

Agua de consumo (red), de pozo, de piscina y superficiales.	^a Microbiológico: Recuento total mesófilos 22° C. Recuento total mesófilos 37° C. Coliformes - <i>Escherichia coli</i> - <i>Enterococos fecales</i> - Pseudomonas aeruginosa.	APHA (American Public Health Association) / Std. Methods.	Se requiere 500 ml. de muestra en envase estéril refrigerado entre 0°C–15°C.	
Agua de consumo (red), de pozo, de piscina y superficiales.	* Microbiológico Oficial: Recuento total mesófilos 22° C. Recuento total mesófilos 37° C. Coliformes - <i>Escherichia coli</i> - <i>Enterococos fecales</i> - Pseudomonas aeruginosa- Clostridium perfringens.	Filtración por membrana. (Método Oficial exigido por SE.NA.SA.) (Normas: ISO 6222, ISO 9308-1, ISO 7899-2, ISO 16266, ISO/APHA, ISO 14189)	Se requiere 500 ml. de muestra en envase estéril refrigerado entre 0°C–15°C.	
Agua de consumo (red), de pozo, de piscina y superficiales.	^b Físico químico Oficial: Alcalinidad total - Color - Olor - Turbiedad - pH - Residuo fijo - Conductividad - Dureza total- Calcio - Magnesio - Sodio - Cloruros - Sulfatos - Nitritos - Nitratos - Amonio - Cloro residual - Hierro - Manganeso - Aluminio.	APHA (American Public Health Association) / Std. Methods + ICP.	Se requiere 1 ½ litro de muestra.	
Agua de consumo (red), de pozo, de piscina y superficiales.	^a Físico químico: Alcalinidad total - Color - Olor - Turbiedad - pH - Residuo fijo - Conductividad - Dureza total- Calcio - Magnesio – Sodio - Cloruros - Sulfatos - Nitritos - Nitratos - Amonio - Cloro residual.	APHA (American Public Health Association) / Std. Methods.	Se requiere 1 litro de muestra.	
Matriz a convenir	Metales y metaloides:	Arsénico	^a Kits	Cantidad y forma de traslado de la muestra, sujeto a consulta según la matriz a analizar.
		Cadmio	^a Kits- Espectofotométrico	
		Manganeso	^a Kits	
		Plomo	^a Kits- Espectofotométrico	
		Hierro	^a Kits colorimétrico	
		Potasio	^a Fotometría	
		Sodio	^a Fotometría	
		Aluminio	^a Kits	
		Níquel	^c Absorción atómica	
		Plata	^c Absorción atómica	
		Mercurio	^c Absorción atómica	
		Selenio	^c Absorción atómica	
		Talio	^c Absorción atómica	
		Bario	^c Absorción atómica	
Vanadio	^c Absorción atómica			

Matriz a convenir	Metales y metaloides:	Antimonio	^c Absorción atómica	Cantidad y forma de traslado de la muestra, sujeto a consulta según la matriz a analizar.
		Calcio	^a Titulación/Fotometría	
		Cobre	^c Absorción atómica	
		Cobalto	^c Absorción atómica	
		Cromo	^c Absorción atómica	
		Magnesio	^c Absorción atómica ^a Titulación	
		Zinc	^c Absorción atómica	
Matriz a convenir	Alcalinidad	^a Titulación	Cantidad y forma de traslado de la muestra, sujeto a consulta según la matriz a analizar.	
	Amoníaco	^c Fotometría		
	Amonio	^a Kit		
	Barros industriales físicos	^c CEAMS		
	Bromo	^c Fotometría		
	Cenizas industriales estudio completo	^c Varios		
	Cianuros	^a Kit		
	Cloro disuelto	^c Fotometría		
	Cloro libre	^c Fotometría		
	Cloro residual	^a Kit		
	Cloruros	^c Fotometría		
	Cromo hexavalente	^c Absorción atómica		
	Fosfatos	^a Espectrofotometría ^c Gravimetría		
	Fósforo	^c Fotometría ^c Absorción atómica ^a Gravimetría		
	Fluoruros	^c Fotometría		
	Hierro	^a Kit		
	Dureza	^a Titulación		
	Molibdato	^c Fotometría		
	Nitratos	^a Kits- Espectrofotometría		
	Nitritos	^a Espectrofotometría		
	pH Potenciométrico	^a Potenciometría		
	Sílice	^c Fotometría		
	Sulfatos	^a Titulación		
Sulfitos	^c Fotometría			
Sulfuros	^c Fotometría			

Efluentes	^a <i>Salmonella</i> spp	Standard Methods for the examination of water & wastewater 9260-B Detection of Pathogenic Bacteria, <i>Salmonella</i> , 2007	Muestra en envase estéril de 200 ml. Envase refrigerado entre 0°C–15°C.
Efluentes	^a DBO5 Demanda biológica O ₂	Técnica de Winkler	Muestra en envase de 1 litro estéril sin cámara de aire. Envase refrigerado entre 0°C – 15°C.
	^b Detergentes	Espectrofotométrico	
	^a DQO (Demanda química de oxígeno)	Oxidación con bicromato de potasio y titulación con sulfato ferroso	
	^a Sustancias solubles en éter etílico (SSEE)	Gravimétrico – Extracción con éter	
	^a Sólidos sedimentables a los 10' y 2 hs. (SSS).	Método de Imhoff	
	^a pH	Potenciometría	
	^a Sólidos sedimentados	Gravimétrico	
	^a Sólidos suspendidos	Gravimétrico	
	^a Sólidos totales	Gravimétrico	
Hisopado/ esponjado de carcasa	* <i>E. coli</i> genérica oficial	PETRIFILM	Conservados bajo refrigeración entre 0°C–15°C.
Hisopado/ esponjado Alimentos de consumo humano y animal	* <i>E. coli</i> genérica oficial*	ISO 16649-2; First Edition; 2001-04-15.	Conservados bajo refrigeración entre 0°C–15°C.
Hisopado de manos y superficies	^a Recuento total aerobios mesófilos	MICROBIOLOGIA (Cultivo) (ICMSF). International Committee on Microbiological Specifications for Foods	Conservados bajo refrigeración entre 0°C–15°C.
	^a Coliformes totales		
	^a Enterobacterias		
Determinaciones microbiológicas: Productos cárnicos, aves, huevos y esponjados. Chacinados. Embutidos frescos, secos y cocidos. Alimentos para mascotas. Masas, Harinas y chocolates. Efluentes.	^a Recuento total de aerobios mesófilos	MICROBIOLOGIA (Cultivo) (ICMSF). International Committee on Microbiological Specifications for Foods	Cantidad de muestra a convenir. Los embutidos frescos y esponjados deben ser trasladados y conservados bajo refrigeración entre 0°C–15°C.
	^a Coliformes		
	^a Coliformes totales	MICROBIOLOGIA (Cultivo) F.S.I.S. A.O.A.C.	
	^a <i>E. coli</i> genérica	MICROBIOLOGIA (Cultivo) (ICMSF). International Committee on Microbiological Specifications for Foods	
	^a Staphilococcus aureus coagulasa (+)		
	^a Recuento de hongos y levaduras		
	^a <i>Pseudomonas aeruginosa</i>		
	^a <i>Pseudomonas</i> spp		
	^a Anaerobios sulfito reductores		
^a Enterobacterias			

	^a Enterococos fecales ^a Bacillus cereus ^a Clostridium perfringens ^a Mesófilos aerobios ^a Mesófilos anaerobios ^a Mesófilos totales ^a Mesófilos en al aire	 MICROBIOLOGIA MICROBIOLOGIA	
Productos cárnicos, aves, huevos y esponjados . Chacinados. Embutidos frescos, secos y cocidos. Alimentos para mascotas. Masas, Harinas y chocolates.	^a Salmonella spp	MICROBIOLOGIA (cultivo) U.S.D.A. F.S.I.S. MLG 4.09 Revision 09; 01/02/2017 “La metodología utilizada, no corresponde a la última versión publicada de la Norma”	Los resultados se expresan como Ausencia/Presencia sobre 25/325 gramos de muestra o A/P en la superficie muestreada. Los embutidos frescos y esponjados deben ser trasladados y conservados bajo refrigeración entre 0° C – 15° C. Tiempo estipulado para la realización del análisis: 10 días.
Productos cárnicos, aves, huevos y esponjados. Chacinados. Embutidos frescos, secos y cocidos.	[*] Salmonella spp con acta oficial de SE.NA.SA.	MICROBIOLOGIA (cultivo) U.S.D.A. F.S.I.S. MLG 4.09 Revision 09; 01/02/2017. “La metodología utilizada, no corresponde a la última versión publicada de la Norma”	Los resultados se expresan como Ausencia/Presencia sobre 5 sub-muestras de 25 gramos cada una o A/P en la superficie muestreada. Los embutidos frescos y esponjados deben ser trasladados y conservados bajo refrigeración entre 0° C – 15° C. Tiempo estipulado para la realización del análisis: 10 días.
Productos cárnicos, aves, huevos y esponjados. Chacinados. Embutidos frescos, secos y cocidos. Alimentos para mascotas. Masas, Harinas y chocolates.	^a Salmonella spp	MICROBIOLOGIA (cultivo) U.S.FDA/C.F.S.A.N./BAM Chapter 5 Food <i>Salmonella</i> September/2021; 8 th Edition.	Los resultados se expresan como Ausencia/Presencia sobre 25 gramos de muestra o A/P en la superficie muestreada. Los embutidos frescos y esponjados deben ser trasladados y conservados bajo refrigeración entre 0° C – 15° C. Tiempo estipulado para la realización del análisis: 10 días.

<p>Productos cárnicos, aves, huevos y derivados. Chacinados. Embutidos frescos, secos y cocidos.</p>	<p>* <i>Salmonella</i> spp con acta oficial de SE.NA.SA.</p>	<p>MICROBIOLOGIA (cultivo) U.S.FDA/C.F.S.A.N./BAM Chapter 5 Food <i>Salmonella</i> September/2021; 8th Edition.</p>	<p>Los resultados se expresan como Ausencia/Presencia sobre 5 sub-muestras de 25 gramos cada una. Los embutidos frescos y esponjados deben ser trasladados y conservados bajo refrigeración entre 0°C–15°C. Tiempo estipulado para la realización del análisis: 10 días.</p>
<p>Productos cárnicos y derivados. Chacinados. Esponjados. Embutidos frescos, secos y cocidos. Alimentos para mascotas. Masas, Harinas y chocolates.</p>	<p>^a <i>Listeria</i> spp</p>	<p>MICROBIOLOGIA (Cultivo) U.S.D.A. F.S.I.S. MLG 8.13; 10/01/2021 Revision 13</p>	<p>Los resultados se expresan como Ausencia/Presencia sobre 25 gramos de muestra ó A/P en la superficie muestreada. Los embutidos frescos y esponjados deben ser trasladados y conservados bajo refrigeración entre 0°C–15°C.</p>
<p>Alimentos y esponjados</p>	<p>^b <i>Listeria</i> spp Oficial con acta oficial de SE.NA.SA.</p>	<p>MICROBIOLOGIA (Cultivo) U.S.D.A. F.S.I.S. MLG 8.13; 10/01/2021 Revision 13</p>	<p>Los resultados se expresan como Ausencia/Presencia sobre 5 sub-muestras de 25 gramos cada una. Los embutidos frescos y esponjados deben ser trasladados y conservados bajo refrigeración entre 0°C–15°C.</p>
<p>Productos cárnicos y derivados. Chacinados. Esponjados. Embutidos frescos, secos y cocidos. Alimentos para mascotas. Masas, Harinas y chocolates.</p>	<p>^a <i>Salmonella</i> spp</p>	<p>MICROBIOLOGIA (Cultivo) ISO 6579:1:2017 (E). First edition; 2017-02.</p>	<p>Los resultados se expresan como Ausencia/Presencia sobre 25 gramos de muestra. Los embutidos frescos y esponjados deben ser trasladados y conservados bajo refrigeración entre 0°C–15°C.</p>

Alimento y esponjados. productos cárnicos y derivados	* Salmonella spp con acta oficial de SE.NA.SA.		MICROBIOLOGIA (Cultivo) ISO 6579:1:2017 (E). First edition; 2017-02.	Los resultados se expresan como Ausencia/Presencia sobre 5 sub-muestras de 25 gramos cada una o en la superficie muestreada. Los embutidos frescos y esponjados deben ser trasladados y conservados bajo refrigeración entre 0°C–15°C.
Esponjados, productos cárnicos y derivados. Chacinados. Carne picada, chorizos y hamburguesas. Embutidos frescos, secos y cocidos.	* E. coli O157:H7 con acta oficial de SE.NA.SA.		MICROBIOLOGIA (Cultivo) U.S.D.A. F.S.I.S., MLG 5.09, Revision 09; 01/15/15, modificada.	Los resultados se expresan como Potencial positivo/Presuntivo positivo/Ausencia sobre 5 sub-muestras de 65 gramos cada una o en la superficie muestreada. Los embutidos frescos y esponjados deben ser trasladados y conservados bajo refrigeración entre 0°C–15°C.
Esponjados, productos cárnicos y derivados. Chacinados. Carne picada, chorizos y hamburguesas. Embutidos frescos, secos y cocidos. Alimentos para mascotas. Masas, Harinas y chocolates.	^a <i>E. coli</i> O157:H7		MICROBIOLOGIA (Cultivo) U.S.D.A. F.S.I.S., MLG 5.09, Revision 09; 01/15/15, modificada.	Los resultados se expresan como Ausencia/Presencia sobre 65 gramos de muestra o en la superficie muestreada. Los embutidos frescos y esponjados deben ser trasladados y conservados bajo refrigeración entre 0°C–15°C.
Productos cárnicos y derivados. Chacinados. Embutidos frescos, secos y cocidos. Masas y derivados. Pastas para repostería. Chocolates.	^a Análisis Nutricional	^a Valor calórico	Por cálculo (se realizan hidratos de carbono, proteínas y grasas totales)	Cantidad de muestra a convenir. Los embutidos frescos y esponjados deben ser trasladados y conservados bajo refrigeración entre 0°C–15°C
		^a Hidratos de carbono	Volumetría con Método de Fehling-Cause-Bonans	
		^a Proteínas	Método de Kjeldhal	
		^a Grasas totales	Extracción con éter	
		^a Fibra dietaria	Método enzimático - gravimétrico	
		^a Sodio	Fotometría	
		^a Grasas saturadas	Cromatografía gaseosa	

Productos cárnicos y derivados. Chacinados. Embutidos frescos, secos y cocidos. Alimentos para mascotas. Masas, Harinas y chocolates. Pastas para repostería.	Análisis Físico químicos:	^b Grasas Trans	Cromatografía gaseosa	Cantidad de muestra a convenir. Los embutidos frescos y esponjados deben ser trasladados y conservados bajo refrigeración entre 0°C–15°C
		^a Humedad	Técnicas de AOAC	
		^a Cenizas	Técnicas de AOAC	
		^a pH	Potenciometría	
		^a Cloruro de sodio	Fotometría	
		^a Nitrito	Espectrofotometría (reacción de Griess)	
		^a Nitrato	Espectrofotometría	
		^a Almidón	Detección con yodo	
		^a Hidratos de carbono	Método de Fehling-Cause - Bonans	
^a Grasas	Extracción con éter			
^a Proteínas	Método de Kjeldahl			
Productos cárnicos y derivados. Chacinados. Embutidos frescos, secos y cocidos.	^a Fosfatasa acida		Kit	Cantidad de muestra a convenir. Los alimentos deben ser trasladados y conservados bajo refrigeración entre 0°C–15°C
	^a Fosfatasa alcalina			
Alimentos	^c Determinación de Gliadina (Gluten)		Metodología: KIT Elisa Ridascreen Gliadin Biopham AG Darnstadt R7001.	Cantidad de muestra a convenir. Los alimentos que lo requieran deben ser trasladados y conservados bajo refrigeración.
Pescado	^b Cadmio		Absorción atómica	Cantidad de muestra a convenir.
	^b Plomo			
	^b Mercurio			
Café	Análisis Físico químicos:	^a Cafeína	Método Cortés	Cantidad de muestra a convenir.
		^a Azúcar caramelizable	Método Cattaneo y Viggiano	
		^a Cloruros	ADNQ 10-36-1957	
		^a Sulfatos	ADNQ 10-36-1957	
		^a Extracto acuoso	AOAC	
		^a Humedad	Secado en estufa	
		^a Cenizas	AOAC	
Té/Yerba mate	Análisis Físico químicos:	^a Cafeína	AOAC	Cantidad de muestra a convenir.
		^a Extracto acuoso seco	AOAC	
		^a Humedad	Secado en estufa	
		^a Cenizas	AOAC	
		^a Cenizas insolubles en HCL	AOAC	
Azúcar	^a Sacarosa		Método de Fehling	

Referencias:

CA-30 Listado de determinaciones v.1			Página 8 de 8
MATRIZ	DETERMINACIONES	METODOS	OBSERVACIONES

*** Rubros habilitados por SENASA con validez oficial, realizados en el laboratorio.**

- ^a Análisis realizados en el laboratorio.
- ^b Análisis con validez oficial derivados a otro laboratorio miembro de la Red de SE.NA.SA.
- ^c Análisis derivados a otro laboratorio miembro de la red de SENASA.

Observaciones generales:

-Las muestras serán conservadas en el laboratorio hasta la emisión del informe de ensayo y la confirmación de la aceptación del mismo por parte del cliente.

Consultar al laboratorio:

- Determinación a analizar, dependiendo la matriz.*
- Cantidad de muestra requerida para cada análisis en particular.*
- Fecha de finalización de los mismos.*

6/10/2021	
Fecha de actualización	Firma del DTC