

SOLICITUD DE ENSAYOS F-Q MUESTRAS DE LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

CLIENTE:		
DIRECCIÓN:		
PERSONA CONTACTO:		
(e-mail):	Tel. :	CIF.:

DATOS DE LA MUESTRA	
TIPO DE MUESTRA	IDENTIFICACIÓN

ANÁLISIS A REALIZAR		
TIPO DE MUESTRA	ENSAYO	NORMA/PROCEDIMIENTO
Lactosuero	Materia grasa por gravimetría Sólidos totales por gravimetría Humedad por gravimetría* Proteína por volumetría (Kjeldahl) Cenizas por gravimetría Lactosa monohidrato por cálculo	ISO 7208/IDF 22 PE/LIGAL/13 Método interno basado en ISO 5534/IDF 4 PE/LIGAL/10 Método interno basado en ISO 8968-3/IDF 20-3 PE/LIGAL/14 Método interno basado en BOE-A-1977-16116 Anx.III. Apdo. PE/LIGAL/14 Rev.12 Método interno
Leche/Leche desnatada	Materia grasa por gravimetría Sólidos totales por gravimetría Proteína por volumetría (Kjeldahl) Cenizas por gravimetría Lactosa monohidrato por cálculo pH por potenciometría Urea por método enzimático	ISO 1211/IDF 1; ISO 7208/IDF 22 ISO 6731/IDF 21 ISO 8968-3/IDF20-3 BOE-A-1977-16116 Anexo III. Apdo. 6 PE/LIGAL/14 Rev.12 Método interno PE/LIGAL/62 Rev.9 Método interno ISO 14637/IDF 195
Leche cruda y tratada term.	Punto crioscópico (método crioscópico)	PE/LIGAL/35 Método interno basado en ISO 5764/IDF 108
Leche evaporada	Materia grasa por gravimetría* Sólidos totales por gravimetría Proteína por volumetría (Kjeldahl)* Cenizas por gravimetría * Lactosa monohidrato por cálculo*	ISO 6731/IDF 21
Leche en polvo	Materia grasa por gravimetría* Humedad por gravimetría* Proteína por volumetría (Kjeldahl) Cenizas por gravimetría *	PE/LIGAL/10 Método interno basado en ISO 8968-3/IDF 20-3
Nata	Materia grasa por gravimetría Sólidos totales por gravimetría Proteína por volumetría (Kjeldahl)* Cenizas por gravimetría * Lactosa monohidrato por cálculo* pH por potenciometría Acidez oleica por valoración*	ISO 2450/IDF 16 ISO 6731/IDF 21 PE/LIGAL/62 Rev.9 Método interno
Queso	Materia grasa por gravimetría Sólidos totales por gravimetría Sólidos totales y grasa por espectroscopía infrarroja Proteína por volumetría (Kjeldahl) pH por potenciometría Peso, altura, diámetro, forma, ojos al corte Cloruro sódico por potenciometría*	ISO 23319/IDF 250 ISO 5534/IDF 4 PE/LIGAL/57 Método interno conforme a ISO 21543/FIL 201 PE/LIGAL/10 Método interno basado en ISO 8968-3/IDF 20-3 PE/LIGAL/62 Rev.9 Método interno PE/LIGAL/62 Rev.9 Método interno
Mantequilla	Humedad por gravimetría* Sólidos no grasos* Grasa* Acidez oleica por valoración*	ISO 3727-1/IDF 80-1 ISO 3727-2/IDF 80-2 ISO 3727-3/IDF 80-3 ISO 1740/IDF 6
Otros productos lácteos diferentes a los anteriores	Materia grasa por gravimetría* Sólidos totales por gravimetría* Proteína por volumetría (Kjeldahl) Cenizas por gravimetría * Lactosa monohidrato por cálculo* Hidratos de carbono por cálculo*	PE/LIGAL/10 Método interno basado en ISO 8968-3/IDF 20-3

OTROS ENSAYOS:		
Leche tratada térmicamente	Aflatoxina M1 HPLC-MS/MS	PE/LIGAL/102 Método interno conforme a Regl.(CE) 401/2006 y mod.
Leche tratada térmicamente	Aflatoxina M1 *	Flujo lateral (Symmetric)
Leche	Caseinomacropeptido A (GMP: % soro queixería) por HPLC-UV*	Reglamento (CE) 150/2018 Apéndice III
Leche	Caseinomacropeptido por HPLC-UV*	R.D. 2021/1993
Leche y p. lácteos	Cloratos y percloratos UPLC-MS/MS*	
Leche	Estabilidad*	Prueba del alcohol
Leche	Acidez Thorner por valoración*	
Leche	Densidad a 20°C*	

Observaciones:		En cumplimiento de las recomendaciones de la ISO 17025 le comunicamos que: La información obtenida o generada durante la realización de las actividades del LIGAL, es confidencial. En caso de que sea necesario ponerla a disposición pública, se les informará con suficiente antelación.
En	Fecha:	
Conforme CLIENTE:	Conforme LIGAL:	
Fdo.:	Fdo.:	