# CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS



## CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS: MICROBIOLOGIA

### MICROBIOLOGÍA ALIMENTOS

COMIDAS PREPARADAS CON O SIN TRATAMIENTO TÉRMICO

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos elaborados en frío listos para el consumo | **FRIO** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias (1) | MIC/005 | 1.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC (1) | MIC/002 | 1.000.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/g (a) |

(1) NO NECESARIO SU ANALISIS EN CASO DE INCLUIR QUESOS O PRODUCTOS CURADOS

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos elaborados en frío listos para el consumo | **FRIO - LYS** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias (1) | MIC/005 | 1.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC (1) | MIC/002 | 1.000.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |

(1) NO NECESARIO SU ANALISIS EN CASO DE INCLUIR QUESOS O PRODUCTOS CURADOS

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos elaborados en frío listos para el consumo (5 unidades por muestra) | **FRIO N=5** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias (1) | MIC/005 | 1.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC (1) | MIC/002 | 1.000.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/g (n=5, c=0) (a) |

(1) NO NECESARIO SU ANALISIS EN CASO DE INCLUIR QUESOS O PRODUCTOS CURADOS

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos elaborados en frío listos para el consumo, con caducidad superior a 5 días y envasados | **FRIO ENV** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias (1) | MIC/005 | 1.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC (1) | MIC/002 | 1.000.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Detección de Listeria monocytogenes | MIC/070 | No detectado/25 g (a) |

(1) NO NECESARIO SU ANALISIS EN CASO DE INCLUIR QUESOS O PRODUCTOS CURADOS

# CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS



| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos elaborados en frío listos para el consumo, con caducidad superior a 5 días y envasados | **FRIO ENV + SALMONELLA** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias (1) | MIC/005 | 1.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC (1) | MIC/002 | 1.000.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Detección de de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (b) |
| Detección de Listeria monocytogenes | MIC/070 | No detectado/25 g (a) |

(1) NO NECESARIO SU ANALISIS EN CASO DE INCLUIR QUESOS O PRODUCTOS CURADOS

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos elaborados en frío listos para el consumo, con caducidad superior a 5 días y envasados | **FRIO ENV + SALMONELLA (-ENT-RT)** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Detección de de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (b) |
| Detección de Listeria monocytogenes | MIC/070 | No detectado/25 g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos elaborados en frío listos para el consumo, con caducidad superior a 5 días y envasados (5 unidades por muestra) | **FRIO ENV N=5** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias (1) | MIC/005 | 1.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC (1) | MIC/002 | 1.000.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Detección de Listeria monocytogenes | MIC/070 | No detectado/25 g (a) |

(1) NO NECESARIO SU ANALISIS EN CASO DE INCLUIR QUESOS O PRODUCTOS CURADOS

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos elaborados en frío que necesitan tratamiento térmico (cocinado) previo a su consumo | **FRIO NALC** | (b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias (1) | MIC/005 | 1.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC (1) | MIC/002 | 1.000.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Detección de Salmonella spp | MIC/020 | No detectado/25 g (b) |

(1) NO NECESARIO SU ANALISIS EN CASO DE INCLUIR QUESOS O PRODUCTOS CURADOS

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos elaborados en frío que necesitan tratamiento térmico (cocinado) previo a su consumo | **FRIO NALC (- ENT -RT)** | (b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Detección de Salmonella spp | MIC/020 | No detectado/25 g (b) |

# CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS



| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos elaborados en caliente y listos para el consumo (pudiendo incluir reconstitución a temperaturas que no impliquen su cocinado) | **CALIENTE** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 10 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 10.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos elaborados en caliente y listos para el consumo (pudiendo incluir reconstitución a temperaturas que no impliquen su cocinado) | **CALIENTE INV.COLI** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| * Investigación de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/076 | Ausencia/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 10.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos elaborados en caliente y listos para el consumo (pudiendo incluir reconstitución a temperaturas que no impliquen su cocinado) | **CALIENTE + SALMONELLA** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 10 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 10.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (b) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos elaborados en caliente y listos para el consumo (pudiendo incluir reconstitución a temperaturas que no impliquen su cocinado) | **CALIENTE - LYS** | (b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 10 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 10.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos elaborados en caliente y listos para el consumo (5 unidades por muestra) (pudiendo incluir reconstitución a temperaturas que no impliquen su cocinado) | **CALIENTE N=5** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 10 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 10.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/g (n=5, c=0) (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos elaborados en caliente y listos para el consumo (pudiendo incluir reconstitución a temperaturas que no impliquen su cocinado), con caducidad superior a 5 días y envasados | **CALIENTE ENV** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 10 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 10.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Detección de Listeria monocytogenes | MIC/070 | No detectado/25 g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos elaborados en caliente y listos para el consumo (pudiendo incluir reconstitución a temperaturas que no impliquen su cocinado), con caducidad superior a 5 días y envasados | **CALIENTE ENV + SALMONELLA** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 10 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 10.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (b) |
| Detección de Listeria monocytogenes | MIC/070 | No detectado/25 g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos elaborados en caliente y listos para el consumo (pudiendo incluir reconstitución a temperaturas que no impliquen su cocinado), con caducidad superior a 5 días y envasados (5 unidades por muestra) | **CALIENTE ENV N=5** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 10 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 10.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Detección de Listeria monocytogenes | MIC/070 | No detectado/25 g (n=5, c=0) (a) |

# CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS



| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos elaborados en caliente y listos para el consumo (pudiendo incluir reconstitución a temperaturas que no impliquen su cocinado) 5 unidades por muestra | **CALIENTE INV.COLI N=5** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| * Investigación de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/076 | Ausencia/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 10.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/g (n=5, c=0) (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos elaborados en caliente que necesitan tratamiento térmico (cocinado) previo a su consumo | **CALIENTE NALC** | (b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 10 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 10.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (b) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Empanadillas/croquetas | **EMP/CRO** | (b) Criterios recomendados por MICROBAL |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 500 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (b) |
| * Recuento Mohos | MIC/003 | 1.000 ufc/g (b) |
| * Recuento Levaduras | MIC/003 | 1.000 ufc/g (b) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Empanadillas/croquetas | **EMP/CRO - LEVADURAS** | (b) Criterios recomendados por MICROBAL |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 500 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (b) |
| * Recuento Mohos | MIC/003 | 1.000 ufc/g (b) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos en general (5 unidades por muestra) | **LIS 100 N=5** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005 y Reglamento (CE) Nº 1441/2007. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/g (n=5, c=0) (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos en general (5 unidades por muestra) | **LIS AUS N=5** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005 y Reglamento (CE) Nº 1441/2007. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Detección de Listeria monocytogenes | MIC/070 | No detectado/25 g (n=5, c=0) (a) |

COMIDAS PREPARADAS CON O SIN TRATAMIENTO TÉRMICO
PARA COLECTIVIDADES

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos elaborados en caliente y listos para el consumo (pudiendo incluir reconstitución a temperaturas que no impliquen su cocinado) | **COLEGIOS CALIENTE** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 10 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 10.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| *Recuento de Clostridium perfringens | MIC/013 | 10 ufc/g (b) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (b) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos elaborados en caliente y listos para el consumo (pudiendo incluir reconstitución a temperaturas que no impliquen su cocinado) | **COLEGIOS CALIENTE + BACILLUS** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 10 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 10.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| *Recuento de Clostridium perfringens | MIC/013 | 10 ufc/g (b) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (b) |
| Recuento Bacillus Cereus presuntivos | MIC/012 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/g (a) |

# CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS



| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos elaborados en frío listos para el consumo | **COLEGIOS FRIOS** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 1000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 1.000.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| *Recuento de Clostridium perfringens | MIC/013 | 10 ufc/g (b) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (b) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos elaborados en frío listos para el consumo | **COLEGIOS FRIO + BACILLUS** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 1000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 1.000.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| *Recuento de Clostridium perfringens | MIC/013 | 10 ufc/g (b) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (b) |
| Recuento Bacillus Cereus presuntivos | MIC/012 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/g (a) |

Detección de RÁPIDA DE PATÓGENOS EN ALIMENTOS
MÉTODO: INMUNOENSAYO (VIDAS)

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos en general | **VIDAS SPT** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007 y Reglamento (CE) Nº 229/2019. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Detección de Salmonella spp por inmunofluorescencia (ELFA) | MIC/021 | No detectado/25 g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos en general | **VIDAS LMX** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007 y Reglamento (CE) Nº 229/2019. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Detección de Listeria monocytogenes por inmunofluorescencia (ELFA) | MIC/022 | No detectado/25 g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos en general | **VIDAS LPT** | (b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Detección de Listeria spp por inmunofluorescencia (ELFA) | MIC/023 | No detectado/25 g |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Alimentos en general | **VIDAS** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007 y Reglamento (CE) Nº 229/2019. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Detección de Salmonella spp por inmunofluorescencia (ELFA) | MIC/021 | No detectado/25 g (a) |
| Detección de Listeria monocytogenes por inmunofluorescencia (ELFA) | MIC/022 | No detectado/25 g (a) |

# CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS

ALIMENTOS ESTIMULANTES, ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES Y DERIVADOS

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Café, Chocolate | **CHOCO ALC** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005 y Reglamento (CE) Nº 1441/2007<br>(b) Criterios recomendados por microbal |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| * Investigación en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/076 | Ausencia/g (b) |
| * Detección de de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | Ausencia/g (b) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/g (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (b) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Té | **TE** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005 y Reglamento (CE) Nº 1441/2007<br>(b) Criterios recomendados por microbal |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 1.000.000 ufc/g (b) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (b) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/g (a) |
| * Recuento Mohos | MIC/003 | 10.000 ufc/g (b) |
| * Recuento Levaduras | MIC/003 | 10.000 ufc/g (b) |
| Recuento Bacillus Cereus presuntivos | MIC/012 | 1.000 ufc/g (b) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Infusión | **INFUSION** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005 y Reglamento (CE) Nº 1441/2007<br>(b) Criterios recomendados por microbal |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 1.000.000 ufc/g (b) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (b) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/g (a) |
| * Recuento Mohos | MIC/003 | 10.000 ufc/g (b) |
| * Recuento Levaduras | MIC/003 | 10.000 ufc/g (b) |

# CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS



## CEREALES, HARINAS Y DERIVADOS

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Productos de Bollería | **ALC/DULCE** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019 y RD 2419/1978<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| * Investigación de en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/056 | Ausencia/g (a) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/g (a) |
| * Recuento Mohos | MIC/003 | 500 ufc/g (a) |
| * Recuento Levaduras | MIC/003 | 500 ufc/g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Productos de Bollería | **ALC/DULCE + SALMONELLA** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019 y RD 2419/1978<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| * Investigación de en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/056 | Ausencia/g (a) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/g (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (b) |
| * Recuento Mohos | MIC/003 | 500 ufc/g (a) |
| * Recuento Levaduras | MIC/003 | 500 ufc/g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Productos de Bollería (5 unidades por muestra) | **ALC/DULCE N=5** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019 y RD 2419/1978<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| * Investigación de en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/056 | Ausencia/g (a) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/g (n=5, c=0) (a) |
| * Recuento Mohos | MIC/003 | 500 ufc/g (b) |
| * Recuento Levaduras | MIC/003 | 500 ufc/g (b) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Pan | **PANES** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005 y Reglamento (CE) Nº 1441/2007<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 10 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/g (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (b) |
| * Recuento Mohos | MIC/003 | 1.000 ufc/g (b) |
| * Recuento Levaduras | MIC/003 | 1.000 ufc/g (b) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Harina | **HARINA** | (b) Criterios recomendados por MICROBAL |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 1.000.000 ufc/g (b) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (b) |
| * Recuento Mohos | MIC/003 | 10.000 ufc/g (b) |

# CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS

## HELADOS

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Helados de agua | **HELADO AGUA** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 100.000 ufc/g (b) |
| Detección de Listeria monocytogenes | MIC/070 | No detectado/25 g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Helados de agua (5 unidades por muestra) | **HELADO AGUA N=5** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 100.000 ufc/g (b) |
| Detección de Listeria monocytogenes | MIC/070 | No detectado/25 g (n=5, c=0) (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Helados de leche | **HELADO LECHE** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 10 ufc/g (a) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 10 ufc/g (a) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 100.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (a) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Helados de leche (5 unidades por muestra) | **HELADO LECHE N=5** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 229/2019<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 10-100 ufc/g (n=5, c=2) (a) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 10-100 ufc/g (n=5, c=2) (a) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 100.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (n=5, c=0) (a) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/g (n=5, c=0) (a) |

## VEGETALES Y DERIVADOS

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Frutas | **FRUTA** | (b) Criterios recomendados por MICROBAL |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 100 ufc/g (b) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (b) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Frutas 4ª y 5ª gama | **FRUTA TROCEADA** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007 y Reglamento (CE) Nº 229/2019 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 100 ufc/g (a) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/g (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (a) |

# CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS



| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Verduras | **VERDURA N=5** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007 y Reglamento (CE) Nº 229/2019 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 100-1.000 ufc/g N=5 C=2 (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g N=5 C=0 (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Verduras | **VERDURA NALC** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007 y Reglamento (CE) Nº 229/2019 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 100 ufc/g (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Verduras 4ª Y 5ª gama | **VERDURA TROCEADA** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007 y Reglamento (CE) Nº 229/2019 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 100 ufc/g (a) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/g (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Zumos pasteurizados | **ZUMO** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007 y Reglamento (CE) Nº 229/2019 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 100 ufc/g (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Brotes | **BROTES** | (a) Reglamento (CE) Nº2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007 y Reglamento (CE) Nº209/2013 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| * Detección de de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/076 | No detectado/25 g (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (a) |
| Detección de Listeria monocytogenes | MIC/070 | No detectado/25 g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Brotes (5 unidades por muestra) | **BROTES N=5** | (a) Reglamento (CE) Nº2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007 y Reglamento (CE) Nº209/2013 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| * Detección de de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/076 | No detectado/25g (n=5, c=0) (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (n=5, c=0) (a) |
| Detección de Listeria monocytogenes | MIC/070 | No detectado/25 g (n=5, c=0) (a) |

# CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS



## CARNES Y DERIVADOS

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Carne fresca (Carnes refrigeradas y congeladas) | **CARNE FRESCA** | (b) Centro Nacional de Alimentación y Nutrición (CENAN-1982) |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 10 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 1000000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| *Clostridium perfringens | MIC/013 | 10 ufc/g (b) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25g (b) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Preparados cárnicos de especies distintas a las aves de corral, destinados a ser consumidos cocinados (Salchicha fresca, hamburguesa, butifarra fresca…) | **PRE/CAR** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 365/2010 y Reglamento (CE) Nº 229/2019 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 500 ufc/g (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/10g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Preparados cárnicos de especies distintas a las aves de corral, destinados a ser consumidos cocinados (Salchicha fresca, hamburguesa, butifarra fresca…) (5 unidades por muestra) | **PRE/CAR N5** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 365/2010 y Reglamento (CE) Nº 229/2019 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 500-5.000 ufc/g (n=5, c=2) (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/10 g (n=5, c=0) (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Preparados cárnicos de especies distintas a las aves de corral, destinados a ser consumidos cocinados (Salchicha fresca, hamburguesa, butifarra fresca…) (5 unidades por muestra) | **PRE/CAR/SAL N5** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 365/2010 y Reglamento (CE) Nº 229/2019 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/10 g (n=5, c=0) (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Preparados cárnicos de pollo destinado a ser consumidos cocinados (salchichas frescas, longaniza fresca, hamburguesas, etc. de aves de corral) | **PRE/CAR/POLLO** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 365/2010 y Reglamento (CE) Nº 229/2019 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 500 ufc/g (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Preparados cárnicos de pollo destinado a ser consumidos cocinados (salchichas frescas, longaniza fresca, hamburguesas, etc. de aves de corral) (5 unidades por muestra) | **PRE/CAR/POLLO N5** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 365/2010 y Reglamento (CE) Nº 229/2019 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 500-5.000 ufc/g (n=5, c=2) (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/ 25g (n=5, c=0) (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Productos cárnicos (transformados), destinados a ser consumidos crudos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto elimine el riesgo de Salmonella (chorizo, salchichón, etc.) | **PRO CAR** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007 y Reglamento (CE) Nº 229/2019 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (a) |
| Recuento de en placa de Listeria monocytogenes o | MIC/069 | 100 ufc/g (a) |
| Detección de Listeria monocytogenes | MIC/070 | No detectado/25 g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Productos cárnicos (transformados), destinados a ser consumidos crudos, excluidos los productos en los que el proceso de fabricación o la composición del producto elimine el riesgo de Salmonella (chorizo, salchichón, etc.)(5 unidades por muestra) | **PRO CAR N5** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007 y Reglamento (CE) Nº 229/2019 |
| **ALIMENTO** | **CÓDIGO** | **NORMATIVA** |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (n=5, c=0) (a) |
| Recuento de en placa de Listeria monocytogenes o | MIC/069 | 100 ufc/g (n=5, c=0) (a) |
| Detección de Listeria monocytogenes | MIC/070 | No detectado/25 g (n=5, c=0) (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Carne picada de especies distintas a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados | **CARNE PIC** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 365/2010 y Reglamento (CE) Nº 229/2019 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 50 ufc/g (a) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 500.000 ufc/g (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/ 10g (a) |

# CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS



| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Carne picada de especies distintas a las aves de corral destinados a ser consumidos cocinados (5 unidades por muestra) | **CAR/PIC N=5** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 365/2010 y Reglamento (CE) Nº 229/2019 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 50-500 ufc/g (n=5, c=2) (a) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 500.000-5.000.000 ufc/g (n=5, c=2) (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/ 10g (n=5, c=0) (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Carne picada de aves de corral destinada a ser consumida cocinada | **CAR PIC AVE** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 365/2010 y Reglamento (CE) Nº 229/2019 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 50 ufc/g (a) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 500.000 ufc/g (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/ 25g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Carne picada de aves de corral destinada a ser consumida cocinada (5 unidades por muestra) | **CAR/PIC AVE N=5** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007, Reglamento (CE) Nº 365/2010 y Reglamento (CE) Nº 229/2019 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 50-500 ufc/g (n=5, c=2) (a) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 500.000-5.000.000 ufc/g (n=5, c=2) (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/ 25g (n=5, c=0) (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Carne separada mecánicamente (CSM) | **CSM** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005 y Reglamento (CE) Nº 229/2019 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 50 ufc/g (a) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 500.000 ufc/g (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/ 10g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Carne separada mecánicamente (CSM) (5 unidades por muestra) | **CSM N=5** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005 y Reglamento (CE) Nº 229/2019 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 50-500 ufc/g (n=5, c=2) (a) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 500.000-5.000.000 ufc/g (n=5, c=2) (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/ 10g (n=5, c=0) (a) |

| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
|---|---|---|
| * Recuento Bacterias Ácido acéticas | MIC/077 | |
| * Recuento Bacterias Ácido lácticas | MIC/077 | |

# CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS



## PESCADOS, CRUSTACEOS, MOLUSCOS Y DERIVADOS

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Pescados | **PESCADO** | (b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 1.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC | MIC/002 | 1.000.000 ufc/g (b) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (b) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Preparado a base de pescado crudo y arroz | **SUSHI** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005 y Reglamento (CE) Nº 1441/2007<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias (1) | MIC/005 | 1.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC (1) | MIC/002 | 1.000.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/g (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (a) |
| Recuento Bacillus Cereus presuntivos | MIC/012 | 100 ufc/g (b) |

(1) NO NECESARIO SU ANALISIS EN CASO DE INCLUIR QUESOS O PRODUCTOS CURADOS

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Preparado a base de pescado crudo y arroz | **SUSHI - LYS** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005 y Reglamento (CE) Nº 1441/2007<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias (1) | MIC/005 | 1.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC (1) | MIC/002 | 1.000.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (a) |
| Recuento Bacillus Cereus presuntivos | MIC/012 | 100 ufc/g (b) |

(1) NO NECESARIO SU ANALISIS EN CASO DE INCLUIR QUESOS O PRODUCTOS CURADOS

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Preparado a base de pescado crudo y arroz que se encuentre envasado | **SUSHI ENV** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005 y Reglamento (CE) Nº 1441/2007<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias (1) | MIC/005 | 1.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de microorganismos a 30ºC (1) | MIC/002 | 1.000.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Detección de Listeria monocytogenes | MIC/070 | No detectado/25 g (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (a) |
| Recuento Bacillus Cereus presuntivos | MIC/012 | 100 ufc/g (b) |

(1) NO NECESARIO SU ANALISIS EN CASO DE INCLUIR QUESOS O PRODUCTOS CURADOS

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Preparado a base de pescado crudo y arroz que se encuentre envasado, que necesitan tratamiento térmico (cocinado) previo a su consumo. | **SUSHI NALC** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005 y Reglamento (CE) Nº 1441/2007<br>(b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias (1) | MIC/005 | 1.000 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (a) |
| * Recuento Mohos | MIC/003 | 1.000 ufc/g (b) |
| * Recuento Levaduras | MIC/003 | 1.000 ufc/g (b) |

(1) NO NECESARIO SU ANALISIS EN CASO DE INCLUIR QUESOS O PRODUCTOS CURADOS

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| MOLUSCOS, BIVALVOS VIVOS Y EQUINODERMOS, TUNICADOS Y GASTEROPODOS VIVOS | **MOLUSCO** | (b) Criterios recomendados por MICROBAL. |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| * Recuento Anaerobios sulfito-reductores | MIC/018 | (b) |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | (b) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (b) |

# CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS



## LECHE Y DERIVADOS

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Quesos con tratamiento térmico (sometidos a pasterización o tratamiento térmico más fuerte) | **QUESO/PAS** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007 y y Reglamento (CE) Nº 229/2019 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 100 ufc/g (a) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (a) |
| Detección de Listeria monocytogenes | MIC/070 | No detectado/25 g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Quesos contratamiento térmico (sometidos a pasterización o tratamiento térmico más fuerte)(5 unidades por muestra) | **QUESO/PAS N5** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007 y y Reglamento (CE) Nº 229/2019 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 100-1.000 ufc/g (n=5, c=2) (a) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100-1.000 ufc/g (n=5, c=2) (a) |
| Detección de Listeria monocytogenes | MIC/070 | No detectado/25 g (n=5, c=0) (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Quesos a base de leche sometida a un tratamiento térmico interior a la pasterización | **QUESO FRESCO** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007 y y Reglamento (CE) Nº 229/2019 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 100 ufc/g (a) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 10 ufc/g (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (a) |
| Detección de Listeria monocytogenes | MIC/070 | No detectado/25 g (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Quesos a base de leche sometida a un tratamiento térmico interior a la pasterización (5 unidades por muestra) | **QUESO FRESCO N5** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007 y y Reglamento (CE) Nº 229/2019 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/007 | 100-1.000 ufc/g (n=5, c=2) (a) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 10-100 ufc/g (n=5, c=2) (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (a) |
| Detección de Listeria monocytogenes | MIC/070 | No detectado/25 g (n=5, c=0) (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Queso a base de leche cruda (manchego de leche cruda, idiazabal, torta del casar de leche cruda, roquefort, etc) (5 unidades por muestra) | **QUESO LECHE CRUDA N5** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007 y Reglamento (CE) Nº 229/2019 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 10.000-100.000 ufc/g (n=5, c=2) (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (n=5, c=0) (a) |
| Detección de Listeria monocytogenes | MIC/070 | No detectado/25 g (n=5, c=0) (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Leche pasterizada | **LECHE/PAS** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007 y Reglamento (CE) Nº 365/2010<br>(b)Criterios recomendados por microbal |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 10 ufc/ml |
| Detección de Listeria monocytogenes | MIC/070 | No detectado/25ml |
| * Fosfatasa | AOAC 96813 | Negativa (b) |
| * Peroxidasa | AOAC 96813 | Positiva (b) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Leche pasterizada (5 unidades por muestra) | **LECHE/PAS N=5** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005, Reglamento (CE) Nº 1441/2007 y Reglamento (CE) Nº 365/2010 |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 10 ufc/ml (n=5, c=0) (a) |
| Detección de Listeria monocytogenes | MIC/070 | No detectado/25ml (n=5, c=0) (a) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Yogur (de pH ≤ 4,4) | **YOGUR** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005 y sus modificaciones posteriores, y Real Decreto 271/2014, Reglamento (CE) Nº 365/2010<br>(b) Criterios recomendados por microbal |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 10 ufc/ml (a) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/ml (a) |
| Detección de Salmonella | MIC/078 | No detectado/25ml (b) |
| * Recuento Lactobacilus | MIC/019 | >10E7 ufc/ml (b) |
| * Recuento S.Termophilus | MIC/059 | >10E7 ufc/ml (b) |
| * pH | QMC/066 | <4,6 (b) |

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Yogur (de pH ≤ 4,4)(5 unidades por muestra) | **YOGUR N=5** | (a) Reglamento (CE) Nº 2073/2005 y sus modificaciones posteriores, y Reglamento 365/2010 de 28 de abril |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 10 ufc/ml (n=5, c=0) (a) |
| Recuento en placa de Listeria monocytogenes | MIC/069 | 100 ufc/ml (n=5, c=0) (a) |

# CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS

BEBIDAS ALCOHOLICAS

| ALIMENTO | CÓDIGO | NORMATIVA |
|---|---|---|
| Cerveza | **CERVEZA** | (b) Criterios recomendados por MICROBAL |
| PARÁMETRO | MÉTODO | LIMITE |
| Recuento en placa de Enterobacterias | MIC/005 | 100 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo | MIC/005 | 10 ufc/g (b) |
| Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa + | MIC/010 | 100 ufc/g (b) |
| Detección de Salmonella | MIC/020 | No detectado/25 g (b) |
| * Recuento Clostridium perfringens | MIC/013 | 10 ufc/g (b) |

# CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS

Recientemente hemos acreditado el recuento de **Bacillus cereus presuntivos** (Método interno basado en la UNE-EN ISO 7932):

- Lo hemos incluido en algunos de nuestros perfiles pero es una técnica disponible cuando ustedes nos la quieran solicitar.

**NOTA INFORMATIVA EN RELACIÓN A LA MODIFICACIÓN DE INFORMES YA EMITIDOS:**

Los informes solo podrán modificarse en dos circunstancias:

1) Corrección de errores que han sido responsabilidad de MICROBAL.

2) Incorporación de datos que ya estuviesen disponibles en el momento de la ejecución del ensayo: MICROBAL verificará este hecho y tras comprobar su veracidad se procederá a la emision del informe modificado.

Para ello de deberá hacer una comunicación via email, la cual quedará debidamente registrada.

**MICROBAL dispone de dos métodos de análisis para las siguientes determinaciones:**

Determinación de Salmonella spp= Microbiológico (MIC/020) y Vidas (MIC/021).
Determinación de en placa de Listeria monocytogenes= Microbiológico (MIC/070) y Vidas (MIC/022).

NOTA: Si el cliente no especifica que método utilizar, se utilizará el método microbiológico habitual (esto solo es aplicable a determinaciones que tengan dos métodos de análisis).

| ANEXO I: CONDICIONES DE ACEPTACIÓN DE LAS MUESTRAS (IT/GEN/001) | |
|---|---|
| | **MICROBIOLOGÍA** |
| **ALIMENTOS** | Cantidad mínima: 200 g |
| | Debe estar dentro de su periodo de vida útil |
| | Las muestras perecederas se deben encontrar en condiciones adecuadas de conservación |