



DETERMINACIONES MICROBIOLÓGICAS EN ALIMENTOS 2022

Laboratorio

PARÁMETROS	MÉTODOS	PNTs
Recuento en placa de Microorganismos Aerobios totales a 30°C	Método interno basado en UNE-EN ISO 4833-1	PNT-A-15
Recuento en placa de Enterobacterias totales	Método interno basado en ISO 21528-2	PNT-A-16
Recuento en placa de Coliformes	Método interno basado en ChromID™ Coli Agar (COLI ID-F)	PNT-A-17
Recuento en placa <i>Escherichia coli</i> β-glucuronidasa (+)	Método interno basado en ChromID™ Coli Agar (COLI ID-F)	PNT-A-18
Recuento en placa de <i>Staphylococcus</i> Coagulasa (+)	Método interno basado en UNE-EN ISO 6888-1	PNT-A-19
Recuento en placa de <i>Listeria monocytogenes</i>	Método interno basado en ALOA® COUNT	PNT-A-24
Investigación de <i>Salmonella</i> spp.	Método interno basado en UNE-EN ISO 6579-1	PNT-A-20
Investigación de <i>Listeria monocytogenes</i>	Método interno basado en ALOA® ONE DAY	PNT-A-23



LABORATORIO CERTIFICADO ISO 9001:2015 CON EL N° ES 10/8968 PARA ANÁLISIS QUÍMICOS Y MICROBIOLÓGICOS DE AGUAS, ALIMENTOS Y COSMÉTICOS.