



Consejería de Salud y Bienestar Social
Delegación Provincial
Subida de la Granja, 10 - C.P.: 45071 Toledo

**AUTORIZACION Y REGISTRO DE LABORATORIOS QUE ANALIZAN
SUSTANCIAS Y PRODUCTOS EN RELACION CON LA SANIDAD
AMBIENTAL Y ALIMENTARIA**

1	NOMBRE O RAZON SOCIAL: LABORATORIO PROVINCIAL ALIMENTARIO Y AGROPECUARIO
2	RESPONSABLE TECNICO: JOSEFINA RIVAS QUINZAÑOS
3	TITULARIDAD: DIPUTACION PROVINCIAL DE TOLEDO
4	CIF/NIF: 4500000-G
5	DOMICILIO DEL LABORATORIO: C/ CAMPO, 1 45003 TOLEDO
6	ACTIVIDAD: LABORATORIO DE AUTOCONTROL
7	ALCANCE: ANEXO TECNICO ADJUNTO
8	ACREDITACION: ----
9	AUTORIZACIÓN Nº: LA/AL/TO/03
10	TIPO DE AUTORIZACIÓN: LABORATORIO DE AUTOCONTROL / SANIDAD ALIMENTARIA

Visto el expediente de solicitud de renovación de la autorización, examinado el informe técnico de los servicios competentes de esta Delegación Provincial, de conformidad con lo dispuesto en el Decreto 43/2003, de 8 de abril, de autorizaciones de los laboratorios para la realización de análisis sanitarios de sustancias y productos relacionados con la sanidad ambiental y alimentaria, y en virtud de las competencias atribuidas, queda renovada la autorización del laboratorio reseñado.

Contra la presente resolución, que no agota la vía administrativa, cabe interponer recurso de alzada, en el plazo de un mes, ante el Excmo. Consejero de Salud y Bienestar Social, conforme a lo dispuesto en los artículos 114 y 115 de la Ley 30/1992, de 26 de noviembre, de Régimen Jurídico de las Administraciones Públicas y del Procedimiento Administrativo Común.

Toledo, 9 de diciembre de 2010



EL DELEGADO PROVINCIAL DE SALUD
Y BIENESTAR SOCIAL

Fdo.: Víctor Manuel Gómez López



Consejería de Salud y Bienestar Social
Delegación Provincial
Subida de la Granja, 10 - C.P.: 45071 Toledo

ANEXO TECNICO DE ACTIVIDADES ANALÍTICAS AUTORIZADAS

Nº DE AUTORIZACION: LA/AL/TO/03

FECHA: 9/12/2010

NOMBRE DEL LABORATORIO: LABORATORIO PROVINCIAL ALIMENTARIO Y AGROPECUARIO

DOMICILIO: C/ CAMPO, 1. TOLEDO

DIRECTOR TECNICO: JOSEFINA RIVAS QUINZAÑOS

Este Anexo forma parte de la autorización del laboratorio reseñado, conforme al Decreto 43/2003, de 8 de abril, para la realización de Análisis de Autocontrol, con el siguiente:

ALCANCE

1	ANALISIS FISICO-QUIMICOS	
	Matriz:	Determinaciones:
	- Aceites y grasas:	- Humedad y materias volátiles. - Acidez - Índice de peróxidos - Absorción espectrofotométrica, K 232 y K 270 - Ácidos grasos por cromatografía de gases
	- Carnes y productos cárnicos:	- Humedad - Proteínas - Grasa - Hidroxiprolina- Contenido en colágeno - Cenizas - Calcio - Cloruro sódico - Nitritos - Nitratos - pH - Azúcares totales

- Jamones:	- Almidón (cualitativo) - Humedad - Cloruro sódico - Nitritos - Nitratos - Grasa - Índice de secado - Gradiente de humedad - Salinidad - Ácidos grasos
- Productos de confitería:	- Humedad - Cenizas - Grasa - Proteínas - Hidratos de carbono - Ácido sórbico - Ácido benzoico
- Frutos secos:	- Humedad - Extracción de grasa + Acidez - Extracción de grasa + Índice de peróxidos
- Harinas:	- Humedad - Proteínas - Cenizas - Extracción de grasa+ Acidez - Extracción de grasa+ Índice de peróxidos - Almidón - Fibra
- Leche y productos lácteos:	- Extracto seco - Cenizas - Proteínas - Grasa - Lactosa - Densidad - Acidez - Calcio - Nitrógeno total - Nitrógeno no caseínico - Caseína

- Queso:	- Extracto seco - Cenizas - Proteínas - Grasa - Cloruro sódico - Lactosa
- Leche en polvo:	- Humedad - Cenizas - Proteínas - Grasa - Lactosa - Calcio
- Lisozima:	- Proteína
- Nata:	- Extracto seco - Grasa
- Salmueras:	- Calcio - Nitratos - Cloruros
- Cloruro cálcico:	- Calcio
- Suero lácteo:	- Grasa - Nitrógeno total o proteína - Nitrógeno no caseínico - Caseína
- Sal:	- Pérdida de masa 110°C - Alcalinidad total - Materias insolubles en agua - Calcio - Magnesio - Nitritos - Nitratos
- Vinos:	- Grado alcohólico - Acidez volátil - Acidez total - Acidez fija - Anhídrido sulfuroso libre y total - Hierro total - Hierro trivalente - Densidad 20-20 - pH - Extracto seco total - Intensidad de color - Azúcares reductores

- Huevos y ovoproductos	- Determinaciones físicas - Cenizas - Proteína - Grasa - Extracto seco
2	ANALISIS MICROBIOLOGICOS
Matriz: - Alimentos:	Determinaciones: - Recuento total de gérmenes aerobios mesófilos - Recuento total de gérmenes anaerobios - Recuento de microorganismos psicotróficos - Recuento de esporulados aerobios - Identificación y recuento de enterobacterias - Recuento de enterobacterias lactosa positivas (coliformes totales) - Identificación y recuento de E. coli - Recuento de Clostridium perfringens - Identificación y recuento de Streptococos D Lancefield - Presencia o ausencia de Streptococos D Lancefield - Identificación de Salmonella-Shigella - Identificación y recuento de Estafilococo DNAsa - Recuento de Clostridium sulfitorreductores - Recuento e identificación de Pseudomonas aeruginosa - Recuento total de microorganismos proteolíticos - Recuento total de microorganismos lipolíticos - Recuento total de mohos y levaduras - Recuento de placas Rodac o contacto de superficie y medio ambiente - Listeria - Aflatoxinas