

ANÁLISIS

CÓDIGOS DE PARÁMETROS

AGUAS (AG):

1. ÁCIDO ISOCIANÚRICO EN AGUA DE PISCINA	25. COLOR	49. PLAGUICIDAS TOTAL	73. FOSFATOS POR IC
2. ALUMINIO	26. COMPUESTOS ORGÁNICOS VOLÁTILES	50. PLATA	74. ZINC
3. AMONIO POR MÉTODO DE NESSLER	27. CONDUCTIVIDAD	51. PLOMO	75. SUSTANCIAS EXTRAIBLES EN ETER
4. AMONIO POR TITULOMETRÍA	28. CROMO	52. POTASIO	76. SÓLIDOS SEDIMENTABLES
5. ANTIMONIO	29. DETERGENTES ANIÓNICOS	53. POTENCIAL REDOX	77. NITRÓGENO AMONICAL
6. ARSÉNICO	30. DETERGENTES CATIÓNICOS	54. RESIDUO SECO	78. NITRÓGENO KJELDAHL
7. BENCENO	31. SÍLICE	55. S.A.R	79. ACEITES Y GRASAS
8. BICARBONATOS	32. DUREZA	56. S.A.R AJUSTADO	80. DETERMINACIÓN DE TOXICIDAD
9. BORO	33. FLÚOR	57. SABOR	81. TALIO
10. BROMO TOTAL	34. FÓSFORO	58. SALES DISUELTAS	82. BERILIO
11. CADMIO	35. HIDRATOS DE CARBONO	59. SATURACIÓN DE SODIO %	83. MICROPLÁSTICOS
12. CALCIO	36. HIDROCARBUROS AROMÁTICOS POLICÍCLICOS	60. SELENIO	
13. CARBONATOS	37. HIERRO	61. SODIO	
14. CARBONO ORGÁNICO TOTAL	38. ÍNDICE DE LANGELIER	62. SÓLIDOS TOTALES EN SUSPENSIÓN	
15. CIANURO	39. ÍNDICE DE SCOTT	63. SULFATOS	
16. CLORAMINAS	40. MAGNESIO	64. TRIHALOMETANOS	
17. CLORO ACTIVO (LEJÍA)	41. MANGANESO	65. TURBIDEZ	
18. CLORO COMBINADO	42. MERCURIO	66. ENDOTOXINAS	
19. CLORO COMBINADO RESIDUAL	43. NIQUEL	67. ALCALINIDAD TOTAL	
20. CLORO RESIDUAL LIBRE	44. NITRATOS POR ESPECTROFOTOMETRÍA	68. COMPUESTOS ORGÁNICOS VOLÁTILES	
21. CLORO TOTAL	45. NITRITOS POR ZAMBELLI	69. PLAGUICIDA INDIVIDUAL	
22. CLORUROS POR VOLUMETRÍA	46. OLOR	70. NITRATOS POR IC	
23. CLORUROS POR IC	47. OXIDABILIDAD AL PERMANGANATO	71. NITRITOS POR IC	
24. COBRE	48. PH	72. BARIO	

ALIMENTOS (AL):

1. ABSORVANCIA AL UV(K270-K232-DELTA K) EN ACEITES	17. ALMIDÓN EN ESPECIAS (MÉTODO CUANTITATIVO ESPECTROFOTOMÉTRICO)	33. CENIZAS INSOLUBLES EN AZAFRÁN	49. COMP. SULFURADOS (MÉTODO CUALITATIVO) EN ALCOHOL
2. ACEITES ESENCIALES EN ESPECIES	18. ALUMINIO	34. CENIZAS INSOLUBLES EN ESPECIAS	50. CONTENIDO EN TARTRAZINA EN COLORANTE AIMENTARIO
3. ACIDEZ TOTAL EN BEBIDAS ESPIRITUOSAS	19. AMARILLO ANARANJADO S (E-110) PRINCIPIO ACTIVO EN ADITIVOS	35. CENIZAS SULFÚRICAS	51. CROMO
4. ACIDEZ VOLATIL BEBIDAS ESPIRITUOSAS	20. ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO	36. CENIZAS TOTALES EN ALIMENTOS	52. ESTAÑO
5. ÁCIDO ASCÓRBICO	21. ANHÍDRIDO SULFUROSO (SULFITOS)	37. CENIZAS TOTALES EN AZAFRÁN	53. ESTERES EN BEBIDAS ENPIRITUOSAS
6. ÁCIDO BENZOICO Y BENZOATOS	22. ANHÍDRIDO SULFUROSO TOTAL (MONIER WILLIAMS) EN VINO	38. CENIZAS TOTALES EN ESPECIAS	54. EXTRACTO ALCOHÓLICO EN ESPECIAS
7. ÁCIDO CÍTRICO	23. ANTIBIÓTICOS EN MIEL (SCREENING)	39. CICLAMATO	55. EXTRACTO ETÉREO EN AZAFRÁN
8. ÁCIDO SÓRBICO Y SORBATOS	24. ARSÉNICO	40. CLORURO SÓDICO EN ALIMENTOS	56. EXTRACTO ETÉREO EN ESPECIAS
9. ACRILAMIDA	25. ASPARTAMO	41. COBRE	57. EXTRACTO SECO EN ALIMENTOS
10. ACTIVIDAD DIASTÁSICA EN MIEL	26. AZÚCARES TOTALES	42. COLOR EXTRACTABLE DEL PIMENTÓN (UNE 34801)	58. EXTRACTO SOLUBLE AGUA CALIENTE HIERBAS PARA INFUSIÓN
11. AFLATOXINAS TOTALES (HPLC)	27. AZUL BRILLANTE (E-133) PRINCIPIO ACTIVO EN ALIMENTOS	43. COLORANTES ARTIFICIALES ÁCIDOS HIDROSOLUBLES	59. EXTRACTO SOLUBLE EN AGUA FRÍA EN AZAFRÁN
12. AFLATOXINAS BI	28. AZUL PATENTE CUANTIFICACIÓN	44. COLORANTES ARTIFICIALES ÁCIDOS HIDROSOLUBLES AZAFRÁN	60. EXTRACTO SOLUBLE EN AGUA FRÍA EN ESPECIAS
13. ALDEHIDOS EN BEBIDAS ESPIRITUOSAS	29.. BASES NITROGENADAS EN BEBIDAS ESPIRITUOSAS	45. COLORANTES NO POLARES AZAFRÁN	61. FIBRA ALIMENTARIA AOAC 985.29
14. ALÉRGENO DE APIO	30. CADMIO EN ALIMENTOS	46. COMP. ÁCIDOS GRASOS (CISTRANS)	62. FIBRA ALIMENTARIA AOAC 2009.01
15. ALÉRGENO DE CACAHUETE	31. CALCIO EN ALIMENTOS	47. COMP. ÁCIDOS GRASOS EN ACEITES Y GRASAS)	63. FIBRA BRUTA EN ESPECIAS
16. ALÉRGENO DE PESCADO	32. CAPSAICINA EN PIMENTÓN	48. COMP. POLARES EN ACEITES CALENTADOS	64. FURFURAL EN BEBIDAS ESPIRITUOSAS
65. GRADO ALCOHÓLICO	92. OVOLBÚMINA	119. MULTIRRESIDUAL GC MS/MS-LC MS/MS	146. RELACIÓN COLAGENO/PROTEINA
66. PUNGENCIA EN PIMENTÓN (UNIDADES SCOVILLE)	93. PERFIL DE AZÚCARES	120. MULTIRRESIDUAL GC MS/MS	147. ADN DE SOJA
67. GRANULOMETRÍA	94. PH	121. COLESTEROL	148. ADN DE CRUSTÁCEO
68. GRASA TOTAL EN ALIMENTOS	95. PH EN SUSPENSIÓN AL 10%	122. CAFÉINA	149. ADN GLUTEN (TRIGO/CEBADA/CENTENO/AVENA)
69. GRASAS SATURADAS	96. PICROCROCINA EN AZAFRÁN (UNE34802)	123. SAFRANAL (UNE 34803)	150. ADN DE CACAHUETE
70. HIDRATOS DE CARBONO	97. PIPERINA EN PIMIENTAS	124. ALCOHOLES SUPERIORES	151. ALÉRGENO DE ALMENDRA
71. HIDROCARBUROS AROMÁTICOS POLICÍCLICOS	98. PLATA	125. ACTIVIDAD DE AGUA	152. ALÉRGENO DE NUEZ
72. HIDROXIMETILFURFURAL EN MIEL	99. PLOMO	126. BENZO(A)PIRENO	153. ORGANISMO MODIFICADO GENETICAMENTE
73. HIERRO	100. PODER COLORANTE AZAFRÁN (MÉTODO ISO)	127. ESTEROLES	154. MICROPLÁSTICOS
74. HISTAMINA	101. PODER COLORANTE AZAFRÁN (NORMA ESPAÑOLA)	128. CUMARINA	155. ENSAYO MIGRACIÓN GLOBAL
75. HUMEDAD EN ALIMENTOS	102. PORCENTAJE FRUTO SECO EN TURRONES	129. TOCOFEROL	
76. HUMEDAD Y MAT. VOLÁTILES AZAFRÁN	103. POTASIO	130. VITAMINA B12	
77. HUMEDAD Y MAT. VOLÁTILES EN ESPECIAS	104. PROPYLENGLICOL	131. POLIALCOHOLES	
78. IMPUREZAS EN ACEITES	105. PROTEINAS	132. DEOXINIVALENOL	
79. ÍNDICE DE ACIDEZ	106. PUNZO 4R(E-124) PRINC. ACTIVO EN ADITIVOS	133. ZEARELENONA	
80. ÍNDICE DE ACIDEZ EN ACEITES Y GRASAS	107. RESTOS FLORALES EN AZAFRÁN	134. VITAMINA A (RETINOL)	
81. ÍNDICE DE PERÓXIDOS EN ACEITES Y GRASAS	108. SACARINA	135. HEXANAL	
82. ÍNDICE DE YODO EN ACEITES Y GRASAS	109. SAL	136. VITAMINA B9 (ÁCIDO FÓLICO)	
83. LACTOSA	110. SODIO	137. VITAMINA B3 (NIACINA)	
84. MAGNESIO	111. SÓLIDOS SOLUBLES	138. VITAMINA B2 (RIBOFLAVINA)	
85. MANGANESO	112. SULFURO DE ALILLO EN AJO	139. VITAMINA D (COLECALCIFEROL)	
86. MATERIAS EXTRAÑAS EN AZAFRÁN	113. TAMAÑO EN GRANO (PARTÍCULAS >0.425MM)	140. ÁCIDO CLOROGÉNICO	
87. MERCURIO	114. TANINOS	141. FTALATOS	
88. METANOL	115. TARTÁRICO	142. CERAS	
89. NEGRO BRILLANTE	116. TEOBROMINA	143. DERIVADOS CÚPRICOS DE CLOROFILA	
90. NIQUEL	117. VALOR CALÓRICO	144. DIOXINAS + PCB'S SIMILARES A DIOXINAS	
91. OCRATOXINA A (HPLC)	118. ZINC	145. HIDROXIPROLINA	

ANÁLISIS

CÓDIGOS DE PARÁMETROS

ANÁLISIS DE SAL (AS):

1. ALUMINIO	16. ESTRONCIO	30. PLOMO
2. ANTIMONIO	17. FERROCIANURO POTÁSICO (ANTIPELMAZANTE)	31. POTASIO
3. ARSÉNICO	18. GRANULOMETRÍA	32. RESIDUO INSOLUBLE
4. BARIO	19. HIERRO	33. RESIDUO INSOLUBLE EN HCl
5. BROMURO	20. HUMEDAD	34. RIQUEZA EN CLORURO SÓDICO
6. CADMIO	21. MAGNESIO	35. SELENIO
7. CALCIO	22. MAGNESIO (MgO)	36. SÍLICE
8. CLORURO CÁLCICO	23. MANGANESO	37. SODIO
9. CLORURO MAGNÉSICO	24. MERCURIO	38. SULFATO CÁLCICO
10. CLORURO SÓDICO	25. NIQUEL	39. SULFATO MAGNÉSICO
11. CLORUROS	26. NITRATOS	40. SULFATO SÓDICO
12. COBRE	27. NITRÓGENO (NITRATOS-NITRITOS-AMONIO)	41. SULFATOS
13. CROMO	28. PH	42. TURBIDEZ (DISOLUCIÓN AL 10%)
14. DENSIDAD (°BÉ)	29. PH (DISOLUCIÓN 1%)	43. YODO
15. DUREZA		44. MICROPLÁSTICOS

MICROBIOLOGÍA AGUAS (M AG):

1. RECuento DE LEGIONELLA	9. RECuento DE COLIFORMES FECALES
2. RECuento DE ESCHERICHIA COLI	10. DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP.
3. RECuento DE BACTERIAS COLIFORMES	11. RECuento DE MOHOS Y LEVADURAS
4. RECuento DE ENTEROCOCOS	12. RECuento BACTERIAS AEROBIAS A 37°C
5. RECuento DE CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	13. RECuento ESTREPTOCOCOS
6. RECuento DE COLONIAS A 22 +/-C°	
7. RECuento DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS	
8. RECuento PSEUDOMONAS AERUGINOSA	

MICROBIOLOGÍA ALIMENTOS (M AL):

1. DETECCIÓN DE ESCHERICHIA COLI	9. RECuento CLOSTRIDIUM SULFITO REDUCTORES	17. RECuento DE PSEUDOMONAS AERUGINOSA
2. DETECCIÓN LISTERIA MONOCYTOGENES	10. RECuento ENTEROB. LACTOSA+(COLIF.FEC.)44,5°C	18. RECuento DE MOHOS Y LEVADURAS
3. DETECCIÓN DE SALMONELLA SPP.	11. RECuento DE ENTEROBACTERIAS TOTALES	19. RECuento DE STAPHYLOCOCCUS COAGULASA +
4. DETECCIÓN STAPHYLOCOCCUS AUREUS	12. RECuento ENTEROCOCOS	20. DETECCIÓN DE STAPHYLOCOCCUS COAGULASA+
5. DETECCIÓN DE VIBRIO CHOLERAE	13. RECuento DE E. COLI	21. RECuento DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS
6. RECuento DE BACILUS CEREUS	14. RECuento DE LISTERIA MONOCYTOGENES	
7. RECuento BACTERIA AEROBIAS MESÓFILAS	15. RECuento DE ENTEROBACTERIAS LACTOSA + A 37°C	
8. RECuento CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	16. RECuento DE ESPORAS DE AEROBIOS	

ANÁLISIS SUPERFICIES (SUP):

1. RECuento DE ENTEROBACTERIAS
2. RECuento DE AEROBIOS
3. DETECCIÓN DE LISTERIA MONOCYTOGENES
4. DETECCIÓN DE SALMONELLA

ANÁLISIS MANIPULADORES (MAN):

1. DETECCIÓN DE ENTEROBACTERIAS
2. DETECCIÓN DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS
3. DETECCIÓN DE SALMONELLA