i>	LAI-23
	<i>Gluten cualitativo</i>	LAI-370
	<i>Análisis NIR</i>	LAI-500
AGUAS	<i>pH</i>	LAI-201
	<i>Conductividad</i>	LAI-202



PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
AGUAS	<i>Cloruros</i>	LAI-203
	<i>Sulfatos</i>	LAI-204
	<i>Carbonatos</i>	LAI-205
	<i>Bicarbonatos</i>	LAI-205
	<i>Nitratos</i>	LAI-207
	<i>Nitritos</i>	LAI-208
	<i>Amonio</i>	LAI-213
	<i>Sodio</i>	LAI-232
	<i>Potasio</i>	LAI-212
	<i>Calcio</i>	LAI-210
	<i>Magnesio</i>	LAI-211
	<i>Hierro</i>	LAI-214
	<i>Cobre</i>	LAI-215
	<i>Manganeso</i>	LAI-216
	<i>Zinc</i>	LAI-217
<i>Turbidez</i>	LAI-222	
LECHE	<i>Grasa (Gerber)</i>	LAI - 62

2) ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
ALIMENTOS	<i>Recuento de microorganismos aerobios a 30 °C (rto. en placa)</i>	LAI-101
	<i>Recuento de mohos y levaduras (rto. en placa)</i>	LAI-102
	<i>Recuento sin revivificación de enterobacterias (rto. en placa)</i>	LAI-103
	<i>Recuento de coliformes totales (rto. en placa)</i>	LAI-104
	<i>Detección y recuento de microorganismos por impedancia.</i>	LAI-150
	<i>Recuento de Escherichia coli β-glucuronidasa + (rto. en placa)</i>	LAI-105



PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
ALIMENTOS	<i>Recuento de estafilococos coagulasa + (rto. en placa)</i>	LAI-106
	<i>Recuento Clostridium perfringens (rto. en placa)</i>	LAI-108
	<i>Investigación de Salmonella.</i>	LAI-109
	<i>Recuento de coliformes termotolerantes (rto. en placa).</i>	LAI-110
	<i>Recuento de anaerobios sulfito-reductores (rto. en placa).</i>	LAI-111
	<i>Investigación y recuento de listeria monocytogenes.</i>	LAI-118
SUPERFICIES	<i>Recuento de microorganismos totales (placa rhodac)</i>	LAI-119
	<i>Recuento de enterobacterias (placa rhodac)</i>	LAI-120
AGUAS	<i>Detección y recuento de coliformes totales y E. coli (filtración).</i>	LAI-112
	<i>Detección y recuento de Enterococcus faecalis (filtración).</i>	LAI-113
	<i>Detección y recuento de microorganismos totales (rto. en placa).</i>	LAI-114
	<i>Detección y recuento de Clostridium perfringens (rto. en placa).</i>	LAI-115