



<b>DATOS DE IDENTIFICACIÓN DEL LABORATORIO</b> CONTROL DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS DEL ALMANZORA S.L. C/ Torre Nueva 65 04600 Huerca-Overa (Almería) CIF/NIF: B-04248324
<b>TITULAR O REPRESENTANTE LEGAL</b> Santiago Ramón Maldonado Vilela
<b>RESPONSABLE TÉCNICO</b> Santiago Ramón Maldonado Vilela Licenciado en Veterinaria
<b>SECCIÓN DE INSCRIPCIÓN</b> Sección A Laboratorios autorizados
<b>Nº AUTORIZACIÓN</b> A/060
<b>ALCANCE</b> “ANEXO TECNICO ADJUNTO”, sin este anexo la autorización no tiene validez



## **ANEXO TECNICO DE ACTIVIDADES ANALITICAS AUTORIZADAS**

**Nº AUTORIZACIÓN:** A/060

**FECHA:** 8 de abril de 2013

**NOMBRE DEL LABORATORIO:** CONTROL DE CALIDAD DE ALIMENTOS DEL ALMANZORA S.L.

**DOMICILIO:** Ctra de la Estación 127  
94600 Huerca Overa (Almería)

Este Anexo forma parte de la autorización concedida al laboratorio conforme al Decreto 411/2008, de 31 de octubre, para la realización de análisis con el siguiente **ALCANCE:**

### **1) ANALISIS FISICO-QUIMICOS**

<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b>	<b>ENSAYO</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b>
<b>AGUAS</b>	<i>Acido isocianúrico</i>	Test Lovibond
	<i>Alcalinidad total</i>	Orden 01/07/1987
	<i>Algas</i>	Microscopía
	<i>Aluminio</i>	Fotometría colorimétrica
	<i>Amonio</i>	BOE 09/07/1987
	<i>Bicarbonatos</i>	Orden 01/07/1987
	<i>Calcio</i>	UNE77013:1989
	<i>Carbonatos</i>	Orden 01/07/1987
	<i>Cloro libre, total y combinado</i>	Fotometría colorimétrica
	<i>Cloruros</i>	Orden 01/07/1987
	<i>Color</i>	Test aquaquant 14421
	<i>Conductividad</i>	SM 2510
	<i>DBO</i>	Digestión
	<i>DQO</i>	SM 5220
	<i>Dureza total</i>	UNE 77040:2002
	<i>Fluoruros</i>	SM 4500-F C
	<i>Hierro</i>	Fotometría colorimétrica
	<i>Indice de Langelier</i>	Cálculo
	<i>Indice de Scott</i>	Cálculo
	<i>Magnesio</i>	UNE 77040:2002
<i>Nitratos</i>	Orden 31/07/1979	
<i>Nitritos</i>	Orden 31/07/1979	
<i>Nitrógeno total</i>	Método Kjeldahl	



<b>PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR</b>	<b>ENSAYO</b>	<b>NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO</b>
	<i>Olor</i>	Det.organoléptica
<b>AGUAS</b>	<i>Oxidabilidad</i>	BOE 09/07/87
	<i>Oxígeno disuelto</i>	Oximetría
	<i>pH</i>	SM-4500-H+
	<i>Potasio</i>	SM-3500KD
	<i>Relación C/N</i>	Cálculo
	<i>Relación Ca/Mg</i>	Cálculo
	<i>Residuo seco</i>	SM2540C
	<i>SAR</i>	Cálculo
	<i>Sabor</i>	Det.organoléptica
	<i>Sodio</i>	SM-3500NaD
	<i>Sólidos disueltos totales</i>	Cálculo
	<i>Sólidos en suspensión</i>	SM2540D
	<i>Sulfatos</i>	UNE 77049:2002
	<i>Temperatura</i>	Termometría
	<i>Transparencia</i>	Det.organoléptica
<i>Turbidez</i>	SM2130B	
<b>ALIMENTOS</b>	<i>Acidez</i>	Orden 31/01/1977
	<i>Acido bórico</i>	Cesar Agenjo 1980
	<i>Carbohidratos</i>	Cálculo
	<i>Cenizas</i>	Orden 31/07/1979
	<i>Cloruros</i>	Carpentier Vohlard
	<i>Cristales de tirosina</i>	Cesar Agenjo 1980
	<i>Densidad</i>	Densimetría
	<i>Extracto seco</i>	AMV Ediciones 1994
	<i>Grado de acidez</i>	Orden 31/01/1977
	<i>Grasa lactea</i>	Gerber
	<i>Grasa seca</i>	Refractometría NIR
	<i>Grasa total</i>	Extracción soxhlet
	<i>Humedad</i>	AMV Ediciones 1994
	<i>Indice de peróxidos</i>	Reglamento CEE 2568/91
	<i>Indice de refracción</i>	Refractometría
	<i>Indice de iodo</i>	Método de Hanus
	<i>Nitratos</i>	Orden 31/10/1979
	<i>pH</i>	SM-4500-H+
	<i>Presión de vacío</i>	SM-3500KD
	<i>Proteínas</i>	Método Kjeldahl
<i>Salinidad</i>	Método Carpentier Vohlard	
<i>Temperatura</i>	Termometría	
<i>Transmisión UV</i>	Espectrofotometría UV	
<i>Valor energético</i>	Cálculo	



## 2) ANALISIS MICROBIOLÓGICO

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO DE ENSAYO
AGUAS	<i>Bacterias aerobias mesófilas</i>	UNE EN ISO 6222
	<i>Clostridium sulfito reductores</i>	Orden 27/07/1983
	<i>Clostridium perfringens</i>	RD 140/2003
	<i>Coliformes fecales</i>	UNE EN ISO 9308
	<i>Coliformes totales</i>	UNE EN ISO 9308
	<i>Enterococcus spp</i>	UNE EN ISO 7899-2:2001
	<i>Escherichia coli</i>	UNE EN ISO 9308
	<i>Legionella pneumophila</i>	ISO 11731
	<i>Legionella spp</i>	ISO 11371
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ISO 16266:2006
	<i>Salmonella spp</i>	Minividas
<i>Staphylococcus aureus</i>	Filtración membrana	
AIRE	<i>Bacterias aerobias mesófilas</i>	Recuento placa (PCA)
ALIMENTOS	<i>Bacillus cereus</i>	UNE EN ISO 7932
	<i>Bacterias aerobias mesófilas</i>	UNE EN ISO 4833
	<i>Bacterias anaerobias mesófilas</i>	Pascual Anderson 1982
	<i>Campylobacter jejuni</i>	Minividas
	<i>Clostridium sulfito reductores</i>	ISO 15213:2003
	<i>Clostridium perfringens</i>	UNE EN ISO 7937 UNE EN 13401
	<i>Coliformes totales</i>	Recuento placa (coli ID)
	<i>Enterobacteriaceae totales</i>	Recuento placa (VRBG)
	<i>Escherichia coli</i>	Recuento placa (coli ID)
	<i>Listeria monocytogenes</i>	UNE-En-ISO 11290-2:2000
	<i>Listeria spp</i>	Recuento placa
	<i>Mohos y levaduras</i>	ISO 7954:1987
SUPERFICIES	<i>Bacterias aerobias mesófilas</i>	UNE EN ISO 6222
	<i>Coliformes totales</i>	Recuento placa (coli ID)
	<i>Escherichia coli</i>	Recuento placa (coli ID)
	<i>Mohos y levaduras</i>	ISO 7954:1987