



DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL LABORATORIO LABORATORIO DE NUEVAS TECNOLOGIAS S.L. (LANUTEC) P.I. La Red, C/ 15, nº 28 41500 Alcalá de Guadaira (Sevilla) CIF/NIF: B-41728692
TITULAR O REPRESENTANTE LEGAL Consuelo Alcaraz Aguilar
RESPONSABLE TÉCNICO Consuelo Alcaraz Aguilar
SECCIÓN DE INSCRIPCIÓN Sección A Laboratorios autorizados
Nº AUTORIZACIÓN A/032
ALCANCE “ANEXO TECNICO ADJUNTO”, sin este anexo la autorización no tiene validez



ANEXO TECNICO DE ACTIVIDADES AUTORIZADAS

1) ANALISIS FISICO-QUIMICOS

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
AGUAS	<i>Sólidos sedimentables</i>	RE-52/01
	<i>Sólidos totales en suspensión</i>	RE-52/02
	<i>Sólidos totales disueltos secados a 180°C</i>	RE-52/03
	<i>Sólidos totales secados a 105°C</i>	RE-52/04
	<i>Aceites y grasas</i>	RE-52/05
	<i>DQO</i>	RE-52/06, RE-52/66
	<i>DBO5</i>	RE-52/07, RE-52/08 , RE-52/65
	<i>Oxígeno disuelto</i>	RE-52/09
	<i>pH</i>	RE-52/10
	<i>Conductividad</i>	RE-52/11
	<i>Color</i>	RE-52/12
	<i>Olor y sabor</i>	RE-52/13
	<i>Turbidez</i>	RE-52/14
	<i>Cloro libre, cloro total y combinado</i>	RE-52/15
	<i>Nitritos</i>	RE-52/16, RE-52/49
	<i>Amonio</i>	RE-52/19
	<i>Nitrogeno amoniacal</i>	RE-52/20
	<i>Nitratos</i>	RE-52/21 RE-52/22
	<i>Oxidabilidad</i>	RE-52/23
	<i>Calcio</i>	RE-52/24
	<i>Magnesio</i>	RE-52/25
	<i>Dureza total</i>	RE-52/26, RE-52/58
	<i>Cloruros</i>	RE-52/28
	<i>Sulfatos</i>	RE-52/30
	<i>Carbonatos y bicarbonatos</i>	RE-52/31
	<i>Anhidrido carbónico libre</i>	RE-52/32
	<i>Hierro</i>	RE-52/33, RE-52/48
<i>Sílice</i>	RE-52/34, RE-52/61	
<i>Fluoruo</i>	RE-52/36	



PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
AGUAS	<i>Surfactantes</i>	RE-52/37
	<i>Boro</i>	RE-52/38
	<i>Bario</i>	RE-52/39
	<i>Zinc</i>	RE-52/40
	<i>Cobre</i>	RE-52/42
	<i>Niquel</i>	RE-52/43
	<i>Cobalto</i>	RE-52/43
	<i>Manganeso</i>	RE-52/44
	<i>Aluminio</i>	RE-52/45
	<i>Cromo hexavalente, trivalente y total</i>	RE-52/46
	<i>Molibdeno</i>	RE-52/67
	<i>Fósforo</i>	RE-52/50
	<i>Nitrógeno Kjeldahl</i>	RE-52/51
	<i>Fenoles</i>	RE-52/54
	<i>Sulfitos</i>	RE-52/55
	<i>Cloruros</i>	RE-52/56
	<i>Sulfuros</i>	RE-52/57, RE-52/68
	<i>Fósforo reactivo y total</i>	RE-52/59, RE-52/62
	<i>Cianuros</i>	RE-52/60
	<i>Nitrógeno total</i>	RE-52/63, RE-52/82
	<i>COT</i>	RE-52/64, RE-52/83
	<i>Sulfatos</i>	RE-52/69
	<i>Alcalinidad</i>	RE-52/70
	<i>Arsénico</i>	RE-52/71
	<i>Acido isocianúrico</i>	RE-52/72
	<i>Bromo</i>	RE-52/73
	<i>TDS (sólido total disuelto)</i>	RE-52/74
	<i>Indice de langelier</i>	RE-52/75
	<i>Sólidos fijos y volátiles incinerados a 550°C</i>	RE-52/76
	<i>Estaño</i>	RE-52/77
	<i>Plomo</i>	RE-52/78
<i>Cadmio</i>	RE-52/79	
<i>Cobre</i>	RE-52/80	
<i>Aluminio</i>	RE-52/81	



PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
AGUAS	<i>Nitrógeno total</i>	
	<i>Índice volumétrico</i>	RE-52/84
	<i>Selenio</i>	RE-52/85
	<i>Aluminio</i>	RE-52/86
ALIMENTOS	<i>°Brix</i>	RE-53/02
	<i>pH</i>	RE-53/03
	<i>Humedad</i>	RE-53/04
	<i>Acidez de pan y panes especiales</i>	RE-53/07
	<i>Nitrógeno total (proteínas)</i>	RE-53/08
	<i>Proteínas en cereales y harinas</i>	RE-53/09
	<i>Grasas</i>	RE-53/10, RE-53/11
	<i>Fibra bruta</i>	RE-53/12
	<i>Cenizas</i>	RE-53/13
	<i>Acidez de aceites y grasas</i>	RE-53/16
	<i>Peróxidos en aceites y grasas</i>	RE-53/17
	<i>Hidratos de carbono</i>	RE-53/18
	<i>Valor energético</i>	RE-53/19
	<i>Punto de fusión en grasas y aceites</i>	RE-53/20
	<i>Acidez en sustancias líquidas</i>	RE-53/22
	<i>Acidez en sustancias sólidas</i>	RE-53/21
	<i>Grados BAUME</i>	RE-53/23
	<i>Cloruros</i>	RE-53/28
	<i>Metales pesados</i>	RE-53/30
	<i>Viscosidad</i>	RE-53/31
	<i>Proteína bruta en piensos o alimentos para animales</i>	RE-53/32
	<i>% agua en sustancias líquidas</i>	RE-53/33
	<i>Sulfuroso en sustancias líquidas</i>	RE-53/34
	<i>Constituyentes nitrogenados volátiles</i>	RE-53/35
	<i>NBVT</i>	RE-53/38
	<i>Azúcares totales, reductores y lactosa</i>	RE-53/39
<i>Grado alcohólico</i>	RE-53/40	
<i>Cloruro sódico en sal</i>	RE-53/41	



2) ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
ALIMENTOS	<i>Recuento total de microorganismos aerobios</i>	RE-51-01
	<i>Investigación y recuento de enterobacterias</i>	RE-51-02
	<i>Identificación y recuento de Staphylococcus aureus</i>	RE-51-03
	<i>Recuento total de mohos y levaduras</i>	RE-51-04
	<i>Identificación y recuento de clostridium sulfito reductores</i>	RE-51-05
	<i>Identificación y recuento de escgerichia coli</i>	RE-51-06
	<i>Recuento total de microorganismos lipolíticos</i>	RE-51-07
	<i>Investigación de Salmonella shigella</i>	RE-51-08
	<i>Identificación y recuento de estreptococos grupo D</i>	RE-51-09
	<i>Identificación y recuento de coliformes</i>	RE-51-10
	<i>Identificación de Vibrio cholerae</i>	RE-51-11
	<i>Identificación y recuento de Lactobacillus</i>	RE-51-12
	<i>Identificación de Listeria monocytogenes</i>	RE-51-13
	<i>Identificación de Pseudomonas aeruginosa</i>	RE-51-14
AGUAS	<i>Larvas y algas</i>	RE-51-15
	<i>Recuento de coliformes totales y fecales NMP</i>	RE-51-16
	<i>Detección y recuento de Clostridium perfringens por filtración</i>	RE-51-17
	<i>Recuento en placa de bacterias aerobias a 22°C y a 37°C</i>	RE-51-18
	<i>Recuento de esptreptococos fecales en aguas NMP</i>	RE-51-19
	<i>Detección y recuento de Pseudomonas aeruginosa por filtración</i>	RE-51-20
	<i>Nematodos</i>	RE-51-21
	<i>Determinación y enumeración de Legionella</i>	RE-51-23



PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
AGUAS	<i>Detección y recuento de enterococos intestinales por filtración</i>	RE-51-24
	<i>Detección y recuento de Escherichia coli y de bacterias coliformes por filtración</i>	RE-51-25
MANIPULADORES	<i>Identificación de Salmonella</i>	RE-51-22