

CATÁLOGO
SERVICIOS DE

LABORATORIO





CICAP

Ayudamos a las empresas agroalimentarias a ser más competitivas, exportar más y valorizar mejor sus productos.

A continuación le mostramos las determinaciones más relevantes de nuestro laboratorio.

Consúltenos si necesita cualquier otro ensayo no reflejado en catálogo.

Determinación	Método Analítico
Absorción U.V. (índices K y delta)	Espectrofotometría
Acidez	Volumetría
Ácidos grasos Trans	CG-FID
Actividad agua	Punto de rocío
(*) Almidón	Polarímetro
Análisis completo anual (aguas)	RD 140/2003
Análisis de agua residual	Filtración /Espectrofotometría
Análisis de Potabilidad	RD 140
(*) Análisis FQ leche	FTIR
Análisis FQ completo embutidos quesos	NIRS
Análisis FQ completo piensos	NIRS
Análisis multimetales	ICP
Análisis Organoléptico de Muestra Acabada	Organoléptico
Análisis Organoléptico de Recepción de Materias Primas	Visual
Analizador de gases envasados	Analizador
Antibiograma	Inhibición crecimiento
Aspecto visual	Visual
Azúcares	Volumetría
Calcio	Volumetría
Cedazos	Gravimetría
(*) Cenizas 550°C	Gravimetría
Ceras	CG-FID
Challenge test	Inoculación
Cloruros	Potenciómetro
Colesterol	CG-FID
Colorimetría	Colorímetro
Composición nutricional	NIRS
Composición nutricional etiquetado	Vía Húmeda
Conductividad	Potenciómetro
DBO	Demanda Biológica
Detección de residuos en leche	ECLIPSE 3G
Determinación de Pesticidas	CG-MS
Diagnostico de mamicis	Recuento en Placa
DQO	Espectrofotometría
Dureza del granulado	Gravimetría
Esteres Metílicos y Etílicos	CG-FID
Estigmastadieno	CG-MS
Estudios de vida útil	Secuencial

* Ensayo acreditado por ENAC N° 876/LE/704

	Determinación	Método Analítico
	FAD	Gravimetría
(*)	FB	Gravimetría
	FND	Gravimetría
	Fósforo	Espectrofotometría
	Ftalatos	CG-MS
	Granulometría	Gravimetría
(*)	Grasa Bruta	Gravimetría
(*)	Grasa Bruta (hidrólisis)	Gravimetría
	Grasas insaturadas	CG-FID
	Grasas saturadas	CG-FID
(*)	Humedad	Gravimetría
	Identificación de Alérgenos (gluten, mostaza, huevo, proteínas lácticas, soja, ...)	ELISA Cuantificación
	Identificación de Alérgenos (gluten, mostaza, huevo, proteínas lácticas, soja, ...)	ELISA Screening
	Identificación de <i>Campylobacter spp.</i>	Bolton
	Identificación de <i>Escherichia coli</i> O157:H7	PCR
	Identificación de flora bacteriana	API
	Identificación de <i>Legionella spp.</i> en aguas	ISO 11731
	Identificación de <i>Listeria monocytogenes</i>	PCR
	Identificación de <i>Listeria monocytogenes</i>	ISO 11920
	Identificación de <i>Salmonella spp.</i> 10 gramos	ISO
	Identificación de <i>Salmonella spp.</i> 25 gramos	ISO
	Identificación de <i>Salmonella spp.</i> Esponja	ISO
	Identificación de <i>Salmonella spp.</i> 25 gramos	PCR
	Índice de Acidez grasa	Volumetría
	Índice de Peróxidos	Volumetría
	Iones metálicos	ICP
	Iones salinos	Espectrofotometría
	Lactosa	HPLC-IR
	Magnesio	Espectrofotometría
	Metales Pesados	CG-MS
	Mezcla de leches	ELISA
	Micotoxinas	HPLC-Fluorescencia
	Muestras de control ambiental (RT, ENT y ML)	Laminocultivos
	Muestras de superficie de <i>Listeria spp.</i>	Esponjas
	Multiresiduo de Pesticidas	CG-MS
	Nitratos	Espectrofotometría
	Nitritos	Espectrofotometría
	NMP <i>Escherichia coli</i>	NMP
	NO2 agua	Espectrofotometría
	NO3 agua	Espectrofotometría

* Ensayo acreditado por ENAC N° 876/LE/704

Determinación	Método Analítico
Ocratoxina A	HPLC-Fluorescencia
Oxidabilidad	Gravimetría
(*) Pago por Calidad LILAND	FTIR
(*) Perfil de ácidos grasos	CG-FID
Perfil lipídico	GC-FID
Perfil vitamínico	HPLC
pH	pHmetro
Porcentaje de ingredientes (piensos)	Microscopía
Potasio	ICP
Presencia de Enterotoxemias	ELISA
(*) Proteína Bruta	Kjeldalh
(*) Punto crioscópico	Crioscopía
(*) RCS	Citometría de flujo
Recuento de bacterias acidófilas	Recuento en Placa
Recuento de bacterias butíricas	Recuento en Placa
Recuento de bacterias mesófilas	Recuento en Placa
Recuento de bacterias psicotróficas	Recuento en Placa
(*) Recuento de microorganismos a 30°C en leche	Citometría de flujo
Recuento de <i>Clostridium perfringens</i>	Recuento en placa
Recuento de <i>Coliformes</i>	Recuento en Placa
Recuento de Enterobacterias	Recuento en Placa
Recuento de <i>Escherichia coli</i>	Recuento en placa
Recuento de <i>Listeria monocytogenes</i>	Recuento en placa/ISO
Recuento de <i>Mohos y Levaduras</i>	Recuento en placa
Recuento de <i>Staphylococcus aureus</i>	Recuento en placa
Salinidad	Potenciómetro
Sodio	Potenciómetro
Sólidos en suspensión	Filtración
Sulfitos	ISO 1998:1

* Ensayo acreditado por ENAC N° 876/LE/704

Determinación	Método analítico
Perfil olfato-gustativo (unitario)	Laboratorio Sensorial
Perfil de textura (unitario)	Laboratorio Sensorial
Prueba de Comparación por parejas (unitario)	Laboratorio Sensorial
Prueba Triangular (unitario)	Laboratorio Sensorial
Ensayo Dúo-Trío (unitario)	Laboratorio Sensorial
Focus group 10 panelistas no exp	Laboratorio Sensorial
Focus group 10 panelistas exp	Laboratorio Sensorial
Focus group 25 panelistas no exp	Laboratorio Sensorial
Focus group 25 panelistas exp	Laboratorio Sensorial
Lista Marco	Implantación
BRC/IFS	Implantación
Revisión documental APPCC	Implantación
Auditoria de Análisis de Riesgos	Implantación
Curso Sensorial	Formación
Curso Manipuladores	Formación
Curso implantación sistema de calidad	Formación
Curso de Higienización de instalaciones	Formación