



Junta de Comunidades de
Castilla-La Mancha

| | |
|--|-------------|
| JUNTA DE COMUNIDADES DE CASTILLA-LA MANCHA | |
| REGISTRO ÚNICO | |
| Consejería de Sanidad: Servicios Centrales - TOLEDO - | |
| 07 FEB 2008 | |
| SALIDA N.º | ENTRADA N.º |
| 100377 | — |

Consejería de
Sanidad

FECHA
Toledo, 06 de febrero de 2008

SU REFERENCIA

NUESTRA REFERENCIA

ASUNTO SALSP/MFCB/ayg

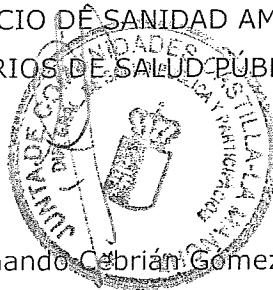
Certificado laboratorios

DESTINATARIO

LABORATORIO ANAYCO, S.L.
AVDA. DE ANDALUCÍA, 29
29006 MÁLAGA

Tras detectar un error en el contenido del alcance que acompaña al Certificado de Registro de Laboratorios que analizan sustancias y productos en relación con la Sanidad Ambiental y Alimentaria, se envía un nuevo Anexo Técnico de Actividades Analíticas Registradas, **que sustituye al anterior**, con la modificación de acuerdo al expediente presentado con la solicitud.

EL JEFE DE SERVICIO DE SANIDAD AMBIENTAL
Y LABORATORIOS DE SALUD PÚBLICA



Fdo.: Fernando Cebrián Gómez



**ANEXO TÉCNICO DE ACTIVIDADES
ANALÍTICAS REGISTRADAS**

Nº REGISTRO: LA/AL/CS/037 y LA/SA/CS/027

FECHA: 22/11/2006

NOMBRE DEL LABORATORIO: LABORATORIO ANAYCO S.L.

DOMICILIO: AVDA. ANDALUCIA Nº 29, 29006 MALAGA

DIRECTOR TÉCNICO/ RESPONSABLE CALIDAD: MANAHÉN FERNÁNDEZ ALONSO.
DOCTOR EN CIENCIAS QUIMICA

Este Anexo forma parte del certificado de registro del laboratorio reseñado, conforme al Decreto 43/2003, de 8 de abril, para la realización de Análisis de **AUTOCONTROL** con el siguiente

ALCANCE

| 1 | ANALISIS FISICQUIMICOS |
|----------------------|--|
| AGUAS | Aceites y grasas, agentes tensioactivos, alcalinidad total, aluminio, amonio, anhídrido carbónico libre, antimonio, arsénico, bario, berilio, boro, cadmio, calcio, carbono orgánico total, cianuros, cloro residual, cloruros, cobalto, cobre, color, conductividad, cromo, dióxido de carbono libre, dureza total, DBO, DQO, fenoles, flúor, fluoruros, fósforo, hidrocarburos, hidrógeno sulfurado, hierro, magnesio, manganeso, materias en suspensión, materias sedimentables, mercurio, níquel, nitratos, nitritos, nitrógeno Kjeldahl, olor, oxidabilidad, oxígeno disuelto, pH, plata, plomo, potasio, residuo seco, sabor, selenio, sílice, sodio, sustancias extraíbles con cloroformo, sulfatos libres, sulfatos totales, temperatura, turbidez, vanadio, zinc. Residuos de pesticidas. |
| ARROZ | Calibrado. Presencia de parásitos. Granos defectuosos. Materias extrañas. Humedad. Metales pesados. |
| BEBIDAS REFRESCANTES | pH, azúcares totales, cafeína, quinina. |
| CACAO Y DERIVADOS | Examen organoléptico, humedad, cenizas, extracción de la grasa, grasa total, índice de refracción, índice de yodo, sacarosa, lactosa, ácidos grasos, insaponificable, determinación de la fracción de esteroides, nitrógeno total (proteínas), proteínas de leche, lecitina. |
| CAFÉ Y DERIVADOS | Humedad, cafeína, cenizas, cloruros, azúcares, féculas, materias volátiles. |
| CARAMELOS Y CHICLES | Humedad, cenizas totales, cenizas insolubles en ácido, acidez, azúcares totales, presencia de leche (grasa de leche y proteína láctea), grasa total, extracción de la grasa, ácidos grasos, insaponificable, esteroides, almidón (cualitativo y cuantitativo). |
| CEREALES | Determinación del índice de materias celulósicas. Humedad. |



| | | |
|---|---------|---|
| | | Cenizas. Proteínas. Grasa. Acidez grasa. |
| CONSERVAS SEMICONSERVAS PESCADO | Y DE | Peso escurrido, hermeticidad del envase, cierre del envase, aceite de cobertura, cloruro sódico, mercurio. |
| CONSERVAS SEMICONSERVAS VEGETALES | Y | Caracteres organolépticos, espacio libre de cabeza de bote, peso escurrido, turbidez, pH, sólidos solubles, unidades fibrosas, calibre, uniformidad, sedimentos, recubrimiento de estaño en g/m ² , cierre del envase, metales. |
| ESPECIAS | | Humedad, cenizas, extracto etéreo, determinación del índice de materias celulósicas. |
| GALLETAS | | Humedad, cenizas, determinación del índice de materias celulósicas, metales, aditivos, fenoltaleína. |
| GRASAS COMESTIBLES | | Índice de color ABT. Densidad. Prueba del frío. Índice de refracción. Punto de fusión. Humedad y materias volátiles. Acidez. Índice de acidez. Índice de saponificación. Índice de hidroxilo. Preparación de ácidos grasos insolubles. Título. Índice de ácidos volátiles solubles e insolubles. Índice de yodo. Índice de peróxidos. Insaponificables. Determinación de esteroides. Impurezas. Cenizas. Detección de compuestos clorados. Reconocimiento de azufre. Absorción espectrofotométrica en el ultravioleta (K _{232Y} K ₂₇₀). Determinación de los ácidos grasos situados en posición B. Reconocimiento del aceite de algodón reacción de Halpen). Reconocimiento de aceite de semilla de té en aceite de oliva (reacción de Fitelson). Reconocimiento de aceite de sésamo (reacción de Pavolini). Reconocimiento de ácidos grasos. Contenido de materia grasa de los alpechines. Reconocimiento de ésteres no glicéridos. Reconocimiento de antioxidantes. Ácidos grasos de cadena corta. Fósforo. Ácidos docosenoicos. Anilina. Anilina como acetanilida. Anilidas grasas. Colorantes artificiales. Determinación de eritrodil. Metales. |
| HARINAS | | Humedad. Cenizas. Proteínas. Determinación del índice de materias celulósicas. Grado de extracción. Índice de maltosa. Agentes oxidantes. Bromatos e iodatos en la harina. Peróxido de benzoilo. Ácido ascórbico. Persulfato amónico. Cloro. Peróxido de nitrógeno. Fósforo. Fenoltaleína. |
| HELADOS | | Materia grasa, extracción de la grasa, ácidos grasos, análisis de la fracción de esteroides, extracto seco, sacarosa, índice de refracción de la grasa. |
| HUEVOS | | Altura y movilidad de la cámara de aire. Clara de huevo: consistencia gelatinosa, transparencia y cuerpos extraños. Estado de la cáscara y la cutícula. Estado del germen. Yema de huevo: desplazamiento de su posición central y cuerpos extraños, olor y sabor, comprobación del peso por unidad y peso por docena. |
| LECHE | | Acidez (en leche en polvo, leche natural, certificada, higienizada y esterilizada. Acidez de la grasa en leche en polvo, calcio, caseína, cloruro sódico, densidad, dicromato potásico, extracto seco (en leche natural, certificada, higienizada y esterilizada, en leche concentrada, evaporada y |



| | |
|--|--|
| | condensada), fenolftaleína en leche desnaturalizada (método cualitativo), fósforo, grasa (en leche natural, certificada, higienizada y esterilizada). Grasa en leche desnatada. Grasa en leche concentrada evaporada y condensada. Grasa en leche en polvo, humedad en leche en polvo, impurezas macroscópicas, índice de solubilidad en leche en polvo, lactosa, proteínas, sacarosa, aditivos. |
| LEGUMBRES SECAS | Humedad. Calibrado. Defectos de los granos. |
| MANTEQUILLA | Agua, extracto seco de magro y grasa en una sola muestra. Ácidos grasos de cadena corta, aditivos, cloruro sódico, detección de grasa vegetal en grasa de leche, fosfatasa residual, índice de acidez de la grasa, índice de ácidos grasos volátiles solubles e insolubles, índice de refracción de la grasa. |
| MIEL | Contenido De azúcares reductores, contenido aparente de sacarosa, contenido de humedad, contenido de sólidos insolubles en agua, cenizas, contenido de hidroximetilfurfural (HMF). |
| PAN Y PANES ESPECIALES | Humedad, acidez, determinación del índice de materias celusósicas, aditivos. |
| PASTAS ALIMENTICIAS | Humedad, cenizas, proteína bruta, determinación del índice de materias celulósicas. |
| PRODUCTOS CÁRNICOS Y DERIVADOS | Almidón (cualitativo y cuantitativo), azúcares totales, reductores y lactosa, conservadores, cenizas, cloruros, fósforo, grasa, hidroxiprolina, humedad, identificación de especie animal, materias volátiles, nitratos, nitritos, nitrógeno total, peso neto y escurrido, pH, preparación de la muestra, sulfitos, tiuracilos. |
| PRODUCTOS DE CONFITERÍA, BOLLERÍA, PASTELERÍA Y REPOSTERÍA | Preparación de la muestra, humedad, cenizas totales, grasa, proteínas, prueba de lecitina. |
| QUESOS | Ácido cítrico, ácidos grasos de cadena corta, aditivos, cenizas, cloruros, contenido en materia grasa, detección de grasa vegetal, extracción de la grasa, extracto seco, fósforo, humedad, índice de acidez de la grasa, índice de ácidos grasos volátiles solubles e insolubles, índice de Kirschner, índice de refracción de la grasa, lactosa, nitrógeno Kjeldahl, proteínas. |
| SAL | pH y alcalinidad, pérdida de masas a 110°C, materias insolubles en agua o en medio ácido, halógenos (expresados en cloro), sulfatos (como sulfato de bario), calcio, magnesio, nitritos, yoduros, fluoruros, análisis granulométrico por tamizado mecánico. |
| TÉ, INFUSIONES Y DERIVADOS | Humedad, cafeína, cenizas, cloruros. |
| TURRÓN Y MAZAPÁN | Preparación de la muestra, fruto seco, humedad, nitrógeno total, grasa, almidón (cuantitativo y cualitativo), azúcares reductores totales, cenizas, ácidos grasos, esteroides. |



| | |
|---------|---|
| VINAGRE | Extracto total, acidez total, acidez fija, acidez volátil, sulfatos, acetoina, cenizas, índice de oxidación, metanol, ácido tartárico, cobre, cloruros, grado alcohólico, arsénico, cinc, determinación del contenido en anhídrido sulfuroso. |
| VINOS | Examen organoléptico, ensayos previos de conservación, color, masa volúmica y densidad relativa, título alcohométrico, extracto seco total, azúcares reductores, sacarosa, cenizas, alcalinidad de las cenizas, fosfatos, calcio, magnesio, hierro, cobre, potasio, acidez total, acidez volátil, acidez fija, ácido sórbico en el destilado, ácido tartárico, sulfato, anhídrido sulfuros, ácido sórbico, cloruros, índice de permanganato, presencia de vino procedente de "híbridos productores directos", metanol, nitrógeno, flúor, hidroximetilfurfural, grado alcohólico en potencia, grado alcohólico total, mercurio, plomo, cloropicrina. |
| YOGUR | Aditivos, contenido en materia grasa, fenolftaleína (método cualitativo), materia seca, preparación de la muestra, proteínas. |

| 2 | ANÁLISIS MICROBIOLÓGICOS |
|-----------|---|
| AGUAS | Clostridios sulfitorreductores, Clostridium perfringens, coliformes fecales, coliformes totales, Escherichia coli, estreptococos fecales, bacterias totales a 22°C, bacterias totales a 37°C, Legionella, Pseudomonas aeruginosa, Salmonella, Staphylococcus aureus. |
| ALIMENTOS | Bacillus cereus, Clostridios sulfitorreductores, Clostridium perfringens, coliformes totales, enterobacteriáceas totales, Escherichia coli, gérmenes totales a 31°C, Lactobacilos, Listeria monocytogenes, mohos y levaduras, Salmonella sp, Shigella sp, Staphylococcus aureus |