

REGISTRO NACIONAL DE LABORATORIOS

Versión Julio 2025

ANEXO COLAVECO 029-020725

ANÁLISIS FÍSICOQUÍMICOS y MICROBIOLÓGICOS EN AGUA, ALIMENTOS Y AMBIENTE

Ensayo	Método	Matriz	Rango	Norma	Volumen máximo mensual
Cloro	DPD	Agua	0.2 – 1.0 mg/l	APHA 4500 CIF – SM Ed.24°	220
Cloro Libre	Espectrofotométrico	Agua	0.05 a 1.68 mg/L o ppm	Basado en APHA 4500 CI G DPD- Colorimetric method. 24ed	220
Color	Sensorial	Agua	-----	Método interno PE.LAB.19	220
Olor	Sensorial	Agua	-----	Método interno PE.LAB.19	220
Determinación de Nitritos	Espectrofotométrico	Agua	0.18 a 3.0 mg/L NO ₂ como NO ₂	Método interno PE.LAB.66 basado en APHA 4500-NO ₂ _ B. SM Ed. 21°	220
Determinación de Nitratos	Espectrofotométrico - Acido Cromotrópico	Agua potable y residual	1.1 a 25.0 mg/L NO ₃ como N	Método interno PE.LAB.63 basado en Instructivo Lovibond Rev 3b 01/2016	220
Dureza total	Titulación con EDTA	Agua	8.5 a 1000 mg/L de CaCO ₃	APHA 2340 C. SM Ed 24°	220
Oxidabilidad (materia orgánica)	Colorimetría cualitativa	Agua	Presencia /ausencia	ISO 8467:1993	220
Determinación de pH	Potenciométrico / electrométrico	Agua	1 a 14	APHA 4500 H-SM. Ed. 24°	220
Determinación de Conductividad	Conductivímetro	Agua	0 a 199.9 µS/cm	APHA 2510 B -SM. Ed. 24°	220
Turbidez	Nephelométrico	Agua	0.02 a 800 NTU	APHA 2130 B. SM. Ed. 24°	220
Recuento Bacteriano Mesófilos	Recuento placas Petrifilm	Leche cruda	≥ 30 UFC /placa	AOAC Official Method 986.33	5000
Coliformes totales	Filtración de membrana	Agua	< 1 a 800 ufc /100 mL	APHA 9222 B SM. Ed. 24°	220

Recuento Células Somáticas	Citometría de flujo	Leche cruda y químicamente preservada	SomaCount: de 0-10 ⁶ células/ mL. SomaScope: entre 0 - 10 ⁶ células/mL	ISO 13366-2 / IDF 148-2:2006.	100000
Proteína	espectrometría de infrarrojo medio	Leche cruda y químicamente preservada	2,5 g/100 mL – 4,0 g/ 100 mL	ISO 9622 / IDF 141:2013	80000
Grasa	espectrometría de infrarrojo medio	Leche cruda y químicamente preservada	2,5 g/100 mL – 5,0 g/100 mL	ISO 9622 / IDF 141:2013	80000
Sólidos totales	espectrometría de infrarrojo medio	Leche cruda y químicamente preservada	10,5 g/100 mL – 14 g/100 mL	ISO 9622 / IDF 141:2013	80000
Coliformes fecales	Filtración de membrana	Agua potable	≥ 1 ufc /100 mL	APHA 9222 D SM. Ed 24 ^o	220
Recuento bacteriano total	Citometría de flujo	Leche cruda y químicamente preservada	4500 a 800.000 ufc/ mL	Método interno PE.LAB.62	6500
Detección de Brucella	ELISA	Leche bovina cruda de tanque	Positivo /negativo	Método interno PE.LAB.74	4000
Detección de Inhibidores de crecimiento bacteriano	Test cualitativo colorimétrico DELVO TEST T	Leche cruda	>0.5 ng/g	Método interno PE. LAB. 17	2000
Crioscopia	Crioscópico Thermistor	Leche entera parcialmente descremada, descremada o pasteurizada UHT, homogenizada o esterilizada	-408 m°C a - 600 m°C	ISO 5764-IDF 108: 2009	500
Detección de Listeria monocytogenes	Aislamiento en placa	Leche y productos lácteos. Productos cárnicos	Detectado / No detectado	ISO 11290-1: 2017	250
Detección de Salmonella spp	Aislamiento en placa	Leche en polvo y queso. Productos cárnicos	Detectado / No detectado	ISO 6579-1:2017/ Amd 1 2020	250
Determinación de E.coli O157:H7	Reveal 2.0	Carne cruda Carne cocida	Detectado / No detectado	AOAC Official Method 2000.14	10

Nota: Las técnicas que lucen en color celeste refieren a la AMPLIACIÓN.



Alejandra Suanes
Directora