

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

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

DATOS DE LA MUESTRA

TIPO DE MUESTRA	IDENTIFICACIÓN
-----------------	----------------

TIPO DE MUESTRA	IDENTIFICACIÓN

ANÁLISIS A REALIZAR

ENSAYO	MATRIZ	NORMA / PROCEDIMIENTO
--------	--------	-----------------------

ENSAYO	MATRIZ	NORMA / PROCEDIMIENTO
Composición Físico-química:		
Materia grasa por gravimetría	Leche, leche desnatada, lactosuero y nata	ISO 22318/IDF 249
	Queso	ISO 23319/IDF 250
	Otros productos lácteos diferentes a los anteriores *	
Grasa por cálculo* ⁽¹⁾	Mantequilla	ISO 3727-3/IDF 80-3
Proteína por volumetría (Kjeldahl)	Leche	ISO 8968-3/IDF20-3
	Derivados lácteos	PE/LIGAL/10 Método interno basado en ISO 8968-3/IDF 20-3
Sólidos totales por gravimetría	Leche, leche evaporada y nata	ISO 6731/IDF 21
	Lactosuero	PE/LIGAL/13 Método interno basado en ISO 5534/IDF 4
	Queso	ISO 5534/IDF 4
	Otros productos lácteos diferentes a los anteriores*	
Sólidos no grasos por gravimetría*	Mantequilla	ISO 3727-2/IDF 80-2
Humedad por gravimetría*	Leche y productos lácteos en polvo	
	Mantequilla	ISO 3727-1/IDF 80-1
Cenizas por gravimetría	Leche/Leche desnatada	BOE-A-1977-16116 Anexo III. Apdo. 6
	Lactosuero	PE/LIGAL/14 Método interno basado en
	Otros productos lácteos diferentes a los anteriores*	BOE-A-1977-16116 Anx.III. Apdo. 6
Lactosa monohidrato por cálculo ⁽¹⁾	Leche y Lactosuero	PE/LIGAL/14 Rev.12 Método interno
	Otros productos lácteos diferentes a los anteriores*	
Hidratos de carbono por cálculo* ⁽¹⁾	Productos lácteos	
	Leche/Leche desnatada	ISO 14637/IDF 195

Otros ensayos físico-químicos:

ENSAYO	MATRIZ	NORMA / PROCEDIMIENTO
Acidez oleica*	Nata y mantequilla	Titulación volumétrica
Acidez Thorner*	Leche y nata	Titulación volumétrica
Cloruro sódico*	Leche, queso, nata y mantequilla	Potenciometría
Densidad a 20°C*	Leche y productos lácteos	Lactodensímetro/Picnómetro
Estabilidad*	Leche	Prueba del alcohol
Nitrógeno proteico*	Leche	Volumetría (Kjeldahl)
Proteína y Nitrógeno no proteico*	Leche	Volumetría (Kjeldahl)
pH por potenciometría	Leche, Nata y queso	PE/LIGAL/62 Rev.9 Método interno
	Otros productos lácteos diferentes a los anteriores*	
Punto crioscópico(método crioscópico)	Leche cruda y tratada térmicamente	PE/LIGAL/35 Método interno basado en ISO 5764/IDF 108

Ensayos cromatográficos (Leche cruda, ver solicitud ensayos instrumentales de leche cruda de vaca)

ENSAYO	MATRIZ	NORMA / PROCEDIMIENTO
Aflatoxina M1 HPLC-MS/MS	Leche tratada térmicamente	PE/LIGAL/102 Método interno conforme a Regl.(CE) 401/2006 y mod.
Aflatoxina M1 *	Leche tratada térmicamente	Flujo lateral (Symmetric)
Caseinomacropéptido A (GMP: % suero quesería) por HPLC-UV*	Leche	Reglamento (CE) 150/2018 Apéndice III
Caseinomacropéptido por HPLC-UV*	Leche	R.D. 2021/1993
Cloratos y percloratos UPLC-MS/MS	Leche y derivados lácteos (excepto mantequilla)	PE/LIGAL/104 Método interno conforme a Documento SANTE Analytical Quality Control and Method Validation Procedures for Pesticide Residues Analysis in Food and Feed

(1) Los parámetros calculados dependen de otros ensayos, por lo que se informarán los implicados en el mismo, aunque no se hayan solicitado

Observaciones:		
En : Conforme CLIENTE:	Fecha: Conforme LIGAL:	<i>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.</i>
Fdo.:	Fdo.:	