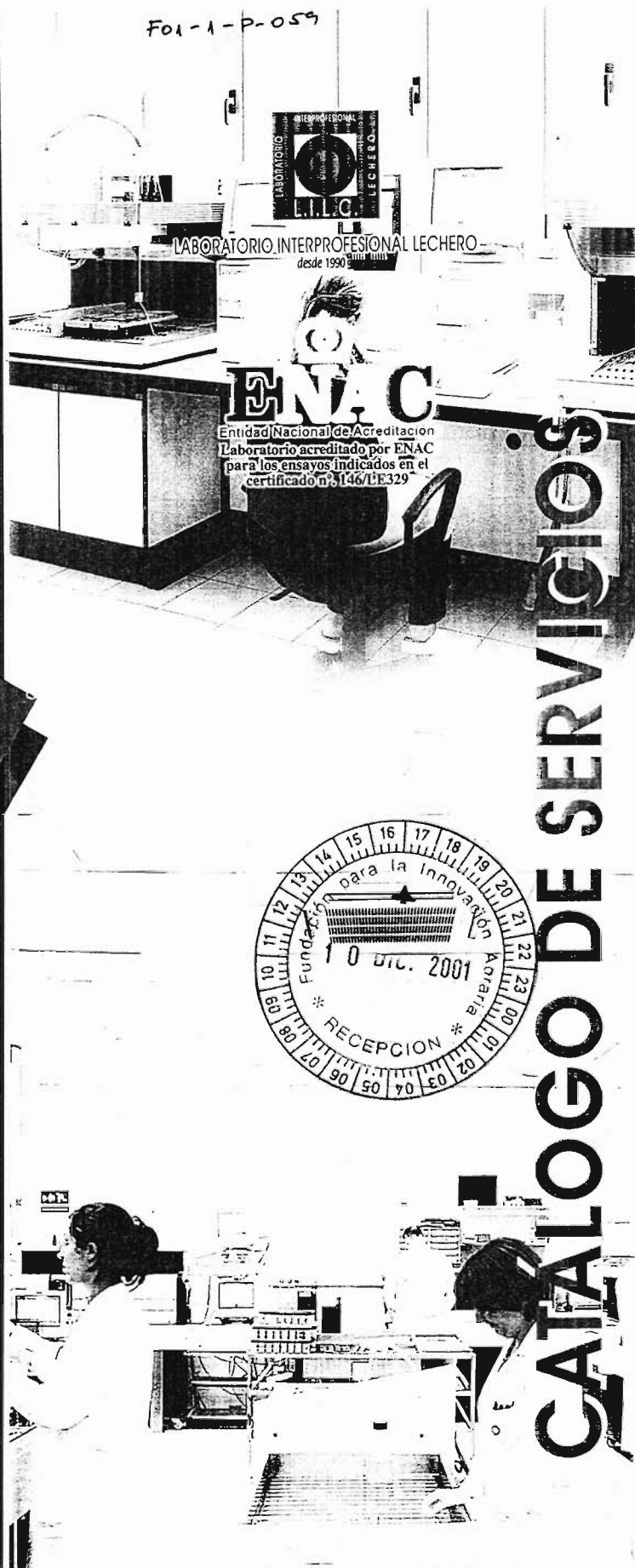


LABORATORIO INTERPROFESIONAL DE LECHERO



CATÁLOGO DE SERVICIOS



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO

DOSSIER

DE PRODUCTOS Y SERVICIOS

E C
E N S A Y O S
Nº 146 / L E 329

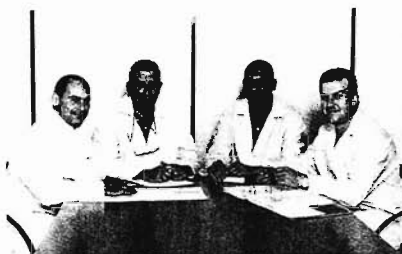


LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Juan Moragas Encuentra
Director Gerente

Nuestro espíritu empresarial es:



Antonio Cobo Aja
Responsable Dpto. de Relación con el Cliente

José Emilio Martín Vargas
Director Técnico

Juan Moragas Encuentra
Responsable de Calidad

Manuel Pérez Herrera
Responsable de Administración

Responsabilidad y trabajo en Equipo.



Con tecnología de última generación



y una formación continua



ofrecemos: **CALIDAD**
FIABILIDAD, RAPIDEZ Y EFICACIA



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
C/ Peña Vejo s/n. 39011 Santander (España)
Tlf.: 942 321 720 Fax: 942 321 756 e-mail: labcan@lilc.es



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



PRODUCTO

Leche cruda.....	2
Leche pasteurizada	3
Leche U.H.T. - Estéril	4
Leche concentrada	5
Cremas y natas	6
Yogurt / leches fermentadas	7
Helados	8
Mantequilla	9
Queso, cuajada, requesón	10
Leche en polvo	11
Suero – Permeatos.....	12
Muestras de calibración	13
(Patrones)	13
Superficie	14
Anexo grupo de análisis de agua	16
Servicio de asesoría	17

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. PRODUCTOS. Pág. - 1 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Leche cruda

vaca, oveja y cabra

Estándar:

- Grasa, Proteína, Lactosa, E.S.M.
- Células Somáticas
- Bacteriología
- Crioscopía
- Inhibidores (Incluida confirmación)

Especiales:

- Identificación "Mamitis" Vaca Individual
- Antibiógramas "Mamitis" Vaca Individual
- Identificación "Mamitis" Leche de Tanque
- Grasa (Método "Röse Gottlieb")
- Grasa (Método "Gerber")
- Proteína (Método "Kjeldahl")
- Lactosa por Diferencia
- Cenizas
- Extracto Seco Total
- Urea
- Acidez
- pH
- Lipólisis
- Salmonella
- Listeria Monocytógenes
- Germen Aerobios Mesófilos a 30°C.
- Termoresistentes
- Psicotrofos
- Enterobacterias
- Coliformes
- E. Coli
- Staphylococcus Coagulasa Positivo
- Esporas Butíricas
- Mohos y Levaduras
- Mezcla de leches (vaca, oveja y cabra)
- Detección de calostro

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. PRODUCTOS. Pág. - 2 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto acabado

Leche pasterizada

- Grasa, Proteína, Lactosa, Extracto Seco Magro, Células Somáticas
(Método Instrumental)

- Grasa (Método "Röse Gottlieb") ✓
- Grasa (Método "Gerber") ✓
- Proteína (Método "Kjeldahl") ✓
- Nitrógeno no proteico (NNP) ✓
- Lactosa por Diferencia ✓
- Cenizas ✓
- Extracto Seco Total ✓

- Fosfatasa ✓
- Acidez ✓
- pH ✓
- Lipólisis ✓

- Salmonella ✓
- Listeria monocytogenes ✓
- Gérmenes aerobios mesófilos a 30°C ✓
- Termoresistentes ✓
- Psicotrofos ✓
- Enterobacterias ✓
- Coliformes ✓
- E. Coli ✓
- Staphylococcus Coagulasa Positivo ✓
- Esporas butíricas ✓
- Mohos y levaduras ✓

- Ácido Benzoico ✓
- Glicomacropeptico ✓
- Lactulosa ✓
- Nitratos ✓
- Furosina ✓
- Fosfatos ✓

Fecha de revisión 11/07/01
Edición n° 2001/5. PRODUCTOS. Pág. - 3 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto acabado

Leche U.H.T. - Estéril

- Grasa, Proteína, Lactosa, Extracto Seco Magro y Células Somáticas ✓
(Método Instrumental)
- Grasa (Método "Röse Gottlieb") ✓
- Grasa (Método "Gerber")
- Proteína (Método "Kjeldahl") ✓
- Nitrógeno No Proteico
- Lactosa por Diferencia ✓
- Cenizas
- Extracto Seco Total ✓
- Acidez ✓
- pH ✓
- Lipólisis ✓
- Salmonella
- Listeria Monocytogenes
- Ácido Benzoico
- Glicomacropéptico
- Lactulosa
- Nitratos
- Furosina
- Fosfatos

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. PRODUCTOS. Pág. - 4 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto acabado

Leche concentrada

- Grasa (Método "Röse Gottlieb")
- Proteína (Método "Kjeldahl")
- Nitrógeno No Proteico (NNP)
- Lactosa por Diferencia
- Cenizas
- Extracto Seco Total

- pH
- Lipólisis

- Salmonella
- Listeria monocytogenes
- Gérmenes aerobios mesófilos a 30° C (Totales)
- Termoresistentes
- Psicotrofos
- Coliformes

- Ácido Benzoico
- Glicomacropéptico
- Lactulosa
- Nitratos
- Furosina
- Fosfatos

- Mezcla de leches (vaca, cabra y oveja)

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. PRODUCTOS. Pág. - 5 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto acabado

Cremas y natas

- Grasa (Método "Röse Gottlieb")
- Extracto Seco Total
- Acidez
- pH
- Salmonella
- Listeria monocytogenes
- Termoresistentes
- Psicotrofos
- Coliformes

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. PRODUCTOS. Pág. - 6 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto acabado

Yogurt / leches fermentadas

- Grasa (Método "Gerber")
- Proteína (Método "Kjeldahl")
- Lactosa por Diferencia
- Extracto Seco Total
- Cenizas
- Inhibidores

- pH
- Acidez

- Salmonella
- Listeria Monocytogenes
- Gérmenes Aerobios Mesófilos a 30°
- Enterobacterias
- Coliformes
- E. Coli
- Staphylococcus Coagulasa Positivo

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. PRODUCTOS. Pág. - 7 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto acabado

Helados

- Grasa (método "Röse-Gottlieb")
- Extracto Seco Total
- Gérmenes Aerobios Mesófilos
- Coliformes
- Salmonella
- Staphylococcus Coagulasa Positivo
- Listeria Monocytogenes

Fecha de revisión 11/07/01
Edición n° 2001/5. PRODUCTOS. Pág. - 8 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto acabado

Mantequilla

- Grasa (Método "Röse Gottlieb")
- Humedad
- Salmonella
- Listeria Monocytogenes
- Coliformes
- Mohos y Levaduras

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. PRODUCTOS. Pág. - 9 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto acabado

Queso, cuajada, requesón

- Grasa (Método "Rösse Gottlieb")
- Proteína (Método "Kjeldahl")
- Extracto Seco Total
- Cenizas

- pH

- Mezcla de Leche en queso (vaca, oveja, cabra)

- Cloruros
- Sulfatos
- Nitratos
- Fosfatos
- Fósforo
- Calcio

- Salmonella
- Listeria Monocytogenes
- Gérmenes Aerobios Mesófilos a 30° C
- Enterobacterias
- Coliformes
- E. Coli
- Staphylococcus Coagulasa Positivo
- Esporas Butíricas
- Mohos y Levaduras

Fecha de revisión 11/07/01
Edición n° 2001/5. PRODUCTOS. Pág. - 10 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto acabado

Leche en polvo

- Grasa (Método "Röse Gottlieb")
- Proteína (Método "Kjeldahl")
- Extracto Seco Total
- Cenizas

- Salmonella
- Listeria Monocytogenes
- Gérmenes Aeróbios Mesófilos a 30°C
- Enterobacterias
- Coliformes
- E. Coli
- Staphylococcus Coagulasa Positivo
- Esporas Butíricas
- Mohos y Levaduras

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. PRODUCTOS. Pág. - 11 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto acabado

Suero – Permeatos

- Grasa, Proteína, Lactosa, Extracto Seco Magro (Método Instrumental)
- Grasa (Método "Rösse Gottlieb")
- Proteína (Método "Kjeldahl")
- Lactosa
- Cenizas
- Nitrógeno No Proteico (NNP)
- Extracto Seco Total



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto acabado

Muestras de calibración (Patrones)

Leche Cruda

- Muestras de calibración vaca (Físico - Químico)
- Muestras de calibración cabra (Físico - Químico)
- Muestras de calibración oveja (Físico - Químico)

- Muestras de calibración vaca (Células Somáticas)
- Muestras de calibración cabra (Células Somáticas)
- Muestras de calibración oveja (Células Somáticas)

Leche U.H.T.

- Muestras de calibración de leche U.H.T. (Físico Químico)



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto acabado

Superficie

- Gérmenes Aerobios Mesófilos
- Enterobacterias
- E.Coli
- Mohos y Levaduras



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Agua

Análisis Químicos

pH
Conductividad
Dureza total
Cloruros
Sulfatos
Amonio
Nitritos
Nitratos
Fosfatos
D.Q.O.
Fenoles
Aceites y Grasas
Detergentes Aniónicos
Residuo a 110°C
Cloro Libre
Cloro Total
Cloro Residual

Análisis Microbiológicos

Recuento de Gérmenes Totales a 22/37°C
Coliformes Totales
Enterobacterias
Streptococos Fecales
E. Coli
Clostridium Sulfito Reductores
Clostridium Perfringens
Pseudomonas
Mohos y Levaduras

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. PRODUCTOS, Pág. - 15 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Anexo grupo de análisis de agua

POTABILIDAD

Características Microbiológicas

Coliformes, E.Coli, Estreptococos Fecales, Clostridium Perfringens

Características Químicas (Análisis Normal)

PH, Conductividad, Nitratos, Nitritos, Amonio, Cloro residual

QUIMICOS

Análisis Químicos

pH, Conductividad, Cloruros, Sulfatos, Nitratos, Residuo seco a 110°C, Dureza total.

Sustancias no Deseables

D.Q.O., Nitritos, Amonio, Fenoles, Detergentes Aniónicos, Fosfatos, Aceites y Grasas.

Riego

Residuo seco a 110°C, Cloruros, Sulfatos, Dureza, Conductividad

Aguas Residuales

pH, Dureza total, Conductividad, Detergentes Aniónicos, Nitratos, Cloruros, Fenoles, Aceites y Grasas, D.Q.O.

Puntos Críticos

Recuento de totales 22/37°C, Enterobacterias, E. Coli, Mohos y Levaduras.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



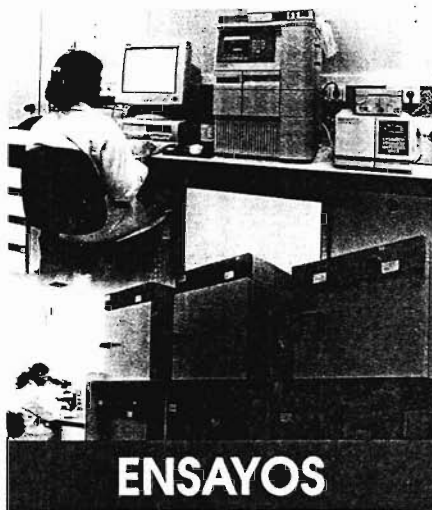
Otros servicios

Servicio de asesoría

Consultar directamente en nuestro centro.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
C/ Peña Vejo s/n. 39011 Santander (España)
Tlf.: 942 321 720 Fax: 942 321 756 e-mail: labcan@lilc.es



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



ENSAYOS: LACTEOS

Acidez	3
Acido Benzoico	4
Antibiograma	5
Bacteriología (Gérmenes)	6
Células Somáticas	7
Cenizas	8
Coliformes	9
Detección de Calostros (IgG)	10
Enterobacterias	11
Escherichia Coli	12
Esporas Butíricas	13
Extracto Seco Magro	14
Extracto Seco Total	15
Fosfatasa	16
Fosfatos	17
Furosina	18
Gérmenes Aerobios Mesófilos a 30°C	19
Glicomacropéptido	20
Grasa	21
Identificación Flora Leche de Tanque	23
Identificación Mamitis Vaca Individual	24
Inhibidores	25
Lactosa Monohidrato	27
Lactulosa	28
Lipólisis	29
Listeria Monocytogenes	30
Mezcla de Leche	31
Mohos y Levaduras	32
Nitratos	33
Nitrógeno No Proteico (NNP)	34
PH	35
Proteína	36
Psicotrofos	37
Punto Crioscópico	38
Salmonella	39
Staphylococcus Coagulasa Positivo	40
Termoresistentes	41
Urea	42

Fecha de revisión 11/07/01
Edición n° 2001/5. ENSAYOS Pág. - 1 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



ENSAYOS: AGUA

Aceites y Grasas	43
Amonio.....	44
Coliformes Totales	45
Cloro Libre	46
Cloro Residual.....	47
Cloro Total.....	48
Cloruros.....	49
Clostridium Perfringens.....	50
Clostridium Sulfitos Reductores	51
Conductividad.....	52
Demanda Química de Oxígeno (D.Q.O.).....	53
Detergentes Aniónicos	54
Dureza Total	55
Enterobacterias.....	56
Escherichi Coli	57
Fenoles.....	58
Fosfatos	59
Mohos y Levaduras	60
Nitratos	61
PH.....	62
Pseudomonas	63
Recuento de Gérmenes Totales a 22°-37°C	64
Residuos a 110°C	65
Streptococos Fecales	66
Sulfatos.....	67

· Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ENSAYOS Pág. - 2 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Acidez

METODO: Valoración volumétrica

EXPRESION DE RESULTADOS: ° Dornic.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leches y natas.

OBSERVACIONES:

Este análisis se realiza preferentemente para control de calidad.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Acido Benzoico

METODO: Cromatografía

EXPRESION DE RESULTADOS: mg/kg.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:
Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:
Cuantificación del conservante.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Antibiograma

METODO: Kirby-Baner

EXPRESION DE RESULTADOS: Grados de sensibilidad.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Leche cruda de animal individual de las especies vaca, cabra y oveja.

OBSERVACIONES:

Este análisis tiene un uso clínico veterinario.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Bacteriología (Gérmenes)

METODO: Instrumental (Bactoscan)

EXPRESION DE RESULTADOS: ufc/ml.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche líquida cruda de vaca, cabra y oveja.

OBSERVACIONES:

Este análisis se realiza preferentemente para pago por calidad, control de cisternas, etc..., por su gran rapidez y fiabilidad.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Células Somáticas

METODO: Instrumental (Citometría de flujo)

EXPRESION DE RESULTADOS: Células/ml.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche líquida cruda o tratada térmicamente de vaca, cabra y oveja.

OBSERVACIONES:

Este análisis se realiza preferentemente en leche cruda para pago por calidad, control de cisternas, etc.... Asimismo en Control Lechero para el control del estado sanitario de la ubre, por su gran rapidez, fiabilidad y economía.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Cenizas

METODO: Incineración

EXPRESION DE RESULTADOS: % P/P

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:

Este análisis se realiza preferentemente para control de calidad.

Muestras de contraste. Muestras de control y analítica de las muestras en general de las cenizas en productos lácteos

Es un método Oficial de referencia, lento y de gran fiabilidad.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Coliformes

METODO: Petrifilm

EXPRESION DE RESULTADOS: ufc/ml. ó ufc/gr.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:
Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:
Control de calidad y parámetro de Salud Pública.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Detección de calostros (IgG)

METODO: ELISA

EXPRESION DE RESULTADOS: gr/l.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche.

OBSERVACIONES:

Su uso preferente es para el control de calidad.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ENSAYOS Pág. - 10 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Enterobacterias

METODO: Oficial

EXPRESION DE RESULTADOS: ufc/ml. ó ufc/gr.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:

Control de calidad y parámetro de Salud Pública.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Escherichia Coli

METODO: Petrifilm

EXPRESION DE RESULTADOS: ufc/ml. ó ufc/gr.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:

Patógeno básico en Salud Pública. Germen testigo de falta de higiene.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Esporas Butíricas

METODO: Impedancia

EXPRESION DE RESULTADOS: Esporas/litro.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:
Todo tipo de leche y quesos.

OBSERVACIONES:
Es un anaerobio productor de gas. Control de calidad.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Extracto Seco Magro

METODO: Instrumental (Infrarrojo, parámetros derivados)

EXPRESION DE RESULTADOS: % P/P ó P/V

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche líquida cruda o tratada térmicamente de vaca, cabra y oveja.

OBSERVACIONES:

Este análisis se realiza preferentemente en leche cruda para pago por calidad, control de cisternas, etc..., por su gran rapidez, fiabilidad y economía.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ENSAYOS Pág. - 14 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Extracto Seco Total

METODO: Desecación

EXPRESION DE RESULTADOS: % P/P

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:

Este análisis se realiza preferentemente para control de calidad.
Muestras de contraste. Muestras de control y analítica de las muestras en general del extracto seco total en productos lácteos.
Es un método Oficial de referencia, lento y de gran fiabilidad.

METODO: Instrumental (Infrarrojo, parámetros derivados)

EXPRESION DE RESULTADOS: % P/P ó P/V

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche líquida cruda o tratada térmicamente de vaca, cabra y oveja.

OBSERVACIONES:

Este análisis se realiza preferentemente en leche cruda para pago por calidad, control de cisternas, etc..., por su gran rapidez, fiabilidad y economía.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ENSAYOS Pág. - 15 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Fosfatasa

METODO: Colorimetría

EXPRESION DE RESULTADOS: Positivo/Negativo.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche.

OBSERVACIONES:

Control de la pasterización.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ENSAYOS Pág. - 16 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Fosfatos

METODO: Colorimetría

EXPRESION DE RESULTADOS: mg/kg.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:

Para el control del estabilizante.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Fosfatos

METODO: Colorimetría

EXPRESION DE RESULTADOS: mg/kg.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:

Para el control del estabilizante.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Gérmenes aerobios mesófilos a 30°C

METODO: Oficial

EXPRESION DE RESULTADOS: ufc/ml. ó ufc/gr.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:

Control microbiológico. Parámetro básico en Salud Pública.

METODO: Petrifilm

EXPRESION DE RESULTADOS: ufc/ml. ó ufc/gr.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:

Control microbiológico. Parámetro básico en Salud Pública.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Glicomacropéptido

METODO: Cromatográfico

EXPRESION DE RESULTADOS: Positivo / Negativo.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leches y productos lácteos.

OBSERVACIONES:

Control de suero de quesería.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Grasa

METODO: Instrumental (Infrarrojo)

EXPRESION DE RESULTADOS: % P/P ó P/V

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche líquida cruda o tratada térmicamente de vaca, cabra y oveja.

OBSERVACIONES:

Este análisis se realiza preferentemente para pago por calidad, control de cisternas, etc..., por su gran rapidez, fiabilidad y economía.

METODO: Röse Gottlieb

EXPRESION DE RESULTADOS: % P/P

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:

Este análisis se realiza preferentemente para control de calidad. Muestras de contraste. Muestras de control y analítica de las muestras en general de la grasa en productos lácteos. Es un método Oficial de referencia, lento y de gran fiabilidad.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Grasa

METODO: Gerber

EXPRESION DE RESULTADOS: % P/V

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA

Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:

Por norma el Laboratorio desde su fundación no ha utilizado este ensayo, por aconsejar el Método Röse Gottlieb.

El método Gerber es menos exacto pero más económico y solamente se realiza a demanda expresa.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Identificación flora leche de tanque

METODO: Identificación en Placas

EXPRESION DE RESULTADOS: Nombre de los gérmenes predominantes y su cuantificación.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Leche cruda de las especies de vaca, cabra y oveja.

OBSERVACIONES:

Este análisis tiene un uso veterinario para el control preventivo del estado sanitario de la granja.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Identificación Mamitis vaca Individual

METODO: Agar sangre-Esculina

EXPRESION DE RESULTADOS: Nombre del germen.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Leche cruda de vaca, cabra y oveja individual.

OBSERVACIONES:

Este análisis tiene un uso clínico veterinario.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ENSAYOS Pág. - 24 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Inhibidores

METODO: Br-test

EXPRESION DE RESULTADOS: Positivo/Negativo

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche líquida cruda o tratada térmicamente de vaca, cabra y oveja.

OBSERVACIONES:

1º.- Este análisis se realiza preferentemente para el control de calidad de una forma precisa y económica.

2º.- El Laboratorio realiza la confirmación del inhibidor positivo al grupo de las Penicilinas, Sulfamidas y su combinación.

METODO: Charm

EXPRESION DE RESULTADOS: Positivo/Negativo.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche líquida cruda o tratada térmicamente de vaca, cabra y oveja.

OBSERVACIONES:

Este análisis se realiza preferentemente para un control de calidad instantáneo para la determinación de Penicilinas y Tetraciclinas.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Inhibidores

METODO: Cromatógrafo

EXPRESION DE RESULTADOS: Cuantificación.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:

Este análisis se realiza preferentemente para un control de investigación y cumplimiento de los M.R.L.

METODO: Método de las siete placas

EXPRESION DE RESULTADOS: Positivo/Negativo.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche líquida cruda o tratada térmicamente de vaca, cabra y oveja.

OBSERVACIONES:

Este análisis se realiza preferentemente para determinar los M.R.L. en los grandes grupos de inhibidores (Penicilinas, Tetraciclinas, Sulfamidas, Macrólidos, Aminoglucósidos, Quinolonas y Novobiocinas).



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Lactosa Monohidrato

METODO: Instrumental (Infrarrojo)

EXPRESION DE RESULTADOS: % P/P ó P/V

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche líquida cruda o tratada térmicamente de vaca, cabra y oveja.

OBSERVACIONES:

Este análisis se realiza preferentemente para pago por calidad, control de cisternas, etc..., por su gran rapidez, fiabilidad y economía.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Lactulosa

METODO: Cromatografía

EXPRESION DE RESULTADOS: mg/kg.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:

Sirve para el control del calentamiento de la leche.

Se produce a temperaturas superiores de 85°C. Tiene diferentes niveles según el tratamiento térmico de la leche.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Lipólisis

METODO: Instrumental (Infrarrojo por transformada Fourier)

EXPRESION DE RESULTADOS: gramos de ácido oleico en 100 g. de materia grasa.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche.

OBSERVACIONES:

Este análisis mide el ácido graso libre en la leche provocado principalmente por el batido de los tanques de refrigeración. Produce un enranciamiento de la grasa de la leche que se transmite a los productos acabados.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Listeria Monocytogenes

METODO: Método Oficial

EXPRESION DE RESULTADOS: Presencia/Ausencia (Cuando cambie la Legislación se cuantificará).

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:
Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:
Patógeno básico en Salud Pública.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Mezcla de leche

METODO: Electroforesis

EXPRESION DE RESULTADOS: % de diferentes tipos de leches.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:

Este método Oficial en general se utiliza para el pago por calidad, control de calidad tanto de la leche como del producto acabado, pero no se puede aplicar para porcentajes superiores al 20% de leche de vaca.

METODO: ELISA

EXPRESION DE RESULTADOS: % de diferentes tipos de leches.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:

Este método no es Oficial, pero se puede cuantificar mejor que en el de Electroforesis.

En general se utiliza para el pago por calidad, control de calidad tanto de la leche como del producto acabado.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Mohos y levaduras

METODO: Oficial

EXPRESION DE RESULTADOS: ufc/ml. ó ufc/gr.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:

Control de calidad.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Nitratos

METODO: Cromatografía

EXPRESION DE RESULTADOS: mg/kg.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:
Quesos.

OBSERVACIONES:
Para ver los niveles máximos de nitratos permitidos.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Nitrógeno no proteico (NNP)

METODO: Kjeldahl

EXPRESION DE RESULTADOS: % P/P

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:

Se usa preferentemente en derivados lácteos para ver el rendimiento de las formas nitrogenadas.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

PH

METODO: pH

EXPRESION DE RESULTADOS: Numérico.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:

Este análisis se realiza preferentemente para control de calidad.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Proteína

METODO: Instrumental (Infrarrojo)

EXPRESION DE RESULTADOS: % P/P ó P/V

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche líquida cruda o tratada térmicamente de vaca, cabra y oveja.

OBSERVACIONES:

Este análisis se realiza preferentemente para pago por calidad, control de cisternas, etc..., por su gran rapidez, fiabilidad y economía.

METODO: Kheldahl

EXPRESION DE RESULTADOS: % P/P

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:

Este análisis se realiza preferentemente para control de calidad. Muestras de contraste. Muestras de control y analítica de las muestras en general de la proteína en productos lácteos. Es un método Oficial de referencia, lento y de gran fiabilidad.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Psicotrofos

METODO: Oficial

EXPRESION DE RESULTADOS: ufc/ml. ó ufc/gr.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:

Control de calidad.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Punto Crioscópico

METODO: Instrumental (Método del Termistor, Crioscopio)

EXPRESION DE RESULTADOS: (-) mC°

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche líquida cruda o tratada térmicamente de vaca, cabra y oveja.

OBSERVACIONES:

Esta medida es la del punto de congelación de la leche que se utiliza para el control adicciones ajenas.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ENSAYOS Pág. - 38 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Salmonella

METODO: Método Oficial

EXPRESION DE RESULTADOS: Presencia/Ausencia.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:

Patógeno básico en Salud Pública.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Staphylococcus Coagulasa Positivo

METODO: Oficial

EXPRESION DE RESULTADOS: ufc/ml. ó ufc/gr.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:

Patógeno básico en Salud Pública. Germen testigo de falta de higiene.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ENSAYOS Pág. - 40 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Termoresistentes

METODO: Oficial

EXPRESION DE RESULTADOS: ufc/ml. ó ufc/gr.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:
Todo tipo de leche y productos lácteos.

OBSERVACIONES:
Control de calidad.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición n° 2001/5. ENSAYOS Pág. - 41 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: lácteos

Urea

METODO: Instrumental (Infrarrojo por transformada Fourier)

EXPRESION DE RESULTADOS: mg/dl.

TIPO DE PRODUCTOS EN LOS QUE SE REALIZA:

Todo tipo de leche.

OBSERVACIONES:

Este análisis se realiza preferentemente para el control de alimentación del ganado y de la composición nitrogenada de todo tipo de leche.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

Aceites y grasas

METODO: Gravimetría

EXPRESION DE RESULTADOS: mg/l

OBSERVACIONES:
Sustancias no deseables.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ENSAYOS Pág. - 43 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

Amonio

METODO: Fotometría

EXPRESION DE RESULTADOS: mg/l

OBSERVACIONES:
Sustancias no deseables.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ENSAYOS Pág. - 44 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

Coliformes totales

METODO: Filtrado sobre membrana

EXPRESION DE RESULTADOS: ufc/ml.

OBSERVACIONES:

Control de calidad de puntos críticos y control de potabilidad.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

Cloro libre

METODO: Volumetría

EXPRESION DE RESULTADOS: mg/l

OBSERVACIONES:
Control de calidad.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ENSAYOS Pág. - 46 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

Cloro residual

METODO: Volumetría

EXPRESION DE RESULTADOS: mg/l

OBSERVACIONES:
Control de calidad.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ENSAYOS Pág. - 47 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

Cloro total

METODO: Volumetría

EXPRESION DE RESULTADOS: mg/l

OBSERVACIONES:
Control de calidad.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ENSAYOS Pág. - 48 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

Cloruros

METODO: Fotometría

EXPRESION DE RESULTADOS: mg/l

OBSERVACIONES:
Control de calidad.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ENSAYOS Pág. - 49 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

Clostridium Perfringens

METODO: Filtrado sobre membrana

EXPRESION DE RESULTADOS: ufc/ml

OBSERVACIONES:

Control de calidad de puntos críticos.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

Clostridium Sulfitos reductores

METODO: Oficial

EXPRESION DE RESULTADOS: ufc/ml

OBSERVACIONES:

Control de calidad de puntos críticos y control de potabilidad.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

Conductividad

METODO: Electrometría

EXPRESION DE RESULTADOS: Microsiemens/cm

OBSERVACIONES:

Indica la concentración de sales en disolución: Control de calidad, aguas de riego y residuales.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ENSAYOS Pág. - 52 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

Demanda química de oxígeno (D.Q.O.)

METODO: Fotometría

EXPRESION DE RESULTADOS: mg/l

OBSERVACIONES:

Control de las aguas residuales.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ENSAYOS Pág. - 53 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

Detergentes Aniónicos

METODO: Fotometría

EXPRESION DE RESULTADOS: mg/l

OBSERVACIONES:
Sustancias no deseables.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ENSAYOS Pág. - 54 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

Dureza total

METODO: Fotometría

EXPRESION DE RESULTADOS: Grados Franceses.

OBSERVACIONES:

Contenido en calcio y en magnesio.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ENSAYOS Pág. - 55 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

Enterobacterias

METODO: Oficial. Recuento en placa

EXPRESION DE RESULTADOS: ufc/ml

OBSERVACIONES:

Control de calidad de puntos críticos y control de potabilidad.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

Escherichi Coli

METODO: Filtrado sobre membrana

EXPRESION DE RESULTADOS: ufc/ml

OBSERVACIONES:

Control de calidad de puntos críticos y control de potabilidad.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

Fenoles

METODO: Fotometría

EXPRESION DE RESULTADOS: mg/l

OBSERVACIONES:
Sustancias no deseables.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ENSAYOS Pág. - 58 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

Fosfatos

METODO: Fotometría

EXPRESION DE RESULTADOS: mg/l

OBSERVACIONES:
Sustancias no deseables.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición n° 2001/5. ENSAYOS Pág. - 59 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

Mohos y levaduras

METODO: Oficial

EXPRESION DE RESULTADOS: ufc/ml

OBSERVACIONES:

Control de calidad de puntos críticos y control de potabilidad.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

Nitratos

METODO: Fotometría

EXPRESION DE RESULTADOS: mg/l

OBSERVACIONES:
Sustancias no deseables.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ENSAYOS Pág. - 61 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

PH

METODO: Electrometría

EXPRESION DE RESULTADOS: pH

OBSERVACIONES:

Parámetro químico: Control de Calidad y en aguas residuales.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ENSAYOS Pág. - 62 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

Pseudomonas

METODO: Filtrado sobre membrana

EXPRESION DE RESULTADOS: ufc/ml

OBSERVACIONES:

Control de calidad de puntos críticos y control de potabilidad.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

Recuento de gérmenes totales a 22°-37°C

METODO: Oficial de Placa

EXPRESION DE RESULTADOS: ufc/ml

OBSERVACIONES:

Control de calidad de puntos críticos y control de potabilidad.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ENSAYOS Pág. - 64 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

Residuos a 110°C

METODO: Dsecación

EXPRESION DE RESULTADOS: mg/l

OBSERVACIONES:
Control de calidad.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ENSAYOS Pág. - 65 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

Streptococos fecales

METODO: Filtrado sobre membrana

EXPRESION DE RESULTADOS: ufc/ml

OBSERVACIONES:

Control de calidad de puntos críticos y control de potabilidad.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Ensayos: agua

Sulfatos

METODO: Fotometría

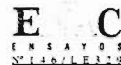
EXPRESION DE RESULTADOS: mg/l

OBSERVACIONES:
Control de calidad.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ENSAYOS Pág. - 67 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Si desea recibir más información sobre nuestros servicios y precios, remita este documento mediante envío postal o fax. Nos pondremos en contacto con usted.

DATOS DEL CLIENTE

Nombre o Razón Social:

D.N.I. o C.I.F.:

Dirección:

Código Postal:

Localidad:

Teléfono:

Fax:

Correo electrónico:

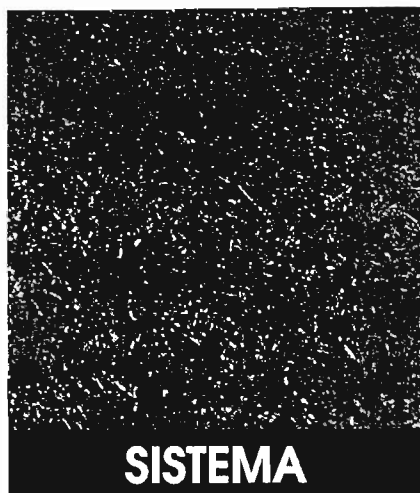
Persona de contacto:

Departamento:

Firma:



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
C/ Peña Vejo s/n. 39011 Santander (España)
Tlf.: 942 321 720 Fax: 942 321 756 e-mail: labcan@lilc.es



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



SISTEMA

Toma de muestras	2
Envío de muestras	5
Análisis.....	6
Envío de resultados.....	7
Facturación.....	8

Cómo hacerse cliente

Vd. nos debe de enviar rellenados:

- **Datos del Cliente**
- **Datos Bancarios**

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. **SISTEMA**. Pág. - 1 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Sistema

Toma de muestras

El Laboratorio pone a disposición de sus clientes:

- Gradillas de acero inoxidable con tapa de 8 x 4 (32 frascos).
- Frasco de boca ancha, autoprecintable, en bolsa sanitaria y de uso único.
- Azidiol: Se hará llegar el producto cada mes, en tantos frascos como rutas nos indiquen. (Debe conservarse en Frío.)
- Etiquetas Código de Barras, diferenciadas por el color:
 - Blanco:* Leche de vaca ganadero
 - Rojo:* Leche de vaca ganadero a la que no se le va a realizar Bacteriología.
 - Verde:* Leche de vaca (Cisternas, Silos, etc.)
 - Amarillo:* Leche de oveja
 - Azul:* Leche de cabra
 - Verde oliva:* Leche de cabra (cisternas y silos)
 - Marrón :* Leche de oveja (cisternas y silos)
 - Lila* (Propia del LILC): Muestras sin etiqueta.

El Laboratorio NO pone a disposición:

- Neveras de conservación de frío.
- Cacillos o Pinzas.
- Goteros

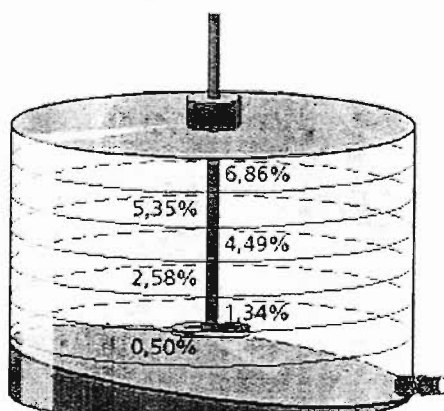
Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. **SISTEMA.** Pág. - 2 -

Sistema

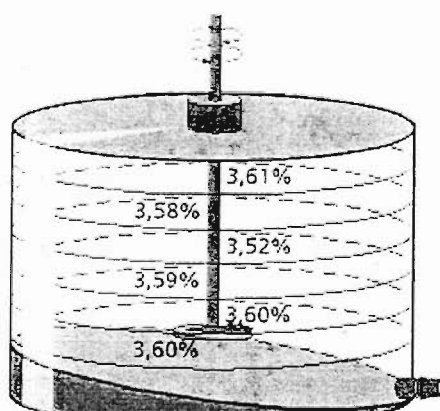
Toma de muestras

Para un buen análisis es necesario una correcta toma de muestras. Cumpliendo estas siete sencillas normas:

1. Conservar en buen estado el material para la toma de muestras (francos, gradillas, neveras para el transporte, pinzas y cacillos).
2. Agitar la leche antes de tomar la muestra durante, al menos, dos minutos.
3. Tomar la muestra con frasco de un solo uso (es importante llenar el frasco).
4. Añadir el conservante en la dosis adecuada.
5. Identificar la muestra con su etiqueta correspondiente.
6. Apuntar la fecha de la toma de la muestra.
7. Mantener la muestra refrigerada durante el transporte.



Distribución de la grasa en un tanque de leche después de un reposo prolongado.



Distribución de la grasa en un tanque de leche después 2 minutos de agitación.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Sistema

Toma de muestras

ENVIO DE MUESTRAS SIN ETIQUETA

Excepto Análisis Especiales. Nuestro objetivo es claro: Recibir todas las muestras con su correspondiente etiqueta, excepto en análisis especiales.

Es necesario enviarlas de ese modo, por dos motivos fundamentales:

1. Evita posibles errores de análisis
2. Evita la pérdida de resultados de las muestras
3. No interrumpe la marcha rutinaria del laboratorio; una muestra sin etiqueta conlleva un seguimiento manual durante todo el proceso.

Si se manda una muestra sin etiqueta se considerará que la misma es para realizar Análisis Standard y que se trata en general, de leche de vaca, excepto cuando se sepa que el cliente sólo tiene otro tipo de leche (Oveja y Cabra).

Por todo esto, nos vemos obligados a aplicar un precio extra, de 150 Ptas./muestra + IVA sobre el precio normal de la muestra.

Análisis especiales: Rellenar anexo adjunto. Con lo que no se cobra las 150 ptas/muestra +IVA, dichas anteriormente.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Sistema

Envío de muestras

A través de valijas.

El Laboratorio pone a disposición de sus Clientes:

- Valijas de "porexpan". Con una capacidad máxima de 6 gradillas (192 frascos).
- Empresa de Transporte Urgente, si Vd. lo desea.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. **SISTEMA**. Pág. - 5 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Sistema

Análisis

Ver apartado "producto" de este Dossier Informativo

Aquellos Especiales que se realizarán "SI se indican" deberán ser solicitados indicando claramente en la muestra exclusiva para ello y rellenando el anexo RO-01-4, que adjuntamos a este dossier. Por favor, consulte antes de hacerlo por primera vez.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. **SISTEMA**. Pág. - 6 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Sistema

Envío de resultados

A la Industria / cooperativa:

- Intranet (Internet)
- Modem
- Diskette
- Fax
- Listado

Al ganadero:

- Mediante carta, según modelo adjunto y posibilidad de consulta por telefónica.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. **SISTEMA**. Pág. - 7 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Sistema

Facturación

Recibo domiciliado aproximadamente al 20 del mes siguiente fecha factura.

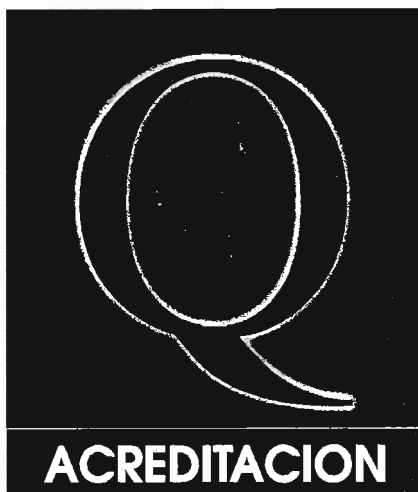
El L.I.L.C. podrá comunicar con un mes de antelación a sus clientes las nuevas condiciones económicas, disponiendo esta de un plazo de quince días naturales para notificar, igualmente, su aceptación o rechazo.

Así mismo, y dado el carácter no lucrativo de la Asociación, la no comunicación por parte del L.I.L.C. supondrá el mantenimiento del precio hasta su notificación.

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. **SISTEMA**. Pág. - 8 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
C/ Peña Vejo s/n. 39011 Santander (España)
Tlf.: 942 321 720 Fax: 942 321 756 e-mail: labcan@lilc.es



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Alcance de acreditación ENAC

Acreditación nº 146/LE329

Anexo Técnico Rev.3 del 23/02/01

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	MÉTODO DE ENSAYO
Leche cruda y tratada térmicamente de vaca y leche cruda de oveja y cabra	Grasa por espectroscopia infrarroja (Milkoscan)	Procedimientos Internos LB-I-43
	(0 – 6%) (Leche de vaca)	LB-I-06
	(0 – 12%) (Leche de oveja)	LB-I-07
	(0 – 8%) (Leche de cabra)	LB-I-37
	Proteína por espectroscopia infrarroja (Milkoscan)	Procedimientos Internos LB-I-43
	(0 – 6%) (Leche de vaca)	LB-I-06
	(0 – 8%) (Leche de oveja y cabra)	LB-I-07
	LB-I-37	LB-I-37
	Lactosa por espectroscopia infrarroja (Milkoscan)	Procedimientos Internos LB-I-06
	(0-6%) (Leche de vaca)	LB-I-37
	(0-8%) (Leche de oveja y cabra)	LB-I-43
	Extracto seco por espectroscopia infrarroja (Milkoscan)	Procedimientos Internos LB-I-37
	(5-25%)	LB-I-61
	LB-I-06	LB-I-06
	Recuento de células somáticas por fluorescencia (Fossomatic)	Procedimientos Internos LB-I-42
	(5 .10 ³ - 10 ⁷ células/ml)	LB-I-06
	LB-I-07	LB-I-07
	LB-I-37	LB-I-37
	Recuento de bacterias por fluorescencia (Bactoscan)	Procedimientos Internos LB-I-04
	(5 .10 ³ - 5.5 .10 ⁶ bacterias/ml)	LB-I-05
	LB-I-38	LB-I-38
	Punto de congelación por método crioscópico (-408 a -600 m°C)	Procedimiento Interno LB-I-08
	Detección de inhibidores Método Br-test	Procedimiento Interno LB-I-02

Fecha de revisión 11/07/01
Edición nº 2001/5. ACREDITACIONES. Pág. - 1 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al cliente.



Alcance de acreditación ENAC

Acreditación n° 146/LE329

Anexo Técnico Rev.3 del 23/02/01

PRODUCTO/MATERIAL A ENSAYAR	ENSAYO	MÉTODO DE ENSAYO
Leche cruda y tratada térmicamente de vaca	Detección de fosfatasa (Positivo/Negativo)	Procedimiento Interno LB-I-60
Leche y Productos Lácteos	Recuento en placa de microorganismos aerobios mesófilos (< 10 ufc/g)	Procedimiento Interno LB-I-17
	Recuento en placa de microorganismos psicótrofos (< 10 ufc/g)	Procedimiento Interno LB-I-31
	Investigación de Salmonella (Presencia / Ausencia)	Procedimiento Interno LB-I-34
	Recuento en placa e identificación de Staphylococcus coagulasa + (< 1 ufc/g)	Procedimiento Interno LB-I-44
	Recuento en placa Petrifilm de Escherichia coli B-glucoronidasa + (< 10 ufc/g)	Procedimiento Interno LB-I-51
	Recuento en placa Petrifilm de Coliformes (< 10 ufc/g)	Procedimiento Interno LB-I-52
	Recuento en placa Petrifilm de microorganismos aerobios mesófilos (< 10 ufc/g)	Procedimiento Interno LB-I-53
	Investigación de Listeria monocytogenes (Presencia / Ausencia)	Procedimiento Interno LB-I-55

Fecha de revisión 11/07/01
Edición n° 2001/5. ACREDITACIONES. Pág. - 2 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
C/ Peña Vejo s/n. 39011 Santander (España)
Tlf.:942 321 720 Fax:942 321 756 e-mail: labcan@lilc.es



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



TARIFA 2001

Productos lácteos

Leche cruda	2
Leche pasteurizada	5
Leche U.H.T. / Estéril	7
Leche concentrada	8
Crema y natas	9
Yogurt y leches fermentadas	10
Helados	11
Mantequilla	12
Queso, Cuajada, Requesón	13
Leche en polvo- Suero en Polvo	15
Suero / Permeatos	16
Muestras de calibración (Patrones)	17
Análisis de Superficie	18
Agua	19
Servicio de Asesoría	21
Gastos Mínimos de Facturación	22
Transporte de muestras	23

Nota: 1.- Precios SIN IVA
2.- Precio del Frasco y Etiqueta a parte (consultar)
El Frasco es autoprecintable y estéril, presentado en bolsita individual.
La etiqueta de código de barras, tiene la calidad suficiente para aguantar todo el proceso al que se somete la muestra para su análisis.

Precios, IVA no incluido

Fecha de revisión 26/06/01
Edición n.º 2001/5. TARIFA 2001. Pág. - 1 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Leche cruda

Análisis de: Grasa, Proteína, Lactosa, E.S.M., Células Somáticas, Bacteriología, Crioscopia (aguado), Confirmación de Crioscopia, Inhibidores y Confirmación de Inhibidores(*).

- Precio por Muestra 246 Ptas. (1,48 Euros)
- Análisis sólo de Físico-Químico + Bacterias 200 Ptas. (1,20 Euros)
- Análisis Sólo de Físico-Químico 161 Ptas. (0,97 Euros)
(Grasa, Proteína, Lactosa, E.S.M.. y Células Somáticas)
- Análisis Sólo de Células Somáticas 161 Ptas. (0,97 Euros)
- Análisis Sólo de Bacterias 161 Ptas. (0,97 Euros)
- Análisis Sólo Crioscopia 106 Ptas. (0.64 Euros)
- Análisis Sólo de Inhibidores 111 Ptas. (0,67 Euros)

(*) Confirmación de Inhibidores: se determina la existencia o no, de Betalactámicos, Sulfamidas, combinación de ambas, u otros Inhibidores.

Precios, IVA no incluido

Fecha de revisión 26/06/01
Edición n° 2001/5. TARIFA 2001. Pág. - 2 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Leche cruda Análisis especiales

CONTROL DE LA MAMITIS

- Identificación "Mamitis" vaca individual.....425 Ptas. (2,55 Euros)
- Antibiógramas "Mamitis" vaca individual.....675 Ptas. (4,06 Euros)
- Identificación "Mamitis" leche de tanque800 Ptas. (4,81 Euros)

TECNICAS MANUALES (QUIMICOS)

- Grasa (método "Röse Gottlieb") 1.000 Ptas. (6,01 Euros)
- Grasa (método "Gerber") 500 Ptas. (3,01 Euros)
- Proteína (método "Kjeldahl") 600 Ptas. (3,61 Euros)
- Lactosa por Diferencia 800 Ptas. (4,81 Euros)
- Cenizas 800 Ptas. (4,81 Euros)
- Extracto Seco Total 800 Ptas. (4,81 Euros)

- Urea 800 Ptas. (4,81 Euros)
- Acidez 600 Ptas. (3,61 Euros)
- Ph 300 Ptas. (1,80 Euros)

- Detección de Calostro en leche cruda 300 Ptas. (1,80 Euros)
- Lipólisis 500 Ptas. (3,01 Euros)

TECNICAS MANUALES (MICROBIOLOGICOS)

- Salmonella 3.000 Ptas. (18,03 Euros)
- Listeria Monocytogenes 5.000 Ptas. (30,05 Euros)
- Gérmenes Aerobios Mesófilos a 30°C 650 Ptas. (3,91 Euros)
- Termoresistentes 650 Ptas. (3,91 Euros)
- Psicrotrofos 650 Ptas. (3,91 Euros)
- Enterobacterias 650 Ptas. (3,91 Euros)
- Coliformes 650 Ptas. (3,91 Euros)
- E. Coli 650 Ptas. (3,91 Euros)
- Staphylococcus Coagulasa Positivo 1.000 Ptas. (6,01 Euros)
- Esporas Butíricas 650 Ptas. (3,91 Euros)
- Mohos/Levaduras 650 Ptas. (3,91 Euros)

Precios, IVA no incluido

Fecha de revisión 26/06/01
Edición n° 2001/5. TARIFA 2001. Pág. - 3 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Lecche cruda

Según N° de muestras enviadas al mes

Mezcla de leches (vaca y/o cabra en oveja) en la misma muestra

De 1 a 50 muestras/mes.....	300 Ptas.	(1,80 Euros)
De 51 a 100 muestras/mes.....	275 Ptas.	(1,65 Euros)
Más de 101 muestras/mes.....	250 Ptas.	(1,50 Euros)

Precios, IVA no incluido

Fecha de revisión 26/06/01
Edición n° 2001/5. TARIFA 2001. Pág. - 4 -

LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
C/ Peña Vejo s/n. 39011 Santander (España)
Tlf.:942 321 720 Fax:942 321 756 e-mail: labcan@lilc.es



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto lácteo

Leche pasteurizada

ANALISIS STANDAR

Análisis de: Grasa, Proteína, Lactosa, E.S.M., Células Somáticas

- Precio por muestra 300 Ptas. (1,80 Euros)

ANALISIS MANUALES (QUIMICOS)

- Grasa (método "Röse gottlieb") 1.000 Ptas. (6,01 Euros)
- Grasa (método "Gerber") 500 Ptas. (3,01 Euros)
- Proteína (método "kjeldahl") 600 Ptas. (3,61 Euros)
- Nitrogeno No Proteico (NNP) 1.000 Ptas. (6,01 Euros)
- Lactosa por Diferencia 800 Ptas. (4,81 Euros)
- Cenizas 800 Ptas. (4,81 Euros)
- Extracto Seco Total 800 Ptas. (4,81 Euros)

- Fosfatasa 400 Ptas. (2,40 Euros)
- Acidez 600 Ptas. (3,61 Euros)
- Ph 300 Ptas. (1,80 Euros)
- Lipólisis 500 Ptas. (3,01 Euros)

ANALISIS MANUALES (MICROBIOLOGICOS)

- Salmonella 3.000 Ptas. (18,03 Euros)
- Listeria Monocytogenes 5.000 Ptas. (30,05 Euros)
- Gérmenes Aerobios Mesófilos a 30°C 650 Ptas. (3,91 Euros)
- Termoresistentes 650 Ptas. (3,91 Euros)
- Psicrotrofos 650 Ptas. (3,91 Euros)
- Enterobacterias 650 Ptas. (3,91 Euros)
- Coliformes 650 Ptas. (3,91 Euros)
- E. Coli 650 Ptas. (3,91 Euros)
- Staphylococcus Coagulasa Positivo 1.000 Ptas. (6,01 Euros)
- Esporas Butíricas 650 Ptas. (3,91 Euros)
- Mohos / Levaduras 650 Ptas. (3,91 Euros)

Precios, IVA no incluido

Fecha de revisión 26/06/01
Edición n° 2001/5. TARIFA 2001. Pág. - 5 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto lácteo

Leche pasteurizada

Salud Pública (Microbiológicos)

(Fosfatasa / Coliformes / Psicrotrofos) 1.500 Ptas. (9,02 Euros)

OTROS ANALISIS

- Ácido Benzoico	8.000 Ptas.	(48,08 Euros)
- Glicomacropéptido	8.000 Ptas. ...	(48,08 Euros)
- Lactulosa	8.000 Ptas. ...	(48,08 Euros)
- Nitratos	8.000 Ptas. ...	(48,08 Euros)
- Furosina	8.000 Ptas. ...	(48,08 Euros)
- Fosfatos	8.000 Ptas. ...	(48,08 Euros)

Precios, IVA no incluido

Fecha de revisión 26/06/01
Edición n.º 2001/5. TARIFA 2001. Pág. - 6 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto lácteo

Leche U.H.T. / Estéril

ANALISIS STANDAR

Análisis de : Grasa, Proteína, Lactosa, E.S.M, Células Somáticas.

- Precio por muestra 300 Ptas. (1,80 Euros)

ANALISIS MANUALES (QUIMICOS)

- Grasa (método "Röse Gottlieb") 1.000 Ptas. (6,01 Euros)
- Grasa (método "Gerber") 500 Ptas. (3,01 Euros)
- Proteína (método "Kjeldahl") 600 Ptas. (3,61 Euros)
- Nitrógeno No Proteico (NNP) 1.000 Ptas. (6,01 Euros)
- Lactosa por Diferencia..... 800 Ptas. (4,81 Euros)
- Cenizas..... 800 Ptas. (4,81 Euros)
- Extracto Seco Total 800 Ptas. (4,81 Euros)

- Acidez 600 Ptas. (3,61 Euros)
- Ph..... 300 Ptas. (1,80 Euros)
- Lipólisis 500 Ptas. (3,01 Euros)

ANALISIS MANUALES (MICROBIOLOGICOS)

- Salmonella..... 3.000 Ptas. (18,03 Euros)
- Listeria Monocytogenes..... 5.000 Ptas. (30,05 Euros)

OTROS ANALISIS

- Ácido Benzoico..... 8.000 Ptas. (48,08 Euros)
- Glicomacropéptido 8.000 Ptas. (48,08 Euros)
- Lactulosa..... 8.000 Ptas. (48,08 Euros)
- Nitratos 8.000 Ptas. (48,08 Euros)
- Furosina..... 8.000 Ptas. (48,08 Euros)
- Fosfatos 8.000 Ptas. (48,08 Euros)

Precios, IVA no incluido

Fecha de revisión 26/06/01
Edición nº 2001/5. TARIFA 2001. Pág. - 7 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto lácteo

Leche concentrada

ANALISIS MANUALES (QUIMICOS)

- Grasa (método "Röse Gottlieb") 1.000 Ptas. (6,01 Euros)
- Proteína (método "Kjeldahl") 600 Ptas. (3,61 Euros)
- Nitrógeno No Proteico (NNP) 1.000 Ptas. (6,01 Euros)
- Lactosa por Diferencia..... 800 Ptas. (4,81 Euros)
- Cenizas..... 800 Ptas. (4,81 Euros)
- Extracto Seco Total 800 Ptas. (4,81 Euros)

- Ph 300 Ptas. (1,80 Euros)

- Mezcla de Leches 300 Ptas. (1,80 Euros)
- Lipólisis 500 Ptas. (3,01 Euros)

ANALISIS MANUALES (MICROBIOLOGICOS)

- Salmonella..... 3.000 Ptas. (18,03 Euros)
- Listeria Monocytogenes..... 5.000 Ptas. (30,05 Euros)
- Gérmenes Aerobios Mesófilos a 30° c..... 800 Ptas. (4,81 Euros)
- Termoresistentes..... 800 Ptas. (4,81 Euros)
- Psicrotrofos..... 800 Ptas. (4,81 Euros)
- Coliformes 1.000 Ptas. (6,01 Euros)

SALUD PUBLICA (Microbiológicos)

- Listeria Monocytogenes / Salmonella / Coliformes / Psicrotrofos
..... 8.500 Ptas. (51,09 Euros)

- Ácido Benzóico..... 8.000 Ptas. ... (48,08 Euros)
- Glicomacropéptido 8.000 Ptas. ... (48,08 Euros)
- Lactulosa..... 8.000 Ptas. ... (48,08 Euros)
- Nitratos 8.000 Ptas. ... (48,08 Euros)
- Furosina..... 8.000 Ptas. ... (48,08 Euros)
- Fosfatos 8.000 Ptas. ... (48,08 Euros)

Precios, IVA no incluido

Fecha de revisión 26/06/01
Edición n° 2001/5. TARIFA 2001. Pág. - 8 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto lácteo

Cremas y natas

ANALISIS MANUALES (QUIMICOS)

- Grasa (método "Röse Gottlieb") 1.000 ptas. (6,01 Euros)
- Extracto Seco Total 800 ptas. (4,81 Euros)
- Acidez 600 ptas. (3,61 Euros)
- Ph 300 ptas. (1,80 Euros)

ANALISIS MANUALES (MICROBIOLOGICOS)

- Salmonella 3.000 ptas. (18,03 Euros)
- Listeria Monocytogenes 5.000 ptas. (30,05 Euros)
- Termoresistentes 800 ptas. (4,81 Euros)
- Psicrotrofos 800 ptas. (4,81 Euros)
- Coliformes 1.000 ptas. (6,01 Euros)

SALUD PUBLICA

- Listeria Monocytogenes / Salmonella / Coliformes / Psicrotrofos
..... 8.500 Ptas. (51,09 Euros)

Precios, IVA no incluido

Fecha de revisión 26/06/01
Edición n° 2001/5. TARIFA 2001. Pág. - 9 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto lácteo

Yogurt y leches fermentadas

ANALISIS MANUALES (QUIMICOS)

- Grasa (método "Gerber")	500 Ptas.	(3,01 Euros)
- Proteína (método "Kjeldahl")	600 Ptas.	(3,61 Euros)
- Lactosa por Diferencia	800 Ptas.	(4,81 Euros)
- Extracto Seco Total	800 Ptas.	(4,81 Euros)
- Cenizas	800 Ptas.	(4,81 Euros)
- Inhibidores	105 Ptas.	(0,63 Euros)
- Ph	300 Ptas.	(1,80 Euros)
- Acidez	600 Ptas.	(3,61 Euros)

ANALISIS MICROBIOLÓGICOS

- Salmonella	3.000 Ptas.	(18,03 Euros)
- Listeria Monocytogenes	5.000 Ptas.	(30,05 Euros)
- Gérmenes Aerobios Mesófilos a 30°C	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)
- Enterobacterias	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)
- Coliformes	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)
- E. Coli	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)
- Staphylococcus Coagulasa Positivo	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)

SALUD PÚBLICA

- E. Coli / Salmonella / Coliformes	8.500 Ptas.	(51,09 Euros)
---	------------------	---------------

Precios, IVA no incluido

Fecha de revisión 26/06/01
Edición n.º 2001/5. TARIFA 2001. Pág. - 10 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto lácteo

Helados

ANALISIS MANUALES (QUIMICOS)

- Grasa (método "Röse - Gottlieb") 2.000 Ptas. (12,02 Euros)
- Extracto Seco Total 1.500 Ptas. (9,02 Euros)

ANALISIS MANUALES (MICROBIOLOGICOS)

- Gérmenes Aerobios Mesófilos 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Coliformes 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Salmonella 3.000 Ptas. (18,03 Euros)
- Staphylococcus Coagulasa positivo 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Listeria Monocytogenes 5.000 Ptas. (30,05 Euros)

Precios, IVA no incluido

Fecha de revisión 26/06/01
Edición n.º 2001/5. TARIFA 2001. Pág. - 11 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto lácteo

Mantequilla

ANALISIS MANUALES (QUIMICOS)

- Grasa (método "Röse-Gottlieb") 2.000 Ptas. (12,02 Euros)
- Humedad..... 2.000 Ptas. (12,02 Euros)

ANALISIS MANUALES (MICROBIOLOGICOS)

- Salmonella..... 3.000 Ptas. (18,03 Euros)
- Listeria Monocytogenes 5.000 Ptas. (30,05 Euros)
- Coliformes 1.700 Ptas. (10,22 Euros)
- Mohos y Levaduras 1.500 Ptas. (9,02 Euros)

SALUD PUBLICA

- Listeria Monocytogenes / Salmonella / Coliformes
..... 8.500 Ptas. (51,09 Euros)

Precios, IVA no incluido

Fecha de revisión 26/06/01
Edición n.º 2001/5. TARIFA 2001. Pág. - 12 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto lácteo

Queso, Cuajada, Requesón

ANALISIS MANUALES (QUIMICOS)

- Grasa (método "Röse Gottlieb") 2.000 Ptas. (12,02 Euros)
- Proteína (método "Kjeldahl") 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Extracto Seco Total 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Cenizas 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Ph 300 Ptas. (1,80 Euros)
- Mezcla de leches en queso (vaca, oveja y cabra)
..... 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Cloruros 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Sulfatos 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Nitratos 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Fosfatos 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Fósforo 6.500 Ptas. (39,07 Euros)
- Calcio 6.500 Ptas. (39,07 Euros)

ANALISIS MANUALES (MICROBIOLOGICOS)

- Salmonella 3.000 Ptas. (18,03 Euros)
- Listeria Monocytogenes 5.000 Ptas. (30,05 Euros)
- Gérmenes Aerobios Mesofilos a 30°C 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Enterobacterias 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Coliformes 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- E. Coli 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Staphylococcus Coagulasa Positivo 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Esporas butíricas 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Mohos y Levaduras 1.500 Ptas. (9,02 Euros)

Precios, IVA no incluido

Fecha de revisión 26/06/01
Edición n° 2001/5. TARIFA 2001. Pág. - 13 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto lácteo

Queso, Cuajada, Requesón

ANALISIS DE SALUD PUBLICA

- Queso Fresco:

-(Salmonella / Listeria Monocytogenes y Staphylococcus Coagulasa Positivo)
..... 8.500 Ptas. (51,09 Euros)

- Queso a Base de Leche Cruda:

-(Listeria Monocytogenes / Salmonella / Staphylococcus Coagulasa Positivo/
E. Coli)..... 8.500 Ptas. (51,09 Euros)

- Queso a Base de Leche Tratada Térmicamente:

-(Salmonella / Listeria Monocytogenes / Coliformes / Staphylococcus
Coagulasa Positivo / E. Coli)..... 8.500 Ptas. (51,09 Euros)



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto lácteo

Leche en polvo - Suero en polvo

ANALISIS MANUALES (QUIMICOS)

- Grasa (método "Röse Gottlieb")..... 2.000 Ptas. (12,02 Euros)
- Proteína (método "Kjeldahl") 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Extracto Seco Total 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Cenizas 1.500 Ptas. (9,02 Euros)

ANALISIS MANUALES (MICROBIOLOGICOS)

- Salmonella..... 3.000 Ptas. (18,03 Euros)
- Listeria Monocytogenes..... 5.000 Ptas. (30,05 Euros)
- Gérmenes Aerobios Mesófilos a 30°C 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Enterobacterias..... 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Coliformes 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- E. Coli 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Staphylococcus Coagulasa Positivo 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Esporas Butíricas..... 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Mohos y Levaduras 1.500 Ptas. (9,02 Euros)

ANALISIS DE SALUD PUBLICA

- (Salmonella / Listeria Monocytogenes / Coliformes/ Staphylococcus Coagulasa Positivo) 8.500 Ptas. (51,09 Euros)

Precios, IVA no incluido

Fecha de revisión 26/06/01
Edición n.º 2001/5. TARIFA 2001. Pág. - 15 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto lácteo

Suero / Permeatos

ANALISIS STANDAR

Análisis de : Grasa, Proteína, Lactosa, E.S.M.

- Precio por muestra 240 Ptas. (1,44 Euros)

ANALISIS MANUALES (QUIMICOS)

- Grasa (método "Röse Gottlieb") 1.000 Ptas. (6,01 Euros)
- Proteína (método "Kjeldahl") 600 Ptas. (3,61 Euros)
- Lactosa 800 Ptas. (4,81 Euros)
- Cenizas 800 Ptas. (4,81 Euros)
- Nitrógeno No Proteico ((NNP) 1.000 Ptas. (6,01 Euros)
- Extracto Seco Total 800 Ptas. (4,81 Euros)

Precios, IVA no incluido

Fecha de revisión 26/06/01
Edición n.º 2001/5. TARIFA 2001. Pág. - 16 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Producto lácteo

Muestras de calibración (Patrones)

EN LECHE CRUDA

- Físico-Químico (vaca) 650 Ptas. (3,91 Euros)
- Físico-Químico (oveja) 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Físico-Químico (cabra) 1.300 Ptas. (7,81 Euros)

- Células Somáticas (vaca) 650 Ptas. (3,91 Euros)
- Células Somáticas (oveja) 1.500 Ptas. (9,02 Euros)
- Células Somáticas (cabra) 1.300 Ptas. (7,81 Euros)

EN LECHE U.H.T.

- Físico-Químico 1.000 Ptas. (6,01 Euros)



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente



Otros productos

Análisis de Superficie

- Análisis de Superficie 1.350 Ptas. (8,11 Euros)



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Otros productos

Agua

ANÁLISIS MANUALES (QUÍMICOS)

- Ph	300 Ptas.	(1,80 Euros)
- Conductividad	300 Ptas.	(1,80 Euros)
- Dureza Total	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)
- Cloruros	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)
- Sulfatos	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)
- Amonio	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)
- Nitritos	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)
- Nitratos	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)
- Fosfatos	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)
- D.Q.O.	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)
- Fenoles	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)
- Aceites y Grasas	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)
- Detergentes Aniónicos	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)
- Residuo a 110°C	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)
- Cloro Libre	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)
- Cloro Total	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)
- Cloro Residual	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)

ANÁLISIS MANUALES (MICROBIOLOGICOS)

- Recuento de Gérmenes Totales a 22/37°C	650 Ptas.	(3,91 Euros)
- Coliformes Totales	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)
- Enterobacterias	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)
- Streptococos Fecales	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)
- E. Coli	650 Ptas.	(3,91 Euros)
- Clostridium Sulfitorreductores	650 Ptas.	(3,91 Euros)
- Clostridium Perfringens	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)
- Pseudomonas	1.500 Ptas.	(9,02 Euros)
- Mohos y Levaduras	650 Ptas.	(3,91 Euros)

Precios, IVA no incluido

Fecha de revisión 26/06/01
Edición n.º 2001/5. TARIFA 2001. Pág. - 19 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Otros productos

Agua

POTABILIDAD

- Características Microbiológicas..... 3.850 Ptas. (23,14 Euros)
- Características Químicas (Análisis Normal) .. 4.950 Ptas. (29,75 Euros)

QUIMICOS

- Análisis químicos 6.075 Ptas. (36,51 Euros)
- Sustancias no deseables 7.875 Ptas. (47,33 Euros)
- Riego 4.725 Ptas. (28,40 Euros)
- Aguas residuales 8.325 Ptas. (50,03 Euros)
- Puntos críticos 2.575 Ptas. (15,48 Euros)

(Ver anexo en el que se indica los análisis que tiene cada grupo)



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Otros productos

Servicio de Asesoría

1 Vez al mes 15.000 Ptas.(90,15 Euros)/Visita + Km. desde capital de provincia

NOTA: Desplazamientos fuera de Cantabria, Vizcaya, Asturias, Burgos, Palencia y León, se repartirán un gasto de 20.000 Ptas. (120,20 Euros) en conceptos dieta / día entre las visitas realizadas.

Precios, IVA no incluido

Fecha de revisión 26/06/01
Edición n° 2001/5. TARIFA 2001. Pág. - 21 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Complementos

Gastos Mínimos de Facturación

SEGÚN BASE IMPONIBLE DE FACTURAS

10.000 PTAS. / Base Imponible Fra./s	1.600 Ptas.	(9,62 Euros)
25.000 PTAS. / Base Imponible Fra./s	1.100 Ptas.	(6,61 Euros)
50.000 PTAS. / Base Imponible Fra./s	900 Ptas.	(5,41 Euros)
100.000 PTAS. / Base Imponible Fra./s	600 Ptas.	(3,61 Euros)
A PARTIR DE 101.000 Ptas. B.I. Fra./s	0 Ptas.	(0 Euros)

Precios, IVA no incluido

Fecha de revisión 26/06/01
Edición n.º 2001/5. TARIFA 2001. Pág. - 22 -



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Complementos

Transporte de muestras

A TRAVES DE LA EMPRESA DE TRANSPORTE CHRONOPOST INTERNACIONAL

Valijas de ida y vuelta máximo 15 kgs.

Valija de ida y vuelta 1 día / semana
..... 13.700 Ptas./mes (82,34 Euros)

Valija de ida y vuelta 2 días / semana
..... 19.950 Ptas./mes .. (119.90 Euros)

Valija de ida y vuelta 3 días / semana
..... 24.750 Ptas./mes .. (148,75 Euros)

Valija de ida y vuelta 4 días / semana
..... 27.400 Ptas./mes .. (164,68 Euros)

Valija de ida y vuelta 5 días / semana
..... 33.900 Ptas./mes .. (203,74 Euros)

Valija de ida y vuelta 10 bultos / semana
..... 58.000 Ptas./mes .. (348,59 Euros)

Cómo funciona: contrato días fijos a la semana

Una vez dado de alta en CHRONOPOST, se factura siempre esta cantidad fija al mes (se utilice o no se utilice el transporte).

La baja deberá de notificarlo al L.I.L.C. con al menos 15 días de antelación a la fecha prevista.

Los portes son pagados por el L.I.L.C. y posteriormente incluidos en la factura mensualmente.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Complementos

Transporte de muestras

NOTAS IMPORTANTES RESPECTO AL TRANSPORTE

1º.- estos precios se entenderán aplicables en aquellos casos en que la empresa de transportes tenga ruta habitual en la zona. Si su empresa / cooperativa, se encuentra en un lugar que se desvía de la misma, estos precios se verán incrementados en la cantidad establecida en concepto de "suplemento".

Y TENGA ESTO SIEMPRE EN CUENTA:

2º.- la valija puede ser contratada directamente por el propio cliente con la empresa de transporte que desee.

3º.- No hay inconveniente en que si Vd. lo desea realice el transporte a través de otra empresa.



LABORATORIO INTERPROFESIONAL LECHERO
Desde 1990 la mejor atención al Cliente.



Complementos

Transporte de muestras

FORMA DE ENVIO DE LAS VALIJAS A TRAVES DE "CHRONOPOST INTERNACIONAL"

A partir del 1º de Enero de 2000 las Valijas tendrán que salir del destino el día de la semana contratado (por ejemplo: Lunes y Miércoles)

Qué debe hacer para cambiar el día de recogida de FORMA REGULAR
Comunicar el cambio por escrito al Laboratorio al menos con 2 semanas de antelación, para que nuestro Departamento se ponga en contacto con Chronopost.

Y para cambiar la valija por 1 día festivo bien sea Nacional o Autonómica. Solamente recordarle a la Delegación de SU ZONA, ya que Chronopost tiene la obligación de pasar automáticamente al día siguiente del Festivo.

Y para cambiar la valija 1 día por festividad LOCAL

Ponerse en contacto igualmente con la Delegación de SU ZONA para recordarles ese cambio por festivo.

¡¡RECUERDE!!: A través nuestro para cambios Regulares o a través de sus Delegaciones cuando se trate de cambios por festivo. Es así como Chronopost tomará nota de todo y no incrementarán cantidad alguna en las facturas mensuales.

De no hacerse así, se deberán cobrar los citados envíos a parte además de la cuota fija del mes.

Llegado el caso en que Vd. quiera causar baja en este servicio, notifíquelo con tiempo al L.I.L.C., para que se lo comuniquemos nosotros a su vez a la citada Empresa. De no hacerse así, recuerde que sigue teniendo contrato, y aunque no se le recoja la valija, Chronopost nos seguirá cobrando la cantidad correspondiente, la cual nos veremos obligados a repercutirle a Vd. en la factura mensual.