

CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS

LOS ENSAYOS Y/O ACTIVIDADES MARCADOS CON * NO ESTÁN AMPARADOS POR LA ACREDITACIÓN DE ENAC

Hoja 1 de 15
 PG-08-01A REV 12 C.S.A. Microb. Alimentos 10.02.25
 CSA Microbiología ALIMENTOS

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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 229/2019 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C (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 ANÁLISIS EN CASO DE INCLUIR QUESOS O PRODUCTOS CURADOS

ALIMENTO	CÓDIGO	NORMATIVA
Alimentos elaborados en frío listos para el consumo	FRIO - LYS	(a) Reglamento (CE) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 229/2019 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C (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 ANÁLISIS 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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 229/2019 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C (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 ANÁLISIS 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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 229/2019 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C (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 ANÁLISIS EN CASO DE INCLUIR QUESOS O PRODUCTOS CURADOS

- ANALISIS MICROBIOLÓGICOS
- ANALISIS DE AGUAS
- ANALISIS FÍSICO-QUÍMICOS
- CURSOS DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES
- SISTEMAS DE CALIDAD: APPCC, ISO, BRC, IFS



CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS

LOS ENSAYOS Y/O ACTIVIDADES MARCADOS CON * NO ESTAN AMPARADOS POR LA ACREDITACIÓN DE ENAC

Hoja 2 de 15
PG-08-01A REV 12 C.S.A. Microb. Alimentos 10.02.25
CSA Microbiología ALIMENTOS

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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 229/2019 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C (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 (b)
Detección de Listeria monocitogenes	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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 229/2019 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
Recuento en placa de Enterobacterias (1)	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 (b)
Detección de Listeria monocitogenes	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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 229/2019 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C (1)	MIC/002	1.000.000 ufc/g (b)
Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa +	MIC/010	100 ufc/g (b)
Detección de Listeria monocitogenes	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	LÍMITE
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 30°C (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	LÍMITE
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)

- ANALISIS MICROBIOLÓGICOS
- ANALISIS DE AGUAS
- ANALISIS FÍSICO-QUÍMICOS
- CURSOS DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES
- SISTEMAS DE CALIDAD: APPCC, ISO, BRC, IFS

CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS

LOS ENSAYOS Y/O ACTIVIDADES MARCADOS CON * NO ESTAN AMPARADOS POR LA ACREDITACIÓN DE ENAC

Hoja 3 de 15
PG-08-01A REV 12 C.S.A. Microb. Alimentos 10.02.25
CSA Microbiología ALIMENTOS

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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 229/2019 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C	MIC/002	10.000 ufc/g (b)
Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa +	MIC/010	100 ufc/g (b)
Recuento en placa de Listeria monocitogenes	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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 229/2019 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C	MIC/002	10.000 ufc/g (b)
Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa +	MIC/010	100 ufc/g (b)
Recuento en placa de Listeria monocitogenes	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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 229/2019 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C	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 monocitogenes	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	LÍMITE
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 30°C	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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 229/2019 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C	MIC/002	10.000 ufc/g (b)
Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa +	MIC/010	100 ufc/g (b)
Recuento en placa de Listeria monocitogenes	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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 229/2019 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C	MIC/002	10.000 ufc/g (b)
Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa +	MIC/010	100 ufc/g (b)
Detección de Listeria monocitogenes	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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 229/2019 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C	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 monocitogenes	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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 229/2019 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C	MIC/002	10.000 ufc/g (b)
Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa +	MIC/010	100 ufc/g (b)
Detección de Listeria monocitogenes	MIC/070	No detectado/25 g (n=5, c=0) (a)

- ANALISIS MICROBIOLÓGICOS
- ANÁLISIS DE AGUAS
- ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS
- CURSOS DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES
- SISTEMAS DE CALIDAD: APPCC, ISO, BRC, IFS

CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS

LOS ENSAYOS Y/O ACTIVIDADES MARCADOS CON * NO ESTAN AMPARADOS POR LA ACREDITACIÓN DE ENAC

Hoja 4 de 15
PG-08-01A REV 12 C.S.A. Microb. Alimentos 10.02.25
CSA Microbiología ALIMENTOS

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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 229/2019 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C	MIC/002	10.000 ufc/g (b)
Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa +	MIC/010	100 ufc/g (b)
Recuento en placa de Listeria monocitogenes	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	LÍMITE
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 30°C	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	LÍMITE
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	LÍMITE
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) N° 2073/2005 y Reglamento (CE) N° 1441/2007.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
Recuento en placa de Listeria monocitogenes	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) N° 2073/2005 y Reglamento (CE) N° 1441/2007.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
Detección de Listeria monocitogenes	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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 229/2019 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C	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 monocitogenes	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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 229/2019 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C	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 monocitogenes	MIC/069	100 ufc/g (a)

- ANALISIS MICROBIOLÓGICOS
- ANALISIS DE AGUAS
- ANALISIS FÍSICO-QUÍMICOS
- CURSOS DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES
- SISTEMAS DE CALIDAD: APPCC, ISO, BRC, IFS

CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS

LOS ENSAYOS Y/O ACTIVIDADES MARCADOS CON * NO ESTAN AMPARADOS POR LA ACREDITACIÓN DE ENAC

Hoja 5 de 15
PG-08-01A REV 12 C.S.A. Microb. Alimentos 10.02.25
CSA Microbiología ALIMENTOS

ALIMENTO	CÓDIGO	NORMATIVA
Alimentos elaborados en frío listos para el consumo	COLEGIOS FRÍOS	(a) Reglamento (CE) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 229/2019 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C	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 monocitogenes	MIC/069	100 ufc/g (a)

ALIMENTO	CÓDIGO	NORMATIVA
Alimentos elaborados en frío listos para el consumo	COLEGIOS FRÍO + BACILLUS	(a) Reglamento (CE) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 229/2019 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C	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 monocitogenes	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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007 y Reglamento (CE) N° 229/2019.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007 y Reglamento (CE) N° 229/2019.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
Detección de Listeria monocitogenes 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	LÍMITE
Detección de Listeria spp por inmunofluorescencia (ELFA)	MIC/023	No detectado/25 g

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

- ANALISIS MICROBIOLOGICOS
- ANALISIS DE AGUAS
- ANALISIS FISICO-QUIMICOS
- CURSOS DE FORMACION DE MANIPULADORES
- SISTEMAS DE CALIDAD: APPCC, ISO, BRC, IFS



CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS

LOS ENSAYOS Y/O ACTIVIDADES MARCADOS CON * NO ESTAN AMPARADOS POR LA ACREDITACION DE ENAC

Hoja 6 de 15
PG-08-01A REV 12 C.S.A. Microb. Alimentos 10.02.25
CSA Microbiología ALIMENTOS

ALIMENTOS ESTIMULANTES, ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES Y DERIVADOS

ALIMENTO	CÓDIGO	NORMATIVA
Café, Chocolate	CHOCO ALC	(a) Reglamento (CE) N° 2073/2005 y Reglamento (CE) N° 1441/2007 (b) Criterios recomendados por microbal
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
* Investigación en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo	MIC/076	Ausencia/g (b)
* Detección 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) N° 2073/2005 y Reglamento (CE) N° 1441/2007 (b) Criterios recomendados por microbal
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo	MIC/007	100 ufc/g (b)
Recuento en placa de microorganismos a 30°C	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) N° 2073/2005 y Reglamento (CE) N° 1441/2007 (b) Criterios recomendados por microbal
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo	MIC/007	100 ufc/g (b)
Recuento en placa de microorganismos a 30°C	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)

- ANALISIS MICROBIOLÓGICOS
- ANALISIS DE AGUAS
- ANALISIS FÍSICO-QUÍMICOS
- CURSOS DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES
- SISTEMAS DE CALIDAD: APPCC, ISO, BRC, IFS

CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS

LOS ENSAYOS Y/O ACTIVIDADES MARCADOS CON * NO ESTAN AMPARADOS POR LA ACREDITACIÓN DE ENAC

Hoja 7 de 15
PG-08-01A REV 12 C.S.A. Microb. Alimentos 10.02.25
CSA Microbiología ALIMENTOS

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 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 monocitogenes	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 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 monocitogenes	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 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 monocitogenes	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 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 monocitogenes	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	LÍMITE
Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo	MIC/007	100 ufc/g (b)
Recuento en placa de microorganismos a 30°C	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)

- ANALISIS MICROBIOLOGICOS
- ANALISIS DE AGUAS
- ANALISIS FISICO-QUIMICOS
- CURSOS DE FORMACION DE MANIPULADORES
- SISTEMAS DE CALIDAD: APPCC, ISO, BRC, IFS

CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS

LOS ENSAYOS Y/O ACTIVIDADES MARCADOS CON * NO ESTAN AMPARADOS POR LA ACREDITACION DE ENAC

Hoja 8 de 15
PG-08-01A REV 12 C.S.A. Microb. Alimentos 10.02.25
CSA Microbiología ALIMENTOS

HELADOS

ALIMENTO	CÓDIGO	NORMATIVA
Helados de agua	HELADO AGUA	(a) Reglamento (CE) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 229/2019 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C	MIC/002	100.000 ufc/g (b)
Detección de Listeria monocitogenes	MIC/070	No detectado/25 g (a)

ALIMENTO	CÓDIGO	NORMATIVA
Helados de agua (5 unidades por muestra)	HELADO AGUA N=5	(a) Reglamento (CE) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 229/2019 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C	MIC/002	100.000 ufc/g (b)
Detección de Listeria monocitogenes	MIC/070	No detectado/25 g (n=5, c=0) (a)

ALIMENTO	CÓDIGO	NORMATIVA
Helados de leche	HELADO LECHE	(a) Reglamento (CE) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 229/2019 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C	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 monocitogenes	MIC/069	100 ufc/g (a)

ALIMENTO	CÓDIGO	NORMATIVA
Helados de leche (5 unidades por muestra)	HELADO LECHE N=5	(a) Reglamento (CE) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 229/2019 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C	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 monocitogenes	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	LÍMITE
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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007 y Reglamento (CE) N° 229/2019
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo	MIC/007	100 ufc/g (a)
Recuento en placa de Listeria monocitogenes	MIC/069	100 ufc/g (a)
Detección de Salmonella	MIC/020	No detectado/25 g (a)

- ANALISIS MICROBIOLOGICOS
- ANALISIS DE AGUAS
- ANALISIS FISICO-QUIMICOS
- CURSOS DE FORMACION DE MANIPULADORES
- SISTEMAS DE CALIDAD: APPCC, ISO, BRC, IFS

CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS

LOS ENSAYOS Y/O ACTIVIDADES MARCADOS CON * NO ESTAN
AMPARADOS POR LA ACREDITACION DE ENAC

Hoja 9 de 15
PG-08-01A REV 12 C.S.A. Microb. Alimentos 10.02.25
CSA Microbiología ALIMENTOS

ALIMENTO	CÓDIGO	NORMATIVA
Verduras	VERDURA N=5	(a) Reglamento (CE) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007 y Reglamento (CE) N° 229/2019
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007 y Reglamento (CE) N° 229/2019
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007 y Reglamento (CE) N° 229/2019
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo	MIC/007	100 ufc/g (a)
Recuento en placa de Listeria monocitogenes	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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007 y Reglamento (CE) N° 229/2019
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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) N°2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007 y Reglamento (CE) N°209/2013
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
* 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 monocitogenes	MIC/070	No detectado/25 g (a)
ALIMENTO	CÓDIGO	NORMATIVA
Brotes (5 unidades por muestra)	BROTES N=5	(a) Reglamento (CE) N°2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007 y Reglamento (CE) N°209/2013
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
* 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 monocitogenes	MIC/070	No detectado/25 g (n=5, c=0) (a)

- ANALISIS MICROBIOLOGICOS
- ANALISIS DE AGUAS
- ANALISIS FISICO-QUIMICOS
- CURSOS DE FORMACION DE MANIPULADORES
- SISTEMAS DE CALIDAD: APPCC, ISO, BRC, IFS

CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS

LOS ENSAYOS Y/O ACTIVIDADES MARCADOS CON * NO ESTAN AMPARADOS POR LA ACREDITACION DE ENAC

Hoja 10 de 15
PG-08-01A REV 12 C.S.A. Microb. Alimentos 10.02.25
CSA Microbiología ALIMENTOS

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	LÍMITE
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 30°C	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	LÍMITE
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...)	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	LÍMITE
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...)	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	LÍMITE
Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo	MIC/007	500 ufc/g (a)
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	LÍMITE
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	LÍMITE
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	LÍMITE
Detección de Salmonella	MIC/020	No detectado/25 g (a)
Recuento de en placa de Listeria monocitogenes o	MIC/069	100 ufc/g (a)
Detección de Listeria monocitogenes	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
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
Detección de Salmonella	MIC/020	No detectado/25 g (n=5, c=0) (a)
Recuento de en placa de Listeria monocitogenes o	MIC/069	100 ufc/g (n=5, c=0) (a)
Detección de Listeria monocitogenes	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	LÍMITE
Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo	MIC/007	50 ufc/g (a)
Recuento en placa de microorganismos a 30°C	MIC/002	500.000 ufc/g (a)
Detección de Salmonella	MIC/020	No detectado/ 10g (a)

- ANALISIS MICROBIOLÓGICOS
- ANÁLISIS DE AGUAS
- ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS
- CURSOS DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES
- SISTEMAS DE CALIDAD: APPCC, ISO, BRC, IFS



CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS

LOS ENSAYOS Y/O ACTIVIDADES MARCADOS CON * NO ESTÁN AMPARADOS POR LA ACREDITACIÓN DE ENAC

Hoja 11 de 15
PG-08-01A REV 12 C.S.A. Microb. Alimentos 10.02.25
CSA Microbiología ALIMENTOS

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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 365/2010 y Reglamento (CE) N° 229/2019
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C	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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 365/2010 y Reglamento (CE) N° 229/2019
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo	MIC/007	50 ufc/g (a)
Recuento en placa de microorganismos a 30°C	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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007, Reglamento (CE) N° 365/2010 y Reglamento (CE) N° 229/2019
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C	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) N° 2073/2005 y Reglamento (CE) N° 229/2019
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
Recuento en placa de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo	MIC/007	50 ufc/g (a)
Recuento en placa de microorganismos a 30°C	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) N° 2073/2005 y Reglamento (CE) N° 229/2019
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C	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	LÍMITE
* Recuento Bacterias Ácido acéticas	MIC/077	
* Recuento Bacterias Ácido lácticas	MIC/077	

- ANALISIS MICROBIOLOGICOS
- ANALISIS DE AGUAS
- ANALISIS FISICO-QUIMICOS
- CURSOS DE FORMACION DE MANIPULADORES
- SISTEMAS DE CALIDAD: APPCC, ISO, BRC, IFS

CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS

LOS ENSAYOS Y/O ACTIVIDADES MARCADOS CON * NO ESTAN AMPARADOS POR LA ACREDITACION DE ENAC

Hoja 12 de 15
PG-08-01A REV 12 C.S.A. Microb. Alimentos 10.02.25
CSA Microbiología ALIMENTOS

PESCADOS, CRUSTACEOS, MOLUSCOS Y DERIVADOS

ALIMENTO	CÓDIGO	NORMATIVA
Pescados	PESCADO	(b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C	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) N° 2073/2005 y Reglamento (CE) N° 1441/2007 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C (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 monocitogenes	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) N° 2073/2005 y Reglamento (CE) N° 1441/2007 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C (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) N° 2073/2005 y Reglamento (CE) N° 1441/2007 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 30°C (1)	MIC/002	1.000.000 ufc/g (b)
Recuento en placa de Staphylococcus coagulasa +	MIC/010	100 ufc/g (b)
Detección de Listeria monocitogenes	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) N° 2073/2005 y Reglamento (CE) N° 1441/2007 (b) Criterios recomendados por MICROBAL.
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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	LÍMITE
* 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)

- ANALISIS MICROBIOLÓGICOS
- ANÁLISIS DE AGUAS
- ANÁLISIS FÍSICO-QUÍMICOS
- CURSOS DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES
- SISTEMAS DE CALIDAD: APPCC, ISO, BRC, IFS

CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS

LOS ENSAYOS Y/O ACTIVIDADES MARCADOS CON * NO ESTAN AMPARADOS POR LA ACREDITACIÓN DE ENAC

Hoja 13 de 15
PG-08-01A REV 12 C.S.A. Microb. Alimentos 10.02.25
CSA Microbiología ALIMENTOS

LECHE Y DERIVADOS

ALIMENTO	CÓDIGO	NORMATIVA
Quesos con tratamiento térmico (sometidos a pasteurización o tratamiento térmico más fuerte)	QUESO/PAS	(a) Reglamento (CE) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007 y y Reglamento (CE) N° 229/2019
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 monocitogenes	MIC/070	No detectado/25 g (a)
ALIMENTO	CÓDIGO	NORMATIVA
Quesos contratamiento térmico (sometidos a pasteurización o tratamiento térmico más fuerte)(5 unidades por muestra)	QUESO/PAS N5	(a) Reglamento (CE) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007 y y Reglamento (CE) N° 229/2019
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 monocitogenes	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 pasteurización	QUESO FRESCO	(a) Reglamento (CE) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007 y y Reglamento (CE) N° 229/2019
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 monocitogenes	MIC/070	No detectado/25 g (a)
ALIMENTO	CÓDIGO	NORMATIVA
Quesos a base de leche sometida a un tratamiento térmico interior a la pasteurización (5 unidades por muestra)	QUESO FRESCO N5	(a) Reglamento (CE) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007 y y Reglamento (CE) N° 229/2019
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 monocitogenes	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) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007 y Reglamento (CE) N° 229/2019
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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 monocitogenes	MIC/070	No detectado/25 g (n=5, c=0) (a)
ALIMENTO	CÓDIGO	NORMATIVA
Leche pasteurizada	LECHE/PAS	(a) Reglamento (CE) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007 y Reglamento (CE) N° 365/2010 (b) Criterios recomendados por microbal
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
Recuento en placa de Enterobacterias	MIC/005	10 ufc/ml
Detección de Listeria monocitogenes	MIC/070	No detectado/25ml
* Fosfatasa	AOAC 96813	Negativa (b)
* Peroxidasa	AOAC 96813	Positiva (b)
ALIMENTO	CÓDIGO	NORMATIVA
Leche pasteurizada (5 unidades por muestra)	LECHE/PAS N=5	(a) Reglamento (CE) N° 2073/2005, Reglamento (CE) N° 1441/2007 y Reglamento (CE) N° 365/2010
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
Recuento en placa de Enterobacterias	MIC/005	10 ufc/ml (n=5, c=0) (a)
Detección de Listeria monocitogenes	MIC/070	No detectado/25ml (n=5, c=0) (a)
ALIMENTO	CÓDIGO	NORMATIVA
Yogur (de pH ≤ 4,4)	YOGUR	(a) Reglamento (CE) N° 2073/2005 y sus modificaciones posteriores, y Real Decreto 271/2014, Reglamento (CE) N° 365/2010 (b) Criterios recomendados por microbal
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
Recuento en placa de Enterobacterias	MIC/005	10 ufc/ml (a)
Recuento en placa de Listeria monocitogenes	MIC/069	100 ufc/ml (a)
Detección de Salmonella	MIC/078	No detectado/25ml (b)
* Recuento Lactobacillus	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) N° 2073/2005 y sus modificaciones posteriores, y Reglamento 365/2010 de 28 de abril
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
Recuento en placa de Enterobacterias	MIC/005	10 ufc/ml (n=5, c=0) (a)
Recuento en placa de Listeria monocitogenes	MIC/069	100 ufc/ml (n=5, c=0) (a)



CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS

LOS ENSAYOS Y/O ACTIVIDADES MARCADOS CON * NO ESTAN AMPARADOS POR LA ACREDITACION DE ENAC

Hoja 14 de 15
PG-08-01A REV 12 C.S.A. Microb. Alimentos 10.02.25
CSA Microbiología ALIMENTOS

BEBIDAS ALCOHOLICAS

ALIMENTO	CÓDIGO	NORMATIVA
Cerveza	CERVEZA	(b) Criterios recomendados por MICROBAL
PARÁMETRO	MÉTODO	LÍMITE
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)

- ANALISIS MICROBIOLÓGICOS
- ANALISIS DE AGUAS
- ANALISIS FÍSICO-QUÍMICOS
- CURSOS DE FORMACIÓN DE MANIPULADORES
- SISTEMAS DE CALIDAD: APPCC, ISO, BRC, IFS

CATALOGO DE SERVICIOS ANALITICOS

LOS ENSAYOS Y/O ACTIVIDADES MARCADOS CON * NO ESTAN
AMPARADOS POR LA ACREDITACIÓN DE ENAC

Hoja 15 de 15
PG-08-01A REV 12 C.S.A. Microb. Alimentos 10.02.25
CSA Microbiología ALIMENTOS

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 emisión 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