

RESOLUCIÓN DE RENOVACIÓN EN EL REGISTRO DE LOS LABORATORIOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID QUE REALIZAN CONTROLES ANALÍTICOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS.

Expte.: Regislabo 07-0926-00019.2/2021

VISTA la solicitud de fecha 25/05/2021 presentada por D. Jacinto Parejo García con N.I.F. 11797980S en nombre y representación de **SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD, S.L.U.**, con N.I.F. **B82196874** por la que solicita **RENOVACIÓN DE AUTORIZACIÓN Y AMPLIACIÓN DE ACTIVIDAD EN EL REGISTRO DE LOS LABORATORIOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID QUE REALIZAN CONTROLES ANALÍTICOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS**, del Laboratorio sito **CL. CAMINO DEL MOLINO Nº 11 NAVE 10** del municipio de **COLLADO-VILLALBA (Madrid)**, al amparo de lo dispuesto en el Decreto 150/2001, de 6 de septiembre, por el que se regulan la autorización y registro de los laboratorios de la Comunidad de Madrid que realicen controles analíticos de productos alimenticios y de acuerdo a los siguientes:

HECHOS

Primero.- El Laboratorio **SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD, S.L.U.**, fue autorizado mediante Resolución de renovación de fecha 28/05/2019 con el número **7AB/M**, secciones, **A y B**.

Segundo.- Con su solicitud de fecha 25/05/2021 y documentación complementaria de fecha 29/07/2021, la parte interesada acompaña los documentos requeridos en el Decreto 150/2001, de 6 de septiembre, por el que se regulan la autorización y registro de los laboratorios de la Comunidad de Madrid que realicen controles analíticos de productos alimenticios y la Orden 484/2003, de 5 de junio, por la que se desarrolla el Decreto anteriormente mencionado.

Tercero.- En la documentación presentada el interesado manifiesta que no se han producido modificaciones sustanciales que afecten a las condiciones de la última autorización, salvo la acreditación de ensayos analíticos que quedan anotados en el Anexo Técnico del certificado de ENAC, Nº 1389/LE2484, Rev.3.

Cuarto.- Por el Organismo competente de esta Dirección General, en base a la documentación presentada por el interesado y a la auditoría documental técnica practicada al efecto, y de acuerdo a los criterios establecidos por la Comisión de Evaluación, se ha emitido con fecha 01/12/2021 el pertinente informe relativo a la citada solicitud.

Quinto.- La Comisión de Evaluación celebrada el 25 de mayo de 2006, acordó autorizar de forma automática sin paso previo por la Comisión, a los laboratorios acreditados que así lo soliciten en los parámetros que figuran en su anexo técnico de acreditación.

Sexto.- La Comisión de Evaluación celebrada el 28 de noviembre de 2017 acordó que aquellos laboratorios que soliciten renovación de autorización en el Registro de Laboratorios y aporten la documentación exigida en el Art. 12 del Decreto 150/2001, declarando que no se han producido modificaciones sustanciales desde la última autorización, se podrán tramitar directamente y emitir la Resolución de renovación.

Séptimo.- Por la Técnico de Apoyo del Servicio de Registros Oficiales de Salud Pública y la



Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental se verifica y visa Resolución de la Dirección General de Salud Pública favorable al otorgamiento de **renovación de autorización y ampliación de actividad en el Registro del Laboratorio, SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD, S.L.U.**, con el N° 7ABC/M.

FUNDAMENTOS JURÍDICOS

Primero.- Esta Dirección General es competente para otorgar la renovación de la Autorización e Inscripción en el registro de los laboratorios, de acuerdo al artículo 11 del Decreto 150/2001, de 6 de septiembre, por el que se regulan la autorización y registro de los laboratorios de la Comunidad de Madrid, en relación con el artículo 11 del Decreto 307/2019, de 26 de noviembre, por el que se establece la estructura orgánica de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid.

Segundo.- Ha quedado acreditado que la citada Empresa cumple en la actualidad con los requisitos establecidos en el Decreto 150/2001, de 6 de septiembre, por el que se regulan la autorización y registro de los laboratorios de la Comunidad de Madrid, y la Orden 484/ 2003, de 5 de junio, por la que se desarrolla el Decreto anteriormente mencionado.

Tercero.- En la tramitación de este expediente se han observado las disposiciones legalmente aplicables.

Por todo lo expuesto, y en virtud de la información obrante en el expediente y de los hechos y fundamentos de derecho relacionados,

RESUELVO

Primero.- CONCEDER LA RENOVACIÓN DE AUTORIZACIÓN Y AMPLIACIÓN DE ACTIVIDAD EN EL REGISTRO DE LOS LABORATORIOS DE LA COMUNIDAD DE MADRID QUE REALIZAN CONTROLES ANALÍTICOS DE PRODUCTOS ALIMENTICIOS en las condiciones de acreditación de ENAC N° 1389/LE2484, para los ensayos de productos alimenticios incluidos en su Anexo Técnico y para los ensayos reflejados en la página del Anexo I adjunto, a la razón social, **SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD, S.L.U.**, con N° 7ABC/M para un plazo de 2 años a contar desde la fecha de la presente Resolución.

Segundo.- Todo lo anterior se entiende sin perjuicio de las obligaciones que la normativa vigente impone al solicitante, y en particular de las siguientes:

- a) El someterse la empresa solicitante a la inspección y control de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid conforme a lo dispuesto en el artículo 140 de la Ley 12/2001, de 21 de diciembre, de Ordenación Sanitaria de la Comunidad de Madrid y demás normativa concordante.
- b) A implantar y mantener actualizado el plan de control de calidad de los ensayos y estar disponible en todo momento la documentación y registros de la implantación del sistema de aseguramiento de la calidad, a efectos de realizar la evaluación y seguimiento de los laboratorios, conforme al artículo 12 del Decreto 150/2001, de 6 de septiembre, por el que se regulan la autorización y registro de los laboratorios de la Comunidad de Madrid.



- c) A cumplir con las obligaciones relativas a los laboratorios de la Comunidad de Madrid de acuerdo con el Decreto 150/2001, de 6 de septiembre, por el que se regulan la autorización y registro de los laboratorios de la Comunidad de Madrid, así como con la Orden 484/2003, de 5 de junio, por la que se desarrolla el Decreto anteriormente mencionado.

Contra la presente Resolución, que no pone fin a la vía administrativa podrá interponerse recurso de alzada, en el plazo de un mes, contado a partir del día siguiente al de notificación de esta Resolución, ante el mismo Órgano que la ha dictado, o bien, ante el competente para resolverlo, Consejería de Sanidad. Todo ello conforme a lo dispuesto en los artículos 112.1, 121 y 122 de la Ley 39/2015, de 1 de octubre, del Procedimiento Administrativo Común de las Administraciones Públicas (B.O.E. nº 236, de 2 de octubre de 2015), de acuerdo al Art. 44.2 d) de la Ley 1/1983, de 13 de diciembre, de Gobierno y Administración de la Comunidad de Madrid.

Madrid,

LA DIRECTORA GENERAL DE SALUD PÚBLICA

Elena Andradas Aragonés



La autenticidad de este documento se puede comprobar en www.madrid.org/cove
mediante el siguiente código seguro de verificación: **092639106801579062611**

ANEXO I- ENSAYOS REGISTRADOS

EXPEDIENTE: 07-092600019.2/2021

REGISLABO Nº: 7ABC/M

RAZÓN SOCIAL: SISTEMAS INTEGRALES DE CALIDAD, S.L.U.

SECCIÓN: A, B

ID	MATRIZ	ENSAYO	RANGO
1	Comidas Preparadas	Determinación De Staphylococcus Aureus	0-100 UFC/G
2	Comidas Preparadas	Determinación De Aerobios Mesofilos A 30° C	0-100.000 UFC/G (Consumo en caliente)
3	Comidas Preparadas	Determinación De Aerobios Mesofilos A 30° C	0-1.000.000 UFC/G (Consumo frio)
4	Comidas Preparadas	Determinación De Salmonella Sp,Inv	0 UFC/25 G.
5	Comidas Preparadas	Determinación De Escherichia Coli,R	0-100 UFC/G
6	Comidas Preparadas	Determinación Enterobacterias Lactosa	100 UFC/G (Consumo en caliente)
7	Comidas Preparadas	Determinación Enterobacterias Lactosa	0-10.000 UFC/G (Consumo frío)
8	Comidas Preparadas	Investigación De Listeria Monocytogenes	0 UFC/25(Consumo en caliente)
9	Comidas Preparadas	Investigación De Listeria Monocytogenes	0-100 UFC/25 G (Consumo frío)
10	Productos De Confeitería, Pastelería, bollería Y Repostería	Mohos Y Levaduras (Solo En Alimentos A Base De Cereales)	0-500 UFC/G
11	Productos De Confeitería, Pastelería, bollería Y Repostería	Staphylococcus Aureus DNAsa +	0 UFC/0,1G
12	Productos De Confeitería, Pastelería, bollería Y Repostería	Clostridium Sulfitorreductores (Derivados Carnicos)	0-1.000 UFC/G
13	Productos De Confeitería, Pastelería, bollería Y Repostería	Salmonella Sp.	0-UFC/30G
14	Productos De Confeitería, Pastelería, bollería Y Repostería	Shigella	0-UFC/30G
15	Productos De Confeitería, Pastelería, bollería Y Repostería	Escherichia Coli	0-UFC/G
16	Harinas Y Sémolas De Trigo Y Otros Productos De Su Molienda	Aerobios Mesófilos 30° C	0-1.000.000 UFC /G
17	Harinas Y Sémolas De Trigo Y Otros Productos De Su Molienda	Escherichia Coli	0-100 UCF/G
18	Harinas Y Sémolas De Trigo Y Otros Productos De Su Molienda	Salmonella Sp.	0 UFC/25G
19	Pan Y Panes Especiales	Mohos	0-10.000 UFC/G
20	Helados Y Mezclas Envasadas	Contenidos De Gérmenes A 30° C	0-500.000 UFC /G
21	Helados Y Mezclas	Staphylococcus Aureus	0-100 UFC /G



	Envasadas		
22	Helados Y Mezclas Envasadas	Coliformes A 30°	100 UFC/G, 200 UFC/G (Sin pasterizar)
23	Helados Y Mezclas Envasadas	Listeria Monocytogenes	0 UFC/25G
24	Helados Y Mezclas Envasadas	Salmonella Sp.	0 UFC/25G
25	Productos De La Pesca Y La Acuicultura (Frescos, Salpresados, Refrigerados Y Congelados)	Aerobios Mesófilos 30° C	0-1.000.000 UFC /G
26	Productos De La Pesca Y La Acuicultura (Frescos, Salpresados, Refrigerados Y Congelados)	Salmonella	0-UFC/25G
27	Productos De La Pesca Y La Acuicultura (Frescos, Salpresados, Refrigerados Y Congelados)	Shigella	0-UFC/25G
28	Productos De La Pesca Y La Acuicultura (Frescos, Salpresados, Refrigerados Y Congelados)	Enterobacteriaceae Totales	0-1.000 UCF/G
29	Productos De La Pesca Y La Acuicultura (Secos-Salados, Salazones Y Desechados)	Determinación De Aerobios Mesofilos A 30° C	0-100.000 UFC /G
30	Productos De La Pesca Y La Acuicultura (Secos-Salados, Salazones Y Desechados)	Salmonella	0-UFC/25G
31	Productos De La Pesca Y La Acuicultura (Secos-Salados, Salazones Y Desechados)	Shigella	0-UFC/25G
32	Productos De La Pesca Y La Acuicultura (Secos-Salados, Salazones Y Desechados)	Enterobacteriaceae Totales	0-100 UFC/G
33	Productos Cocidos	Determinación De Aerobios Mesofilos A 30° C	0-100.000 UFC/G
34	Productos Cocidos	Salmonella	0- UFC/25G
35	Productos Cocidos	Shigella	0- UFC/25G
36	Productos Cocidos	Enterobacteriaceae Totales	0-1.000 UFC/G
37	Productos Cocidos	Staphylococcus Aureus, Enterotoxigenico	0-100 UFC/G
38	Semiconservas En Vinagre	Determinación De Aerobios Mesofilos A 30° C	0-1.000 UFC/G
39	Semiconservas En Vinagre	Salmonella	0 UFC/25G
40	Semiconservas En Vinagre	Shigella	0 UFC/25G
41	Semiconservas En Vinagre	Enterobacteriaceae Totales	0-100 UFC/G
42	Anchoas En Aceite	Determinación De Aerobios Mesofilos A 30° C	0-1.000 UFC/G
43	Anchoas En Aceite	Toxina De Clostridium Botulinun	Ausencia
44	Anchoas En Aceite	Salmonella	0- UFC/25G
45	Anchoas En Aceite	Shigella	0- UFC/25G
46	Anchoas En Aceite	Enterobacteriaceae Totales	0-100 UFC/G
47	Anchoas En Aceite	Staphylococcus Aureus, Enterotoxigenico	0-100 UFC/G
48	Productos Ahumados	Determinación De Aerobios Mesofilos A 30° C	0-1.10 ⁶ UFC/G
49	Productos Ahumados	Salmonella	0- UFC/25G
50	Productos Ahumados	Shigella	0- UFC/25G
51	Productos Ahumados	Enterobacteriaceae Totales	0-1.000 UFC/G



52	Productos Ahumados	Staphylococcus Aureus, Enterotoxigenico	0-20 UFC/G
53	Productos Ahumados	Toxina De Clostridium Botulinun	AUSENCIA
54	Leche Cruda De Vaca Destinada Al Consumo Directo	Determinacion De Aerobios Mesofilos A 30° C	0-50.000 UFC/ML
55	Leche Cruda De Vaca Destinada Al Consumo Directo	Salmonella	0-UFC/25 ML
56	Leche Cruda De Vaca Destinada Al Consumo Directo	Staphylococcus Aureus	0-500 UFC/1 ML
57	Leche Pasterizada	Aerobios Psicrotrofos (A 21° Tras Preincubar 5 Días A 6°C)	0-500.000 UFC/ML
58	Leche Pasterizada	Coliformes A 30°	5 UFC/ML
59	Leche Pasterizada	Salmonella	0-UFC/25 ML
60	Leche Pasterizada	Listeria Monocytogenes	0 UFC/25 ML
61	Leche En Polvo	Coliformes A 30°	10 UFC/ G
62	Leche En Polvo	Salmonella	0- UFC/ 25 G
63	Leche En Polvo	Staphylococcus Aureus	0-100 UFC/ 1 G
64	Leche En Polvo	Listeria Monocytogenes	0 UFC/G
65	Queso A Base De Leche Cruda O Termizada	Escherichia Coli	0-100.000 UFC/G
66	Queso A Base De Leche Cruda O Termizada	Salmonella	0- UFC/ 25 G
67	Queso A Base De Leche Cruda O Termizada	Staphylococcus Aureus	0-10-000 UFC/G
68	Queso A Base De Leche Cruda O Termizada	Listeria Monocytogenes	0- UFC/G (Pasta dura), 0 UFC/25G (Pasta blanda)
69	Queso Freso	Salmonella	0- UFC/ 25 G
70	Queso Freso	Staphylococcus Aureus	0-100 UFC/ G
71	Queso Freso	Listeria Monocytogenes	0- UFC/ 25 G
72	Queso Blanco Pasterizado	Enterobacteriaceae Totales	0-10.000 UFC/G
73	Queso Blanco Pasterizado	Escherichia Coli	0-1000 UFC/G
74	Queso Blanco Pasterizado	Salmonella	0- UFC/ 25 G
75	Queso Blanco Pasterizado	Shigella	0- UFC/ 25 G
76	Queso Blanco Pasterizado	Staphylococcus Aureus	0-1000 UFC/G
77	Queso Blanco Pasterizado	Listeria Monocytogenes	0- UFC/ 25 G
78	Yogurt Natural, Natural Azucarado, N. Edulcorado, N. Aromatizado	Coliformes	0-100 UFC/G
79	Yogurt Natural, Natural Azucarado, N. Edulcorado, N. Aromatizado	Escherichia Coli	0-10 UFC/G
80	Yogurt Natural, Natural Azucarado, N. Edulcorado, N. Aromatizado	Salmonella	0- UFC/25G
81	Yogurt Natural, Natural Azucarado, N. Edulcorado, N. Aromatizado	Shigella	0-UFC/25G
82	Productos Dietéticos Grupo "A"	Aerobios Mesofilos A 30° C	0-50.000 UFC/G
83	Productos Dietéticos Grupo "A"	Staphylococcus Dnasa Positivos	0- UFC/ 0.1G
84	Productos Dietéticos Grupo "A"	Enterobacterias Lactosa +	0- UFC/0.01G
85	Productos Dietéticos Grupo "A"	Salmonella	0 -UFC/30GR



86	Productos Dietéticos Grupo "A"	Escherichia Coli	0-UFC/G
87	Productos Dietéticos Grupo "A"	Mohos Y Levaduras (Solo En Alimentos A Base De Cereales)	0-300 UFC/G
88	Productos Dietéticos Grupo "D"	Aerobios Mesofilos A 30º C	0-10.000 UFC/G
89	Productos Dietéticos Grupo "D"	Staphylococcus Dnasa Positivos	0-UFC/0.1G
90	Productos Dietéticos Grupo "D"	Enterobacterias Lactosa +	0-UFC/0.1G
91	Productos Dietéticos Grupo "D"	Salmonella	0-UFC/30G
92	Productos Dietéticos Grupo "D"	Escherichia Coli	0 UFC/G
93	Productos Dietéticos Grupo "D"	Mohos Y Levaduras (Solo En Alimentos A Base De Cereales)	0-300 UFC/G
94	Canales En Mataderos, Especie: Bovinos, Ovinos Caprinos Y Equinos	Aerobios Mesofilos A 30º C	0-100.000 UFC/CM²
95	Canales En Mataderos, Especie: Bovinos, Ovinos Caprinos Y Equinos	Enterobacterias	316 UFC/CM²
96	Porcino	Aerobios Mesofilos A 30º C	0-100.000 UFC/CM²
97	Porcino	Enterobacterias	0-1.000 UFC/CM²
98	Carne Picada	Aerobios Mesofilos (En Industria)	0-5.000.000 UFC/G
99	Carne Picada	Escherichia Coli (En Industria)	0-500 UFC/G
100	Carne Picada	Salmonella (En Industria Y Carnicería)	0 UFC/25G (En carnicería);0 UFC/10 En industria)
101	Carne Picada	Shigella (En Industria Y Carnicería)	0- UFC/25G (En carnicería);0 UFC/10 En industria)
102	Carne Picada	Staphylococcus Aureus (En Industria Y Carnicería)	0-100 UFC/G (En carnicería);0-1000 UFC/G En industria)
103	Carne Picada	Clostridium Perfringens (En Carnicería)	0-100 UFC/G (En carnicería))
104	Preparados De Carne Elaborados Por Industrias	Escherichia Coli	0-5000 UFC/G
105	Preparados De Carne Elaborados Por Industrias	Salmonella	0 UFC /G
106	Preparados De Carne Elaborados Por Industrias	Staphylococcus Aureus	0-5000 UFC/G
107	Productos Charcutería Crudos (Chorizo, Salpicón Y Lomo Embuchado)	Escherichia Coli	0-100 UFC/G
108	Productos Charcutería Crudos (Chorizo, Salpicón Y Lomo Embuchado)	Salmonella	0 UFC/25 G.
109	Productos Charcutería Crudos (Chorizo, Salpicón Y Lomo Embuchado)	Shigella	0 UFC/25 G.



110	Productos Charcutería Crudos (Chorizo, Salpicón Y Lomo Embuchado)	Staphylococcus Aureus	0-100 UFC/G
111	Productos Charcutería Crudos (Chorizo, Salpicón Y Lomo Embuchado)	Clostridium Sulfito Reductores	0-100 UFC/G
112	Jamón Cocido Y Fiambre De Jamón, paleta Cocida Y F. De Paleta, Magro De Cerdo Cocido Y F. De Magro De Cerdo	Enterobacterias	0-100 UFC/G
113	Jamón Cocido Y Fiambre De Jamón, paleta Cocida Y F. De Paleta, Magro De Cerdo Cocido Y F. De Magro De Cerdo	Salmonella	0 UFC/25 G.
114	Jamón Cocido Y Fiambre De Jamón, paleta Cocida Y F. De Paleta, Magro De Cerdo Cocido Y F. De Magro De Cerdo	Shigella	0 UFC/25 G.
115	Jamón Cocido Y Fiambre De Jamón, paleta Cocida Y F. De Paleta, Magro De Cerdo Cocido Y F. De Magro De Cerdo	Staphylococcus Aureus	0-100 UFC/G
116	Jamón Cocido Y Fiambre De Jamón, paleta Cocida Y F. De Paleta, Magro De Cerdo Cocido Y F. De Magro De Cerdo	Clostridium Sulfito Reductores	0-100 UFC/G
117	Conservas Vegetales (En Envase De Plástico)	Enterobacterias	0 UFC/G
118	Conservas Vegetales (En Envase De Plástico)	Salmonella	0 UFC/25 G.
119	Conservas Vegetales (En Envase De Plástico)	Shigella	0 UFC/25 G.
120	Conservas Vegetales (En Envase De Plástico)	Staphylococcus Aureus	0 UFC/G
121	Conservas Vegetales (En Envase De Plástico)	Streptococcus	0-100 UFC/G
*122	Aguas De Consumo Humano	Escherichia Coli	Ausencia/100ML
123	Aguas De Consumo Humano	Coliformes	Ausencia/100ML
124	Aguas De Consumo Humano	Recuento De Colonias A 22°C	Max.100 UFC/1ML
125	Aguas De Consumo Humano	Clostridium Perfringens (A Partir De Enero De 2004)	Ausencia/100ML
126	Aguas De Consumo Humano	Clostridium Sulfitorreductores (Hasta Enero De 2004)	Ausencia/100ML
127	Aguas De Consumo Humano	Olor	3-25 °C Índice de dilución
128	Aguas De Consumo Humano	Sabor	3-25 °C Índice de dilución
129	Aguas De Consumo Humano	Color	15 MG/L Pt/Co
130	Aguas De Consumo Humano	Turbidez	1 UNF (salida)
131	Aguas De Consumo	Conductividad	2500 US/CM ⁻¹ A



	Humano		20°C
132	Aguas De Consumo Humano	pH	6.5-9.5 Unidades de PH
133	Aguas De Consumo Humano	Amonio	0.50 MG/L
134	Aguas De Consumo Humano	Hierro	200 UG/L
135	Aguas De Consumo Humano	Aluminio	200 UG/L
136	Aguas De Consumo Humano	Cloro Libre Residual	1.0 MG/L
137	Aguas De Consumo Humano	Cloro Combinado Residual	2.0 MG/L
138	Aguas De Consumo Humano	Nitrito	0.1 MG/L (En la salida de la ETAP/deposito) 0.5 MG/L (Red distribución)
139	Aguas De Consumo Humano	Cadmio	5 UG/L
140	Aguas De Consumo Humano	Cianuro	50 UG/L
141	Aguas De Consumo Humano	Cobre	2 MG/L
142	Aguas De Consumo Humano	Cromo	50 UG/L
143	Aguas De Consumo Humano	Fluoruro	1.5 MG/L
144	Aguas De Consumo Humano	Níquel	20 UG/L
145	Aguas De Consumo Humano	Nitrato	50 MG/L
146	Aguas De Consumo Humano	Plomo	25 UG/L
147	Aguas De Consumo Humano	Carbono Orgánico Total	Sin cambios anómalos
148	Aguas De Consumo Humano	Cloruro	250 MG/L
149	Aguas De Consumo Humano	Manganeso	50 UG/L
150	Aguas De Consumo Humano	Oxidabilidad	5.0 MGO ₂ /L
151	Aguas De Consumo Humano	Sulfato	250 MG/L
152	Productos alimentarios destinados al consumo humano	Preparacion de Muestras de Alimentos	
153	Productos alimentarios destinados al consumo humano	Determinación de compuestos polares en aceite	< 25%, ≥25%
154	Productos alimentarios destinados al consumo humano	Inmunocromatografía para la detección semicuantitativa de gluten en alimentos	<3 ppm, >100 ppm
155	Aguas destinadas al consumo humano	Recuento de Enterococos Fecales en aguas por filtración en membrana	0-150 ufc/100 ml



156	Aguas destinadas al consumo humano	Recuento en placa de Legionella en agua	0-100.000 ufc/1 L
157	Aguas destinadas al consumo humano	Determinación de Arsénico en Agua por colorimetría	0-0.5 mg/L As ³⁺ 5+
158	Aguas destinadas al consumo humano	DETERMINACION DE PH POR POTENCIOMETRÍA	0-14 unidades de pH
159		PREPARACION DE MUESTRAS DE AGUAS	

En la sección B quedan anotados los ensayos analíticos de productos alimenticios/alimentarios incluidos en el Anexo Técnico de Acreditación, revisión 3 de la 1389/LE2484.

