



**PROGRAMA CONJUNTO FAO/OMS SOBRE NORMAS ALIMENTARIAS
COMITÉ DEL CODEX SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y TOMA DE MUESTRAS**

40.ª reunión

Budapest (Hungría), 27-31 de mayo de 2019

**REVISIÓN DE LOS MÉTODOS RECOMENDADOS DEL DOCUMENTO CXS 234 – PREÁMBULO Y
ESTRUCTURA**

(Preparado por el GTe liderado por Brasil y Uruguay)

Los miembros del Codex y los observadores que deseen presentar comentarios sobre este proyecto deben hacerlo según se indica en la carta circular CL 2019/15-MAS disponible en la página web del Codex /
Cartas circulares:

<http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/resources/circular-letters/es/>.

Antecedentes

1. En el curso de los últimos años el Brasil y Uruguay llevaron a cabo el trabajo de revisión de los *Métodos recomendados de análisis y muestreo* (CXS 234-1999). El objetivo principal de este trabajo ha sido armonizar la información disponible sobre esta norma como una fuente única de búsqueda de métodos para evaluar el cumplimiento de las disposiciones descritas en las normas de productos del Codex. La revisión se guio por las decisiones tomadas en el CCMAS durante los últimos tres años:

- El CCMAS37 (2016) reafirmó su decisión de tener el CXS 234 (CXS 234-1999) como referencia única para los métodos de análisis en CXS. El Comité acordó un procedimiento interno para el mantenimiento del CXS 234-1999

2. El CCMAS38 (2017) destacó la importancia de tener una base de datos para la búsqueda disponible para los miembros y observadores del Codex, en la página web del Codex, con información específica del CCMAS para gestionar el proceso normal de revisión, y una interfaz general con información sobre los métodos de análisis y muestreo adoptados por la CAC. Entretanto, el CCMAS puede trabajar con un documento informativo para hacer el seguimiento del proceso de revisión. El Comité acordó que el nuevo trabajo sobre la norma abordaría el preámbulo, el alcance, la estructura y otras informaciones relevantes cuya misión es facilitar la lectura de los métodos enumerados en el CXS 234. El Comité acordó que continuaría trabajando en los conjuntos manejables para la revisión y actualización de la Norma.

3. El CCMAS39 (2018) acordó lo siguiente:

- Los Anexos han sido útiles, pero deberían simplificarse y conservarse como un documento interno para guiar el trabajo del Comité en la revisión y actualización del CXS 234. En particular para la clasificación de los productos, deben estar alineados con los productos tal como éstos se describen actualmente en el CXS 234, que refleja la estructura de la CAC y sus órganos subsidiarios (por ejemplo, los comités de productos) y, por lo tanto, facilitarían la inclusión de productos y los métodos de análisis correspondientes en el CXS 234.
- La estructura del CXS 234 debe reflejar la política actual del CCMAS para alentar a los comités del Codex a desarrollar criterios de rendimiento de métodos en oposición a la identificación de métodos de análisis y, como tal, identificó cuatro secciones que constituirían la estructura del CXS 234.
- Agregar una definición para los criterios de rendimiento del método, en armonía con la definición que se encuentra en el Manual de procedimientos, y aclarar la definición de la disposición para cubrir tanto las disposiciones de calidad como las de seguridad haciendo referencia al criterio solamente.
- El texto explicativo que yace bajo esta disposición requiere más consideración, especialmente en cuanto a la descripción de las disposiciones determinadas mediante cálculo, cuando se requieren dos o más métodos y un cálculo para obtener el resultado de la disposición relevante.
- La descripción proporcionada en la Parte II (Métodos de análisis) fue suficiente para abordar la definición e interpretación de «métodos idénticos» y, por lo tanto, no fue necesario definir «métodos técnicamente equivalentes».

- Cuando un método se aprueba como Tipo I para una combinación específica de producto y disposición, se debe incluir solamente un método en el CXS 234. Para algunas combinaciones de productos y disposición, el CXS 234 puede incluir más de un método, y se ha determinado que estos métodos son idénticos. Los métodos idénticos, publicados en un solo documento por diferentes SDO, están en la misma fila separados por una barra vertical «|». Los métodos idénticos, publicados en documentos separados por diferentes organizaciones de desarrollo de normas y que difieren solo en el formato pero contienen procedimientos técnicos idénticos, están en la misma fila y separados por una barra diagonal «/».
- Todas las disposiciones aprobadas por el CCMAS se mantendrán en una hoja de cálculo de Excel en el formato revisado y se pondrán a disposición del CCMAS en cada sesión como un documento de información para facilitar el trabajo sobre la ratificación de las disposiciones de los comités del Codex.

TRABAJO DEL GTE

4. El CCMAS39 acordó restablecer el GTe liderado por el Brasil y Uruguay para seguir desarrollando el CXS 234 (Introducción, Parte I, Parte II y las secciones I –IV). Los Anexos (I: estructura; II: disposiciones; y III: principios) también serían revisados y simplificados (para uso interno del CCMAS). En este trabajo de revisión, varios países contribuyeron a simplificar y crear un documento fácil de usar que facilite a los usuarios la selección de métodos que sean adecuados para su propósito. El GTe recibió contribuciones de los siguientes países: Australia, Canadá, Colombia, Costa Rica, Ecuador, Irán, Japón, Noruega y Tailandia. El documento fue revisado para incluir toda la discusión, como se resume a continuación:

- La definición de la disposición «criterio» se reemplazó por «parámetro analítico» para evitar confusiones con los «criterios del método»;
- Los criterios para usar los símbolos «|», «/» e «y» se alinearon con el primer borrador del documento de debate «Orientación sobre la ratificación de los métodos»;
- Se reordenó las columnas de los cuadros (Parte II) para reflejar la descripción adoptada en la Parte I;
- El término CXSdard fue reemplazado por CXS;
- El «Nivel máximo» ha sido incluido en la Sección II,
- Se incluyó un anexo con todas las notas.

5. Con respecto a la lista de productos, nos gustaría aclarar que la estructura de productos que se presenta en el Apéndice I se definió en base a las normas actuales de productos que se encuentran disponibles en el Codex. El contenido de esta lista no será estático, y la descripción de los productos se actualizará o retirará según las solicitudes de los Comités de productos para incluir los métodos en CXS 234. Con respecto a este supuesto, creemos firmemente que la descripción completa de los nombres de productos en la lista puede llevar a una búsqueda más precisa de los métodos aprobados por el CCMAS. De lo contrario, una descripción general de los nombres de los productos daría lugar a una aplicación incorrecta de un método no aprobado para un producto específico. También apoyamos que esta lista podría guiar las actividades de los comités verticales del Codex en discusiones técnicas sobre lo que actualmente está disponible en CXS 234 clasificado en categorías por productos. El uso de la lista de principios (véase el Apéndice II) y las disposiciones por parte de los comités del Codex (véase el Apéndice III) y la lista de productos (Apéndice IV) evitará inconsistencias en el documento CXS 234.

6. Es importante destacar que esta versión refleja la información que hay actualmente en CXS 234, ya que el CCMAS decidió que los cambios y correcciones deberían ser realizados por el GTP de ratificación. La eliminación de los métodos de análisis y muestreo del CXS se llevaría a cabo a medida que progrese la revisión y actualización de CXS 234 y una vez que las inconsistencias y otras cuestiones pendientes que requieren la intervención de la Secretaría del Codex, de los comités del Codex y de las organizaciones internacionales de desarrollo de normas se hayan resuelto.

7. El uso de «|», «/» e «y», así como de las líneas separadas se alineará con el resultado del debate que se realiza en el CCMAS respecto de la Guía sobre la ratificación (CX/MAS 19/40/4), en el marco del tema 4 del programa, para asegurar que se utilicen las mismas definiciones, símbolos y separadores. Esta parte del texto está sombreada en gris. Después de esta decisión, los conectores «o» y «/» deben revisarse.

RECOMENDACIONES

Se invita al Comité a considerar la revisión del preámbulo y la estructura del documento para la CXS 234 tal como se presenta en el Apéndice I.

**PROYECTO DE PREÁMBULO Y ESTRUCTURA DE DOCUMENTO PROPUESTO PARA LA NORMA
GENERAL SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO (CXS 234-1999)**

(para recabar comentarios a través de la carta circular CL 2019/15-MAS)

INTRODUCCIÓN

1. Esta Norma contiene definiciones, listas de métodos de análisis, criterios de rendimiento de los métodos, descripciones de algunos métodos y una lista de métodos de muestreo para verificar la disposición, el criterio o la característica en CXSdards que se aplicarán a los productos que se mueven en el comercio internacional.
2. Los métodos están destinados principalmente a permitir que las autoridades competentes nacionales y/o regionales seleccionen los métodos apropiados de análisis y muestreo para la verificación de las disposiciones, criterios o características que se encuentran en las normas [de productos] del Codex.
3. Se recomienda que esta Norma se lea junto con las normas CXS, directrices y otros documentos relacionados¹.
4. En caso de disputas en relación con los resultados analíticos, se puede obtener orientación en las *Directrices para la solución de controversias sobre los resultados (de ensayos) analíticos* (CXG 70-2009), incluida la orientación sobre el uso de métodos de análisis.
5. Los métodos de análisis y muestreo contenidos en esta Norma son los recomendados para evaluar el cumplimiento de una disposición específica descrita en las normas de productos del Codex.

¹ Directrices armonizadas de la IUPAC para el empleo de la información de recuperación en la medición analítica (CXG 37-2001), Directrices armonizadas de la IUPAC para la validación interna de los métodos de análisis (CXG 49-2003), Directrices generales sobre muestreo (CXG 50-2004), Directrices sobre la incertidumbre de la medición (CXG 54-2004), Protocolo para el diseño, organización e interpretación de estudios de métodos de rendimiento (CXG 64-1995), Directrices armonizadas sobre el control interno de la calidad en laboratorios de análisis químicos (CXG 65-1997), Protocolos para la determinación del rendimiento del método a través del estudio colaborativo. (IUPAC/AOAC e ISO 5725)

La norma consta de tres partes principales:

PARTE I - PREÁMBULO

PARTE II - MÉTODOS DE ANÁLISIS

SECCIÓN I - MÉTODOS DE ANÁLISIS Y CRITERIOS DE RENDIMIENTO DEL MÉTODO POR PRODUCTO

SECCIÓN II - DISPOSICIONES PARA LAS QUE HAY CRITERIOS DE RENDIMIENTO DEL MÉTODO

SECCIÓN III - DESCRIPCIONES COMPLETAS DE LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS

SECCIÓN IV - MÉTODOS DE ANÁLISIS POR CATEGORÍAS DE PRODUCTOS

PARTE III - MÉTODOS DE MUESTREO POR CATEGORÍAS Y NOMBRES DE PRODUCTOS

ANEXO. OBSERVACIONES A LA NORMA SOBRE LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

PARTE I - PREÁMBULO

1. Alcance

El objetivo de esta Norma es proporcionar una referencia única a los métodos de análisis y muestreo de alimentos adoptados por la Comisión del Codex Alimentarius.

2. Definición de términos

2.1 Métodos de análisis del Codex: métodos para la verificación de las disposiciones que se encuentran en las normas CXSdards. Los métodos se clasifican en Métodos de definición (Tipo I), Métodos de referencia (Tipo II), Métodos alternativos aprobados (Tipo III) y Métodos tentativos (Tipo IV) (véase el Manual de procedimiento del Codex, Sección II: Elaboración de textos del Codex, Definición de tipos de métodos de análisis.

2.2 Principio de los métodos de análisis: El principio analítico del método de análisis, basado en la ciencia, descrito de manera concisa, y centrado en la técnica.

2.3 Disposición: Parámetro analítico de un producto que necesita ser confirmado por análisis para asegurar que cumple con esa norma.

2.4 Criterios del método: Conjunto de características de rendimiento que debe cumplir un método utilizado al determinar una disposición, criterio o característica.

PARTE II - MÉTODOS DE ANÁLISIS

Esta parte contiene 4 secciones, la primera enumera todos los productos y disposiciones con un enlace a las otras secciones, dependiendo de cómo el CAC propone y aprueba las metodologías.

La sección I presenta todos los métodos por productos y provisiones.

La sección II presenta los criterios de rendimiento de los métodos y ejemplos de métodos que cumplen con estos criterios de rendimiento.

La sección III presenta descripciones completas de los métodos de análisis.

La sección IV presenta métodos de análisis por categorías de productos. En esta sección, la versión más actualizada del método debe usarse de acuerdo con la norma ISO/IEC 17025, a menos que no sea apropiado o posible hacerlo.

Todos los métodos del Codex, incluso los de Tipo IV, pueden utilizarse para control, inspección y reglamentación, y si las partes así lo convinieran, para la resolución de conflictos. Un método de Tipo I determina un valor al que solo se puede llegar en términos del método *per se* y sirve, por definición, como el único método para establecer el valor aceptado del mensurando. Un método de Tipo II es el método de referencia designado si no se aplican los métodos de Tipo I. Un método de Tipo III cumple con los criterios requeridos por el Comité de Métodos de Análisis y Muestreo, y un Tipo IV es un método que se ha utilizado tradicionalmente o que se ha introducido recientemente, pero para el cual los criterios de aceptación requeridos por el Comité de Métodos de Análisis y Muestreo no se han determinado aún.

En general, cada línea de esta sección enumera solo un método de análisis para verificar la disposición. Es necesario tener en cuenta las siguientes instrucciones cuando se enumera más de un método.

- «|»: se usa cuando los métodos son idénticos y se publican conjuntamente por dos o más Organizaciones de Desarrollo de Normas (SDO) como un solo documento, o documentos separados que contienen texto idéntico.

- ~~«/»: se utiliza para métodos con procedimientos técnicos idénticos publicados por separado por dos o más Organizaciones de Desarrollo de Normas (SDO) como documentos distintos, pero basados en el mismo conjunto de datos de validación. La única diferencia es el estilo según el SDO de origen.~~

- Las líneas separadas y el alcance especificado en la columna de productos básicos se utilizan cuando se requieren dos o más métodos para cubrir el rango completo de valores.

- «y»: se usa cuando se necesita más de un método para calcular la respuesta requerida para una disposición determinada.

Cuando sea necesario un cálculo para determinar una disposición, se dará una breve descripción del cálculo en la columna de método.

Inicialmente, a partir de la combinación de Producto y Disposición en la Sección I, hay que usar el enlace para identificar el Método aprobado por el Codex apropiado, o los criterios de rendimiento del método en las secciones II, III o IV.

SECCIÓN I - MÉTODOS DE ANÁLISIS Y CRITERIOS DE RENDIMIENTO DEL MÉTODO POR PRODUCTOS

Esta sección contiene:

- a) El nombre de la mercancía o producto;
- b) La disposición a la que se aplican los métodos;
- c) La norma CXS a la que se dirige el método;
- d) Enlace a los criterios de rendimiento o método.

SECCIÓN II - DISPOSICIONES PARA LAS QUE HAY CRITERIOS DE RENDIMIENTO DEL MÉTODO

Esta sección contiene:

- a) El nombre de la mercancía o producto;
- b) La disposición a la que se aplican los métodos;
- c) El Nivel máximo (ML)
- d) El Rango mínimo aplicable;
- e) El Límite de detección (LD);
- f) El Límite de cuantificación (LC);
- g) La RSD_R (Desviación Estándar Relativa de Reproducibilidad);
- h) El % de recuperación;
- i) También se pueden mencionar ejemplos de métodos que cumplen con los criterios y sus principios. Sin embargo, se puede utilizar cualquier método que cumpla con los criterios de rendimiento establecidos;
- j) El principio.

SECCIÓN III - DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS

Esta sección contiene:

- a) La descripción y el alcance del método que incluye la mercancía y la disposición.

SECCIÓN IV - MÉTODOS DE ANÁLISIS POR CATEGORÍAS DE PRODUCTOS

Esta sección contiene:

- a) El nombre de la mercancía o producto;
- b) La disposición a la que se aplican los métodos;
- c) La identificación del método;
- d) El principio.
- e) El tipo de método analítico

PARTE III - MÉTODOS DE MUESTREO POR CATEGORÍAS Y NOMBRES DE PRODUCTOS

Esta parte contiene:

- a) El nombre de la mercancía o producto;
- b) La identificación del método de muestreo;
- c) Notas.

ANEXO. OBSERVACIONES A LA NORMA SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

PARTE II - MÉTODOS DE ANÁLISIS**SECCIÓN I - MÉTODOS DE ANÁLISIS Y CRITERIOS DE RENDIMIENTO DEL MÉTODO POR PRODUCTOS**

Producto	Disposición	CXS	Enlace a los criterios de rendimiento o método
Todos los alimentos			
Todos los alimentos	Acesulfamo-k, aspartamo	CXS 239 CXS 192	Error! Hyperlink reference not valid.
Todos los alimentos	Ciclamato	CXS 239 CXS 192	Error! Hyperlink reference not valid.
Todos los alimentos	Sacarina	CXS 239 CXS 192	Error! Hyperlink reference not valid.
Todos los alimentos (véase también productos de carne)	Nitratos y/o nitritos	CXS 239 CXS 192	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos en forma individual	Sulfitos	CXS 239 CXS 192	Error! Hyperlink reference not valid.
Métodos generales que no miden la fracción de menor peso molecular (es decir, unidades monoméricas <= 9)¹			
Todos los alimentos ²	Método aplicable para determinar las fibras alimentarias que no incluyen la fracción de menor peso molecular. ³	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Todos los alimentos ²	Método aplicable para determinar las fibras alimentarias que no incluyen la fracción de menor peso molecular y también incluye la determinación de fibras alimentarias solubles e insolubles. ³	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Todos los alimentos ²	Método aplicable para determinar las fibras alimentarias que no incluyen la fracción de menor peso molecular, en alimentos y productos alimenticios que contengan más del 10% de fibras alimentarias y menos del 2% de almidón (por ejemplo, frutas). ³	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Todos los alimentos ²	Método aplicable para determinar las fibras alimentarias que no incluyen la fracción de menor peso molecular. Proporciona la composición de residuos de azúcar de los polisacáridos de la fibra alimentaria, así como el contenido de lignina Klason. ³	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Todos los alimentos ²	Fibras alimentarias insolubles en alimentos y productos alimenticios. ³	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Todos los alimentos ²	Fibras alimentarias solubles en alimentos y productos alimenticios. ³	-	Error! Hyperlink reference not valid.

Métodos generales que miden tanto la fracción de peso molecular superior (unidades monoméricas >9) como la fracción de peso molecular inferior (unidades monoméricas ≤ 9)¹			
Todos los alimentos ²	Método aplicable para la determinación del contenido en fibras alimentarias de peso molecular superior e inferior en alimentos en los que no hay almidones resistentes.	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Todos los alimentos ²	Método aplicable para la determinación del contenido en fibras alimentarias de peso molecular superior e inferior. El método es aplicable a cualquier alimento que pueda contener o no almidones resistentes.	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Todos los alimentos ²	Método aplicable para la determinación del contenido en fibras alimentarias solubles e insolubles de peso molecular superior e inferior. El método es aplicable a cualquier alimento que pueda contener o no almidones resistentes.	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Métodos que miden componentes específicos individuales (unidades monoméricas: se cubre todo el rango para cada tipo de componentes)¹			
Todos los alimentos ²	(1□3)(1□4) <i>Beta-D-Glucanos</i>	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Todos los alimentos ²	Fructanos (oligofructosas, inulina, inulina hidrolizada, polifructosas, fructooligosacáridos) (aplicable a fructanos añadidos)	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Todos los alimentos ²	Fructanos (oligofructosas, inulina, inulina hidrolizada, polifructosas, fructooligosacáridos) (no aplicable a fructanos altamente despolimerizados)	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Todos los alimentos ²	Polidextrosa	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Todos los alimentos ²	Trans-galactooligosacáridos	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Todos los alimentos ²	Almidón resistente (recomendado para RS3)	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Otros métodos¹ que no hayan sido evaluados en estudios interlaboratorio bajo las directrices internacionales de la AOAC			
Pared celular de las levaduras	Glucanos y mananos insolubles de la pared celular de las levaduras (solo para la pared celular de las levaduras)	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Todos los alimentos	Fructooligosacáridos (unidades monoméricas <5)	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Todos los alimentos	Polisacáridos no almidonados (NSP) ⁴	-	Error! Hyperlink reference not valid.

Cereales, legumbres y leguminosas y productos derivados

Producto	Disposición	CXS	Enlace a los criterios de rendimiento o método

Ciertas legumbres	Humedad	CXS 171	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina y la sémola de maíz sin germen	Ceniza	CXS 155	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina y la sémola de maíz sin germen	Grasa cruda	CXS 155	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina y la sémola de maíz sin germen	Humedad	CXS 155	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina y la sémola de maíz sin germen	Tamaño de partícula (granularidad)	CXS 155	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina y la sémola de maíz sin germen	Proteína	CXS 155	Error! Hyperlink reference not valid.
Sémola de trigo duro y harina de trigo duro	Ceniza (sémola)	CXS 178	Error! Hyperlink reference not valid.
Sémola de trigo duro y harina de trigo duro	Humedad	CXS 178	Error! Hyperlink reference not valid.
Sémola de trigo duro y harina de trigo duro	Proteína (N x 5,7)	CXS 178	Error! Hyperlink reference not valid.
Fideos instantáneos	Extracción del aceite de los fideos instantáneos	CXS 249	Error! Hyperlink reference not valid.
Fideos instantáneos	Índice de acidez	CXS 249	Error! Hyperlink reference not valid.
Fideos instantáneos	Humedad	CXS 249	Error! Hyperlink reference not valid.
Maíz	Humedad	CXS 153	Error! Hyperlink reference not valid.
Maní (cacahuete) (crudo)	Aflatoxinas, total	CXS 200 CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Maní (cacahuete) (destinado a procesamiento posterior)	Aflatoxinas, total	CXS 200 CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Maní (cacahuete) (Cereales, frutos de	Suma de aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	CXS 200 CXS 193	Error! Hyperlink

cáscara y productos derivados (incluido el maní)			reference not valid.
Harina de mijo perla	Ceniza	CXS 170	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de mijo perla	Color	CXS 170	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de mijo perla	Grasa cruda	CXS 170	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de mijo perla	Fibra cruda	CXS 170	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de mijo perla	Humedad	CXS 170	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de mijo perla	Proteína	CXS 170	Error! Hyperlink reference not valid.
Quinoa	Contenido de humedad	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Quinoa	Contenido de proteína (N x 6,25 en base a peso seco)	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de sorgo	Ceniza	CXS 173	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de sorgo	Color	CXS 173	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de sorgo	Grasa cruda	CXS 173	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de sorgo	Fibra cruda	CXS 173	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de sorgo	Humedad	CXS 173	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de sorgo	Tamaño de partícula (granularidad)	CXS 173	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de sorgo	Proteína	CXS 173	Error! Hyperlink reference not

			valid.
Harina de sorgo	Taninos	CXS 173	Error! Hyperlink reference not valid.
Sorgo en granos	Ceniza	CXS 172	Error! Hyperlink reference not valid.
Sorgo en granos	Grasa cruda	CXS 172	Error! Hyperlink reference not valid.
Sorgo en granos	Humedad	CXS 172	Error! Hyperlink reference not valid.
Sorgo en granos	Proteína	CXS 172	Error! Hyperlink reference not valid.
Sorgo en granos	Taninos	CXS 172	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos de proteína de soja	Ceniza	CXS 175	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos de proteína de soja	Grasa	CXS 175	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos de proteína de soja	Fibra cruda	CXS 175	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos de proteína de soja	Humedad	CXS 175	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos de proteína de soja	Proteína	CXS 175	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos proteínicos vegetales	Ceniza	CXS 174	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos proteínicos vegetales	Grasa	CXS 174	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos proteínicos vegetales	Fibra cruda	CXS 174	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos proteínicos vegetales	Humedad	CXS 174	Error! Hyperlink reference not valid.

Productos proteínicos vegetales	Proteína	CXS 174	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de trigo	Ceniza	CXS 152	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de trigo	Acidez de la grasa	CXS 152	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de trigo	Humedad	CXS 152	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de trigo	Tamaño de partícula (granularidad)	CXS 152	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de trigo	Proteína	CXS 152	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos de proteína de trigo, incluido el gluten de trigo	Proteína	CXS 163	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos de proteína de trigo, incluido el gluten de trigo	Fibra cruda	CXS 163	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos de proteína de trigo, incluido el gluten de trigo	Ceniza	CXS 163	Error! Hyperlink reference not valid.
Granos enteros y decorticados de mijo perla	Ceniza	CXS 169	Error! Hyperlink reference not valid.
Granos enteros y decorticados de mijo perla	Grasa cruda	CXS 169	Error! Hyperlink reference not valid.
Granos enteros y decorticados de mijo perla	Fibra cruda	CXS 169	Error! Hyperlink reference not valid.
Granos enteros y decorticados de mijo perla	Humedad	CXS 169	Error! Hyperlink reference not valid.
Granos enteros y decorticados de mijo perla	Proteína	CXS 169	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina integral de maíz	Ceniza	CXS 154	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina integral de maíz	Grasa cruda	CXS 154	Error! Hyperlink

			reference not valid.
Harina integral de maíz	Humedad	CXS 154	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina integral de maíz	Tamaño de partícula (granularidad)	CXS 154	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina integral de maíz	Proteína	CXS 154	Error! Hyperlink reference not valid.

Productos de cacao y chocolate

Producto	Disposición	CXS	Enlace a los criterios de rendimiento o método
Chocolate y productos de chocolate	Mantequilla de cacao	CXS 87	Error! Hyperlink reference not valid.
Chocolate y productos de chocolate	Extracto seco magro de cacao	CXS 87	Error! Hyperlink reference not valid.
Chocolate y productos de chocolate	Extracto seco magro de leche	CXS 87	Error! Hyperlink reference not valid.
Chocolate y productos de chocolate	Grasa total	CXS 87	Error! Hyperlink reference not valid.
Chocolate y productos de chocolate	Grasa de leche	CXS 87	Error! Hyperlink reference not valid.
Chocolate y productos de chocolate	Humedad	CXS 87	Error! Hyperlink reference not valid.
Chocolate y productos de chocolate	Grasas vegetales distintas de la mantequilla de cacao	CXS 87	Error! Hyperlink reference not valid. Error! Hyperlink reference not valid.
Masa de cacao o licor de cacao/chocolate, y pastel de cacao	Cáscara de cacao	CXS 141	Error! Hyperlink reference not valid.
Masa de cacao o licor de cacao/chocolate, y pastel de cacao	Grasa	CXS 141	Error! Hyperlink reference not valid.
Mantequilla de cacao	Ácidos grasos libres	CXS 86	Error! Hyperlink

			reference not valid.
Mantequilla de cacao	Materia insaponificable	CXS 86	Error! Hyperlink reference not valid.
Cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcar	Humedad	CXS 105	Error! Hyperlink reference not valid.

Grasas y aceites y productos relacionados

Producto	Disposición	CXS	Enlace a los criterios de rendimiento o método
Grasas y aceites (todos)	Arsénico	CXS 19, CXS 33, CXS 210, CXS 211, CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Grasas y aceites	Hidroxibutilanisol, butil hidroxitolueno, terbutil hidroquinona y propilgalato	CXS 19	Error! Hyperlink reference not valid.
Grasas y aceites (todos)	Impurezas insolubles	CXS 19, CXS 211	Error! Hyperlink reference not valid.
Grasas y aceites (todos)	Plomo	CXS 19, CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Grasas y aceites (todos)	Materia volátil a 105 °C	CXS 19	Error! Hyperlink reference not valid.
Grasas y aceites (todos)	Contenido de jabón	CXS 19	Error! Hyperlink reference not valid.
Grasas y aceites no regulados por normas individuales	Índice de acidez	CXS 19	Error! Hyperlink reference not valid.
Grasas y aceites no regulados por normas individuales	Cobre e hierro	CXS 19	Error! Hyperlink reference not valid.
Grasas y aceites no regulados por normas individuales	Índice de peróxido	CXS 19	Error! Hyperlink reference not valid.
Grasas para untar y mezclas de grasas para untar	Contenido de grasa	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de pescado	Composición en ácidos grasos	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de pescado	Índice de acidez	-	Error! Hyperlink

			reference not valid.
Aceites de pescado	Índice de peróxido	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de pescado	Fosfolípidos	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de pescado	Índice de p-anisidina	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de pescado	Triglicéridos	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de pescado	Vitamina A	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de pescado	Vitamina D	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Grasas animales especificadas	Acidez	CXS 211	Error! Hyperlink reference not valid.
Grasas animales especificadas	Cobre e hierro	CXS 211	Error! Hyperlink reference not valid.
Grasas animales especificadas	Rangos de composición de ácidos grasos de la CGL	CXS 211	Error! Hyperlink reference not valid.
Grasas animales especificadas	Índice de yodo (IV)	CXS 211	Error! Hyperlink reference not valid.
Grasas animales especificadas	Índice de peróxido	CXS 211	Error! Hyperlink reference not valid.
Grasas animales especificadas	Densidad relativa	CXS 211	Error! Hyperlink reference not valid.
Grasas animales especificadas	Índice de refracción	CXS 211	Error! Hyperlink reference not valid.
Grasas animales especificadas	Índice de saponificación	CXS 211	Error! Hyperlink reference not valid.
Grasas animales especificadas	Materia insaponificable	CXS 211	Error! Hyperlink reference not valid.

Grasas animales especificadas	Titulación	CXS 211	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites vegetales especificados	Acidez	CXS 210	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites vegetales especificados	Densidad aparente	CXS 210	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites vegetales especificados	Prueba Baudouin (prueba Villavecchia modificada o de aceite de ajonjolí)	CXS 210	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites vegetales especificados	Carotenoides, total	CXS 210	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites vegetales especificados	Cobre e hierro	CXS 210	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites vegetales especificados	Índice de Crismer	CXS 210	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites vegetales especificados	Rangos de composición de ácidos grasos de la CGL	CXS 210	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites vegetales especificados	Ensayo de Halphen	CXS 210	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites vegetales especificados	Impurezas insolubles	CXS 210	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites vegetales especificados	Índice de yodo (IV)	CXS 210	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites vegetales especificados	Plomo	CXS 210 CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites vegetales especificados	Humedad y materia volátil a 105°C	CXS 210	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites vegetales especificados	Índice de peróxido (PV)	CXS 210	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites vegetales especificados	Índice de refracción	CXS 210	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites vegetales especificados	Índice de Reichert e índice de Polenske	CXS 210	Error! Hyperlink reference not valid.

			reference not valid.
Aceites vegetales especificados	Densidad relativa	CXS 210	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites vegetales especificados	Índice de saponificación (SV)	CXS 210	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites vegetales especificados	Punto de deslizamiento	CXS 210	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites vegetales especificados	Contenido de jabón	CXS 210	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites vegetales especificados	Contenido de esteroides	CXS 210	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites vegetales especificados	Contenido de tocoferol	CXS 210	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites vegetales especificados	Materia insaponificable	CXS 210	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Absorbencia en ultravioleta	CXS 33	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Acidez libre (índice de acidez)	CXS 33	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Alfa-tocoferol	CXS 33	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Diferencia entre el contenido real y teórico de triglicéridos con ECN 42	CXS 33	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Eritrodiol + uvaol	CXS 33	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Disolventes halogenados, trazas	CXS 33	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Impurezas insolubles en el éter de petróleo	CXS 33	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Índice de yodo	CXS 33	Error! Hyperlink reference not valid.

Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Hierro y cobre	CXS 33	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Plomo	CXS 33 CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Contenido de humedad y materias volátiles	CXS 33	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Características organolépticas	CXS 33	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Índice de peróxido	CXS 33	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Densidad relativa	CXS 33	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Índice de refracción	CXS 33	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Índice de saponificación	CXS 33	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Composición de esteroles y total de esteroles	CXS 33	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Estigmastadienos	CXS 33	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Contenido de ácidos grasos <i>trans</i>	CXS 33	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Materia insaponificable	CXS 33	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Contenido de cera	CXS 33	Error! Hyperlink reference not valid.

Pescado y productos pesqueros

Producto	Disposición	CXS	Enlace a los criterios de rendimiento o método
Pescado y productos pesqueros	Histamina	-	Error! Hyperlink reference not valid.

			Error! Hyperlink reference not valid.
Pescado y productos pesqueros	Mercurio	CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Pescado y productos pesqueros: productos en conserva	Peso escurrido	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Pescado y productos pesqueros: productos en conserva	Peso neto	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Anchoas hervidas, secadas y saladas	Cloruro de sodio (cloruro expresado como cloruro de sodio)	CXS 236	Error! Hyperlink reference not valid.
Gambas y langostinos en conserva	Determinación del tamaño	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Salsa de pescado	Nitrógeno total	CXS 302	Error! Hyperlink reference not valid.
Salsa de pescado	Nitrógeno en aminoácidos	CXS 302	Error! Hyperlink reference not valid.
Salsa de pescado	pH	CXS 302	Error! Hyperlink reference not valid.
Salsa de pescado	Cloruro de sodio	CXS 302	Error! Hyperlink reference not valid.
Salsa de pescado	Histamina	CXS 302	Error! Hyperlink reference not valid. Error! Hyperlink reference not valid.
Abalón congelado (glaseado)	Peso neto	CXS 312	Error! Hyperlink reference not valid.
Pescado y productos pesqueros congelados	Procedimientos de descongelación y cocción	-	Error! Hyperlink reference not valid. Error! Hyperlink reference not valid.
Bloques de filete de pescado, carne de pescado picada y	Proporción de filete de pescado y carne de pescado picada	CXS 165	Error! Hyperlink reference not

mezclas de filetes y carne de pescado picada congelados rápidamente			valid.
Bloques de filete de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y carne de pescado picada congelados rápidamente	Contenido neto de bloques de pescado congelado glaseado	CXS 165	Error! Hyperlink reference not valid.
Bloques de filete de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y carne de pescado picada congelados rápidamente	Cloruro de sodio	CXS 165	Error! Hyperlink reference not valid.
Filetes de pescado congelados rápidamente	Peso escurrido de productos glaseados	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Barritas (palitos) de pescado y porciones de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente	Contenido de pescado (declaración)	CXS 166	Error! Hyperlink reference not valid. Error! Hyperlink reference not valid.
Barritas (palitos) de pescado y porciones de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente	Peso neto	CXS 166	Error! Hyperlink reference not valid.
Barritas (palitos) de pescado y porciones de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente (excepto ciertas especies de pescado de carne blanda)	Proporción de filete de pescado y carne de pescado picada	CXS 166	Error! Hyperlink reference not valid.
Barritas (palitos) de pescado y porciones de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente	Cloruro de sodio	CXS 166	Error! Hyperlink reference not valid.
Arenque salado del Atlántico y espadín salado	Contenido de agua	CXS 244	Error! Hyperlink reference not valid.
Pescado salado de la familia de los <i>Gadidae</i>	Sal	CXS 167	Error! Hyperlink reference not valid.
Pescado salado y pescado salado secado de la familia de los	Contenido de agua salada	-	Error! Hyperlink reference not

<i>Gadidae</i>			valid.
Pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo	Sal en la fase del agua	CXS 311	Error! Hyperlink reference not valid. Error! Hyperlink reference not valid.
Pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo	Actividad del agua	CXS 311	Error! Hyperlink reference not valid.
Caviar de esturión	Contenido de sal	CXS 167	Error! Hyperlink reference not valid.
Moluscos bivalvos vivos y crudos	Toxicidad paralítica de los moluscos	CXS 292	Error! Hyperlink reference not valid. Error! Hyperlink reference not valid.
Todo atún	Metilmercurio	CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Alfonsino	Metilmercurio	CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Todo marlín	Metilmercurio	CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Tiburón	Metilmercurio	CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.

Alimentos para regímenes especiales

Producto	Disposición	CXS	Enlace a los criterios de rendimiento o método
Alimentos especiales	Ceniza	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Calcio	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Calorías por cálculo	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Hidratos de carbono	-	Error! Hyperlink

			reference not valid.
Alimentos especiales	Cloruro	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Fibra alimentaria total	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Grasa	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Grasa en alimentos que no contienen almidón, carne o productos de verduras	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Llenado de los envases	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Ácido fólico	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Linoleato (en la forma de glicéridos)	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Pérdida por desecación (en base a leche)	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Nicotinamida para alimentos no basados en la leche	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Nicotinamida para alimentos basados en la leche	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Ácido pantoténico / alimentos enriquecidos	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Ácido pantoténico / alimentos no enriquecidos	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Fósforo	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Índice de eficiencia de proteínas (PER)	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Proteína cruda	-	Error! Hyperlink reference not valid.

Alimentos especiales	Riboflavina	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Sodio y potasio	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Vitamina A	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Vitamina A en alimentos a los que se ha añadido carotenos como fuentes de vitamina A	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Vitamina B12	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Vitamina B6	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Vitamina C	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Vitamina D	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Vitamina D (D3, preparados para lactantes basados en la leche)	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Vitamina E	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos especiales	Vitamina E (preparados para lactantes basados en la leche)	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados complementarios	Fibra alimentaria total	CXS 156	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados complementarios	Yodo (en el preparado basado en la leche)	CXS 156	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados complementarios	Ácido pantoténico	CXS 156	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados complementarios	Vitamina A	CXS 156	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados complementarios	Vitamina A (isómeros del retinol)	CXS 156	Error! Hyperlink reference not valid.

			reference not valid.
Preparados complementarios	Vitamina A (retinol) (por encima de 500 UI/l de leche después de reconstitución)	CXS 156	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados complementarios	Vitamina K	CXS 156	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos pobres en sodio (incluidos los sucedáneos de la sal)	Yodo	CXS 53	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos pobres en sodio (incluidos los sucedáneos de la sal)	Sílice (coloidal, silicato de calcio)	CXS 53	Error! Hyperlink reference not valid.
Alimentos sin gluten	Gluten	CXS 118	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Biotina	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Calorías (por cálculo) ¹	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Calcio	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Cloruro	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Colina	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Cobre	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Cromo (solo sección B del CXS 72-1981)	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Proteína bruta	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Ácidos grasos (incluido el ácido graso <i>trans</i>)	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para	Ácido fólico	CXS 72	Error!

lactantes			Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Yodo (para preparados basados en la leche)	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Hierro	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Magnesio	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Manganeso	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Melamina	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Molibdeno (solo sección B del CXS 72-1981)	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Mioinositol	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Niacina	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Ácido pantoténico	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Fósforo	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Riboflavina	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Selenio	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Sodio y potasio	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Tiamina	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Total hidratos de carbono	CXS 72	Error! Hyperlink reference not

			valid.
Preparados para lactantes	Grasa total	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Grasa total para preparados para lactantes a base de leche desnatada (productos no completamente solubles en amoníaco)	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Total de ácidos grasos	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Total de nucleótidos	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Total de fosfolípidos	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Vitamina A	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Vitamina A Palmitato (Palmitato de retinilo), Vitamina A Acetato (Acetato de retinilo)	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Vitamina C	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Vitamina D	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Vitamina E	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Vitamina B6	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Vitamina B12	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.
Preparados para lactantes	Zinc	CXS 72	Error! Hyperlink reference not valid.

Zumos (jugos) y néctares de frutas

Producto	Disposición	CXS	Enlace a los criterios de rendimiento o método
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Ácido L-ascórbico (aditivos)	CXS 247	Error! Hyperlink

			reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Dióxido de carbono (aditivos y coadyuvantes de elaboración)	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Celobiosa	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Ácido cítrico (aditivos)	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Glucosa y fructosa (ingredientes autorizados)	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	D-glucosa y D-fructosa (ingredientes autorizados)	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	HFCS y HIS en zumo (jugo) de manzana (ingredientes autorizados)	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Ácido málico (aditivos)	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Ácido D-málico	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Ácido D-málico en el zumo (jugo) de manzana	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Ácido L-málico	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Pectina (aditivos)	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Ácido benzoico y sus sales; ácido sórbico y sus sales	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Ácido benzoico y sus sales	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Conservantes en zumos (jugos) de fruta (ácido sórbico y sus sales)	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Ácidos quínico, málico y cítrico en cóctel de zumo (jugo) de arándano y zumo (jugo) de manzana (ingredientes autorizados y aditivos)	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.

Zumos (jugos) y néctares de frutas	Sacarina	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Sólidos solubles	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Sucrosa (ingredientes autorizados)	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Dióxido de azufre (aditivos)	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Ácido tartárico en zumo (jugo) de uva (aditivos)	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Nitrógeno total	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de ácido acético	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de alcohol (etanol)	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Detección de antocianinas	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de la ceniza en productos a base de frutas	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Detección de azúcar de remolacha en zumos (jugos) de fruta	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de ácido benzoico como marcador en el zumo (jugo) de naranja	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de la proporción C ¹³ /C ¹² en el etanol derivado de zumos (jugos) de frutas	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación del índice de isótopos estables de carbono en el zumo (jugo) de manzana	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación del índice de isótopos estables de carbono en el zumo (jugo) de naranja	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de carotenoide total y grupos individuales	CXS 247	Error! Hyperlink

			reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de la pulpa centrifugable	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de cloruro (expresado como cloruro de sodio)	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de cloruro en zumo vegetal	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de aceites esenciales (volumetría de Scott)	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de aceites esenciales (en cítricos) (determinación del volumen)	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de la fermentabilidad	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación del número de formol	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de aminoácidos libres	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de ácido fumárico	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de glucosa, fructosa y sacarosa	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de ácido glucónico	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de glicerol	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de hesperidina y naringina	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de hidroximetilfurfural	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación del ácido D-isocítrico	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.

Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación del ácido láctico D- y L-	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de la proporción de ácido L-málico/ácido málico total en el zumo (jugo) de manzana	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de la naringina y neohesperidina en el zumo (jugo) de naranja	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación del valor pH	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación del fósforo/fosfato	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de prolina mediante fotometría – determinación no específica	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de la densidad relativa	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de sodio, potasio, calcio y magnesio en zumos (jugos) de frutas	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de D-sorbitol	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de la proporción de isótopos de carbono estables en la pulpa de los zumos (jugos) de fruta	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de la proporción de isótopos de carbono estables en los azúcares de los zumos (jugos) de frutas	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de la proporción de isótopos de hidrógeno estables en el agua de los zumos (jugos) de frutas	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de la proporción de isótopos de oxígeno estables en el agua de los zumos (jugos) de frutas	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Detección del almidón	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de jarabes derivados de la remolacha azucarera en el zumo (jugo) de naranja $\delta^{18}\text{O}$ Mediciones en agua	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación del total de ácidos titulables	CXS 247	Error! Hyperlink

			reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación del total de materia seca (secado en horno de vacío a 70 °C)	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de sólidos totales (horno de secado de microondas)	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de la vitamina C (ácido dehidroascórbico y ácido ascórbico)	CXS 247	Error! Hyperlink reference not valid.

Leche y productos lácteos

Producto	Disposición	CXS	Enlace a los criterios de rendimiento o método
Productos lácteos	Hierro	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Leche y productos lácteos	Melamina	CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos lácteos (productos no completamente solubles en amoníaco)	Grasa de leche	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Mezcla de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal	Grasa total	CXS 250	Error! Hyperlink reference not valid.
Mezcla de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal	Extracto seco magro de la leche (ESML)	CXS 250	Error! Hyperlink reference not valid.
Mezcla de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal	Proteína de la leche en el ESML	CXS 250	Error! Hyperlink reference not valid.
Mezcla con bajo contenido en grasa de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal	Grasa total	CXS 250	Error! Hyperlink reference not valid.
Mezcla con bajo contenido en grasa de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal	Extracto seco magro de la leche (ESML)	CXS 250	Error! Hyperlink reference not valid.
Mezcla con bajo contenido en grasa	Proteína de la leche en el ESML	CXS 250	Error! Hyperlink

de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal			reference not valid.
Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal en polvo	Grasa total	CXS 251	Error! Hyperlink reference not valid.
Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal en polvo	Agua	CXS 251	Error! Hyperlink reference not valid.
Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal en polvo	Proteína de la leche en el ESML	CXS 251	Error! Hyperlink reference not valid.
Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada con bajo contenido en grasa y grasa vegetal en polvo	Grasa total	CXS 251	Error! Hyperlink reference not valid.
Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada con bajo contenido en grasa y grasa vegetal en polvo	Agua	CXS 251	Error! Hyperlink reference not valid.
Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada con bajo contenido en grasa y grasa vegetal en polvo	Proteína de la leche en el ESML	CXS 251	Error! Hyperlink reference not valid.
Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal	Grasa total	CXS 252	Error! Hyperlink reference not valid.
Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal	Sacarosa	CXS 252	Error! Hyperlink reference not valid.
Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal	Extracto seco magro de la leche (ESML)	CXS 252	Error! Hyperlink reference not valid.
Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada	Proteína de la leche en el ESML	CXS 252	Error! Hyperlink reference not valid.

(descremada) y grasa vegetal			
Mezcla de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada con bajo contenido en grasa y grasa vegetal	Grasa total	CXS 252	Error! Hyperlink reference not valid.
Mezcla de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada con bajo contenido en grasa y grasa vegetal	Extracto seco magro de la leche (ESML)	CXS 252	Error! Hyperlink reference not valid.
Mezcla de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada con bajo contenido en grasa y grasa vegetal	Proteína de la leche en el ESML	CXS 252	Error! Hyperlink reference not valid.
Mantequilla	Cobre	CXS 279	Error! Hyperlink reference not valid.
Mantequilla	Plomo	CXS 279	Error! Hyperlink reference not valid.
Mantequilla	Extracto seco magro de la leche (ESML)	CXS 279	Error! Hyperlink reference not valid.
Mantequilla	Grasa de leche	CXS 279	Error! Hyperlink reference not valid.
Mantequilla	Pureza de la grasa de leche	CXS 279	Error! Hyperlink reference not valid.
Mantequilla	Sal	CXS 279	Error! Hyperlink reference not valid.
Mantequilla	Grasa vegetal (esteroles)	CXS 279	Error! Hyperlink reference not valid.
Mantequilla	Agua	CXS 279	Error! Hyperlink reference not valid.
Queso	Ácido cítrico	CXS 283	Error! Hyperlink reference not valid.
Queso	Grasa de leche	CXS 283	Error! Hyperlink reference not valid.

			valid.
Queso	Humedad	CXS 283	Error! Hyperlink reference not valid.
Queso (y corteza de queso)	Natamicina	CXS 283	Error! Hyperlink reference not valid.
Queso	Ácido propiónico	CXS 283	Error! Hyperlink reference not valid.
Queso	Cloruro de sodio	CXS 283	Error! Hyperlink reference not valid.
Quesos individuales	Materia seca (total de sólidos)	CXS 283	Error! Hyperlink reference not valid.
Quesos individuales	Grasa de leche en la materia seca	CXS 283	Error! Hyperlink reference not valid.
Quesos en salmuera	Grasa láctea en la materia seca (FDM)	CXS 283	Error! Hyperlink reference not valid.
Queso cottage	Extracto seco sin grasa	CXS 273	Error! Hyperlink reference not valid.
Queso cottage	Grasa de leche	CXS 273	Error! Hyperlink reference not valid.
Queso cottage	Grasa de leche en la materia seca	CXS 273	Error! Hyperlink reference not valid.
Queso no madurado, incluido el queso fresco	Proteína de la leche	CXS 221	Error! Hyperlink reference not valid.
Nata (crema) y natas (cremas) preparadas	Proteína de la leche	CXS 288	Error! Hyperlink reference not valid.
Nata (crema)	Grasa de leche	CXS 288	Error! Hyperlink reference not valid.
Nata (crema)	Sólidos	CXS 288	Error! Hyperlink reference not valid.
Natas (cremas) con bajo contenido de grasa de leche	Grasa de leche	CXS 288	Error! Hyperlink reference not valid.

Cremas, cremas batidas (natas montadas) y cremas fermentadas	Extracto seco magro de la leche (ESML)	CXS 288	Error! Hyperlink reference not valid.
Queso crema	Materia seca	CXS 275	Error! Hyperlink reference not valid.
Queso crema	Humedad sin materia grasa	CXS 275	Error! Hyperlink reference not valid.
Materias grasas lácteas para untar	Pureza de la grasa de leche	CXS 253	Error! Hyperlink reference not valid.
Materias grasas lácteas para untar	Grasa total	CXS 253	Error! Hyperlink reference not valid.
Materias grasas lácteas para untar	Grasa vegetal (esteroles)	CXS 253	Error! Hyperlink reference not valid.
Permeados lácteos en polvo	Grasa de leche	CXS 331	Error! Hyperlink reference not valid.
Permeados lácteos en polvo	Nitrógeno	CXS 331	Error! Hyperlink reference not valid.
Permeados lácteos en polvo	Humedad	CXS 331	Error! Hyperlink reference not valid.
Permeados lácteos en polvo	Ceniza	CXS 331	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos comestibles de caseína	Ácidos libres	CXS 290	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos comestibles de caseína	Ceniza (incluido el P ₂ O ₅)	CXS 290	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos comestibles de caseína	Cobre	CXS 290	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos comestibles de caseína	Lactosa	CXS 290	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos comestibles de caseína	Plomo	CXS 290 CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.

Productos comestibles de caseína	Grasa de leche	CXS 290	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos comestibles de caseína	pH	CXS 290	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos comestibles de caseína	Proteína de la leche (total N x 6,38 en la materia seca)	CXS 290	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos comestibles de caseína	Sedimento (partículas chamuscadas)	CXS 290	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos comestibles de caseína	Agua	CXS 290	Error! Hyperlink reference not valid.
Emmental	Calcio \geq 800mg/100g	CXS 269	Error! Hyperlink reference not valid.
Emmental	Ácido propiónico	CXS 269	Error! Hyperlink reference not valid.
Leches evaporadas	Grasa de leche	CXS 281	Error! Hyperlink reference not valid.
Leches evaporadas	Proteína de la leche en el ESML	CXS 281	Error! Hyperlink reference not valid.
Leches evaporadas	Sólidos, total	CXS 281	Error! Hyperlink reference not valid.
Leches fermentadas	Unidades de levadura y/o moho que forman colonias	CXS 243	Error! Hyperlink reference not valid.
Leches fermentadas	Materia seca (total de sólidos)	CXS 243	Error! Hyperlink reference not valid.
Leches fermentadas	Acidez total expresada en porcentaje de ácido láctico	CXS 243	Error! Hyperlink reference not valid.
Leches fermentadas	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	CXS 243	Error! Hyperlink reference not valid.
Leches fermentadas - Yogur y productos de yogur	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subesp. <i>bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i>	CXS 243	Error! Hyperlink reference not valid.
Leches fermentadas	Microorganismos que constituyen el cultivo iniciador	CXS 243	Error! Hyperlink reference not valid.

			reference not valid.
Leches fermentadas	Grasa de leche	CXS 243	Error! Hyperlink reference not valid.
Leches fermentadas	Proteína de la leche	CXS 243	Error! Hyperlink reference not valid.
Leches en polvo y natas (cremas) en polvo	Acidez titulable	CXS 207	Error! Hyperlink reference not valid.
Leches en polvo y natas (cremas) en polvo	Grasa de leche	CXS 207	Error! Hyperlink reference not valid.
Leches en polvo y natas (cremas) en polvo	Proteína de la leche	CXS 207	Error! Hyperlink reference not valid.
Leches en polvo y natas (cremas) en polvo	Partículas chamuscadas	CXS 207	Error! Hyperlink reference not valid.
Leches en polvo y natas (cremas) en polvo	Índice de solubilidad	CXS 207	Error! Hyperlink reference not valid.
Leches en polvo y natas (cremas) en polvo	Agua	CXS 207	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos a base de grasa de leche	Cobre	CXS 280	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos a base de grasa de leche	Ácidos grasos libres (expresados como ácido oleico)	CXS 280	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos a base de grasa de leche	Pureza de la grasa de leche	CXS 280	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos a base de grasa de leche	Índice de peróxido (expresado en miliequivalentes de oxígeno/kg de grasa)	CXS 280	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos a base de grasa de leche (grasa de leche anhidra)	Índice de peróxido	CXS 280	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos a base de grasa de leche	Grasa vegetal (esteroles)	CXS 280	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos a base de grasa de leche	Agua	CXS 280	Error! Hyperlink reference not valid.

Productos a base de grasa de leche (grasa de leche anhidra)	Índice de peróxido	CXS 280	Error! Hyperlink reference not valid.
Mozzarella	Grasa de leche en la materia seca – con humedad alta	CXS 262	Error! Hyperlink reference not valid.
Mozzarella	Grasa de leche en la materia seca - con humedad baja	CXS 262	Error! Hyperlink reference not valid.
Leches condensadas edulcoradas	Grasa de leche	CXS 282	Error! Hyperlink reference not valid.
Leches condensadas edulcoradas	Proteína de la leche en el ESML	CXS 282	Error! Hyperlink reference not valid.
Leches condensadas edulcoradas	Sólidos	CXS 282	Error! Hyperlink reference not valid.
Quesos de suero por coagulación	Grasa de leche	CXS 284	Error! Hyperlink reference not valid.
Quesos de suero por coagulación	Grasa de leche en la materia seca	CXS 284	Error! Hyperlink reference not valid.
Quesos de suero por concentración	Grasa de leche	CXS 284	Error! Hyperlink reference not valid.
Quesos de suero por concentración	Grasa de leche en la materia seca	CXS 284	Error! Hyperlink reference not valid.
Sueros en polvo	Ceniza	CXS 289	Error! Hyperlink reference not valid.
Sueros en polvo	Cobre	CXS 289	Error! Hyperlink reference not valid.
Sueros en polvo	Lactosa	CXS 289	Error! Hyperlink reference not valid.
Sueros en polvo	Plomo	CXS 289 CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Sueros en polvo	Grasa de leche	CXS 289	Error! Hyperlink reference not valid.
Sueros en polvo	Proteína de la leche (total N x 6,38)	CXS 289	Error! Hyperlink

			reference not valid.
Sueros en polvo	Humedad «libre»	CXS 289	Error! Hyperlink reference not valid.
Sueros en polvo	Agua	CXS 289	Error! Hyperlink reference not valid.

Aguas minerales naturales

Producto	Disposición	CXS	Enlace a los criterios de rendimiento o método
Aguas minerales naturales	Calcio	CXS 108	Error! Hyperlink reference not valid.
Aguas minerales naturales	Cloruro	CXS 108	Error! Hyperlink reference not valid.
Aguas minerales naturales	Hierro disuelto	CXS 108	Error! Hyperlink reference not valid.
Aguas minerales naturales	Magnesio	CXS 108	Error! Hyperlink reference not valid.
Aguas minerales naturales	Fenoles	CXS 108	Error! Hyperlink reference not valid.
Aguas minerales naturales	Potasio	CXS 108	Error! Hyperlink reference not valid.
Aguas minerales naturales	Sodio	CXS 108	Error! Hyperlink reference not valid.
Aguas minerales naturales	Sulfatos	CXS 108	Error! Hyperlink reference not valid.
Aguas minerales naturales	Sulfuro	CXS 108	Error! Hyperlink reference not valid.
Aguas minerales naturales	Antimonio	CXS 108, CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Aguas minerales naturales	Arsénico	CXS 108, CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Aguas minerales naturales	Bario	CXS 108, CXS 193	Error! Hyperlink

			reference not valid.
Aguas minerales naturales	Borato	CXS 108, CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Aguas minerales naturales	Cadmio	CXS 108, CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Aguas minerales naturales	Cromo	CXS 108, CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Aguas minerales naturales	Cobre	CXS 108, CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Aguas minerales naturales	Cianuro	CXS 108, CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Aguas minerales naturales	Fluoruro	CXS 108, CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Aguas minerales naturales	Plomo	CXS 108, CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Aguas minerales naturales	Manganeso	CXS 108, CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Aguas minerales naturales	Mercurio	CXS 108, CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Aguas minerales naturales	Níquel	CXS 108, CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Aguas minerales naturales	Nitrato	CXS 108, CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Aguas minerales naturales	Nitrito	CXS 108, CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Aguas minerales naturales	Selenio	CXS 108, CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.

Frutas y hortalizas elaboradas

Producto	Disposición	CXS	Enlace a los criterios de rendimiento o método
Frutas y hortalizas elaboradas	Ácido benzoico	CXS 192, CXS 115, CXS 143, CXS 160,	Error! Hyperlink

		CXS 223, CXS 240, CXS 260, CXS 296, CXS 67	reference not valid.
Frutas y hortalizas elaboradas	Calcio	Stan 103, Stan 110, Stan 111, Stan 112, Stan 113, Stan 114, Stan 115, Stan 13, Stan 130, Stan 131, Stan 143, Stan 145, Stan 160, Stan 017, Stan 177, Stan 223, Stan 240, Stan 241, Stan 242, Stan 254, Stan 260	Error! Hyperlink reference not valid.
Frutas y hortalizas elaboradas	Peso escurrido	Stan 103, Stan 110, Stan 111, Stan 112, Stan 113, Stan 114, Stan 115, Stan 13, Stan 130, Stan 131, Stan 143, Stan 145, Stan 160, Stan 017, Stan 177, Stan 223, Stan 240, Stan 241, Stan 242, Stan 254, Stan 260	Error! Hyperlink reference not valid.
Frutas y hortalizas elaboradas	Llenado de los envases	CXS 115, CXS 13, CXS 145, CXS 17, CXS 223, CXS 241, CXS 242, CXS 254, CXS 260, CXS 296, CXS 297, CXS 319, CXS 38, CXS 42, CXS 57, CXS 60, CXS 62, CXS 66, CXS 78, CXS 99	Error! Hyperlink reference not valid.
Frutas y hortalizas elaboradas	Plomo	Stan 296, Stan 297, Stan 319, Stan 320, Stan 38, Stan 39, Stan 41, Stan 42, Stan 103, Stan 110, Stan 111, Stan 112, Stan 113, Stan 114, Stan 115, Stan 13, Stan 130, Stan 131, Stan 143, Stan 145, Stan 160, Stan 017, Stan 177, Stan 223, Stan 240, Stan 241, Stan 242, Stan 254, Stan 260, Stan 296, Stan 297, Stan 319, Stan 320, Stan 38, Stan 39, Stan 41, Stan 42, Stan 52, Stan 57, Stan 60, Stan 62, Stan 66, Stan 67, Stan 69, Stan 75, Stan 76, Stan 77, Stan 78, Stan 99, CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.

Frutas y hortalizas elaboradas	Medio de cobertura, Frutas del bosque en conserva (frambuesa, fresa)	CXS 55, CXS 60, CXS 62, CXS 69	Error! Hyperlink reference not valid.
Frutas y hortalizas elaboradas (excepto brotes de bambú en conserva)	pH	CXS 13	Error! Hyperlink reference not valid.
Frutas y hortalizas elaboradas	pH	CXS 13	Error! Hyperlink reference not valid.
Frutas y hortalizas elaboradas	Sólidos solubles	CXS 103, CXS 115, CXS 13, CXS 145, CXS 160, CXS 17, CXS 296, CXS 319, CXS 52, CXS 57, CXS 69, CXS 75	Error! Hyperlink reference not valid.
Frutas y hortalizas elaboradas	Sorbatos	CXS 192, CXS 115, CXS 143, CXS 160, CXS 223, CXS 240, CXS 260, CXS 296, CXS 67	Error! Hyperlink reference not valid.
Frutas y hortalizas elaboradas	Estaño	CXS 13, CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Frutas y hortalizas elaboradas	Sólidos total	Stan 103, Stan 110, Stan 111, Stan 112, Stan 113, Stan 114, Stan 115, Stan 13, Stan 130, Stan 131, Stan 143, Stan 145, Stan 160, Stan 017, Stan 177, Stan 223, Stan 240, Stan 241, Stan 242, Stan 254, Stan 260	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos acuosos del coco	Grasa total	CXS 240	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos acuosos del coco	Sólidos total	CXS 240	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos acuosos del coco	Sólidos no grasos	CXS 240	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos acuosos del coco	Humedad	CXS 240	Error! Hyperlink reference not valid.
Puré de manzana en conserva	Llenado de los envases	CXS 17	Error! Hyperlink reference not valid. Error! Hyperlink reference not valid.

Puré de manzana en conserva	Sólidos solubles	CXS 17	Error! Hyperlink reference not valid.
Judías verdes y judías de mantequilla en conserva	Hebra dura	CXS 297	Error! Hyperlink reference not valid.
Guisantes en conserva	Llenado apropiado (en lugar de peso escurrido)	CXS 297	Error! Hyperlink reference not valid.
Guisantes en conserva	Tipos de guisantes, distinción	CXS 297	Error! Hyperlink reference not valid.
Mangos en conserva	Jarabe	CXS 184	Error! Hyperlink reference not valid.
Setas en conserva	Peso lavado escurrido	CXS 38	Error! Hyperlink reference not valid.
Palmitos en conserva	Impurezas minerales	CXS 297	Error! Hyperlink reference not valid.
Frutas de drupa en conserva	Peso escurrido	CXS 242	Error! Hyperlink reference not valid.
Frutas de drupa en conserva	Sólidos solubles	CXS 242	Error! Hyperlink reference not valid.
Fresas en conserva	Calcio	CXS 62	Error! Hyperlink reference not valid.
Fresas en conserva	Impurezas minerales	CXS 62	Error! Hyperlink reference not valid.
Ciertos cítricos en conserva	Calcio	CXS 254	Error! Hyperlink reference not valid.
Ciertas verduras en conserva (palmitos)	Impurezas minerales (arena)	CXS 297	Error! Hyperlink reference not valid.
Mermelada de cítricos	Calcio	CXS 296, CXS 80, CXS 79	Error! Hyperlink reference not valid.
Dátiles	Identificación de defectos	CXS 143	Error! Hyperlink reference not valid.
Dátiles	Humedad	CXS 143	Error! Hyperlink reference not valid.

			reference not valid.
Coco desecado	Acidez total del aceite extraído	CXS 177	Error! Hyperlink reference not valid.
Coco desecado	Ceniza	CXS 177	Error! Hyperlink reference not valid.
Coco desecado	Materia vegetal extraña	CXS 177	Error! Hyperlink reference not valid.
Coco desecado	Humedad	CXS 177	Error! Hyperlink reference not valid.
Coco desecado	Contenido de aceite	CXS 177	Error! Hyperlink reference not valid.
Albaricoque (damasco) desecado	Identificación de defectos	CXS 130	Error! Hyperlink reference not valid.
Albaricoque (damasco) desecado	Humedad	CXS 130	Error! Hyperlink reference not valid.
Albaricoque (damasco) desecado	Dióxido de azufre	CXS 130	Error! Hyperlink reference not valid.
Confituras (conservas de frutas) y jaleas	Llenado de los envases	CXS 296	Error! Hyperlink reference not valid.
Confituras (conservas de frutas) y jaleas	Sólidos solubles	CXS 296	Error! Hyperlink reference not valid.
Chutney de mango	Ceniza insoluble en HCl	CXS 160	Error! Hyperlink reference not valid.
Pepinos encurtidos	Acidez total	CXS 115	Error! Hyperlink reference not valid.
Pepinos encurtidos	Peso escurrido	CXS 115	Error! Hyperlink reference not valid.
Pepinos encurtidos	Impurezas minerales	CXS 115	Error! Hyperlink reference not valid.
Pepinos encurtidos	Sal en la salmuera	CXS 115	Error! Hyperlink reference not valid.

Pepinos encurtidos	Llenado del volumen por desplazamiento	CXS 115	Error! Hyperlink reference not valid.
Tomates en conserva	Calcio	CXS 13	Error! Hyperlink reference not valid.
Tomates en conserva	Peso escurrido mínimo	CXS 13	Error! Hyperlink reference not valid.
Tomates en conserva	Recuento de mohos	CXS 13	Error! Hyperlink reference not valid.
Concentrados de tomate elaborado	Ácido láctico	CXS 57	Error! Hyperlink reference not valid.
Concentrados de tomate elaborado	Impurezas minerales (arena)	CXS 57	Error! Hyperlink reference not valid.
Concentrados de tomate elaborado	Recuento de mohos	CXS 57	Error! Hyperlink reference not valid.
Concentrados de tomate elaborado	Sólidos solubles del tomate al natural	CXS 57	Error! Hyperlink reference not valid.
Concentrados de tomate elaborado	Cloruro de sodio	CXS 57	Error! Hyperlink reference not valid.
Concentrados de tomate elaborado	Sólidos solubles del tomate	CXS 57	Error! Hyperlink reference not valid.
Uvas pasas	Impurezas minerales	CXS 67	Error! Hyperlink reference not valid.
Uvas pasas	Aceite mineral	CXS 67	Error! Hyperlink reference not valid.
Uvas pasas	Humedad	CXS 67	Error! Hyperlink reference not valid.
Uvas pasas	Sorbitol	CXS 67	Error! Hyperlink reference not valid.
Uvas pasas	Dióxido de azufre	CXS 67	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceitunas de mesa	Peso escurrido	CXS 66	Error! Hyperlink

			reference not valid.
Aceitunas de mesa	Llenado de los envases	CXS 66	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceitunas de mesa	pH de la salmuera	CXS 66	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceitunas de mesa	Sal en la salmuera	CXS 66	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceitunas de mesa	Plomo	CXS 66, CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Aceitunas de mesa	Estaño	CXS 66, CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.

Productos de carne y aves elaborados; sopas y caldos

Producto	Disposición	CXS	Enlace a los criterios de rendimiento o método
Productos de carne	Nitratos y/o nitritos	CXS 192	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos de carne y aves elaborados	Grasa	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos de carne y aves elaborados	Plomo	CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos de carne y aves elaborados	Nitratos	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos de carne y aves elaborados	Nitritos	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos de carne y aves elaborados	Estaño	CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos de carne y aves elaborados	Nitrógeno/proteína	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Caldos (bouillon) y consomés (sopas y	Nitrógeno en aminoácidos	CXS 117	Error! Hyperlink

caldos)			reference not valid.
Caldos (bouillon) y consomés (sopas y caldos)	Creatinina	CXS 117	Error! Hyperlink reference not valid.
Caldos (bouillon) y consomés (sopas y caldos)	Nitrógeno total	CXS 117	Error! Hyperlink reference not valid.
Caldos (bouillon) y consomés (sopas y caldos)	Cloruro de sodio	CXS 117	Error! Hyperlink reference not valid.
Carne tipo «corned beef» en conserva	Plomo	CXS 88 CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Carne tipo «corned beef» en conserva	Nitritos, potasio y/o sal de sodio	CXS 88	Error! Hyperlink reference not valid.
Carne tipo «corned beef» en conserva	Estaño (Productos en lata y otros envases)	CXS 88 CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Carne picada curada cocida	Grasa	CXS 98	Error! Hyperlink reference not valid.
Carne picada curada cocida	Plomo	CXS 88 CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Carne picada curada cocida	Nitritos	CXS 98	Error! Hyperlink reference not valid.
Carne picada curada cocida	Estaño	CXS 88 CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Jamón curado cocido	Grasa	CXS 96	Error! Hyperlink reference not valid.
Jamón curado cocido	Gelatina añadida	CXS 96	Error! Hyperlink reference not valid.
Jamón curado cocido	Plomo	CXS 96 CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Jamón curado cocido	Nitritos	CXS 96	Error! Hyperlink reference not valid.
Jamón curado cocido	Proteínas (factores de conversión 6,25)	CXS 96	Error! Hyperlink reference not valid.

Jamón curado cocido	Estaño	CXS 96 CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Espaldilla de cerdo curada cocida	Grasa	CXS 97	Error! Hyperlink reference not valid.
Espaldilla de cerdo curada cocida	Gelatina añadida	CXS 97	Error! Hyperlink reference not valid.
Espaldilla de cerdo curada cocida	Plomo	CXS 97 CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Espaldilla de cerdo curada cocida	Nitritos	CXS 97	Error! Hyperlink reference not valid.
Espaldilla de cerdo curada cocida	Proteína	CXS 97	Error! Hyperlink reference not valid.
Espaldilla de cerdo curada cocida	Estaño	CXS 97 CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Carne «luncheon»	Grasa	CXS 89	Error! Hyperlink reference not valid.
Carne «luncheon»	Plomo	CXS 89 CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Carne «luncheon»	Nitritos, potasio y/o sal de sodio	CXS 89	Error! Hyperlink reference not valid.
Carne «luncheon»	Estaño	CXS 89 CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.

Frutas y verduras congeladas rápidamente

Producto	Disposición	CXS	Enlace a los criterios de rendimiento o método
Frutas y verduras congeladas rápidamente (no glaseadas)	Peso neto	CXS 320	Error! Hyperlink reference not valid.
Frutas y verduras congeladas rápidamente	Procedimiento de descongelación	CXS 320	Error! Hyperlink reference not valid.
Frutas y verduras congeladas rápidamente: Frutas del bosque, puerro y	Impurezas minerales	CXS 320	Error! Hyperlink reference not valid.

zanahoria			
Frutas y verduras congeladas rápidamente: Frutas del bosque, maíz de grano entero y maíz en mazorca	Sólidos solubles, total	CXS 320	Error! Hyperlink reference not valid.
Frutas y verduras congeladas rápidamente: Melocotón (durazno) y frutas del bosque	Frutas escurridas y frutas del bosque escurridas	CXS 320	Error! Hyperlink reference not valid.
Frutas y verduras congeladas rápidamente: Hortalizas	Procedimiento de cocción	CXS 320	Error! Hyperlink reference not valid.
Patatas (papas) fritas congeladas rápidamente	Humedad	CXS 114	Error! Hyperlink reference not valid.
Judías verdes y judías de mantequilla congeladas rápidamente	Hebra	CXS 113	Error! Hyperlink reference not valid.
Guisantes congeladas rápidamente	Sólidos, alcohol insoluble	CXS 41	Error! Hyperlink reference not valid.
Espinaca congelada rápidamente	Materia seca, sin cloruro de sodio	CXS 77	Error! Hyperlink reference not valid.

Especias e hierbas culinarias

Producto	Disposición	CXS	Enlace a los criterios de rendimiento o método
Comino	Humedad	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Comino	Ceniza total	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Comino	Ceniza insoluble en ácido	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Comino	Aceites volátiles	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Comino	Materia vegetal extraña	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Comino	Materias extrañas	-	Error! Hyperlink reference not valid.

Comino	Contaminación por insectos	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Comino	Excremento de mamíferos	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Comino	Daños causados por moho	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Tomillo	Humedad	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Tomillo	Ceniza total	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Tomillo	Ceniza insoluble en ácido	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Tomillo	Aceites volátiles	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Tomillo	Materia vegetal extraña	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Tomillo	Materias extrañas	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Tomillo	Contaminación por insectos	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Tomillo	Excremento de mamíferos	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Tomillo	Daños causados por moho	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Pimientas negra y blanca	Densidad en masa	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Pimienta negra	Bayas claras	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Pimientas negra, blanca y verde	Materia vegetal extraña	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Pimientas negra, blanca y verde	Materias extrañas	-	Error! Hyperlink reference not valid.

			reference not valid.
Pimientas negra, blanca y verde	Bayas negras	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Pimientas negra, blanca y verde	Bayas rotas	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Pimientas negra, blanca y verde	Bayas mohosas	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Pimientas negra, blanca y verde	Contaminación por insectos	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Pimientas negra, blanca y verde	Cabezas de alfiler o bayas rotas	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Pimientas negra, blanca y verde	Excremento de mamíferos	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Pimientas negra, blanca y verde	Contenido de humedad	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Pimientas negra, blanca y verde	Ceniza total	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Pimientas negra, blanca y verde	Extracto de éter no volátil	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Pimientas negra, blanca y verde	Aceites volátiles	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Pimientas negra, blanca y verde	Contenido de piperina	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Pimientas negra, blanca y verde	Ceniza insoluble en ácido	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Pimientas negra, blanca y verde	Fibra bruta	-	Error! Hyperlink reference not valid.

Azúcares y miel

Producto	Disposición	CXS	Enlace a los criterios de rendimiento o método
Miel	Acidez	CXS 12	Error! Hyperlink

			reference not valid.
Miel	Actividad de la diastasa	CXS 12	Error! Hyperlink reference not valid.
Miel	Humedad	CXS 12	Error! Hyperlink reference not valid.
Miel	Preparación de la muestra	CXS 12	Error! Hyperlink reference not valid.
Miel	Sólidos, insolubles en agua	CXS 12	Error! Hyperlink reference not valid.
Miel	Azúcares añadidos (para perfil de azúcar)	CXS 12	Error! Hyperlink reference not valid.
Miel	Azúcares añadidos: detección de productos de maíz y de azúcar de caña	CXS 12	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (dextrosa anhidra y dextrosa monohidrato)	D-glucosa	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (dextrosa anhidra y dextrosa monohidrato)	Sólidos, total	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (dextrosa anhidra y dextrosa monohidrato, jarabe de glucosa deshidratado, jarabe de glucosa, dextrosa en polvo, lactosa)	Ceniza sulfatada	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (dextrosa anhidra y dextrosa monohidrato)	Dióxido de azufre	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (fructosa)	pH	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (fructosa)	Conductividad de la ceniza	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (fructosa)	D-fructosa	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (fructosa)	D-glucosa	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.

Azúcares (fructosa)	Pérdida por deshidratación	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (fructosa)	Dióxido de azufre	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (jarabe de glucosa y jarabe de glucosa deshidratado)	Azúcar de reducción	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (jarabe de glucosa y jarabe de glucosa deshidratado)	Sólidos, total	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (jarabe de glucosa y jarabe de glucosa deshidratado)	Dióxido de azufre	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (lactosa)	Lactosa, anhidra	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (lactosa)	Pérdida por deshidratación	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (lactosa)	pH	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (azúcar blanco de plantación y de refinería)	Color	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (azúcar blanco de plantación o refinería)	Conductividad de la ceniza	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (azúcar blanco de plantación o refinería)	Azúcar invertido	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (azúcar blanco de plantación o refinería)	Pérdida por deshidratación	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (azúcar blanco de plantación o refinería)	Polarización	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (azúcar blanco de plantación o refinería)	Dióxido de azufre	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (azúcar en polvo y dextrosa en polvo)	Dióxido de azufre	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.

Azúcares (azúcar en polvo)	Color	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (azúcar en polvo)	Conductividad de la ceniza	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (azúcar en polvo)	Azúcar invertido	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (azúcar en polvo)	Pérdida por deshidratación	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (azúcar en polvo)	Polarización	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (azúcar de caña sin refinar)	Dióxido de azufre	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (azúcar blanco blando y azúcar moreno blando)	Conductividad de la ceniza	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (azúcar blanco blando y azúcar moreno blando)	Azúcar invertido	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (azúcar blanco blando y azúcar moreno blando)	Pérdida por deshidratación	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (azúcar blanco blando y azúcar moreno blando)	Sucrosa más azúcar invertido	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (azúcar moreno blando)	Ceniza sulfatada	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (azúcar blanco blando y azúcar moreno blando)	Dióxido de azufre	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (azúcar blanco blando)	Color	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (azúcar blanco)	Conductividad de la ceniza	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (azúcar blanco)	Azúcar invertido	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (azúcar blanco)	Pérdida por deshidratación	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.

			reference not valid.
Azúcares (azúcar blanco)	Polarización	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.
Azúcares (azúcar blanco)	Dióxido de azufre	CXS 212	Error! Hyperlink reference not valid.

Productos varios

Producto	Disposición	CXS	Enlace a los criterios de rendimiento o método
Salsa de ají (chiles)	pH	CXS 306R	Error! Hyperlink reference not valid.
Salsa de ají (chiles)	Llenado de los envases	CXS 306R	Error! Hyperlink reference not valid.
Pasta de dátil	Humedad	CXS 314R	Error! Hyperlink reference not valid.
Pasta de dátil	Impurezas minerales	CXS 314R	Error! Hyperlink reference not valid.
Pasta de dátil	Ceniza	CXS 314R	Error! Hyperlink reference not valid.
Pasta de dátil	Ceniza soluble en ácido	CXS 314R	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de yuca comestible	Fibra cruda	CXS 176	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de yuca comestible	Granularidad	CXS 176	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de yuca comestible	Humedad	CXS 176	Error! Hyperlink reference not valid.
Pasta fermentada de soja	Nitrógeno total	CXS 298R	Error! Hyperlink reference not valid.
Pasta fermentada de soja	Nitrógeno en aminoácidos	CXS 298R	Error! Hyperlink reference not valid.
Pasta fermentada de soja	Humedad	CXS 298R	Error! Hyperlink reference not valid.
Sal de calidad alimentaria	Arsénico	CXS 150 CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Sal de calidad alimentaria	Cadmio	CXS 150 CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Sal de calidad alimentaria	Calcio y magnesio	CXS 150	Error! Hyperlink reference not valid.
Sal de calidad	Cobre	CXS 150	Error! Hyperlink

alimentaria			reference not valid.
Sal de calidad alimentaria	Materia insoluble	CXS 150	Error! Hyperlink reference not valid.
Sal de calidad alimentaria	Yodo	CXS 150	Error! Hyperlink reference not valid.
Sal de calidad alimentaria	Plomo	CXS 150 CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Sal de calidad alimentaria	Pérdida por deshidratación	CXS 150	Error! Hyperlink reference not valid.
Sal de calidad alimentaria	Mercurio	CXS 150 CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Sal de calidad alimentaria	Potasio	CXS 150	Error! Hyperlink reference not valid.
Sal de calidad alimentaria	Cloruro de sodio	CXS 150	Error! Hyperlink reference not valid.
Sal de calidad alimentaria	Sulfato	CXS 150	Error! Hyperlink reference not valid.
Habas elaboradas	Preparación de las muestras	CXS 258R	Error! Hyperlink reference not valid.
Habas elaboradas	Contenido de sal	CXS 258R	Error! Hyperlink reference not valid.
Habas elaboradas	Peso escurrido	CXS 258R	Error! Hyperlink reference not valid.
Gari	Ceniza	CXS 151	Error! Hyperlink reference not valid.
Gari	Fibra cruda	CXS 151	Error! Hyperlink reference not valid.
Gari	Granularidad	CXS 151	Error! Hyperlink reference not valid.
Gari	Humedad	CXS 151	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos de ginseng	Humedad	CXS 321	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos de ginseng	Sólidos	CXS 321	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos de ginseng	Ceniza	CXS 321	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos de ginseng	Sólidos insolubles en agua	CXS 321	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos de ginseng	Extractos de n-butanol saturados de agua	CXS 321	Error! Hyperlink reference not valid.

Productos de ginseng	Identificación de los ginsenosidos Rb1 y Rf	CXS 321	Error! Hyperlink reference not valid.
Gochujang	Capsaicina	CXS 294R	Error! Hyperlink reference not valid. Error! Hyperlink reference not valid.
Gochujang	Proteína bruta	CXS 294R	Error! Hyperlink reference not valid.
Gochujang	Humedad	CXS 294R	Error! Hyperlink reference not valid.
Nivel de referencia para acrilonitrilo	Acrilonitrilo	CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Nivel de referencia para mercurio en el pescado	Metilmercurio	CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Nivel de referencia para monómero de cloruro de vinilo	Monómero de cloruro de vinilo	CXS 193	Error! Hyperlink reference not valid.
Directrices para el etiquetado de los nutrientes	Ácidos grasos poliinsaturados	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Directrices para el etiquetado de los nutrientes	Grasa saturada	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Directrices para el etiquetado de los nutrientes	Ácidos grasos saturados	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Harissa	Acidez	CXS 308	Error! Hyperlink reference not valid.
Harissa	Ceniza insoluble en ácido	CXS 308	Error! Hyperlink reference not valid.
Harissa	Extracto seco - sólidos solubles	CXS 308	Error! Hyperlink reference not valid.
Halva con tahina	Acidez	CXS 309r	Error! Hyperlink reference not valid.
Halva con tahina	Ceniza	CXS 309r	Error! Hyperlink reference not valid.
Halva con tahina	Grasa	CXS 309r	Error! Hyperlink reference not valid.
Halva con tahina	Humedad	CXS 309r	Error! Hyperlink reference not valid.
Halva con tahina	Azúcares	CXS 309r	Error! Hyperlink reference not valid.
Humus con tahina	Contenido de sal	CXS 257r	Error! Hyperlink reference not valid.
Humus con tahina	Acidez total	CXS 257r	Error! Hyperlink reference not

			valid.
Productos de soja no fermentados	Contenido de humedad	CXS 175	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos de soja no fermentados	Contenido de proteína	CXS 175	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de sagú	Contenido de humedad	CXS 301R	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de sagú	Ceniza (materia extraña inorgánica)	CXS 301R	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de sagú	Acidez	CXS 301R	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de sagú	Fibra bruta	CXS 301R	Error! Hyperlink reference not valid.
Harina de sagú	Almidón	CXS 301R	Error! Hyperlink reference not valid.
Tahina	Contenido de humedad	CXS 259R	Error! Hyperlink reference not valid.
Tahina	Contenido de proteína	CXS 259R	Error! Hyperlink reference not valid.
Tahina	Ceniza total	CXS 259R	Error! Hyperlink reference not valid.
Tahina	Ceniza insoluble en ácido	CXS 259R	Error! Hyperlink reference not valid.
Tahina	Acidez total	CXS 259R	Error! Hyperlink reference not valid.
Tahina	Aceite de sésamo	CXS 259R	Error! Hyperlink reference not valid.
Tempe	Contenido de lípidos	CXS 313R	Error! Hyperlink reference not valid.
Productos a base de alga nori	Contenido de humedad	-	Error! Hyperlink reference not valid.
Mantequilla de karité no refinada	Contenido de humedad	CXS 325R	Error! Hyperlink reference not valid.
Mantequilla de karité no refinada	Contenido de ácido graso libre: índice de ácido y acidez	CXS 325R	Error! Hyperlink reference not valid.
Mantequilla de karité no refinada	Densidad relativa	CXS 325R	Error! Hyperlink reference not valid.
Mantequilla de karité no refinada	Índice de saponificación	CXS 325R	Error! Hyperlink reference not valid.
Mantequilla de karité no refinada	Índice de yodo	CXS 325R	Error! Hyperlink reference not valid.

Mantequilla de karité no refinada	Índice de peróxido	CXS 325R	Error! Hyperlink reference not valid.
Mantequilla de karité no refinada	Materia insaponificable	CXS 325R	Error! Hyperlink reference not valid.
Mantequilla de karité no refinada	Contenido de impurezas insolubles	CXS 325R	Error! Hyperlink reference not valid.
Mantequilla de karité no refinada	Punto de fusión	CXS 325R	Error! Hyperlink reference not valid.

PARTE II - MÉTODOS DE ANÁLISIS**SECCIÓN II - DISPOSICIONES PARA LAS QUE HAY CRITERIOS DE RENDIMIENTO DEL MÉTODO**

Los siguientes son los criterios mínimos de rendimiento del método que una validación del método analítico debe haber alcanzado para ser considerada adecuada.

Producto	Disposición	NM	Rango mínimo aplicable	LD	LC	RSDR(%)	Recuperación (%)	Ejemplos de métodos que cumplen con los criterios	Principio
Pescado y productos pesqueros	Histamina	10 mg/100 g (promedio)	8 - 12 mg/100 g	1 mg/100 g	2 mg/100 g	16,0	90 – 107	AOAC 977.13 NMKL 99, NMKL 196,	HPLC fluorimétrica
Pescado y productos pesqueros	Histamina	20 mg/100 g (cada unidad)	16 - 24 mg/100 g	2 mg/100 g	4 mg/100 g	14,4	90 – 107	AOAC 977.13 NMKL 99, NMKL 196,	HPLC fluorimétrica
Aguas minerales naturales	Antimonio	0,005 mg/L	0,0028 mg/L	0,001 mg/L	0,002 mg/L	44	80 - 110	ISO 17294-2 ISO 15586 EPA 200.8	ICP-MS GF-AAS ICP-MS
Aguas minerales naturales	Arsénico	0,01 mg/L	0,0056 mg/L	0,002 mg/L	0,004 mg/L	44	90 - 107	ISO 17294-2 ISO 15586 ISO 11969 EPA 200.8	ICP-MS GF-AAS AAS (hídrido) ICP-MS
Aguas minerales naturales	Bario	0,7 mg/L	0,35 mg/L	0,07 mg/L	0,14 mg/L	34	95 - 105	ISO 11885 ISO 17294-2 EPA 200.8	ICP-OES ICP-MS ICP-MS
Aguas minerales naturales	Borato	5 mg/L	3,1 mg/L	0,5 mg/L	1 mg/L	25	97 - 103	ISO 9390 ISO 11885 ISO 17294-2	Espectrofotometría ICP-OES ² ICP-MS ⁶
Aguas minerales naturales	Cadmio	0,003 mg/L	0,0017 mg/L	0,0006 mg/L	0,0012 mg/L	44	80 - 110	ISO 11885 ISO 17294-2 ISO 15586 ISO 5961 (Sección 3) EPA 200.8	ICP-OES ICP-MS GF-AAS AAS ICP-MS
Aguas minerales naturales	Cromo	0,05 mg/L	0,028 mg/L	0,01 mg/L	0,02 (mg/L)	44	90 - 107	ISO 11885 ISO 17294-2 ISO 15586 ISO 18412 (Cr VI) ISO 23913 (Cr VI) ISO 9174 (Sección 4) EPA 200.8	ICP-OES ICP-MS GF-AAS AAS Fotométrico CIA, espectrofotometría AAS ICP-MS
Aguas minerales naturales	Cobre	1 mg/L	0,52 mg/L	0,1 mg/L	0,2 mg/L	32	97 - 103	ISO 11885 ISO 17294-2 ISO 15586 ISO 8288 EPA 200.8	ICP-OES ICP-MS GF-AAS AAS Flame-AAS ICP-MS
Aguas minerales naturales	Cianuro	0,07 mg/L	0,039 mg/L	0,014 mg/L	0,028 mg/L	44	90 - 107	ISO 14403 ISO 6703-1	CFA Fotométrico,

									trimétrico
Aguas minerales naturales	Fluoruro	1,0 (mg/L)	0,52 mg/L	0,1 mg/L	0,2 mg/L	32	97 - 103	ISO 10304-1 ISO 10359-1 (fluoruro disuelto) ISO 10359-2 (enlace inorgánico)	CL de iones Sonda electroquímica Digestión, destilado
Aguas minerales naturales	Plomo	0,01 mg/L	0,0056 mg/L	0,002 mg/L	0,004 mg/L	44	90 - 107	ISO 17294-2 ISO 15586 EPA 200.8	ICP-MS GF-AAS ICP-MS
Aguas minerales naturales	Manganeso	0,4 mg/L	0,18 mg/L	0,04 mg/L	0,08 mg/L	37	95 - 105	ISO 11885 SO 17294-2 ISO 15586 EPA 200.8	ICP-OES ICP-MS GF-AAS ICP-MS
Aguas minerales naturales	Mercurio	0,001 mg/L	0,00056 mg/L	0,0002 mg/L	0,0004 mg/L	44	80 - 110	EN 1483 ISO 17852 ISO 5666 ISO 16590 EPA 200.8	AAS Enriquecimiento por amalgamación (III) AFS AAS después de reducción de cloruro de estaño (II) Enriquecimiento por amalgamación (III) ICP-MS
Aguas minerales naturales	Níquel	0,02 (mg/L)	0,011 (mg/L)	0,004 mg/L	0,008 mg/L	44	90 - 107	ISO 17294-2 ISO 15586 EPA 200.8	ICP-MS GF-AAS ICP-MS
Aguas minerales naturales	Nitrato	50 mg/L	37 mg/L	5 mg/L	10 mg/L	18	98 - 102	ISO 10304-1 ISO 13395 ISO 7890-3	CL de iones CFA, FIA, espectrofotometría espectrofotometría
Aguas minerales naturales	Nitrito	0,1 mg/L	0,03 mg/L	0,01 mg/L	0,02 (mg/L)	44	95 - 105	ISO 10304-1 ISO 13395 ISO 6777	LC de iones UV CFA, FIA, espectrofotometría espectrofotometría
Aguas minerales naturales	Selenio	0,01 mg/L	0,0056 mg/L	0,002 mg/L	0,004 mg/L	44	90 - 107	ISO 17294-2 ISO 15586 ISO 9965 EPA 200.8	ICP-MS GF-AAS AAS (hídrido) ICP-MS
Aguas minerales naturales	Tensoactivos	-	0,05 – 5,0 mg/L	0,05 mg/L	-	<44	70 - 100	ISO 16265	CFA
Aguas minerales	Aceite	-	>0,1 mg/L	-	-	<41	71 - 102	ISO 9377-2	GC

naturales	mineral (índice de hidrocarburo)								
Aguas minerales naturales	PCB	-	>15 ng/L	-	-	<20	70 - 130	AOAC 990.06	GC ECD
Aguas minerales naturales	Plaguicida (organoclorina)	-	>15 ng/L	-	-	<20	70 - 130	AOAC 990.06	GC ECD
Aguas minerales naturales	PAH	-	0,005 µg/L 0,04 µg/L 0,005 µg/L	-	-	<10 <18 <19	80 - 110 80 - 110 80-100	ISO 17993 ISO 7981-1 ISO 7981-2	HPLC FD TLC HPLC
Moluscos bivalvos vivos y crudos	Saxitoxina (STX) - Grupo STX	-	0,05 – 0,2 mg/kg	0,01 mg/kg	0,02 mg/kg	44	50 – 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Moluscos bivalvos vivos y crudos	NEO - Grupo STX	-	0,05 – 0,2 mg/kg	0,01 mg/kg	0,02 mg/kg	44	50 – 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Moluscos bivalvos vivos y crudos	dcSTX - Grupo STX	-	0,05 – 0,2 mg/kg	0,01 mg/kg	0,02 mg/kg	44	50 – 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Moluscos bivalvos vivos y crudos	GTX1 - Grupo STX	-	0,05 – 0,2 mg/kg	0,01 mg/kg	0,02 mg/kg	44	50 – 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Moluscos bivalvos vivos y crudos	GTX2 - Grupo STX	-	0,1 – 0,5 mg/kg	0,03 mg/kg	0,06 mg/kg	38	50 – 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Moluscos bivalvos vivos y crudos	GTX3 - Grupo STX	-	0,1 – 0,5 mg/kg	0,03 mg/kg	0,06 mg/kg	38	50 – 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Moluscos bivalvos vivos y crudos	GTX4 - Grupo STX	-	0,05 – 0,2 mg/kg	0,01 mg/kg	0,02 mg/kg	44	50 – 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Moluscos bivalvos vivos y crudos	GTX5 - Grupo STX	-	0,1 – 0,5 mg/kg	0,03 mg/kg	0,06 mg/kg	38	50 – 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Moluscos bivalvos vivos y crudos	GTX6 - Grupo STX	-	0,1 – 0,5 mg/kg	0,03 mg/kg	0,06 mg/kg	38	50 – 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Moluscos bivalvos vivos y crudos	dcGTX2 - Grupo STX	-	0,1 – 0,5 mg/kg	0,03 mg/kg	0,06 mg/kg	38	50 – 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526	-

								AOAC 2011.02 NMKL 197	
Moluscos bivalvos vivos y crudos	dcGTX3 - Grupo STX	-	0,1 – 0,5 mg/kg	0,03 mg/kg	0,06 mg/kg	38	50 – 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Moluscos bivalvos vivos y crudos	C1 - Grupo STX	-	0,1 – 0,5 mg/kg	0,03 mg/kg	0,06 mg/kg	38	50 – 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Moluscos bivalvos vivos y crudos	C2 - Grupo STX	-	0,1 – 0,5 mg/kg	0,03 mg/kg	0,06 mg/kg	38	50 – 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Moluscos bivalvos vivos y crudos	C3 - Grupo STX	-	0,5 – 1,5 mg/kg	0,1 mg/kg	0,2 mg/kg	32	50 – 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Moluscos bivalvos vivos y crudos	C4 - Grupo STX	-	0,5 – 1,5 mg/kg	0,1 mg/kg	0,2 mg/kg	32	50 – 130	AOAC 2005.06 NMKL 182, EN 14526 AOAC 2011.02 NMKL 197	-
Moluscos bivalvos vivos y crudos	OA - Grupo OA	-	0,03 – 0,2 mg/kg	0,01 mg/kg	0,02 mg/kg	44	60 - 115	Ver referencia abajo	-
Moluscos bivalvos vivos y crudos	DTX1 - Grupo OA	-	0,03 – 0,2 mg/kg	0,01 mg/kg	0,02 mg/kg	44	60 - 115	Ver referencia abajo	-
Moluscos bivalvos vivos y crudos	DTX2 - Grupo OA	-	0,1 – 0,5 mg/kg	0,03 mg/kg	0,06 mg/kg	38	60 - 115	Ver referencia abajo	-
Moluscos bivalvos vivos y crudos	DA - Ácido domoico	-	14 – 26 mg/kg	2 mg/kg	4 mg/kg	20	80 - 110	-	-
Moluscos bivalvos vivos y crudos	AZA1 - Grupo AZA	-	0,03 – 0,2 mg/kg	0,01 mg/kg	0,02 mg/kg	44	40 - 120	Ver referencia abajo	-
Moluscos bivalvos vivos y crudos	AZA2 - Grupo AZA	-	0,03 – 0,2 mg/kg	0,01 mg/kg	0,02 mg/kg	44	40 - 120	Ver referencia abajo	-
Moluscos bivalvos vivos y crudos	AZA3 - Grupo AZA	-	0,03 – 0,2 mg/kg	0,01 mg/kg	0,02 mg/kg	44%	40 - 120	Ver referencia abajo	-
Todo atún	Metilmercurio	1,2	0,64 - 1,8 mg/kg	0,12 mg/kg	0,24 mg/kg	31%	80 - 110%	EN 16801	GC-ICP/MS
Alfonsino	Metilmercurio	1,5	0,82 - 2,2 mg/kg	0,15 mg/kg	0,30 mg/kg	30%	80 - 110%	AOAC 988.11 EN 16801	GC - captura de electrones GC-ICP/MS
Todo marlín	Metilmercurio	1,7	0,95 - 2,5 mg/kg	0,17 mg/kg	0,30 mg/kg	30%	80 - 110%	AOAC 988.11 EN 16801	GC - captura de electrones GC-ICP/MS
Tiburón	Metilmercurio	1,6	0,88 - 2,3 mg/kg	0,16 mg/kg	0,30 mg/kg	30%	80 - 110%	AOAC 988.11 EN 16801	GC - captura de electrones GC-ICP/MS

Referencia: http://aesan.msssi.gob.es/en/CRLMB/web/procedimientos_crlmb/crlmb_standard_operating_procedures.shtml [Harmonised-SOP-LCMS-OA- Version4.pdf](#)– ¡Este artículo no está disponible!

Este sitio se ha trasladado a http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/laboratorios/LNRBM/ARCHIVO2EU-Harmonised-SOP-LIPO-LCMSMS_Version5.pdf - Este artículo debe ser evaluado.

La toxicidad total se estima como la suma de las concentraciones molares de los análogos detectados multiplicada por los factores de equivalencia de toxicidad específicos relevantes (FET). Deben usarse los FET validados científicamente a nivel internacional. La ciencia referente a los FET está en evolución. Los TEF actuales validados internacionalmente se encontrarán en la página web de la FAO. La información sobre los FET podría incorporarse a la presente norma en el futuro.

Los métodos deberían validarse y utilizarse en el caso de análogos de toxinas que puedan contribuir a la toxicidad total. En el cuadro de arriba se indican los análogos de toxinas conocidos en la actualidad que deben considerarse.

Si se determinan los análogos de toxinas que no figuran en el cuadro, la autoridad competente debe evaluar la contribución de estos análogos a la toxicidad total mientras se realizan investigaciones adicionales.

PARTE II - MÉTODOS DE ANÁLISIS**SECCIÓN III - DESCRIPCIÓN COMPLETA DE LOS MÉTODOS DE ANÁLISIS****DETERMINACIÓN DE LA CAPACIDAD DE AGUA DE LOS RECIPIENTES (CAC/RM 46)****1. ALCANCE**

Este método se aplica a los recipientes de vidrio.

2. DEFINICIÓN

La capacidad de agua de un recipiente es el volumen de agua destilada a 20°C que cabe en el recipiente completamente llenado y sellado podrá contener.

3. PROCEDIMIENTO

3.1 Elegir un recipiente que no presente ningún defecto.

3.2 Lavar, secar y pesar el recipiente vacío.

3.3 Llenar el recipiente con agua destilada, a 20°C, hasta el nivel superior y pesar el recipiente llenado de este modo.

4. CÁLCULO Y EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS

Restar el peso encontrado en 3.2 del peso encontrado en 3.3. La diferencia debe considerarse como el peso del agua necesaria para llenar el recipiente. Los resultados se expresan en mililitros de agua.

PROCEDIMIENTO ESTÁNDAR PARA LA DESCONGELACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE

1. ALCANCE

Este procedimiento de descongelación tiene el propósito de analizar y evaluar las características organolépticas, y generalmente se aplica a todas las frutas y verduras congeladas rápidamente.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

- 2.1 La mayoría de las frutas y muchas verduras congeladas rápidamente se pueden examinar en función de sus características organolépticas después de descongeladas. Si una verdura requiriera cocción antes de las pruebas organolépticas, se debe seguir el procedimiento prescrito para la cocción de verduras congeladas rápidamente (CAC/RM 33-1970).
- 2.2 Si una fruta o verdura congelada rápidamente en particular requiriera un tratamiento especial que no está cubierto del todo por este procedimiento general de examen, se debe seguir el tratamiento descrito en la norma del Codex correspondiente al producto.

3. DEFINICIONES

- 3.1 A efectos de este procedimiento de examen, la descongelación de frutas y verduras congeladas rápidamente significa someter el producto a unas condiciones de temperatura controladas hasta que el producto esté lo suficientemente libre de cristales de hielo para que las unidades individuales del mismo se puedan separar y manipular fácilmente.
- 3.2 La descongelación al aire significa descongelar el producto en un recipiente sin abrir, por exposición al aire a temperatura ambiente en ventilación libre o forzada.
- 3.3 La descongelación en agua por contacto indirecto significa la descongelación del producto en un recipiente herméticamente cerrado e inmerso en agua estacionaria o fluida, a una temperatura que no exceda los 30°C.
- 3.4 La descongelación en agua por contacto directo significa la descongelación del producto desempaquetado e inmerso en agua a una temperatura que no exceda los 30°C. (Este método es aplicable solo a algunos vegetales).

4. PRINCIPIO DEL MÉTODO

Al descongelar rápidamente los productos congelados rápidamente en condiciones controladas, los factores de calidad del producto original retenidos por el proceso de congelación rápida se conservan en gran medida.

A efectos de este procedimiento de examen existen dos métodos generales para descongelar frutas y verduras congeladas rápidamente: descongelación al aire y descongelación en agua. La descongelación en agua es más rápida y en ciertos casos es más deseable que la descongelación al aire. Algunos productos congelados rápidamente, sobre todo aquellos en los que pequeñas unidades individuales se encuentran rodeadas por aire, se descongelan mucho más rápido que otros. A través de la experiencia, el analista aprenderá a decidir, cuál es el mejor procedimiento y el tiempo que se requiere para la descongelación adecuada de cada producto.

5. MATERIAL DE LABORATORIO

- 5.1 Ventilador eléctrico (opcional), para la descongelación al aire con ventilación forzada.
- 5.2 Baño de agua con termostato y bomba de circulación, para descongelación directa o indirecta.
- 5.3 Bolsas de plástico u otro recipiente adecuado que se pueda cerrar herméticamente, para que las muestras se sometan a descongelación en agua.
- 5.4 Abrazaderas o pesos para evitar la agitación del envase en el baño de agua durante la descongelación.
- 5.5 Tamiz para eliminar el exceso de agua después de la descongelación en agua por contacto directo.
- 5.6 Bandeja en la que se coloca el producto después de eliminar el exceso de agua cuando se descongela por contacto directo con el agua.

6. MUESTRAS

Se usa el paquete completo o la unidad de muestra intactos, con la salvedad de que en el caso de contenedores de producto a granel o de tamaño industrial, una muestra representativa de 1-2 kg es adecuada para realizar las pruebas y el examen organoléptico.

7. PROCEDIMIENTO

Para la descongelación rápida de productos congelados rápidamente, contenidos en paquetes de tamaño de consumo, paquetes a granel o industriales y submuestras de los mismos colocadas en contenedores adecuados, se debe utilizar uno de los siguientes métodos:

7.1 Descongelación al aire

Descongele en recipientes cerrados a temperatura ambiente. Para acelerar el proceso de descongelación, se puede aplicar ventilación forzada, y los paquetes pueden apartarse entre sí.

7.2 Descongelación en agua por contacto indirecto

Los productos envasados en recipientes herméticamente cerrados pueden descongelarse por inmersión del recipiente en agua a una temperatura que no exceda los 30 °C, por ejemplo un baño de agua con termostato y bomba de circulación.

7.3 Descongelación en agua por contacto directo (aplicable solo a algunas verduras)

La verdura u hortaliza se retira del paquete y se descongela por inmersión en agua a una temperatura que no supere los 30 °C. Tan pronto como el producto se haya descongelado lo suficiente como para permitir una fácil separación de sus unidades individuales, se drena en un tamiz adecuado para eliminar el exceso de agua, y se coloca en una bandeja para la descongelación final al aire y su examen.

8. NOTAS SOBRE EL PROCEDIMIENTO

8.1 Selección del método de descongelación

8.1.1 Ciertas hortalizas y verduras congeladas rápidamente no deben someterse a descongelación en agua por contacto directo para evitar la lixiviación de sólidos solubles o el material del producto.

8.1.2 Si hay un indicio de sabores u olores desagradables en el producto congelado rápidamente cuando se abren los envases, la descongelación del agua por contacto directo no debe usarse como el paso de preparación para cocinar, ya que el sabor desagradable o el mal olor pueden eliminarse parcialmente durante la descongelación. Dichas muestras sospechosas deben colocarse en un recipiente de cocción mientras aún están congeladas.

8.2 Prevención de daños

Se debe tener mucho cuidado durante el proceso de descongelación para que el producto no se dañe ni se deteriore, o sea que se altere o degrade las características reales del producto. Las frutas congeladas rápidamente son más susceptibles de deterioro durante la descongelación que las verduras congeladas rápidamente. Algunas frutas, especialmente las de colores claros, se oxidan con bastante facilidad y deben examinarse para determinar el color antes de que se complete la descongelación. Además, algunas frutas muestran una degradación en la textura o «sangrado» cuando se descongelan más de lo necesario. En consecuencia, la descongelación rápida en condiciones controladas es lo más deseable al preparar el producto para el examen de laboratorio.

9. INFORME DE LA PRUEBA

Se debe registrar la identificación de la muestra y el procedimiento de descongelación utilizado.

10. OBSERVACIONES ADICIONALES

10.1 El maíz congelado rápidamente o los productos que contienen maíz siempre deben descongelarse al aire o en agua por contacto indirecto para evitar la lixiviación de sólidos solubles o el material del producto.

-
- 10.2** Los melocotones, los albaricoques (frutas de color claro) y las cerezas rojas congelados rápidamente se oxidan con bastante facilidad y deben examinarse cuando aún permanecen algunos cristales de hielo en el producto.

PROCEDIMIENTO ESTÁNDAR PARA COCINAR HORTALIZAS Y VERDURAS CONGELADAS RÁPIDAMENTE

1. ALCANCE

Este procedimiento de cocción es para el análisis y evaluación de las características organolépticas y generalmente es aplicable a todas las verduras y hortalizas congeladas rápidamente.

2. CAMPO DE APLICACIÓN

- 2.1 El procedimiento de cocción descrito a continuación se aplica a aquellas hortalizas y verduras congeladas rápidamente que de lo normal se cocinan antes del consumo, para la evaluación adecuada de factores organolépticos de calidad como la textura, suavidad, madurez o el sabor.
- 2.2 Si una determinada hortaliza o verdura congelada rápidamente requiriera un procedimiento de cocción especial que no está completamente cubierto por este procedimiento general de examen, se deberá seguir el método descrito en la norma de productos del Codex correspondiente.

3. DEFINICIÓN

A los efectos de este procedimiento de examen, la cocción de verduras y hortalizas significa preparar los alimentos para la mesa, sometiendo las verduras y hortalizas congeladas rápidamente a un procedimiento estándar (cocción) mediante la inmersión parcial o total del producto en agua hirviendo durante un tiempo específico.

4. PRINCIPIO DEL MÉTODO

Calentando la hortaliza o verdura congelada rápidamente, mediante su inmersión parcial o total en agua a temperatura de ebullición durante un período de tiempo tal que sus condiciones sufran cambios específicos.

5. MATERIAL DE LABORATORIO

- 5.1 Sartén de dos litros con tapa;
- 5.2 Placa calefactora u hornillo de gas;
- 5.3 Bandeja en la que se coloca el producto después de la cocción para su enfriamiento y presentación;
- 5.4 Cilindro graduado o dispositivo de medición similar para el agua.

6. MUESTRAS

En general, no es necesario tomar un juego separado de muestras para cocinar. Normalmente se puede usar una parte del contenido de un paquete minorista de mayor tamaño o parte de una muestra de un recipiente a granel para el procedimiento de cocción a fin de comprobar otras características del producto. Sin embargo, hay que prestar atención a que la porción utilizada para cocinar no se trate de manera diferente al procedimiento normal, por ejemplo no se descongele antes de cocinar si el producto generalmente se pone en agua hirviendo aun estando congelado.

PROCEDIMIENTO ESTÁNDAR PARA LA PRUEBA DE LA HEBRA DURA DE JUDÍAS VERDES Y JUDÍAS DE MANTEQUILLA CONGELADAS RÁPIDAMENTE**1. DEFINICIÓN**

La hebra dura de las judías es una fibra que soporta 250 g de peso durante cinco segundos o más cuando se la prueba de acuerdo con el procedimiento descrito a continuación.

2. PRINCIPIO

La hebra se retira de la vaina, se sujeta a un conjunto de pinzas que pesan 250 g y se cuelgan para que la hebra soporte todo el peso. Si la hebra resiste el peso durante cinco segundos o más, se considera una hebra dura.

3. MATERIAL DE LABORATORIO**3.1 Pinzas de peso determinado**

Use unas pinzas de batería (con los dientes quitados o doblados hacia atrás), unas pinzas de ropa que funcionan a base de resorte o un clip de encuadernación que presente una superficie de sujeción plana. Añada pesas de manera que todo el conjunto de pesas y pinzas pese 250 g. Véase la ilustración

1. Una bolsa que contiene bolitas de plomo es conveniente como pesa.

4. PROCEDIMIENTO

4.1 Seleccione una muestra representativa de no menos de 285 g del producto escurrido. Registre el peso de esta muestra.

4.2 Rompa las judías de a uno y deje de lado aquellas que muestran evidencia de tener hebras duras. Retire las hebras de las vainas y conserve las vainas para pesarlas.

4.3 Sujete el conjunto de las pinzas y las pesas a un extremo de la hebra. Sujete el otro extremo de la hebra con los dedos (se puede usar un paño para ayudar a sostener la hebra) y levante suavemente.

4.4 Si la hebra aguanta el conjunto de 250 g durante al menos cinco segundos, considere que la unidad de judías contiene una hebra dura. Si la hebra se rompe en menos de cinco segundos, vuelva a probar las partes rotas de una longitud de 13 mm o más para determinar si esas porciones son duras.

4.5 Pese la porción de judías que contienen hebras duras.

5. CÁLCULO Y EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS

$$\begin{array}{l} \text{\% m/m de vainas que contienen} \\ \text{hebras duras} \end{array} = \frac{\text{vainas que contienen hebras duras (g)}}{\text{muestra (g)}} \times 100$$

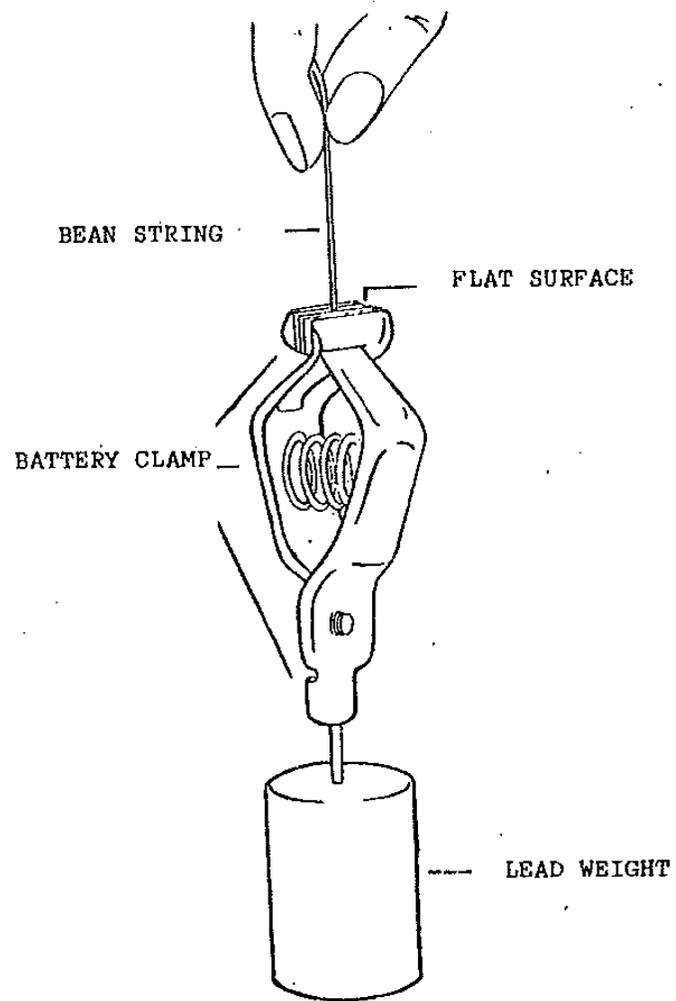


Figura 1 - Equipo de prueba de hebra dura en judías verdes o judías de mantequilla

DETERMINACIÓN DEL CONTENIDO DE SÓLIDOS INSOLUBLES EN ALCOHOL DE GUISANTES CONGELADOS RÁPIDAMENTE

1. PRINCIPIO DEL MÉTODO

Los sólidos insolubles en alcohol en los guisantes consisten principalmente en hidratos de carbono insolubles (almidón) y proteínas. Una cantidad de peso determinado de la muestra se hierva en alcohol ligeramente diluido. Los sólidos se lavan con alcohol hasta que el filtrado quede transparente. Los sólidos insolubles en alcohol se secan y se pesan. El porcentaje presente en masa se utiliza como un índice de la madurez.

2. REACTIVOS

2.1 Etanol (95%) o etanol desnaturalizado Etanol desnaturalizado con 5% v/v de metanol.

2.2 Etanol diluido o etanol desnaturalizado diluido 80% v/v

Diluya 8 partes por volumen del reactivo descrito en el párrafo 8.2.1 en 9,5 partes por volumen de H₂O.

3. MATERIAL DE LABORATORIO

3.1 Balanza analítica;

3.2 Vaso de laboratorio de 600 ml, si la muestra se hierva o un matraz de 250 ml (con junta cónica estándar de vidrio esmerilado) con condensador de reflujo si se calienta a reflujo;

3.3 Embudo de Buchner;

3.4 Plato de secado con tapa, de fondo plano;

3.5 Placa calefactora o baño de agua hirviendo para el reflujo o la ebullición;

3.6 Pinzas o pesos para evitar la agitación del envase en el baño de agua durante la descongelación;

3.7 Desecador con desecante activo;

3.8 Horno de secado, bien ventilado, con control por termostato, ajustado para funcionar a 100 ± 2 °C;

3.9 Papel de filtro Whatman N° 1 o equivalente;

3.10 Licuadora;

3.11 Bolsa de plástico de capacidad suficiente para contener toda la muestra destinada a la descongelación;

3.12 Varillas de policía de vidrio, curvadas para facilitar la limpieza del matraz o vaso de laboratorio;

3.13 Baño de agua, con flujo continuo a temperatura ambiente o regulado a temperatura ambiente para descongelar.

4. PREPARACIÓN DE LA MUESTRA

Coloque los guisantes congelados o los guisantes congelados con salsa en una bolsa de plástico y átelas. Sumerja la muestra en un baño de agua con flujo continuo a temperatura ambiente o regulada a temperatura ambiente. Evite agitar el paquete durante la descongelación usando pinzas o pesos si es necesario. Cuando el producto esté completamente descongelado, retire el paquete del baño. Seque el agua adherida a la bolsa de plástico. Traslade los guisantes del recipiente a un tamiz, cuya malla se hace con un alambre que da aberturas cuadradas de 2.8 mm por 2.8 mm. Si hay salsa en el producto, lávela con un rocío suave de agua a temperatura ambiente hasta que no quede. Sin mover los guisantes, incline el tamiz para facilitar el drenaje y escurra durante dos minutos. Limpie la parte inferior del tamiz. Ponga 250 g de guisantes en la licuadora, agregue 250 ml de agua destilada y licúe hasta obtener una pasta suave. Si hay menos de 250 g de muestra, use toda la muestra de guisantes con una cantidad equivalente en masa de agua destilada y licúe hasta obtener una pasta suave.

5. PROCEDIMIENTO

- 5.1 Seque un papel de filtro en un plato de fondo plano, sin tapa, durante 2 horas a 100 ± 2 °C. Cubra el plato, enfríe en un desecador y pese con precisión. (El papel de filtro debe ser más grande que la base del embudo y debe estar doblado en el perímetro del mismo para facilitar su posterior remoción sin pérdida de sólidos).
- 5.2 Pese $20 \text{ g} \pm 0,01 \text{ g}$ de pasta en un matraz de 250 ml de junta esmerilada, agregue 120 ml de etanol desnaturalizado o etanol y agite para mezclar. Haga reflujo en un baño de vapor o agua durante 30 minutos.

Si se prefiere hervir en lugar de hacer reflujo, pese $40 \text{ g} \pm 0,01 \text{ g}$ de pasta en un vaso de laboratorio de 600 ml. Agregue 240 ml de etanol desnaturalizado o etanol, agite y cubra el vaso de laboratorio. Ponga a hervir la solución en el vaso de laboratorio e hierva a fuego lento durante 30 minutos en una placa calefactora.

Inmediatamente después filtre la sustancia con succión en un embudo Buchner a través del papel de filtro seco y pesado. Decante la mayor parte del líquido flotante a través del papel de filtro. Lave los sólidos en el matraz o vaso de laboratorio sin demora con pequeñas porciones de etanol desnaturalizado al 80% o etanol al 80% hasta que los lavados sean incoloros, y permita que los sólidos se sequen durante el lavado. Traslade los sólidos al papel de filtro, esparciendo los sólidos de manera uniforme.

- 5.3 Retire el papel de filtro que contiene los residuos que quedan en el embudo, páselo al plato utilizado para preparar el papel de filtro y séquelo sin tapar en un horno de aire durante 2 horas a 100 ± 2 °C. Cubra el plato, enfríe en un desecador y pese con precisión. El peso del residuo seco es la diferencia entre el peso bajo referido en la sección 5.1 y este peso final.

6. CÁLCULO Y EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS

Calcule el contenido de sólidos insolubles en alcohol de la muestra mediante la siguiente fórmula:

- 6.1 Si se someten a reflujo 20 g de muestra:

Contenido de sólidos insolubles en alcohol (% m/m) = $10 \underline{M}$ donde:

\underline{M} = la masa del residuo seco en g (ver sección 5.3)

- 6.2 Si se someten a reflujo 40 g de muestra:

Contenido de sólidos insolubles en alcohol (% m/m) = $5 \underline{M}$ donde:

\underline{M} = la masa del residuo seco en g (ver sección 5.3)

7. REPETIBILIDAD DE LOS RESULTADOS

La diferencia entre los resultados de la determinación por duplicado (resultados obtenidos simultáneamente o en rápida sucesión por el mismo analista) no debe exceder los 0,6 g de sólidos insolubles en alcohol por 100 g del producto.

8. EXPRESIÓN DE LOS RESULTADOS

Los resultados se expresan en g de sólidos insolubles en alcohol por 100 g del producto (% m/m).

DETERMINACIÓN DE LA MATERIA SECA SIN SAL (ESPINACA CONGELADA RÁPIDAMENTE)**PROCEDIMIENTO**

1. Determinar la materia seca total del producto secándola sobre arena durante 4 horas a 105 °C.
2. A partir del valor obtenido en (1), deducir la cantidad de sal (NaCl), determinar por medio de (a) titulación electromagnética utilizando un medidor de pH y un electrodo de plata; o (b) titulación directa con AgNO_3 Expresar el resultado después de deducir la sal de la materia seca total como «materia seca sin sal».

PROCEDIMIENTOS QUE SE HAN DE INCLUIR

- CAC/RM 1
- CAC/RM 39
- CAC/RM 44
- CAC/RM 45
- CAC/RM 48
- CAC/RM 51
- CAC/RM 52
- CAC/RM 55 - Método 1
- PROCEDIMIENTOS DESCRITOS EN LAS NORMAS

PARTE II - MÉTODOS DE ANÁLISIS**SECCIÓN IV - MÉTODOS DE ANÁLISIS POR CATEGORÍAS DE PRODUCTOS****Todos los alimentos**

<i>Producto</i>	<i>Disposición</i>	<i>Método</i>	<i>Principio</i>	<i>Tipo</i>
Todos los alimentos	Acesulfamo-k, aspartamo	EN 12856	Cromatografía líquida de alto rendimiento	II
Todos los alimentos	Ciclamato	EN 12857	Cromatografía líquida de alto rendimiento	II
Todos los alimentos	Ciclamato	NMKL 123	Espectrofotometría	III
Todos los alimentos	Sacarina	EN 12856	Cromatografía líquida de alto rendimiento	III
Todos los alimentos (véase también productos de carne)	Nitratos y/o nitritos	EN 12014-1	Parte 1 - Consideraciones generales	N/A
Alimentos en forma individual ⁸	Sulfitos	EN 1988-1 AOAC 990.28	Parte 1: Método Monier-Williams optimizado	III
Alimentos en forma individual ⁹	Sulfitos	EN 1988-2 NMKL 135	Parte 2: Método enzimático	III
Todos los alimentos	Método aplicable para determinar las fibras alimentarias que no incluyen la fracción de menor peso molecular.	AOAC 985.29 AACC Intl 32-05.01	Gravimetría enzimática	I
Todos los alimentos	Método aplicable para determinar las fibras alimentarias que no incluyen la fracción de menor peso molecular y también incluye la determinación de fibras alimentarias solubles e insolubles.	AOAC 991.43 AACC Intl 32-07.01 NMKL 129	Gravimetría enzimática	I
Todos los alimentos	Método aplicable para determinar las fibras alimentarias que no incluyen la fracción de menor peso molecular, en alimentos y productos alimenticios que contengan más del 10% de fibras alimentarias y menos del 2% de almidón (por ejemplo, frutas).	AOAC 993.21	Gravimetría	I
Todos los alimentos	Método aplicable para determinar las fibras alimentarias que no incluyen la fracción de menor peso	AOAC 994.13 AACC Intl 32- 25.01 NMKL 162	GC enzimática / colorimetría gravimetría	I

	molecular. Proporciona la composición de residuos de azúcar de los polisacáridos de la fibra alimentaria, así como el contenido de lignina Klason.			
Todos los alimentos	Fibras alimentarias insolubles en alimentos y productos alimenticios	AOAC 991.42 (Específico para fibra insoluble) AACC Intl 32-20.01	Gravimetría enzimática	I
Todos los alimentos	Fibras alimentarias solubles en alimentos y productos alimenticios	AOAC 993.19 (Específico para fibra soluble)	Gravimetría enzimática	I
Todos los alimentos	Método aplicable para la determinación del contenido en fibras alimentarias de peso molecular superior e inferior en alimentos en los que no hay almidones resistentes.	AOAC 2001.03 AACC Intl 32-41.01	Gravimetría enzimática y Cromatografía líquida	I
Todos los alimentos	Método aplicable para la determinación del contenido en fibras alimentarias de peso molecular superior e inferior. El método es aplicable a cualquier alimento que pueda contener o no almidones resistentes.	AOAC 2009.01 AACC Intl 32-45.01	Gravimetría enzimática - Cromatografía líquida de alta presión	I
Todos los alimentos	Método aplicable para la determinación del contenido en fibras alimentarias solubles e insolubles de peso molecular superior e inferior. El método es aplicable a cualquier alimento que pueda contener o no almidones resistentes.	AACC Intl 32-50.01 AOAC 2011.25	Gravimetría enzimática - Cromatografía líquida de alta presión	I
Todos los alimentos	(1→3)(1→4) <i>Beta</i> -D-Glucanos	AOAC 995.16 AACC Intl 32-23.01	Método enzimático	II
Todos los alimentos	Fructanos (oligofructosas, inulina, inulina hidrolizada, polifructosas, fructooligosacáridos) (aplicable a fructanos añadidos)	AOAC 997.08 AACC Intl 32-31.01	Método enzimático y HPAEC-PAD	II
Todos los alimentos	Fructanos (oligofructosas, inulina, inulina hidrolizada, polifructosas, fructooligosacáridos)	AOAC 999.03 AACC Intl 32-32.01	GC enzimática / colorimetría gravimetría	III

	(no aplicable a fructanos altamente despolimerizados)			
Todos los alimentos	Polidextrosa	AOAC 2000.11 AACC Intl 32-28.01	HPAEC-PAD	II
Todos los alimentos	Trans-galactooligosacáridos	AOAC 2001.02 AACC Intl 32-33.01	HPAEC-PAD	II
Todos los alimentos	Almidón resistente (recomendado para RS3)	AOAC 2002.02 AACC Intl 32-40.01	Método enzimático	II
Pared celular de las levaduras	Glucanos y mananos insolubles de la pared celular de las levaduras (solo para la pared celular de las levaduras)	Eurasyp (European association for specialty yeast product, Asociación Europea para los Productos de Levadura de Especialidad) – LM Bonanno. Biospringer - 2004 - versión en línea: http://www.eurasyp.org/public.technique.home.screen .	Método químico y HPAEC-PAD	IV
Todos los alimentos	Fructooligosacáridos (unidades monoméricas <5)	Ouarne et al. 1999 in <i>Complex Carbohydrates in Foods</i> . Edited by S. Sungsoo, L. Prosky & M. Dreher. Marcel Dekker Inc, New York	HPAEC-PAD	IV
Todos los alimentos	Polisacáridos no almidonados (NSP)	Englyst H.N, Quigley M.E., Hudson G. (1994) Determination of dietary fibre as non-starch polysaccharides with gas-liquid chromatographic high performance liquid chromatographic or spectrophotometric measurement of constituent sugars – Analyst 119, 1497-1509	Cromatografía de gas líquido	IV

Cereales, legumbres y leguminosas y productos derivados

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo
Ciertas legumbres	Humedad	ISO 665	Gravimetría	I
Harina y la sémola de maíz sin germen	Ceniza	AOAC 923.03 ISO 2171 Método ICC N° 104/1	Gravimetría	I
Harina y la sémola de maíz sin germen	Grasa cruda	AOAC 945.38F; 920.39C	Gravimetría (extracción de éter)	I
Harina y la sémola de maíz sin germen	Humedad	ISO 712 Método ICC N° 110/1	Gravimetría	I

Harina y la sémola de maíz sin germen	Tamaño de partícula (granularidad)	AOAC 965.22	Tamizado (cribado)	I
Harina y la sémola de maíz sin germen	Proteína	Método ICC N° 105/1	Valorimetría, digestión Kjeldahl	I
Sémola de trigo duro y harina de trigo duro	Ceniza (sémola)	AOAC 923.03 ISO 2171	Gravimetría	I
Sémola de trigo duro y harina de trigo duro	Humedad	ISO 712 ICC 110/1	Gravimetría	I
Sémola de trigo duro y harina de trigo duro	Proteína (N x 5,7)	ICC 105/1	Valorimetría, digestión Kjeldahl	I
Maíz	Humedad	ISO 6540	Gravimetría	I
Maní (crudo)	Aflatoxinas, total	AOAC 991.31	Columna de inmunoafinidad (Aflatest)	II
Maní (crudo)	Aflatoxinas, total	AOAC 993.17	Cromatografía de capa delgada	III
Maní (destinado a procesamiento posterior)	Aflatoxinas, total	AOAC 975.36	Minicolumna Romer	III
Maní (Cereales, frutos de cáscara y productos derivados (incluido el maní))	Suma de aflatoxinas B ₁ , B ₂ , G ₁ y G ₂	EN 12955 ISO 16050	HPLC con derivación de columna y limpieza de la columna de inmunoafinidad	III
Maní (destinado a procesamiento posterior)	Aflatoxinas, total	AOAC 979.18	Minicolumna Holaday-Velasco	III
Harina de mijo perla	Ceniza	AOAC 923.03	Gravimetría	I
Harina de mijo perla	Color	<i>Modern Cereal Chemistry</i> , 6th Ed., D.W. Kent-Jones and A.J. Amos (Ed.), pp. 605- 612, Food Trade Press Ltd, London, 1969.	Colorimetría con el uso de un graduador de color especial	IV
Harina de mijo perla	Grasa cruda	AOAC 945.38F; 920.39C	Gravimetría (extracción de éter)	I
Harina de mijo perla	Fibra cruda	ISO 5498: (Separación B.5)	Gravimetría	I
Harina de mijo perla	Humedad	ISO 712: ICC 110/1	Gravimetría	I
Harina de mijo perla	Proteína	AOAC 920.87	Valorimetría, digestión Kjeldahl	I
Quinoa	Contenido de humedad	ISO 712/ AACCI 44-15.02	Gravimetría	I
Quinoa	Contenido de proteína (N x 6,25 en base a peso seco)	ISO 1871	Valorimetría (Kjeldahl)	IV
Harina de sorgo	Ceniza	AOAC 923.03 ISO 2171 ICC 104/1	Gravimetría	I
Harina de sorgo	Color	<i>Modern Cereal Chemistry</i> , 6th Ed., D.W. Kent-Jones and A.J. Amos (Ed.), pp. 605- 612, Food Trade Press Ltd, London, 1969.	Colorimetría con el uso de un graduador de color especial	IV

Harina de sorgo	Grasa cruda	AOAC 945.38F; 920.39C	Gravimetría (extracción de éter)	I
Harina de sorgo	Fibra cruda	ICC 113 ISO 6541	Gravimetría	I
Harina de sorgo	Humedad	ISO 712 ICC 110/1	Gravimetría	I
Harina de sorgo	Tamaño de partícula (granularidad)	AOAC 965.22	Tamizado (cribado)	I
Harina de sorgo	Proteína	ICC 105/1	Valorimetría, digestión Kjeldahl	I
Harina de sorgo	Taninos	ISO 9648	Espectrofotometría	I
Sorgo en granos	Ceniza	AOAC 923.03 ISO 2171 ICC 104/1	Gravimetría	I
Sorgo en granos	Grasa cruda	AOAC 945.38F, 920.39C	Gravimetría (extracción de éter)	I
Sorgo en granos	Humedad	ISO 6540	Gravimetría	I
Sorgo en granos	Proteína	ICC 105/1	Valorimetría, digestión Kjeldahl	I
Sorgo en granos	Taninos	ISO 9648	Espectrofotometría	I
Productos de proteína de soja	Ceniza	AOAC 923.03 ISO 2171: (Método B)	Gravimetría	I
Productos de proteína de soja	Fibra cruda	ISO 5498	Gravimetría	I
Productos de proteína de soja	Humedad	AOAC 925.09	Gravimetría (horno de vacío)	I
Productos de proteína de soja	Proteína	AOAC 955.04D (usando el factor 6,25)	Valorimetría, digestión Kjeldahl	II
Productos proteínicos vegetales	Ceniza	AOAC 923.03 ISO 2171 (Método B)	Gravimetría, directo	I
Productos proteínicos vegetales	Fibra cruda	AACC 32-17	Filtración de fibra cerámica	I
Productos proteínicos vegetales	Humedad	AOAC 925.09	Gravimetría (horno de vacío)	I
Productos proteínicos vegetales	Proteína	AOAC 955.04D (usando el factor 6,25)	Valorimetría, digestión Kjeldahl	II
Harina de trigo	Ceniza	AOAC 923.03 ISO 2171 ICC 104/1	Gravimetría	I
Harina de trigo	Acidez de la grasa	AOAC 939.05	Valorimetría	I
Harina de trigo	Humedad	ISO 712: ICC 110/1	Gravimetría	I
Harina de trigo	Tamaño de partícula (granularidad)	AOAC 965.22	Tamizado (cribado)	I
Harina de trigo	Proteína	ICC 105/1	Valorimetría, digestión Kjeldahl	I
Productos de proteína de trigo, incluido el gluten de trigo	Proteína	Gluten vital de trigo y gluten desvitalizado de trigo	Kjeldahl	I

		AOAC 979.09 (proteína de trigo en grano N x 5,7)		
		Proteína de trigo solubilizada	Kjeldahl	I
		AOAC 920.87 (proteína de trigo en harina N x 5,7)		
Productos de proteína de trigo, incluido el gluten de trigo	Fibra cruda	AOAC 962.09	Filtración de fibra cerámica	I
Productos de proteína de trigo, incluido el gluten de trigo	Ceniza	AOAC 923.03 ISO 2171: método B	Gravimetría	I
Granos enteros y decortados de mijo perla	Ceniza	AOAC 923.03	Gravimetría	I
Granos enteros y decortados de mijo perla	Grasa cruda	AOAC 945.38F; 920.39C	Gravimetría (extracción de éter)	I
Granos enteros y decortados de mijo perla	Fibra cruda	ISO 5498 (Separación B.5)	Gravimetría	I
Granos enteros y decortados de mijo perla	Humedad	ISO 712 ICC 110/1	Gravimetría	I
Granos enteros y decortados de mijo perla	Proteína	AOAC 920.87	Valorimetría, digestión Kjeldahl	I
Harina integral de maíz	Ceniza	AOAC 923.03 ISO 2171 ICC 104/1	Gravimetría	I
Harina integral de maíz	Grasa cruda	AOAC 945.38F; 920.39C	Gravimetría (extracción de éter)	I
Harina integral de maíz	Humedad	ISO 712 ICC 110/1	Gravimetría	I
Harina integral de maíz	Tamaño de partícula (granularidad)	AOAC 965.22	Tamizado (cribado)	I
Harina integral de maíz	Proteína	ICC 105/1	Valorimetría, digestión Kjeldahl	I

Productos de cacao y chocolate

<i>Producto</i>	<i>Disposición</i>	<i>Método</i>	<i>Principio</i>	<i>Tipo</i>
Chocolate y productos de chocolate	Mantequilla de cacao	AOAC 963.15 IOCCC 14	Gravimetría (extracción Soxhlet)	I
Chocolate y productos de chocolate	Extracto seco magro de cacao	AOAC 931.05	Evaporación en horno y factor	I
Chocolate y productos de chocolate	Extracto seco magro de leche	IOCCC 17 o AOAC 939.02	Valorimetría, digestión Kjeldahl; después de la extracción de proteínas de la leche	II
Chocolate y productos de chocolate	Grasa total	AOAC 963.15	Gravimetría (extracción Soxhlet)	I
Chocolate y productos de chocolate	Grasa de leche	IOCCC 5 AOAC 945.34; 925.41B; 920.80	Valorimetría/Destilación	I
Chocolate y productos de chocolate	Humedad	IOCCC 2: o AOAC 977.10 (método Karl Fischer); o AOAC 931.04 o IOCCC 1	Gravimetría	I

Chocolate y productos de chocolate	Grasas vegetales distintas de la manteca de cacao	AOCS Ce 10/02	-	I
Masa de cacao o licor de cacao/chocolate, y pastel de cacao	Cáscara de cacao	AOAC 968.10 y 970.23	Recuento de recipiente de espiral, Recuento de células de piedra	I
Masa de cacao o licor de cacao/chocolate, y pastel de cacao	Grasa	AOAC 963.15 o IOCCC 14	Gravimetría (extracción Soxhlet)	I
Mantequilla de cacao	Ácidos grasos libres	ISO 660 o AOCS Cd 3d-63	Valorimetría	I
Mantequilla de cacao	Materia insaponificable	ISO 3596 o ISO 18609 o AOCS Ca 6b-53	Valorimetría después de extracción con éter dietílico	I
Cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcar	Humedad	IOCCC 26 o AOAC 977.10 (método Karl Fischer)	Gravimetría	I

Grasas y aceites y productos relacionados

<i>Producto</i>	<i>Disposición</i>	<i>Método</i>	<i>Principio</i>	<i>Tipo</i>
Grasas y aceites (todos)	Arsénico	AOAC 952.13 (Método general del Codex)	Colorimetría (diétiliditiocarbamato)	II
Grasas y aceites (todos)	Arsénico	AOAC 942.17 (Método general del Codex)	Colorimetría (azul molibdeno)	III
Grasas y aceites (todos)	Arsénico	AOAC 986.15 (Método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	III
Grasas y aceites	Hidroxibutilanisol, butil hidroxitolueno, terbutil hidroquinona y propilgalato	AOAC 983.15; o AOCS Ce-6-86	Cromatografía líquida	II
Grasas y aceites (todos)	Impurezas insolubles	ISO 663	Gravimetría	I
Grasas y aceites (todos)	Plomo	AOAC 994.02 ISO 12193 (Método general del Codex) o AOCS Ca 18c-91	Espectrofotometría de absorción atómica (horno directo de grafito)	II
Grasas y aceites (todos)	Materia volátil a 105 °C	ISO 662	Gravimetría (secado al abierto)	I
Grasas y aceites (todos)	Contenido de jabón	BS 684 Sección 2.5; o AOCS Cc 17-95	Gravimetría	I
Grasas y aceites no regulados por normas individuales	Índice de acidez	ISO 660; o AOCS Cd 3d-63	Valorimetría	I
Grasas y aceites no regulados por normas individuales	Cobre e hierro	AOAC 990.05 ISO 8294 o AOCS Ca 18b-91 (Método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica (horno directo de grafito)	II
Grasas y aceites no regulados por normas individuales	Índice de peróxido	AOCS Cd 8b-90 ISO 3960	Valorimetría utilizando isooctano	I
Grasas para untar y mezclas de grasas para untar	Contenido de grasa	ISO 17189 IDF 194	Gravimetría	I
Aceites de pescado	Composición en ácidos grasos	ISO 5508	Cromatografía de gases	III
Aceites de pescado	Composición en ácidos grasos	ISO 12966-2	Cromatografía de gases	III

Aceites de pescado	Composición en ácidos grasos	AOCS Ce 1b-89	CGL	III
Aceites de pescado	Composición en ácidos grasos	AOCS Ce 1-07	CGL en columnas capilares	III
Aceites de pescado	Composición en ácidos grasos	AOCS Ce 2b-11	Hidrólisis alcalina	III
Aceites de pescado	Composición en ácidos grasos	AOCS Ce 1a-13	CGL en columnas capilares	III
Aceites de pescado	Composición en ácidos grasos	AOCS Ce 2-66	Preparación de ésteres metílicos de ácidos grasos	III
Aceites de pescado	Índice de acidez	AOCS Ca 5a-40 AOCS CD 3D-63 ISO 3960 NMKL 38	Titulación	I
Aceites de pescado	Índice de peróxido	AOCS Cd 8b-90 ISO 3960 NMKL 158	Titulación	I
Aceites de pescado	Índice de peróxido	Farmacopea Europea 2.5.5 (Parte B, isoctano como disolvente)	Titulación	I
Aceites de pescado	Fosfolípidos	USP-FCC10 2S (aceite de krill): Fosfolípidos, Resonancia magnética nuclear, Apéndice II	Espectroscopia RMN	IV
Aceites de pescado	Índice de p-anisidina	Farmacopea Europea 2.5.36 / AOCS Cd 18-90 / ISO 6885	Espectrofotometría	I
Aceites de pescado	Triglicéridos	USP 40-NF35 (ácido Omega-3 en forma de triglicéridos): Contenido de oligómeros y glicéridos parciales	HPLC-RI	III
		Farmacopea Europea 1352 (ácido Omega3 en forma de triglicéridos): Contenido de oligómeros y glicéridos parciales	HPLC RI	III
		AOCS Cd 11d-96	HPLC-ELSD	III
Aceites de pescado	Vitamina A	Monografía de la Farmacopea Europea sobre el aceite de hígado de bacalao (tipo A), monografía 01/2005:1192, con punto final de cromatografía de líquidos 2.2.29.	CL	III
Aceites de pescado	Vitamina A	EN 12823-1 (Determinación de la vitamina A mediante cromatografía líquida de alta resolución – Parte 1: Medición de retinol-todo-E y retinol-13-Z)	CL	III
Aceites de pescado	Vitamina D	EN 12821 (Determinación de vitamina D mediante cromatografía líquida de alta eficacia. Medición de colecalciferol (D3) o ergocalciferol (D2))	CL	III

Aceites de pescado	Vitamina D	NMKL 167 (Colecalciferol (vitamina D3) y ergocalciferol (vitamina D2)). Determinación mediante HPLC en alimentos	CL	III
Grasas animales especificadas	Acidez	ISO 660;  AOCS Cd 3d-63	Valorimetría	I
Grasas animales especificadas	Cobre e hierro	AOAC 990.05 ISO 8294;  AOCS Ca 18b-91 (Método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica (horno directo de grafito)	II
Grasas animales especificadas	Rangos de composición de ácidos grasos de la CGL	ISO 5508 e ISO 12966-2  AOCS Ce 2-66 y Ce 1e-91 o Ce 1f-96	Cromatografía de gases de los ésteres metílicos	II
Grasas animales especificadas	Índice de yodo (IV)	ISO 3961;  AOAC 993.20;  AOCS Cd 1d-92	Valorimetría de Wijs	I
Grasas animales especificadas	Índice de peróxido	AOCS Cd 8b-90 ISO 3960	Valorimetría utilizando isooctano	I
Grasas animales especificadas	Densidad relativa	Insertar método ISO/AOCS para la densidad aparente	Picnometría	II
Grasas animales especificadas	Índice de refracción	ISO 6320; o AOCS Cc 7-25	Refractrometría	II
Grasas animales especificadas	Índice de saponificación	ISO 3657; o AOCS Cd 3-25	Valorimetría	I
Grasas animales especificadas	Materia insaponificable	ISO 3596 o ISO 18609; o AOCS Ca 6b-53	Valorimetría después de extracción con éter dietílico	I
Grasas animales especificadas	Titulación	ISO 935; o AOCS Cc 12-59	Termometría	I
Aceites vegetales especificados	Acidez	ISO 660; o AOCS Cd 3d-63	Valorimetría	I
Aceites vegetales especificados	Densidad aparente	ISO 6883, con el factor de conversión adecuado; o AOCS Cc 10c-95	Picnometría	I
Aceites vegetales especificados	Prueba Baudouin (prueba Villavecchia modificada o de aceite de ajonjolí)	AOCS Cb 2-40	Reacción de color	I
Aceites vegetales especificados	Carotenoides, total	BS 684 Sección 2.20	Espectrofotometría	II
Aceites vegetales especificados	Cobre e hierro	ISO 8294; o AOAC 990.05; o AOCS Ca 18b-91	AAS	II
Aceites vegetales especificados	Índice de Crismer	AOCS Cb 4-35 y AOCS Ca 5a-40	Turbidez	I
Aceites vegetales especificados	Rangos de composición de ácidos grasos de la CGL	ISO 5508 e ISO 12966-2; o AOCS Ce 2-66 y Ce 1--62 o Ce 1h-05	Cromatografía de gases de los ésteres metílicos	II
Aceites vegetales especificados	Ensayo de Halphen	AOCS Cb 1-25	Colorimetría	I
Aceites vegetales especificados	Impurezas insolubles	ISO 663	Gravimetría	I
Aceites vegetales especificados	Índice de yodo (IV)	Wijs - ISO 3961; o AOAC 993.20; o AOCS Cd 1d-92; o NMKL 39	Valorimetría de Wijs ¹⁰	I

Aceites vegetales especificados	Plomo	AOAC 994.02; o ISO 12193; o AOCS Ca 18c-91	Absorción atómica	II
Aceites vegetales especificados	Humedad y materia volátil a 105°C	ISO 662	Gravimetría	I
Aceites vegetales especificados	Índice de peróxido (PV)	AOCS Cd 8b-90 o ISO 3960	Valorimetría	I
Aceites vegetales especificados	Índice de refracción	ISO 6320 o AOCS Cc 7-25	Refractrometría	II
Aceites vegetales especificados	Índice de Reichert e índice de Polenske	AOCS Cd 5-40	Valorimetría	I
Aceites vegetales especificados	Densidad relativa	UIQPA 2.101 con factor de conversión adecuado Véase las observaciones susodichas (Grasas animales especificadas) ¹¹	Picnometría	I
Aceites vegetales especificados	Índice de saponificación (SV)	ISO 3657 o AOCS Cd 3-25	Valorimetría	I
Aceites vegetales especificados	Punto de deslizamiento	ISO 6321 para todos los aceites; AOCS Cc 3b-92 para todos los aceites excepto los de palma; AOCS Cc 3-25 solo para los aceites de palma	Tubo capilar de punta abierta	I
Aceites vegetales especificados	Contenido de jabón	BS 684 Sección 2.5; o AOCS Cc 17-95	Gravimetría	I
Aceites vegetales especificados	Contenido de esteroides	ISO 12228; o AOCS Ch 6-91	Cromatografía de gases	II
Aceites vegetales especificados	Contenido de tocoferol	ISO 9936 o AOCS Ce 8-89	HPLC	II
Aceites vegetales especificados	Materia insaponificable	ISO 3596; o ISO 18609; o AOCS Ca 6b-53	Gravimetría	I
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Absorbencia en ultravioleta	COI/T.20/Doc. Nº 19 o ISO 3656 o AOCS Ch 5-91	Absorción en ultravioleta	II
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Acidez libre (índice de acidez)	ISO 660 o AOCS Cd 3d-63	Valorimetría	I
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Alfa-tocoferol	ISO 9936	HPLC	II
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Diferencia entre contenido real y teórico de triglicéridos de ECN 42	COI/T.20/Doc. Nº 20 o AOCS Ce 5b-89	Análisis de los triglicéridos mediante HPLC y cálculo	I
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Eritrodiol + uvaol	COI/T.20/Doc. Nº 30	Cromatografía de gases	II
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Disolventes halogenados, trazas	COI/T.20/Doc. Nº 8	Cromatografía de gases	II
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Impurezas insolubles en el éter de petróleo	ISO 663	Gravimetría	I
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Índice de yodo	ISO 3961 o AOAC 993.20 o AOCS Cd 1d-92 o NMKL 39	Valorimetría de Wijs	I

Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Hierro y cobre	ISO 8294 o AOAC 990.05	AAS	II
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Plomo	AOAC 994.02 o ISO 12193 o AOCS Ca 18c-91	AAS	II
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Contenido de humedad y materias volátiles	ISO 662	Gravimetría	I
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Características organolépticas	COI/T.20/Doc. N° 15:	Ensayo de panel	I
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Índice de peróxido	ISO 3960 o AOCS Cd 8b-90	Valorimetría	I
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Densidad relativa	UIQPA 2.101 con factor de conversión adecuado. Véase comentario supra.	Picnometría	I
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Índice de refracción	ISO 6320 o AOCS Cc 7-25	Refractrometría	II
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Índice de saponificación	ISO 3657 o AOCS Cd 3-25	Valorimetría	I
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Composición de esteroles	COI/T.20/Doc. N° 30 ISO 12228-2 o AOCS Ch 6-91	Cromatografía de gases	II
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Estigmastadienos	COI/T.20/Doc. N° 11 o ISO 15788-1 o AOCS Cd 26-96	Cromatografía de gases	II
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Estigmastadienos	ISO 15788-2	HPLC	III
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Contenido de ácidos grasos <i>trans</i>	COI/T.20/Doc N° 17 o ISO 15304 o AOCS Ch 2a-94	Cromatografía de gases de los ésteres metílicos	II
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Materia insaponificable	ISO 3596 o ISO 18609 o AOCS Ca 6b-53	Gravimetría	I
Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva	Contenido de cera	COI/T.20/Doc. N° 18 o AOCS Ch 8-02	Cromatografía de gases	II

Pescado y productos pesqueros

<i>Producto</i>	<i>Disposición</i>	<i>Método</i>	<i>Principio</i>	<i>Tipo</i>
Pescado y productos pesqueros	Histamina	AOAC 977.13	Fluorimetría	II
Pescado y productos pesqueros	Mercurio	AOAC 977.15	Espectrofotometría de absorción atómica sin llama	III
Anchoas hervidas, secadas y saladas	Cloruro de sodio (cloruro expresado como cloruro de sodio)	AOAC 937.09	Valorimetría	II
Salsa de pescado	Nitrógeno total	AOAC 940.25	Digestión	I
Salsa de pescado	Nitrógeno en aminoácidos	AOAC 920.04 y AOAC 920.03	Método de titulación por determinación del formaldehído Sustracción por nitrógeno amoniacal (método del óxido de magnesio)	I

Salsa de pescado	pH	AOAC 981.12 El pH se medirá en una muestra de salsa de pescado diluida con agua a 1:10 utilizando un medidor de pH. Es necesario diluir la salsa de pescado debido a la alta carga iónica de la salsa sin diluir.	Electrometría	III
Salsa de pescado	Cloruro de sodio	AOAC 976.18	Potenciometría	II
Salsa de pescado	Cloruro de sodio	AOAC 937.09	Valorimetría	IV
Salsa de pescado	Histamina	AOAC 977.13	Fluorimetría	II
Abalón congelado (glaseado)	Peso neto	AOAC 963.18	Gravimetría	I
Bloques de filete de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y carne de pescado picada congelados rápidamente	Proporción de filete de pescado y carne de pescado picada	AOAC 988.09	Separación física	I
Bloques de filete de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y carne de pescado picada congelados rápidamente	Cloruro de sodio	AOAC 971.21 (Método general del Codex)	Potenciometría	II
Barritas (palitos) de pescado y porciones de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente	Contenido de pescado (declaración)	AOAC 996.15 y cálculo	Gravimetría	I
Barritas (palitos) de pescado y porciones de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente	Cloruro de sodio	AOAC 971.27 (Método general del Codex)	Potenciometría	II
Arenque salado del Atlántico y espadín salado	Contenido de agua	AOAC 950.46B	Secado al aire	I
Pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo	Sal en la fase del agua	AOAC 952.08 AOAC 937.09	Cálculo	I
Pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado seco con humo	Actividad del agua	NMKL 168 ISO 21807	Electrometría	III
Moluscos bivalvos vivos y crudos	Toxicidad paralítica de los moluscos	AOAC 959.08	Bioensayo en ratones	IV
Moluscos bivalvos vivos y crudos	Toxicidad paralítica de los moluscos	AOAC 2011.27	Ensayo de unión a receptor	IV

Alimentos para regímenes especiales

<i>Producto</i>	<i>Disposición</i>	<i>Método</i>	<i>Principio</i>	<i>Tipo</i>
Alimentos especiales	Ceniza	AOAC 942.05	Gravimetría	I

Alimentos especiales	Calcio	AOAC 984.27	Espectrometría de emisión por ICP	III
Alimentos especiales	Cloruro	AOAC 971.27 (Método general del Codex)	Potenciometría	II
Alimentos especiales	Fibra alimentaria total	AOAC 985.29	Gravimetría (digestión enzimática)	I
Alimentos especiales	Ácido fólico	AOAC 944.12	Micro-bioensayo	II
Alimentos especiales	Linoleato (en la forma de glicéridos)	AOAC 922.06; 969.33; 963.22	Hidrólisis ácida, preparación de ésteres metílicos y cromatografía de gases	II
Alimentos especiales	Linoleato (en la forma de glicéridos)	AOAC 922.06; 979.19	Hidrólisis ácida y espectrofotometría	III
Alimentos especiales	Pérdida por desecación (en base a leche)	AOAC 925.23 ISO 6731 IDF 21	Gravimetría	I
Alimentos especiales	Nicotinamida para alimentos no basados en la leche	AOAC 961.14	Colorimetría	II
Alimentos especiales	Nicotinamida para alimentos basados en la leche	AOAC 944.13	Micro-bioensayo	II
Alimentos especiales	Ácido pantoténico / alimentos enriquecidos	AOAC 945.74	Micro-bioensayo	II
Alimentos especiales	Ácido pantoténico / alimentos no enriquecidos	<i>The Analyst</i> 89 (1964):1, 3-6, ibid. 232 US Dept Agr., <i>Agr. Handbook</i> 97 (1965)	Micro-bioensayo	IV
Alimentos especiales	Fósforo	AOAC 986.24	Colorimetría (molibdovanadato)	II
Alimentos especiales	Índice de eficiencia de proteínas (PER)	AOAC 960.48	Bioensayo en ratas	I
Alimentos especiales	Riboflavina	AOAC 970.65	Fluorimetría	II
Alimentos especiales	Sodio y potasio	ISO 8070 IDF 119	Espectrofotometría de absorción atómica con llama	II
Alimentos especiales	Sodio y potasio	AOAC 984.27	Espectrometría de emisión por ICP	III
Alimentos especiales	Vitamina A	AOAC 974.29	Colorimetría	IV
Alimentos especiales	Vitamina A en alimentos a los que se ha añadido carotenos como fuentes de vitamina A	AOAC 941.15	Espectrofotometría	III
Alimentos especiales	Vitamina B ₁₂	AOAC 952.20	Micro-bioensayo	II
Alimentos especiales	Vitamina B ₆	AOAC 961.15	Micro-bioensayo	II
Alimentos especiales	Vitamina C	AOAC 967.22	Micro-fluorimetría	II
Alimentos especiales	Vitamina C	AOAC 967.21	Colorimetría (diclorofenolindofenol)	III
Alimentos especiales	Vitamina D	AOAC 936.14	Bioensayo en ratas	IV
Alimentos especiales	Vitamina D (D ₃ , preparados para lactantes a base de	AOAC 992.26	Cromatografía líquida	II

	leche)			
Alimentos especiales	Vitamina E	AOAC 971.30	Colorimetría	IV
Alimentos especiales	Vitamina E (preparados para lactantes basados en la leche)	AOAC 992.03	Cromatografía líquida	II
Preparados complementarios	Fibra alimentaria total	AOAC 991.43	Gravimetría (digestión enzimática)	I
Preparados complementarios	Yodo (en el preparado basado en la leche)	AOAC 992.24	Potenciometría de selección iónica	II
Preparados complementarios	Ácido pantoténico	AOAC 992.07 Mide el total de pantotenato (ácido pantoténico libre + CoA- + enlazado a ACP) y se mide como ácido D-pantoténico (o D-pantotenato de calcio)	Micro-bioensayo	II
Preparados complementarios	Vitamina A	AOAC 974.29	Colorimetría	IV
Preparados complementarios	Vitamina A (isómeros del retinol)	AOAC 992.04	HPLC	II
Preparados complementarios	Vitamina A (retinol) (por encima de 500 UI/l de leche después de reconstitución)	AOAC 992.06	HPLC	III
Preparados complementarios	Vitamina K	AOAC 999.15 EN 14148 (vitamina K ₁) (Mide cis + trans K ₁ agregado o puede medir formas <i>cis</i> y <i>trans</i> individuales según la columna CL).	HPLC Con la columna C30 para separar las vitaminas K <i>cis</i> y <i>trans</i>	II
Alimentos pobres en sodio (incluidos los sucedáneos de la sal)	Yodo	AOAC 925.56	Valorimetría	II
Alimentos pobres en sodio (incluidos los sucedáneos de la sal)	Sílice (coloidal, silicato de calcio)	AOAC 950.85N	Gravimetría	IV
Alimentos sin gluten	Gluten	Enzyme-Linked Immunoassay R5 Mendez (ELISA) Method <i>Eur J Gastroenterol Hepatol</i> 2003; 15: 465-474	Ensayo inmunológico	I
Preparados para lactantes	Biotina	EN 15607 (d-biotina) (Mide D-biotina total (libre + D-biotina))	HPLC fluorescencia	III
Preparados para lactantes	Biotina	AOAC 2016.02	HPLC UV	II
Preparados para lactantes	Calcio	ISO 8070 IDF 119	Espectrofotometría de absorción atómica con llama	II
Preparados para lactantes	Calcio	AOAC 985.35	Espectroscopia de absorción atómica con llama	III

Preparados para lactantes	Calcio	AOAC 984.27	Espectroscopia de emisión óptica por ICP	III
Preparados para lactantes	Cloruro	AOAC 986.26	Potenciometría	III
Preparados para lactantes	Cloruro	AOAC 2016.03 / ISO 21422 IDF 242	Potenciometría	II
Preparados para lactantes	Colina	AOAC 999.14	Método enzimático de colorimetría con limitaciones en la aplicabilidad debido a la concentración de colina y ascorbato.	II
Preparados para lactantes	Cobre	AOAC 985.35	Espectroscopia de absorción atómica con llama	II
Preparados para lactantes	Cobre	AOAC 984.27	Espectroscopia de emisión óptica por ICP	III
Preparados para lactantes	Cromo (solo sección B del CXS 72-1981)	EN 14082	Absorción atómica en horno de grafito después de reducción a cenizas en seco	III
Preparados para lactantes	Cromo (solo sección B del CXS 72-1981)	EN 14083	AAS en horno de grafito después de digestión por presión	III
Preparados para lactantes	Cromo (solo sección B del CXS 72-1981)	AOAC 2006.03	Espectroscopia de emisión óptica por ICP	III
Preparados para lactantes	Cromo (solo sección B del CXS 72-1981)	AOAC 2011.19 ISO 20649 IDF 235	ICP-MS	II
Preparados para lactantes	Proteína bruta ¹²	ISO 8968-1 IDF 20-1	Valorimetría (Kjeldahl)	I
Preparados para lactantes	Ácidos grasos (incluido el ácido graso <i>trans</i>)	AOAC 996.06	Cromatografía de gases	III
Preparados para lactantes	Ácidos grasos (incluido el ácido graso <i>trans</i>)	AOCS Ce 1i-07	Cromatografía de gases	III
Preparados para lactantes	Ácido fólico	AOAC 992.05 (Mide el ácido fólico libre + los folatos naturales libres no enlazados, agregados y medidos como ácido fólico) EN 14131 (Total folatos (libres + enlazados), agregados y medidos como ácido fólico)	Micro-bioensayo	II
Preparados para lactantes	Ácido fólico	J AOAC Int. 2000:83; 1141-1148 (Mide el ácido fólico libre + la proporción de folatos naturales libres)	Ensayo inmunológico por biosensor óptico	IV
Preparados para lactantes	Ácido fólico	J Chromatogr. A., 928, 77-90, 2001 (Mide el total de folatos después de su conversión a - y medición como - 5-Me-H4PteGlu)	HPLC, que incorpora limpieza de inmunoafinidad y conversión a 5-metiltetrahidrofolato.	IV
Preparados para lactantes	Yodo (para preparados basados en la leche)	AOAC 2012.15 ISO 20647 IDF 234	ICP-MS	II

Preparados para lactantes	Hierro ¹³	AOAC 985.35	Espectrofotometría de absorción atómica con llama	III
Preparados para lactantes	Hierro	AOAC 984.27	Espectroscopia de emisión óptica por ICP	III
Preparados para lactantes	Hierro	AOAC 999.11 NMKL139	AAS después de reducción a cenizas en seco	II
Preparados para lactantes	Magnesio	ISO 8070 IDF 119	Espectrofotometría de absorción atómica con llama	II
Preparados para lactantes	Magnesio	AOAC 985.35	Espectroscopia de absorción atómica con llama	III
Preparados para lactantes	Magnesio	AOAC 984.27	Espectroscopia de emisión óptica por ICP	III
Preparados para lactantes	Manganeso	AOAC 985.35	Espectrofotometría de absorción atómica con llama	II
Preparados para lactantes	Manganeso	AOAC 984.27	Espectroscopia de emisión óptica por ICP	III
Preparados para lactantes	Melamina	ISO/TS 15495 IDF/RM 230	LC-MS/MS	IV
Preparados para lactantes	Molibdeno (solo sección B del CXS 72-1981)	EN 14083	AAS en horno de grafito después de digestión por presión	III
Preparados para lactantes	Molibdeno (solo sección B del CXS 72-1981)	AOAC 2006.03	Espectroscopia de emisión óptica por ICP	III
Preparados para lactantes	Molibdeno (solo sección B del CXS 72-1981)	AOAC 2011.19 ISO 20649 IDF 235	ICP-MS	II
Preparados para lactantes	Mioinositol	AOAC 2011.18 ISO 20637	Amperometría con pulso CL	II
Preparados para lactantes	Niacina	AOAC 985.34 (niacina preformada) y nicotinamida)	Micro-bioensayo y turbidimetría	III
Preparados para lactantes	Niacina	EN 15652 (formas libres y enlazadas y fosforiladas medidas como agregado de ácido nicotínico + nicotinamida, o como formas individuales)	HPLC	II ¹⁴
Preparados para lactantes	Ácido pantoténico	AOAC 2012.16 ISO 20639	UHPLC-MS/MS	II
Preparados para lactantes	Fósforo	AOAC 986.24	Espectrofotometría (molibdovanadato)	II
Preparados para lactantes	Fósforo	AOAC 984.27	Espectroscopia de emisión óptica por ICP	III
Preparados para lactantes	Riboflavina	AOAC 985.31 ¹⁵	Fluorimetría	III
Preparados para lactantes	Riboflavina	EN 14152 (mide las formas naturales y suplementarias, agregadas libres, enlazadas y fosforiladas (FMN y FAD) y medidas como riboflavina.)	HPLC	II
Preparados para lactantes	Selenio	AOAC 996.16 o AOAC 996.17	Espectrometría de absorción atómica con llama por generación de hidruros (HGAAS)	III

Preparados para lactantes	Selenio	EN 14627	Espectrometría de absorción atómica por generación de hidruros (HGAAS)	III
Preparados para lactantes	Selenio	AOAC 2006.03	Espectroscopia de emisión óptica por ICP	III
Preparados para lactantes	Selenio	AOAC 2011.19 ISO 20649 IDF 235	ICP-MS	II
Preparados para lactantes	Sodio y potasio	AOAC 984.27	Espectrometría de emisión por ICP	III
Preparados para lactantes	Sodio y potasio	ISO 8070 IDF 119	Espectrofotometría de absorción atómica con llama	II
Preparados para lactantes	Tiamina	AOAC 986.27 ¹⁶	Fluorimetría	III
Preparados para lactantes	Tiamina	EN 14122 (Mide todas las formas de vitamina B ₁ (naturales y agregadas, enlazadas y fosforiladas) después de la extracción y conversión a tiamina)	HPLC con derivación previa o posterior de la columna a tiocromo	II
Preparados para lactantes	Total hidratos de carbono	AOAC 986.25 AOAC 990.19 o	Determinación por diferencia	I
	Humedad/Total sólidos	AOAC 990.20 ISO 6731 IDF 21	Gravimetría	
	Ceniza	AOAC 942.05	Gravimetría	
Preparados para lactantes	Grasa total	AOAC 989.05 ISO 8381 IDF 123	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Preparados para lactantes	Grasa total para preparados para lactantes a base de leche desnatada (productos no completamente solubles en amoníaco)	ISO 8262-1 IDF 124-1	Gravimetría (Weibull-Berntrop)	I
Preparados para lactantes	Total de ácidos grasos	AOAC 996.06	Cromatografía de gases	III
Preparados para lactantes	Total de ácidos grasos	AOAC 2012.13 ISO 16958 IDF231	Cromatografía de gases	II
Preparados para lactantes	Total de nucleótidos	AOAC 2011.20 ISO 20638	CL	II
Preparados para lactantes	Total de fosfolípidos	AOCS Ja7b-91	Cromatografía de gases con procedimientos adecuados de extracción y preparación	III
Preparados para lactantes	Vitamina A	EN 12823-1 (todo-trans-retinol y 13-cis-retinol) Vitamina A (ambas formas de éster natural + suplementario) agregadas y cuantificadas como	HPLC	III

		isómeros de retinol individuales (13-cis y todo-trans)		
Preparados para lactantes	Vitamina A (Palmitato de retinilo), Vitamina A Acetato (Acetato de retinilo)	Palmitato de retinilo), (Acetato	AOAC 2012.10 ISO 20633	HPLC II
Preparados para lactantes	Vitamina C		AOAC 2012.22 ISO/DIS 20635	HPLC UV II
Preparados para lactantes	Vitamina D		AOAC 2016.05 / ISO 20636	LC-MS II
Preparados para lactantes	Vitamina D		EN 12821 (D2 y/o D3 medidas como componentes individuales. Las formas hidroxiladas no medidas.) NMKL 167	HPLC UV III
Preparados para lactantes	Vitamina D		AOAC 995.05 D2 y D3 medidas	HPLC UV III
Preparados para lactantes	Vitamina E		AOAC 992.03 Mide las vitaminas E <i>all-rac</i> (tanto la forma de éster natural como la suplementaria) agregadas y cuantificadas como α -congéneres	HPLC III
Preparados para lactantes	Vitamina E		EN 12822 Mide las vitaminas E (tanto la forma de éster natural como la suplementaria) agregadas y cuantificadas como congéneres individuales de tocoferol (α , β , γ , δ).	HPLC II
Preparados para lactantes	Vitamina E		AOAC 2012.10 ISO 20633	HPLC II
Preparados para lactantes	Vitamina B ₆		AOAC 985.32	Micro-bioensayo III
Preparados para lactantes	Vitamina B ₆		EN 14166 (Agrega las formas libres y enlazadas de piridoxal, piridoxina y piridoxamina y las mide como piridoxina)	Micro-bioensayo III
Preparados para lactantes	Vitamina B ₆		AOAC 2004.07 EN 14164 (Formas fosforiladas libres y enlazadas (piridoxal, piridoxina y piridoxamina) convertidas y medidas como piridoxina)	HPLC II
Preparados para lactantes	Vitamina B ₆		EN 14663 (incluye formas	HPLC III

		glicosiladas) (Formas fosforiladas y glicosiladas libres y enlazadas medidas como las formas individuales piridoxal, piridoxina y piridoxamina)		
Preparados para lactantes	Vitamina B ₁₂	AOAC 986.23 (Mide la vitamina B ₁₂ total como cianocobalamina)	Método turbidimétrico	III
Preparados para lactantes	Vitamina B ₁₂	AOAC 2011.10 ISO 20634	HPLC	II
Preparados para lactantes	Zinc	AOAC 985.35	Espectroscopia de absorción atómica con llama	II
Preparados para lactantes	Zinc	AOAC 984.27	Espectroscopia de emisión óptica por ICP	III

Zumos (jugos) y néctares de frutas

<i>Producto</i>	<i>Disposición</i>	<i>Método</i>	<i>Principio</i>	<i>Tipo</i>
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Ácido L-ascórbico (aditivos)	IFUMA 17A	HPLC	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Ácido L-ascórbico (aditivos)	ISO 6557-1	Espectrometría de fluorescencia	IV
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Ácido L-ascórbico (aditivos)	AOAC 967.21 IFUMA 17 ISO 6557-2	Método de indofenol	III
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Dióxido de carbono (aditivos y coadyuvantes de elaboración)	IFUMA 42	Valorimetría (titulación indirecta después de la precipitación)	IV
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Celobiosa	IFUMA 4	Cromatografía de gases en capilares	IV
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Ácido cítrico ¹⁷ (aditivos)	AOAC 986.13	HPLC	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Ácido cítrico ^{17, Anexo 16} Error! Hyperlink reference not valid. (aditivos)	EN 1137 IFUMA 22	Determinación enzimática	III
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Glucosa y fructosa (ingredientes autorizados)	EN 12630 IFUMA 67 NMKL 148	HPLC	III
Zumos (jugos) y néctares de frutas	D-glucosa y D-fructosa (ingredientes autorizados)	EN 1140 IFUMA 55	Determinación enzimática	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	HFCS y HIS en zumo (jugo) de manzana (ingredientes autorizados)	Determinación de HFCS y HIS por método GC en capilares JAOAC 84, 486 (2001)	Método de cromatografía de gases en columna capilar	IV
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Ácido málico (aditivos)	AOAC 993.05	Determinación enzimática y HPLC	III
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Ácido D-málico	EN 12138 IFUMA 64	Determinación enzimática	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Ácido D-málico en el zumo (jugo) de manzana	AOAC 995.06	HPLC	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Ácido L-málico	EN 1138 IFUMA 21	Determinación enzimática	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Pectina (aditivos)	IFUMA 26	Precipitación/fotometría	I

Zumos (jugos) y néctares de frutas	Ácido benzoico y sus sales; ácido sórbico y sus sales	IFUMA 63 NMKL 124	HPLC	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Ácido benzoico y sus sales	ISO 5518, ISO 6560	Espectrometría	III
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Conservantes en zumos (jugos) de fruta (ácido sórbico y sus sales)	ISO 5519	Espectrometría	III
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Ácidos quínico, málico y cítrico en cóctel de zumo (jugo) de arándano y zumo (jugo) de manzana (ingredientes autorizados y aditivos)	Determinación de ácidos quínico, málico y cítrico en cóctel de zumo (jugo) de arándano y zumo (jugo) de manzana AOAC 986.13	HPLC	III
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Sacarina	NMKL 122	Cromatografía líquida	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	<i>Sólidos solubles</i>	AOAC 983.17 EN 12143 IFUMA 8 ISO 2173	Indirecto por refractometría	I
Zumos (jugos) y néctares de frutas	<i>Sucrosa (ingredientes autorizados)</i>	EN 12146 IFUMA 56	Determinación enzimática	III
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Sucrosa (ingredientes autorizados)	EN 12630 IFUMA 67 NMKL 148	HPLC	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Dióxido de azufre (aditivos)	Monier Williams optimizado AOAC 990.28 IFUMA 7A NMKL 132	Valorimetría después de la destilación	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Dióxido de azufre (aditivos)	NMKL 135	Determinación enzimática	III
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Dióxido de azufre (aditivos)	ISO 5522, ISO 5523	Valorimetría después de la destilación	III
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Ácido tartárico en zumo (jugo) de uva (aditivos)	EN 12137 IFUMA 65	HPLC	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Nitrógeno total	EN 12135 IFUMA 28	Digestión/titulación	I
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Sección 3.2: Criterios de calidad y 3.3 Autenticidad ¹⁸	Determinación de ácido acético EN 12632; IFUMA 66	Determinación enzimática	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas		Determinación de alcohol (etanol) IFUMA 52	Determinación enzimática	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas		Detección de antocianinas IFUMA 71	HPLC	I
Zumos (jugos) y néctares de frutas		Determinación de ceniza en productos de frutas AOAC 940.26; EN 1135; IFUMA 9	Gravimetría	I
Zumos (jugos) y néctares de frutas		Detección de azúcar de remolacha en zumos (jugos) de fruta AOAC 995.17	Deuterio NMR	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas		Determinación de ácido benzoico como marcador en el zumo (jugo) de naranja AOAC 994.11	HPLC	III
Zumos (jugos) y néctares de frutas		Determinación de la proporción	Espectrometría de masa de isótopos estables	II

	C ¹³ /C ¹² en el etanol derivado de zumos (jugos) de frutas JAOAC 79, No. 1, 1996, 62-72		
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación del índice de isótopos estables de carbono en el zumo (jugo) de manzana AOAC 981.09 - JAOAC 64, 85 (1981)	Espectrometría de masa de isótopos estables	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación del índice de isótopos estables de carbono en el zumo (jugo) de naranja AOAC 982.21	Espectrometría de masa de isótopos estables	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de carotenoide total y grupos individuales EN 12136; IFUMA 59	Espectrofotometría	I
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de pulpa centrifugable EN 12134; IFUMA 60	Centrifugación/valor porcentual	I
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de cloruro (expresado como cloruro de sodio) EN 12133 IFUMA 37	Valorimetría electroquímica	III
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de cloruro en zumo vegetal AOAC 971.27 (Método general del Codex) ISO 3634	Titulación	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de aceites esenciales (volumetría de Scott AOAC 968.20 - IFUMA 45) ¹⁹	Destilación, titulación (Scott)	I
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de aceites esenciales (en cítricos) (determinación del volumen) ¹⁹ ISO 1955	Destilación y lectura directa del volumen determinado	I
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de fermentabilidad IFUMA 18	Método microbiológico	I
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de formol número EN 1133 IFUMA 30	Titulación potenciométrica	I
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de aminoácidos libres EN 12742 IFUMA 57	Cromatografía líquida	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de ácido fumárico IFUMA 72	HPLC	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de glucosa, fructosa y sacarosa EN 12630 IFUMA 67 NMKL 148	HPLC	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de ácido glucónico IFUMA 76	Determinación enzimática	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de glicerol IFUMA	Determinación enzimática	II

77			
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de hesperidina y naringina EN 12148 IFUMA 58	HPLC	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de hidroximetilfurfural IFUMA 69	HPLC	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de hidroximetilfurfural ISO 7466	Espectrometría	III
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación del ácido D-isocítrico IFUMA 54	Determinación enzimática	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de ácidos D-láctico y L-láctico EN 12631 IFUMA 53	Determinación enzimática	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de la proporción de ácido L-málico/ácido málico total en el zumo (jugo) de manzana AOAC 993.05	Determinación enzimática y HPLC	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de la naringina y neohesperidina en el zumo (jugo) de naranja AOAC 999.05	HPLC	III
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación del valor pH NMKL 179 EN 1132 IFUMA 11 ISO 1842	Potenciometría	II IV
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación del fósforo/fosfato EN 1136 IFUMA No 50	Determinación fotométrica	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de prolina mediante fotometría – determinación no específica EN 1141 IFUMA 49	Fotometría	I
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de la densidad relativa EN 1131 (1993); Método IFUMA 01 e IFU No hoja general de información (1971)	Picnometría	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de densidad relativa IFUMA 01A	Densitometría	III
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de sodio, potasio, calcio, magnesio en zumos (jugos) de frutas EN 1134 IFUMA 33	Espectroscopia de absorción atómica	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de D-sorbitol IFUMA62	Determinación enzimática	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de la proporción de isótopos de carbono estables en la	Espectrometría de masa de isótopos estables	II

	pulpa de los zumos (jugos) de fruta ENV 13070 Analytica Chimica Acta 340 (1997)		
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de la proporción de isótopos de carbono estables en los azúcares de los zumos (jugos) de frutas ENV 12140 Analytica Chimica Acta 271 (1993)	Espectrometría de masa de isótopos estables	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de la proporción de isótopos de hidrógeno estables en el agua de los zumos (jugos) de frutas ENV 12142	Espectrometría de masa de isótopos estables	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de la proporción de isótopos de oxígeno estables en el agua de los zumos (jugos) de frutas ENV 12141	Espectrometría de masa de isótopos estables	II
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Detección de almidón AOAC 925.38 IFUMA 73	Colorimetría	I
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de jarabes derivados de la remolacha azucarera en el zumo (jugo) de naranja $\delta^{18}\text{O}$ Mediciones en agua AOAC 992.09	Análisis del índice de isótopos del oxígeno	I
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación del total de ácidos titulables EN 12147 IFUMA 03 ISO 750	Valorimetría	I
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación del total de materia seca (secado en horno de vacío a 70 °C) ¹⁹ EN 12145 IFUMA 61	Determinación gravimétrica	I
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de sólidos totales (horno de secado de microondas) ¹⁹ AOAC 985.26	Determinación gravimétrica	I
Zumos (jugos) y néctares de frutas	Determinación de la vitamina C (ácido dehidro-ascórbico y ácido ascórbico) AOAC 967.22	Micro-fluorimetría	III

Leche y productos lácteos

<i>Producto</i>	<i>Disposición</i>	<i>Método</i>	<i>Principio</i>	<i>Tipo</i>
Productos lácteos	Hierro	NMKL 139 AOAC 999.11 (Método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Productos lácteos	Hierro	NMKL 161 / AOAC 999.10	Espectrofotometría de absorción atómica	III
Productos lácteos	Hierro	AOAC 984.27	Espectrofotometría de emisión óptica por plasma acoplado inductivamente	III
Productos lácteos	Hierro	ISO 6732 IDF 103	Fotometría (batofenantrolina)	IV
Leche y productos lácteos	Melamina	ISO/TS 15495 IDF/RM 230	LC-MS/MS	IV
Productos lácteos (productos no completamente solubles en amoníaco)	Grasa de leche	ISO 8262-3 IDF 124-3	<u>Gravimetría (Weibull-Berntrop)</u>	I
Mezcla de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal	Grasa total	ISO 1737 IDF 13	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Mezcla de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal	Extracto seco magro de la leche ¹⁷ (ESML)	ISO 6731 IDF 21 e ISO 1737 IDF 13	Cálculo a partir del contenido total de materia sólida y contenido de grasa Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Mezcla de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal	Proteína de la leche en el ESML ²⁰	ISO 8968-1 IDF 20-1	Valorimetría (Kjeldahl)	IV
Mezcla de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal	Proteína de la leche en el ESML ²¹	AOAC 991/20	Valorimetría (Kjeldahl)	IV
Mezcla con bajo contenido en grasa de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal	Grasa total	ISO 1737 IDF 13	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Mezcla con bajo contenido en grasa de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal	Extracto seco magro de la leche (ESML)	ISO 6731 IDF 21 e ISO 1737 IDF 13	Cálculo a partir del contenido total de materia sólida y el contenido de grasa Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Mezcla con bajo contenido en grasa de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal	Proteína de la leche en el ESML ¹⁷	ISO 8968-1 IDF 20-1	Valorimetría (Kjeldahl)	IV
Mezcla con bajo contenido en grasa de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal	Proteína de la leche en el ESML ¹⁷	AOAC 991.20	Valorimetría (Kjeldahl)	IV
Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal en polvo	Grasa total	ISO 1736 IDF 9	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa	Agua ²²	ISO 5537 IDF 26	Gravimetría (secado a 87 °C)	I

vegetal en polvo				
Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal en polvo	Proteína de la leche en el ESML ¹⁷	ISO 8968-1 IDF 20-1	Valorimetría (Kjeldahl)	IV
Mezcla con bajo contenido en grasa de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal en polvo	Grasa total	ISO 1736 IDF 9	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada con bajo contenido en grasa y grasa vegetal en polvo	Agua ¹⁸	ISO 5537 IDF 26	Gravimetría (secado a 87 °C)	I
Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada con bajo contenido en grasa y grasa vegetal en polvo	Proteína de la leche en el ESML ¹⁷	ISO 8968-1 IDF 20-1	Valorimetría (Kjeldahl)	IV
Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada con bajo contenido en grasa y grasa vegetal en polvo	Proteína de la leche en el ESML ¹⁷	AOAC 991.20	Valorimetría (Kjeldahl)	IV
Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal	Grasa total	ISO 1737 IDF 13	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal	Sacarosa	ISO 2911 IDF 35	Polarimetría	IV
Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal	Extracto seco magro de la leche (ESML)	ISO 6734 IDF 15	Cálculo de contenido total de materia sólida, contenido de grasa y de azúcar	IV
Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal	Proteína de la leche en el ESML ¹⁷	ISO 8968-1 IDF 20-1	Valorimetría (Kjeldahl)	IV
Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal	Proteína de la leche en el ESML ¹⁷	AOAC 991.20	Valorimetría (Kjeldahl)	IV
Mezcla de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada con bajo contenido en grasa y grasa vegetal	Grasa total	ISO 1737 IDF 13	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Mezcla de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada con bajo contenido en grasa y grasa vegetal	Extracto seco magro de la leche (ESML)	ISO 6734 IDF 15	Cálculo de contenido total de materia sólida y de azúcar	IV

Mezcla de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada con bajo contenido en grasa y grasa vegetal	Proteína de la leche en el ESML ¹⁷	ISO 8968-1 IDF 20-1	Valorimetría (Kjeldahl)	IV
Mezcla de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada con bajo contenido en grasa y grasa vegetal	Proteína de la leche en el ESML ¹⁷	AOAC 991.20	Valorimetría (Kjeldahl)	IV
Mantequilla	Cobre	ISO 5738 IDF 76AOAC 960.40	Fotometría (diethylitioicarbamato)	II
Mantequilla	Plomo	AOAC 972.25 (Método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Mantequilla	Extracto seco magro de la leche (ESML)	ISO 3727-2 IDF 80-2	Gravimetría	I
Mantequilla	Grasa de leche	ISO 17189 IDF 194	Gravimetría Determinación directa de la grasa mediante extracción por disolvente	I
Mantequilla	Pureza de la grasa de leche	ISO 17678 IDF 202	Cálculo a partir de la determinación de triglicéridos por cromatografía de gases	I
Mantequilla	Sal	ISO 1738 IDF 12/ AOAC 960.29	Valorimetría (Mohr: determinación de cloruro, expresado como cloruro de sodio)	III
Mantequilla	Sal	ISO 15648 IDF 179	Potenciometría (determinación de cloruro, expresado como cloruro de sodio)	II
Mantequilla	Grasa vegetal (esteroles)	ISO 12078 IDF 159	Cromatografía de gases	II
Mantequilla	Grasa vegetal (esteroles)	ISO 18252 IDF 200	Cromatografía de gases	III
Mantequilla	Agua ¹⁸	ISO 37271 IDF 80	Gravimetría	I
Queso	Ácido cítrico	ISO/TS 2963 IDF/RM 34	Método enzimático	IV
Queso	Ácido cítrico	AOAC 976.15	Fotometría	II
Queso	Grasa de leche	ISO 1735 IDF 5	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	I
Queso	Humedad	ISO 5534 IDF 4	Gravimetría, secado a 102 °C	I
Queso (y corteza de queso)	Natamicina	ISO 9233-1 IDF 140-1	Espectrofotometría de absorción molecular	III
		ISO 9233-2 IDF 140-2	HPLC	II
Queso	Ácido propiónico	ISO/TS 19046-1 IDF/RM 233-1	Cromatografía de gases - FID	IV
Queso	Ácido propiónico	ISO/TS 19046-2 IDF/RM 233-2	Cromatografía de intercambio iónico UV	IV
Queso	Cloruro de sodio	ISO 5943 IDF 88	Potenciometría (determinación de cloruro, expresado como cloruro de sodio)	II

Quesos individuales	Materia seca (total de sólidos)	ISO 5534 IDF 4	Gravimetría (secado a 102 °C)	I
Quesos individuales	Grasa de leche en la materia seca	ISO 1735 IDF 5	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	I
Quesos individuales	Materia seca (total de sólidos)	ISO 5534 IDF 4	Gravimetría (secado a 102 °C)	I
Quesos en salmuera	Grasa láctea en la materia seca (FDM)	ISO 1735 IDF 5	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	I
Queso cottage	Extracto seco sin grasa	ISO 5534 IDF 4 e ISO 1735 IDF 5	Cálculo a partir del contenido de materia seca y contenido de grasa Gravimetría, secado a 102 °C Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	I
Queso cottage	Grasa de leche	ISO 1735 IDF 5	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff) (para muestras que contienen un máximo de 5% de lactosa)	I
		ISO 8262-3 IDF 124-3	Gravimetría (Weibull-Berntrop) (para muestras que contienen más de 5% de lactosa)	I
Queso cottage	Grasa de leche en la materia seca	ISO 8262-3 IDF 124-3	Gravimetría (Weibull-Berntrop)	I
Queso no madurado, incluido el queso fresco	Proteína de la leche	ISO 8968-1 IDF 20-1	Valorimetría, Kjeldahl	I
Nata (crema) y natas (cremas) preparadas	Proteína de la leche	ISO 8968-1 IDF 20-1	Valorimetría (Kjeldahl)	I
Nata (crema)	Grasa de leche	ISO 2450 IDF 16	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Nata (crema)	Sólidos	ISO 6731 IDF 21	Gravimetría (secado a 102 °C)	I
Natas (cremas) con bajo contenido de grasa de leche	Grasa de leche	ISO 2450 IDF 16 / AOAC 995.19	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Cremas, cremas batidas (natas montadas) y cremas fermentadas	Extracto seco magro de la leche (ESML) ¹⁷	ISO 3727-2 IDF 80-2 AOAC 920.116	Gravimetría	I
Queso crema	Materia seca	ISO 5534 IDF 4	Gravimetría, secado a 102 °C (horno de aire forzado)	I

Queso crema	Humedad sin materia grasa	ISO 5534 IDF 4 ISO 1735 IDF 5	Cálculo a partir del contenido de grasa y contenido de humedad Gravimetría, secado a 102 °C (horno de aire forzado) <u>Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)</u>	I
Materias grasas lácteas para untar	Pureza de la grasa de leche	ISO 17678 IDF 202	Cálculo a partir de la determinación de triglicéridos por cromatografía de gases Gravimetría	I
Materias grasas lácteas para untar	Grasa total	ISO 17189 IDF 194	Determinación directa de la grasa mediante extracción por disolvente	I
Materias grasas lácteas para untar	Grasa vegetal (esteroles)	ISO 12078 IDF 159	Cromatografía de gases	II
Materias grasas lácteas para untar	Grasa vegetal (esteroles)	ISO 18252 IDF 200	Cromatografía de gases	III
Permeados lácteos en polvo	Grasa de leche	ISO 1736 IDF 9	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Permeados lácteos en polvo	Nitrógeno	ISO 8968-1 IDF 20-1	Valorimetría (Kjeldahl)	I
Permeados lácteos en polvo	Humedad ²³	ISO 5537 IDF 2	Gravimetría (secado a 87 °C)	I
Permeados lácteos en polvo	Ceniza	NMKL 173	Gravimetría (reducción a ceniza a 550 °C)	IV
Productos comestibles de caseína	Ácidos libres	ISO 5547 IDF 91	Valorimetría (extracto acuoso)	IV
Productos comestibles de caseína	Ceniza (incluido el P ₂ O ₅)	ISO 5545 IDF 90 o ²⁴ ISO 5544 IDF 89 ISO 5544 IDF 89	Gravimetría (reducción a ceniza a 825 °C)	I
Productos comestibles de caseína	Cobre	AOAC 985.35	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Productos comestibles de caseína	Cobre	ISO 5738 IDF 76	Colorimetría (dietilditiocarbamato)	III
Productos comestibles de caseína	Lactosa	ISO 5548 IDF 106	Fotometría (fenol y H ₂ SO ₄)	IV
Productos comestibles de caseína	Plomo	NMKL 139 (Método general del Codex) AOAC 999.11	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Productos comestibles de caseína	Plomo	NMKL 161 / AOAC 999.10 AOAC 999.10	Espectrofotometría de absorción atómica	III
Productos comestibles de caseína	Plomo	AOAC 972.25 (Método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	III
Productos comestibles de caseína	Plomo	AOAC 982.23 (Método general del Codex)	Voltamperometría de redisolución anódica	III
Productos comestibles de caseína	Plomo	ISO/TS 6733 IDF/RM 133	Espectrofotometría (1,5-difeniltiocarbazona)	IV
Productos comestibles de caseína	Grasa de leche	ISO 5543 IDF 127	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	I
Productos comestibles de caseína	pH	ISO 5546 IDF 115	Electrometría	IV
Productos comestibles de caseína	Proteína de la leche (total N x	ISO 8968-1 IDF 20-1	Valorimetría, Kjeldahl	I

	6,38 en la materia seca)			
Productos comestibles de caseína	Sedimento (partículas chamuscadas)	ISO 5739 IDF 107	Comparado visual con discos estándar después del filtrado	IV
Productos comestibles de caseína	Agua ¹⁸	ISO 5550 IDF 78	Gravimetría (secado a 102 °C)	I
Emmental	Calcio >= 800mg/100g	ISO 8070 IDF 119	Absorción atómica con llama	IV
Emmental	Ácido propiónico	ISO/TS 19046-1 IDF/RM 233-1	Cromatografía de gases - FID	IV
Emmental	Ácido propiónico	ISO/TS 19046-2 IDF/RM 233-2	Cromatografía de intercambio iónico UV	IV
Leches evaporadas	Grasa de leche	ISO 1737 IDF 13	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Leches evaporadas	Proteína de la leche en el ESML ¹⁷	ISO 8968-1 IDF 20-1	Valorimetría (Kjeldahl)	I
Leches evaporadas	Sólidos, total	ISO 6731 IDF 21	Gravimetría (secado a 102 °C)	I
Leches fermentadas	Unidades de levadura y/o moho que forman colonias	ISO 6611 IDF 94	Recuento de colonias a 25 °C	IV
Leches fermentadas	Materia seca (total sólidos)	ISO 13580 IDF 151	Gravimetría (secado a 102 °C)	I
Leches fermentadas	Acidez total expresada en porcentaje de ácido láctico	ISO/TS 11869 IDF/RM 150	Potenciometría, valoración a pH 8,30	I
Leches fermentadas	<i>Lactobacillus acidophilus</i>	ISO 20128 IDF 192	Recuento de colonias a 37 °C	I
Leches fermentadas - Yogur y productos de yogur	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subesp. <i>bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i>	ISO 7889 IDF 117	Recuento de colonias a 37 °C	I
Leches fermentadas - Yogur y productos de yogur	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subesp. <i>bulgaricus</i> y <i>Streptococcus thermophilus</i>	ISO 9232 IDF 146	Prueba para la identificación de la cepa	I
Leches fermentadas	Microorganismos que constituyen el cultivo iniciador	ISO 27205 IDF 149 (Anexo A)	Recuento de colonias a 25 °C, 30 °C, 37 °C y 45 °C conforme al organismo iniciador en cuestión	IV
Leches fermentadas	Grasa de leche	ISO 1211 IDF 1 / AOAC 989.05	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Leches fermentadas	Proteína de la leche	ISO 8968-1 IDF 20-1	Valorimetría (Kjeldahl)	I
Leches en polvo y natas (cremas) en polvo	Acidez titulable	ISO 6091 IDF 86	Valorimetría, valoración a pH 8,4	I
Leches en polvo y natas (cremas) en polvo	Grasa de leche	ISO 1736 IDF 9	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Leches en polvo y natas (cremas) en polvo	Proteína de la leche	ISO 8968-1 IDF 20-1	Valorimetría (Kjeldahl)	I
Leches en polvo y natas (cremas) en polvo	Partículas chamuscadas	ISO 5739 IDF 107	Comparado visual con discos estándar después del filtrado	IV
Leches en polvo y natas (cremas) en polvo	Índice de solubilidad	ISO 8156 IDF 129	Centrifugación	I

Leches en polvo y natas (cremas) en polvo	Agua ¹⁸	ISO 5537 IDF 26 ²⁵	Gravimetría (secado a 87 °C)	I
Productos a base de grasa de leche	Cobre	ISO 5738 IDF 76 AOAC 960.40	Fotometría (dietilditiocarbamato)	II
Productos a base de grasa de leche	Ácidos grasos, libres (expresados como ácido oleico)	ISO 1740 IDF 6	Valorimetría	I
Productos a base de grasa de leche	Pureza de la grasa de leche	ISO 17678 IDF 202	Cálculo a partir de la determinación de triglicéridos por cromatografía de gases	I
Productos a base de grasa de leche	Índice de peróxido (expresado en miliequivalentes de oxígeno/kg de grasa)	ISO 3976 IDF 74	Fotometría	I
Productos a base de grasa de leche (grasa de leche anhidra)	Índice de peróxido	AOAC 965.33	Valorimetría	I
Productos a base de grasa de leche	Grasa vegetal (esteroles)	ISO 12078 IDF 159	Cromatografía de gases	II
Productos a base de grasa de leche	Grasa vegetal (esteroles)	ISO 18252 IDF 200	Cromatografía de gases	III
Productos a base de grasa de leche	Agua	ISO 5536 IDF 23	Valorimetría (Karl Fischer)	II
Productos a base de grasa de leche (grasa de leche anhidra)	Índice de peróxido	ISO 3976 IDF 74	Fotometría	I
Productos a base de grasa de leche (grasa de leche anhidra)	Índice de peróxido	AOAC 965.33	Valorimetría	I
Mozzarella	Grasa de leche en la materia seca – con humedad alta	ISO 1735 IDF 5	Gravimetría después de extracción por disolvente	I
Mozzarella	Grasa de leche en la materia seca - con humedad baja	ISO 1735 IDF 5	Gravimetría después de extracción por disolvente	I
Leches condensadas edulcoradas	Grasa de leche	ISO 1737 IDF 13	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Leches condensadas edulcoradas	Proteína de la leche en el ESML ¹⁷	ISO 8968-1 IDF 20-1	Valorimetría (Kjeldahl)	I
Leches condensadas edulcoradas	Sólidos	ISO 6734 IDF 15	Gravimetría, secado a 102 °C	I
Quesos de suero por coagulación	Grasa de leche	ISO 1735 IDF 5	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	I
Quesos de suero por coagulación	Grasa de leche en la materia seca	ISO 1735 IDF 5 e ISO 5534 IDF 4	Cálculo a partir del contenido de grasa y contenido de materia seca Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff), secado a 102 °C	I
Quesos de suero por concentración	Grasa de leche	ISO 1854 IDF 59	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Quesos de suero por concentración	Grasa de leche en la materia seca	ISO 1854 IDF 59 e ISO 2920 IDF 58	Cálculo a partir del contenido de grasa y contenido de materia seca Gravimetría (Röse-Gottlieb), secado a 88 °C	I
Sueros en polvo	Ceniza	ISO 5545 IDF 90	Gravimetría (reducción a ceniza a 825 °C)	IV

Sueros en polvo	Cobre	AOAC 985.35	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Sueros en polvo	Cobre	ISO 5738 IDF 76	Fotometría (dietilditiocarbamato)	III
Sueros en polvo	Lactosa	ISO 5765-1/2 IDF 79-1/2	Método enzimático: Parte 1 - Mitad glucosa o Parte 2 - Mitad galactosa	II
Sueros en polvo	Plomo	AOAC 972.25 (Método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Sueros en polvo	Grasa de leche	ISO 1736 IDF 9	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Sueros en polvo	Proteína de la leche (total N x 6,38)	ISO 8968-1 IDF 20-1	Valorimetría (Kjeldahl)	I
Sueros en polvo	Humedad «libre»	ISO 2920 IDF 58	Gravimetría (secado a 88 °C ± 2 °C)	IV
Sueros en polvo	Agua ²⁶	ISO 5537 IDF 26	Gravimetría (secado a 87 °C)	I

Aguas minerales naturales

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo
Aguas minerales naturales	Calcio	ISO 7980	Espectrofotometría de absorción atómica	III
Aguas minerales naturales	Cloruro	<i>Examination of Water Pollution Control. WHO Pergamon Press (1982) Vol. 2, pp. 205-208</i>		II
Aguas minerales naturales	Cloruro	AOAC 973.51	Valorimetría (Nitrato de mercurio)	III
Aguas minerales naturales	Cloruro	ISO 9297	Valorimetría	III
Aguas minerales naturales	Hierro disuelto	ISO 6332	Espectrofotometría	II
Aguas minerales naturales	Magnesio	ISO 6059	Valorimetría	II
Aguas minerales naturales	Magnesio	ISO 7980	Espectrofotometría de absorción atómica	III
Aguas minerales naturales	Fenoles	ISO 6439	Espectrofotometría	I
Aguas minerales naturales	Potasio	<i>Examination of Water Pollution Control. WHO Pergamon Press (1982) Vol.2, pp. 142-145</i>		II
Aguas minerales naturales	Sodio	<i>Examination of Water Pollution Control. WHO Pergamon Press (1982) Vol.2 pp. 148-151</i>		II
Aguas minerales naturales	Sodio	<i>Examination of Water Pollution Control. WHO Pergamon Press (1982) Vol.2, pp. 151-152</i>		III
Aguas minerales naturales	Sulfatos	ISO 9280	Gravimetría	III
Aguas minerales naturales	Sulfuro	<i>Handb. Spurenanal. 1974</i>		IV

Frutas y hortalizas elaboradas

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo
Frutas y hortalizas elaboradas	Ácido benzoico	NMKL 124	Cromatografía líquida	II
Frutas y hortalizas elaboradas	Ácido benzoico	NMKL 103; o AOAC 983.16	Cromatografía de gases	III
Frutas y hortalizas elaboradas	Calcio	AOAC 968.31	Complexometría / Volumetría	II
Frutas y hortalizas elaboradas	Peso escurrido	AOAC 968.30 (Método general del Codex)	Tamizado Gravimetría	I
Frutas y hortalizas elaboradas	Plomo	AOAC 972.25 (Método general del Codex)	AAS (Absorción atómica con llama)	III
Frutas y hortalizas elaboradas	Medio de cobertura Frutas del bosque en conserva (frambuesa, fresa)	AOAC 932.12 ISO 2173	Refractrometría	I
Frutas y hortalizas elaboradas (excepto brotes de bambú en conserva, pH determinado por AOAC 981.12)	pH	ISO 1842	Potenciometría	IV
Frutas y hortalizas elaboradas	pH	AOAC 981.12	Potenciometría	III
Frutas y hortalizas elaboradas	pH	NMKL 179	Potenciometría	II
Frutas y hortalizas elaboradas	Sólidos solubles	ISO 2173 o AOAC 932.12	Refractrometría	I
Frutas y hortalizas elaboradas	Sorbatos	NMKL 103 / AOAC 983.16	Cromatografía de gases	III
Frutas y hortalizas elaboradas	Sorbatos	NMKL 124	Cromatografía líquida	II
Frutas y hortalizas elaboradas	Estaño	AOAC 980.19 (Método general del Codex)	AAS	II
Frutas y hortalizas elaboradas	Sólidos total	AOAC 920.151	Gravimetría	I
Productos acuosos del coco	Grasa total	ISO 1211 IDF 1	Gravimetría (Röse-Gottlieb)	I
Productos acuosos del coco	Sólidos total	ISO 6731 IDF 21	Gravimetría	I
Productos acuosos del coco	Sólidos no grasos	ISO 1211 IDF 1 ISO 6731 IDF 21	Cálculo: Gravimetría (Röse-Gottlieb) Gravimetría	I
Productos acuosos del coco	Humedad	ISO 6731 IDF 21	Cálculo: Gravimetría	I
Puré de manzana en conserva	Llenado de los envases	ISO 90-1 (para envases de metal) (Método general del Codex para frutas y hortalizas elaboradas)	Pesado	I
Puré de manzana en conserva	Sólidos solubles	AOAC 932.12 ISO 2173 (Método general del Codex para frutas y hortalizas elaboradas)	Refractrometría	I
Mangos en conserva	Jarabe	AOAC 932.14C	Método de huso Brix	I

Palmitos en conserva	Impurezas minerales	ISO 762	Gravimetría	I
Frutas de drupa (hueso) en conserva	Peso escurrido	AOAC 968.30 ISO:2173	Gravimetría	I
Frutas de drupa (hueso) en conserva	Sólidos solubles	AOAC 932.14C	Refractrometría	I
Fresas en conserva	Calcio	AOAC 968.31	Volumetría complexométrica	II
Fresas en conserva	Impurezas minerales	AOAC 971.33	Gravimetría	I
Ciertos cítricos en conserva	Calcio	NMKL 153	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Ciertos cítricos en conserva	Calcio	AOAC 968.31	Complexometría Valorimetría	III
Ciertas verduras en conserva (palmitos)	Impurezas minerales (arena)	AOAC 971.33 ISO 762	Gravimetría	I
Mermelada de cítricos	Calcio	AOAC 968.31	Volumetría complexométrica	II
Dátiles	Humedad	AOAC 934.06	Gravimetría (horno de vacío)	I
Coco desecado	Acidez total del aceite extraído	ISO 660 o AOCS Cd 3d-63	Valorimetría	I
Coco desecado	Ceniza	AOAC 950.49	Gravimetría	I
Coco desecado	Humedad	AOAC 925.40	Gravimetría (pérdida por deshidratación)	I
Coco desecado	Contenido de aceite	AOAC 948.22	Gravimetría	I
Albaricoque (damasco) desecado	Humedad	AOAC 934.06	Gravimetría (horno de vacío)	I
Albaricoque (damasco) desecado	Dióxido de azufre	AOAC 963.20	Colorimetría	II
Confituras (conservas de frutas) y jaleas	Sólidos solubles	ISO 2173 AOAC 932.12	Refractrometría	I
Chutney de mango	Ceniza insoluble en HCl	ISO 763	Gravimetría	I
Pepinos encurtidos	Acidez total	AOAC 942.15	Valorimetría	I
Pepinos encurtidos	Peso escurrido	AOAC 968.30	Gravimetría	I
Pepinos encurtidos	Impurezas minerales	AOAC 971.33	Gravimetría	I
Pepinos encurtidos	Sal en la salmuera	AOAC 971.27 (Método general del Codex)	Potenciometría	II
Tomates en conserva	Calcio	AOAC 968.31	Volumetría complexométrica	III
Tomates en conserva	Calcio	NMKL 153	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Tomates en conserva	Peso escurrido mínimo	AOAC 968.30	Gravimetría (tamizado)	I
			Nota: Usar un tamiz N° 14 en vez de "7/16" o N° 8	
Tomates en conserva	Recuento de mohos	AOAC 965.41	Recuento Howard de mohos	I

Concentrados de tomate elaborado	Ácido láctico	EN 2631	Determinación enzimática	II
Concentrados de tomate elaborado	Impurezas minerales (arena)	AOAC 971.33	Gravimetría	IV
Concentrados de tomate elaborado	Recuento de mohos	AOAC 965.41	Recuento Howard de mohos	I
Concentrados de tomate elaborado	Tomate natural, sólidos solubles	AOAC 970.59	Refractrometría	I
Concentrados de tomate elaborado	Cloruro de sodio	AOAC 971.27 (Método general del Codex)	Potenciometría	II
Concentrados de tomate elaborado	Sólidos solubles del tomate	AOAC 970.59	Refractrometría	I
Uvas pasas	Humedad	AOAC 972.20	Conductividad eléctrica	I
Uvas pasas	Sorbitol	AOAC 973.28	Cromatografía de gases	II
Uvas pasas	Dióxido de azufre	AOAC 963.20	Colorimetría	II
Aceitunas de mesa	Peso escurrido	AOAC 968.30 (Método general del Codex para frutas y hortalizas elaboradas)	Tamizado Gravimetría	I
Aceitunas de mesa	Llenado de los envases	ISO 90-1 (para envases de metal) (Método general del Codex para frutas y hortalizas elaboradas)	Pesado	I
Aceitunas de mesa	pH de la salmuera	NMKL 179 (Método general del Codex para frutas y hortalizas elaboradas)	Potenciometría	II
		AOAC 981.12 (Método general del Codex para frutas y hortalizas elaboradas)		III
		ISO 1842		IV
Aceitunas de mesa	Sal en la salmuera	AOAC 971.27 NMKL 178 (Método general del Codex)	Potenciometría	II
Aceitunas de mesa	Plomo	AOAC 999.11 NMKL 139 (Método general del Codex)	AAS (Absorción atómica con llama)	II
Aceitunas de mesa	Estaño	NMKL 190 EN 15764	AAS	II

Productos de carne y aves elaborados; sopas y caldos

<i>Producto</i>	<i>Disposición</i>	<i>Método</i>	<i>Principio</i>	<i>Tipo</i>
Productos de carne	Nitratos y/o nitritos	EN 12014-3	Determinación espectrométrica del contenido de nitrato y nitrito de los productos cárnicos después de la reducción enzimática de nitrato a nitrito	III
Productos de carne	Nitratos y/o nitritos	EN 12014-4 NMKL 165	Método de cromatografía de intercambio de iones	III

Productos de carne y aves elaborados	Grasa	ISO 1443	Gravimetría	I
Productos de carne y aves elaborados	Plomo	AOAC 934.07	Colorimetría (ditizona)	II
Productos de carne y aves elaborados	Nitratos	ISO 3091	Colorimetría (reducción de cadmio)	II
Productos de carne y aves elaborados	Nitritos	ISO 2918	Colorimetría	IV
Productos de carne y aves elaborados	Estaño	AOAC 985.16 (Método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Productos de carne y aves elaborados	Nitrógeno/proteína	ISO 937	Valorimetría	II
Caldos (bouillon) y consomés (sopas y caldos)	Nitrógeno en aminoácidos	Método AIIBP N° 2/7	Volumetría (Van Slyke modificada)	II
Caldos (bouillon) y consomés (sopas y caldos)	Creatinina	Método AIIBP N° 2/5	HPLC	II
Caldos (bouillon) y consomés (sopas y caldos)	Nitrógeno total	AOAC 928.08	Kjeldahl	II
Caldos (bouillon) y consomés (sopas y caldos)	Cloruro de sodio	Método AIIBP N° 2/4	Titulación potenciométrica (cloruro expresado como cloruro de sodio)	II
Carne tipo «corned beef» en conserva	Plomo	AOAC 972.25 (Método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Carne tipo «corned beef» en conserva	Nitritos, potasio y/o sal de sodio	AOAC 973.31 (Método general del Codex)	Colorimetría	II
Carne tipo «corned beef» en conserva	Nitritos, potasio y/o sal de sodio	ISO 2918	Colorimetría	IV
Carne tipo «corned beef» en conserva	Estaño (Productos en lata y otros envases)	AOAC 985.16 (Método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Carne picada curada cocida	Grasa	ISO 1443	Gravimetría (extracción)	I
Carne picada curada cocida	Plomo	AOAC 972.25 (Método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Carne picada curada cocida	Nitritos	AOAC 973.31 (Método general del Codex)	Colorimetría	II
Carne picada curada cocida	Nitritos	ISO 2918	Colorimetría	IV
Carne picada curada cocida	Estaño	AOAC 985.16 (Método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Jamón curado cocido	Grasa	ISO 1443	Gravimetría (extracción)	I
Jamón curado cocido	Plomo	AOAC 972.25 (Método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Jamón curado cocido	Nitritos	AOAC 973.31 (Método general del Codex)	Colorimetría	II
Jamón curado cocido	Nitritos	ISO 2918	Colorimetría	IV

Jamón curado cocido	Proteínas (factor de conversión 6,25)	ISO 937	Valorimetría, digestión Kjeldahl	II
Jamón curado cocido	Estaño	AOAC 985.16 (Método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Espaldilla de cerdo curada cocida	Grasa	ISO 1443	Gravimetría (extracción)	I
Espaldilla de cerdo curada cocida	Plomo	AOAC 972.25 (Método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Espaldilla de cerdo curada cocida	Nitritos	AOAC 973.31 (Método general del Codex)	Colorimetría	II
Espaldilla de cerdo curada cocida	Nitritos	ISO 2918	Colorimetría	IV
Espaldilla de cerdo curada cocida	Proteína	ISO 937	Valorimetría, digestión Kjeldahl	II
Espaldilla de cerdo curada cocida	Estaño	AOAC 985.16 (Método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Carne «luncheon»	Grasa	ISO 1443	Gravimetría (extracción)	I
Carne «luncheon»	Plomo	AOAC 972.25 (Método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Carne «luncheon»	Nitrito, potasio y/o sal de sodio	AOAC 973.31 (Método general del Codex)	Colorimetría	II
Carne «luncheon»	Nitritos, potasio y/o sal de sodio	ISO 2918	Colorimetría	IV
Carne «luncheon»	Estaño	AOAC 985.16 (Método general del Codex)	Espectrofotometría de absorción atómica	II

Frutas y verduras congeladas rápidamente

<i>Producto</i>	<i>Disposición</i>	<i>Método</i>	<i>Principio</i>	<i>Tipo</i>
Frutas y verduras congeladas rápidamente (no glaseadas)	Peso neto	AOAC 963.26	Pesado	I
Frutas y verduras congeladas rápidamente: Frutas del bosque, puerro y zanahoria	Impurezas minerales	AOAC 971.33	Gravimetría	I
Frutas y verduras congeladas rápidamente: Frutas del bosque, maíz de grano entero y maíz en mazorca	Sólidos solubles, total	AOAC 932.12	Refractometría	I
Frutas y verduras congeladas rápidamente: Melocotón (durazno) y frutas del bosque	Frutas escurridas y frutas del bosque escurridas	AOAC 953.15	Escurrimento	I
Patatas (papas) fritas congeladas rápidamente	Humedad	AOAC 984.25	Gravimetría (horno de convección)	I

Especias e hierbas culinarias

<i>Producto</i>	<i>Disposición</i>	<i>Método</i>	<i>Principio</i>	<i>Tipo</i>
-----------------	--------------------	---------------	------------------	-------------

Comino	Humedad	ISO 939	Destilación	I
Comino	Ceniza total	ISO 928	Gravimetría	I
Comino	Ceniza insoluble en ácido	ISO 930	Gravimetría	I
Comino	Aceites volátiles	ISO 6571	Destilación / Volumetría	I
Comino	Materia vegetal extraña	ISO 927	Examen visual / Gravimetría	I
Comino	Materias extrañas	ISO 927	Examen visual / Gravimetría	I
Comino	Contaminación por insectos	Método V-8 Especies, condimentos, saborizantes y sustancias químicas crudas (Manual de procedimiento macroanalítico, FDA) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visual	IV
Comino	Excremento de mamíferos	Manual de procedimiento macroanalítico, Boletín técnico de la USFDA. V.39 B (para enteros)	Examen visual	IV
Comino	Excremento de mamíferos	AOAC 993.27 (para molido)	Método de detección enzimático	IV
Comino	Daños causados por moho	Método V-8 Especies, condimentos, saborizantes y sustancias químicas crudas (Manual de procedimiento macroanalítico, FDA) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visual	IV
Tomillo	Humedad	ISO 939	Destilación	I
Tomillo	Ceniza total	ISO 928	Gravimetría	I
Tomillo	Ceniza insoluble en ácido	ISO 930	Gravimetría	I
Tomillo	Aceites volátiles	ISO 6571	Destilación / Volumetría	I
Tomillo	Materia vegetal extraña	ISO 927	Examen visual / Gravimetría	I
Tomillo	Materias extrañas	ISO 927	Examen visual / Gravimetría	I
Tomillo	Contaminación por insectos	Método V-8 Especies, condimentos, saborizantes y sustancias químicas crudas (Manual de procedimiento macroanalítico, FDA) http://www.fda.gov/Food/FoodSc	Examen visual	IV

		ienceResearch/LaboratoryMethods /ucm084394.htm#v-32		
Tomillo	Excremento de mamíferos	Manual de procedimiento macroanalítico, Boletín técnico de la USFDA V.39 B (para entero)	Examen visual	IV
Tomillo	Excremento de mamíferos	AOAC 993.27 (para molido)	Método de detección enzimático	IV
Tomillo	Daños causados por moho	Método V-8 Especias, condimentos, saborizantes y sustancias químicas crudas (Manual de procedimiento macroanalítico, FDA) http://www.fda.gov/Food/FoodScienceResearch/LaboratoryMethods/ucm084394.htm#v-32	Examen visual	IV
Pimientas negra y blanca	Densidad en masa	ISO 959-1 Anexo B (negra) ISO 959-2 Anexo B (blanca)	Gravimetría	IV
Pimienta negra	Bayas claras	ISO 959-1 Anexo A (negra)	Flotación	IV
Pimientas negra, blanca y verde	Materia vegetal extraña	ISO 927	Examen visual / Gravimetría	I
Pimientas negra, blanca y verde	Materias extrañas	ISO 927	Examen visual / Gravimetría	I
Pimientas negra, blanca y verde	Bayas negras	Separación física y pesado ISO 959-2	Examen visual	IV
Pimientas negra, blanca y verde	Bayas rotas	Separación física y pesado ISO 959-2	Examen visual	IV
Pimientas negra, blanca y verde	Bayas mohosas	Manual de procedimiento macroanalítico, Boletín técnico de la USFDA. V.39 B	Examen visual	IV
Pimientas negra, blanca y verde	Contaminación por insectos	Manual de procedimiento macroanalítico, Boletín técnico de la USFDA. V.39 B	Examen visual	IV
Pimientas negra, blanca y verde	Cabezas de alfiler o bayas rotas	Separación física y pesado ISO 959-1	Examen visual	IV
Pimientas negra, blanca y verde	Excremento de mamíferos	Manual de procedimiento macroanalítico, Boletín técnico de la USFDA. V.39 B (para pimienta entera)	Examen visual (para pimienta entera)	IV
Pimientas negra, blanca y verde	Excremento de mamíferos	AOAC 993.27 (para pimienta molido)	Método de detección enzimático (para pimienta molido)	I
Pimientas negra, blanca y verde	Contenido de humedad	ISO 939	Destilación	I
Pimientas negra, blanca y verde	Ceniza total	ISO 928	Gravimetría	I
Pimientas negra, blanca y verde	Extracto de éter no volátil	ISO 1108	Extracción Soxhlet	I

Pimientas negra, blanca y verde	Aceites volátiles	ISO 6571	Destilación	I
Pimientas negra, blanca y verde	Contenido de piperina	ISO 5564	Espectrofotometría	I
Pimientas negra, blanca y verde	Ceniza insoluble en ácido	ISO 930	Gravimetría	I
Pimientas negra, blanca y verde	Fibra bruta	ISO 5498	Gravimetría	I

Azúcares y miel

Producto	Disposición	Método	Principio	Tipo
Miel	Acidez	Método validado MAFF V19. <i>J. Assoc. Public Analysts</i> (1992) 28 (4) 171-175	Valorimetría	I
Miel	Actividad de la diastasa	Método de ICH para la determinación de la actividad de la diastasa con Phadebas 2009, excepto que hay que subir el tiempo de incubación de 15 a 30 minutos		IV
Miel	Humedad	AOAC 969.38B o método validado MAFF V21	Refractrometría	I
Miel	Preparación de la muestra	AOAC 920.180	-	-
Miel	Sólidos, insolubles en agua	Método validado MAFF V22 <i>J. Assoc. Public Analysts</i> (1992) 28(4) 189-193	Gravimetría	I
Miel	Azúcares añadidos (para perfil de azúcar)	AOAC 998.18	Espectrometría de masas con relación de isótopo de carbono	I
Miel	Azúcares añadidos: detección de productos de maíz y de azúcar de caña	AOAC 978.17	Espectrometría de masas con relación de isótopo de carbono	I
Azúcares (dextrosa anhidra y dextrosa monohidrato)	D-glucosa	ISO 5377	Valorimetría	I
Azúcares (dextrosa anhidra y dextrosa monohidrato)	Sólidos, total	ISO 1741	Gravimetría (horno de vacío)	I
Azúcares (dextrosa anhidra y dextrosa monohidrato, jarabe de glucosa deshidratado, jarabe de glucosa, dextrosa en polvo, lactosa)	Ceniza sulfatada	ISO 5809	Sulfonación individual	I
Azúcares (dextrosa anhidra y dextrosa monohidrato)	Dióxido de azufre	ISO 5379	Acidimetría y nefelometría	IV
Azúcares (fructosa)	pH	ICUMSA GS 1/2/3/4/7/8-23	Potenciometría	I
Azúcares (fructosa)	Conductividad de la ceniza	ICUMSA GS 2/3-17	Conductimetría	I
Azúcares (fructosa)	D-fructosa	ISO 10504	Cromatografía líquida (detección del índice de	II

		refracción)		
Azúcares (fructosa)	D-glucosa	ISO 10504	Cromatografía líquida (detección del índice de refracción)	II
Azúcares (fructosa)	Pérdida por deshidratación	ISO 1742	Gravimetría	I
Azúcares (fructosa)	Dióxido de azufre	ISO 5379	Acidimetría y nefelometría	IV
Azúcares (jarabe de glucosa y jarabe de glucosa deshidratado)	Azúcar de reducción	ISO 5377	Valorimetría	I
Azúcares (jarabe de glucosa y jarabe de glucosa deshidratado)	Sólidos, total	ISO 1742	Gravimetría (horno de vacío)	I
Azúcares (jarabe de glucosa y jarabe de glucosa deshidratado)	Dióxido de azufre	ISO 5379	Acidimetría y nefelometría	IV
Azúcares (lactosa)	Lactosa, anhidra	ICUMSA GS 4/3-3	Valorimetría	II
Azúcares (lactosa)	Pérdida por deshidratación	USP Capítulo General 731	Gravimetría (secado a 120 °C durante 16 horas)	I
Azúcares (lactosa)	pH	ICUMSA GS 1/2/3/4/7/8-23	Potenciometría	I
Azúcares (azúcar blanco de plantación y de refinería)	Color	ICUMSA GS9/1/2/3-8	Fotometría	I
Azúcares (azúcar blanco de plantación o refinería)	Conductividad de la ceniza	ICUMSA GS 1/3/4/7/8-13	Conductimetría	I
Azúcares (azúcar blanco de plantación o refinería)	Azúcar invertido	ICUMSA GS 1/3/7-3	Valorimetría (Lane & Eynon)	I
Azúcares (azúcar blanco de plantación o refinería)	Pérdida por deshidratación	ICUMSA GS 2/1/3-15	Gravimetría	I
Azúcares (azúcar blanco de plantación o refinería)	Polarización	ICUMSA GS 1/2/3-1	Polarimetría	II
Azúcares (azúcar blanco de plantación o refinería)	Dióxido de azufre	ICUMSA GS 2/3-35 NMKL 135 EN 1988-2	Método enzimático	II
Azúcares (azúcar en polvo y dextrosa en polvo)	Dióxido de azufre	ICUMSA GS 2/3-35 NMKL 135 EN 1988-2	Método enzimático	II
Azúcares (azúcar en polvo)	Color	ICUMSA GS 2/3-9	Fotometría	I
Azúcares (azúcar en polvo)	Conductividad de la ceniza	ICUMSA GS 2/3-17	Conductimetría	I
Azúcares (azúcar en polvo)	Azúcar invertido	ICUMSA GS 2/3-5 después de la filtración si es necesario para eliminar cualquier agente antiaglomerante	Valorimetría	I
Azúcares (azúcar en polvo)	Pérdida por deshidratación	ICUMSA GS 2/1/3-15	Gravimetría	I
Azúcares (azúcar en polvo)	Polarización	ICUMSA GS 2/3-1 después de la filtración si es necesario para eliminar cualquier agente antiaglomerante	Polarimetría	II

Azúcares (azúcar de caña sin refinar)	Dióxido de azufre	ICUMSA GS 2/3-35 NMKL 135 EN 1988-2	Método enzimático	II
Azúcares (azúcar blanco blando y azúcar moreno blando)	Conductividad de la ceniza	ICUMSA GS 1/3/4/7/8-13	Conductimetría	I
Azúcares (azúcar blanco blando y azúcar moreno blando)	Azúcar invertido	ICUMSA GS 4/3-3 (aplicable a niveles >10% m/m)	Valorimetría (Lane & Eynon)	I
Azúcares (azúcar blanco blando y azúcar moreno blando)	Azúcar invertido	ICUMSA GS 1/3/7-3 (aplicable a niveles <10% m/m)	Valorimetría (Lane & Eynon)	I
Azúcares (azúcar blanco blando y azúcar moreno blando)	Pérdida por deshidratación	ICUMSA GS 2/1/3-15	Gravimetría	I
Azúcares (azúcar blanco blando y azúcar moreno blando)	Sucrosa más azúcar invertido	ICUMSA GS 4/3-7	Valorimetría	I
Azúcares (azúcar moreno blando)	Ceniza sulfatada	ICUMSA GS 1/3/4/7/8-11	Gravimetría	I
Azúcares (azúcar blanco blando y azúcar moreno blando)	Dióxido de azufre	ICUMSA GS 2/3-35 NMKL 135 EN 1988-2	Método enzimático	II
Azúcares (azúcar blanco blando)	Color	ICUMSA GS 2/3-9	Fotometría	I
Azúcares (azúcar blanco)	Conductividad de la ceniza	ICUMSA GS 2/3-17	Conductimetría	I
Azúcares (azúcar blanco)	Azúcar invertido	ICUMSA GS 2/3-5	Valorimetría	I
Azúcares (azúcar blanco)	Pérdida por deshidratación	ICUMSA GS 2/1/3-15	Gravimetría	I
Azúcares (azúcar blanco)	Polarización	ICUMSA GS 2/3-1	Polarimetría	II
Azúcares (azúcar blanco)	Dióxido de azufre	ICUMSA GS 2/3-35 NMKL 135 EN 1988-2	Método enzimático	II

Productos varios

<i>Producto</i>	<i>Disposición</i>	<i>Método</i>	<i>Principio</i>	<i>Tipo</i>
Salsa de ají (chiles)	pH	NMKL 179 (Método general del Codex)	Potenciometría	II
Salsa de ají (chiles)	pH	AOAC 981.12 (Método general del Codex)	Potenciometría	III
Pasta de dátil	Humedad	AOAC 934.06	Gravimetría	I
Pasta de dátil	Impurezas minerales	ISO 762	Gravimetría	I
Pasta de dátil	Ceniza	AOAC 940.26	Gravimetría	I
Pasta de dátil	Ceniza soluble en ácido	AOAC 900.02D	Gravimetría, Cálculo	I
Harina de yuca comestible	Fibra cruda	ISO 5498 (separación B.5)	Gravimetría	I
Harina de yuca comestible	Granularidad	ISO 2591-1	Tamizado (cribado)	I
Harina de yuca comestible	Humedad	ISO 712	Gravimetría	I
Pasta fermentada de soja	Nitrógeno total	AOAC 984.13	Kjeldahl	I

Pasta fermentada de soja	Nitrógeno en aminoácidos	AOAC 920.154 sobre las condiciones que se especifica en la norma ²⁷	Volumetría	I
Pasta fermentada de soja	Humedad	AOAC 934.01 (≤70 °C, ≤ 50 mm Hg)	Gravimetría	I
Sal de calidad alimentaria	Arsénico	EuSalt/AS 015	ICP-OES	IV
Sal de calidad alimentaria	Cadmio	EuSalt/AS 015	ICP-OES	III
Sal de calidad alimentaria	Cadmio	EuSalt/AS 014	Espectrofotometría de absorción atómica	IV
Sal de calidad alimentaria	Calcio y magnesio	ISO 2482	Volumetría complexométrica	II
Sal de calidad alimentaria	Calcio y magnesio	EuSalt/AS 009	Espectrofotometría de absorción atómica con llama	III
Sal de calidad alimentaria	Calcio y magnesio	EuSalt/AS 015	ICP-OES	III
Sal de calidad alimentaria	Cobre	EuSalt/AS 015	ICP-OES	III
Sal de calidad alimentaria	Materia insoluble	ISO 2479	Gravimetría	II
Sal de calidad alimentaria	Yodo	EuSalt/AS 002	Valorimetría con tiosulfato sódico	II
Sal de calidad alimentaria	Yodo	EuSalt/AS 019	ICP-OES	III
Sal de calidad alimentaria	Yodo	Método OMS/UNICEF/ICCIDD ²⁸ Solo aplicable a un producto que haya sido enriquecido con yodato	Valorimetría con tiosulfato sódico	IV
Sal de calidad alimentaria	Plomo	EuSalt/AS 015	ICP-OES	III
Sal de calidad alimentaria	Plomo	EuSalt/AS 013	Espectrofotometría de absorción atómica	IV
Sal de calidad alimentaria	Pérdida por deshidratación	ISO 2483	Gravimetría (secado a 110 °C)	I
Sal de calidad alimentaria	Mercurio	EuSalt/AS 012	Espectrofotometría por absorción atómica de vapor frío	IV
Sal de calidad alimentaria	Potasio	EuSalt/AS 008	Espectrofotometría de absorción atómica con llama	II
Sal de calidad alimentaria	Potasio	EuSalt/AS 015	ICP-OES	III
Sal de calidad alimentaria	Sulfato	ISO 2480	Gravimetría	II
Sal de calidad alimentaria	Sulfato	EuSalt/AS 015	ICP-OES	III
Sal de calidad alimentaria	Sulfato	EuSalt/AS 018	Cromatografía de iones	III
Habas elaboradas	Preparación de las muestras	AOAC 945.68	-	-
Habas elaboradas	Contenido de sal	AOAC 971.27 NMKL 178	Potenciometría	II
Habas elaboradas	Peso escurrido	AOAC 968.30	Tamizado (cribado)	I

Gari	Ceniza	ISO 2171	Gravimetría	I
Gari	Fibra cruda	ISO 5498 (separación B.5)	Gravimetría	I
Gari	Granularidad	ISO 2591-1	Tamizado (cribado)	I
Gari	Humedad	ICC 109/1 ISO 712	Gravimetría	I
Productos de ginseng	Humedad	AOAC 925.45 B (Ginseng desecado) Cantidad de la muestra: 2 g	Gravimetría	I
Productos de ginseng	Humedad	AOAC 925.45 D (Extracto de ginseng) Cantidad de la muestra: 1,5 g (mezclado con 20 g de arena de mar)	Gravimetría	I
Productos de ginseng	Sólidos	AOAC 925.45 B (Ginseng desecado) calculado sustrayendo el contenido de agua del 100 % Cantidad de la muestra: 2 g	Cálculo	I
Productos de ginseng	Ceniza	AOAC 923.03 AACC Intl 08-01.01	Gravimetría	I
Gochujang	Capsaicina	AOAC 995.03	HPLC	II
Gochujang	Proteína bruta	AOAC 984.13 (Factor de conversión de nitrógeno: 6,25)	Kjeldahl	I
Gochujang	Humedad	AOAC 934.01 ($\leq 70^{\circ}\text{C}$, ≤ 50 mm Hg)	Gravimetría	I
Nivel de referencia para acrilonitrilo	Acrilonitrilo	AOAC 985.13	Cromatografía de gases	II
Nivel de referencia para mercurio en el pescado	Metilmercurio	AOAC 988.11	Espectrofotometría de absorción atómica	II
Nivel de referencia para monómero de cloruro de vinilo	Monómero de cloruro de vinilo	ISO 6401	Cromatografía de gases	II
Nivel de referencia para monómero de cloruro de vinilo	Monómero de cloruro de vinilo	Directiva 81/432/CEE de la Comisión, B.O. No. L.167, p. 6, 24.6.81	Cromatografía de gases («espacio de cabecera»)	III
Directrices para el etiquetado de los nutrientes	Ácidos grasos poliinsaturados	AOCS Ce 1h-05 ²⁹	Cromatografía líquida de gases	II
Directrices para el etiquetado de los nutrientes	Grasa saturada	AOAC 996.06; o AOCS Ce 1h-05	Cromatografía líquida de gases	II
Directrices para el etiquetado de los nutrientes	Ácidos grasos saturados	AOCS Ce 1h-05	Cromatografía líquida de gases	II
Harissa	Acidez	ISO 750	Valorimetría	I
Harissa	Ceniza insoluble en ácido	ISO 763	Gravimetría	I

Harissa	Extracto seco - sólidos solubles	ISO 2173	Refractometría	I
Halva con tahina	Acidez	AOAC 924.53, AOAC 942.15	Valorimetría	IV
Halva con tahina	Ceniza	AOAC 900.02 AACC Intl 8.14.01	Gravimetría	I
Halva con tahina	Grasa	AOAC 963.15	Gravimetría	I
Halva con tahina	Humedad	AOAC 925.45 AACC Intl 44.60.01	Gravimetría	I
Halva con tahina	Azúcares	ISI 28-1e ³⁰	Valorimetría	IV
Humus con tahina	Contenido de sal	AOAC 971.27 NMKL 178	Potenciometría	II
Humus con tahina	Acidez total	AOAC 925.53	Valorimetría	I
Productos de soja no fermentados	Contenido de humedad	AOAC 925.09 AACCI 44-40.01	Gravimetría (horno de vacío)	I
Productos de soja no fermentados	Contenido de proteína	NMKL 6 o AACCI 46-16.01 oAOAC 988.05 o AOCS Bc 4- 91 o AOCS Ba 4d-90(Factor de nitrógeno 5,71)	Valorimetría, digestión Kjeldahl	I
Harina de sagú	Contenido de humedad	ISO 712	Gravimetría	I
Harina de sagú	Ceniza (materia extraña inorgánica)	ISO 2171	Gravimetría	I
Harina de sagú	Acidez	AOAC 939.05	Valorimetría	I
Harina de sagú	Fibra bruta	ISO 6541	Gravimetría	I
Harina de sagú	Almidón	AOAC 920.44	Gravimetría	I
Tahina	Contenido de humedad	ISO 934	Gravimetría	I
Tahina	Contenido de proteína	ISO 1871	Valorimetría, Kjeldahl	I
Tahina	Ceniza total	ISO 6884	Gravimetría	I
Tahina	Ceniza insoluble en ácido	ISO 735	Gravimetría	I
Tahina	Acidez total	ISO 729	Valorimetría	I
Tahina	Aceite de sésamo	AOCS Cb 2-40(Prueba Baudouin)	Reacción de color	I
Tempe	Contenido de humedad	AOAC 925.09 AACCI 44-40.01	Gravimetría (horno de vacío)	I
Tempe	Contenido de proteína	NMKL 6 o AOAC 988.05 oAACCI 46-16.01(Factor de nitrógeno 5,71)	Valorimetría, digestión Kjeldahl	I
Tempe	Contenido de lípidos	AOAC 963.15	Gravimetría (extracción Soxhlet)	I
Tempe	Fibra bruta	ISO 5498 o AOAC 962.09 oAACCI 32-10.01	Gravimetría	I

Productos a base de alga nori	Contenido de humedad	AOAC 925.45B	Gravimetría, secado a presión atmosférica	IV
Mantequilla de karité no refinada	Contenido de humedad	ISO 662	Gravimetría	I
Mantequilla de karité no refinada	Contenido de ácido graso libre: índice de ácido y acidez	ISO 660 AOCS Cd 3d-63	Valorimetría	I
Mantequilla de karité no refinada	Densidad relativa	AOCS Cc 10c-95/ ISO 6883	Picnometría	I
Mantequilla de karité no refinada	Índice de saponificación	ISO 3657 AOCS Cd 3d-25	Valorimetría	I
Mantequilla de karité no refinada	Índice de yodo	AOAC 993.20/ ISO 3961/ AOCS Cd 1d-92/ NMKL 39	Valorimetría Wijs	I
Mantequilla de karité no refinada	Índice de peróxido	AOCS Cd 8b-90/ ISO 3960/ NMKL 158	Valorimetría	I
Mantequilla de karité no refinada	Materia insaponificable	ISO 3596/ AOCS Ca 6a-40	Gravimetría	I
Mantequilla de karité no refinada	Contenido de impurezas insolubles	ISO 663/ AOCS Ca 3a-46	Gravimetría	I
Mantequilla de karité no refinada	Punto de fusión	ISO 6321 AOCS Cc 3b-92	Tubo capilar de punta abierta	I

PARTE III - MÉTODOS DE MUESTREO POR CATEGORÍAS Y NOMBRES DE PRODUCTOS

Categorías de productos	Método de muestreo	Notas
Cereales, legumbres y leguminosas y productos derivados		
Productos de proteína de trigo, incluido el gluten de trigo	ISO 13690	
Grasas y aceites		
Aceites de oliva y aceites de orujo de aceituna	ISO 661 e ISO 5555.	
Aceites de pescado	ISO 5555	
Leche y productos lácteos		
Productos lácteos	ISO 707 IDF 50	Instrucciones generales para obtener una muestra de producto a granel
Productos lácteos	ISO 5538 IDF 113	Inspección por atributos
Productos lácteos	ISO 3951-1	Inspección por variables
Frutas y hortalizas elaboradas		
Coco desecado	Descrito en la norma	
Ciertas verduras, confituras y jaleas en conserva	Descrito en la norma	
Salsa de ají (chiles)	Descrito en la norma	
Aceitunas de mesa	Descrito en la norma	

ANEXO. OBSERVACIONES A LA NORMA SOBRE MÉTODOS DE ANÁLISIS Y MUESTREO

¹ Se dejan dos cuestiones a criterio de las autoridades nacionales: incluir las unidades monoméricas 3-9 y qué compuestos aislados o sintéticos tienen beneficios fisiológicos. (Consulte las «Directrices sobre etiquetado nutricional (CXG 2-1985)»).

² Los usuarios deben consultar en los Métodos oficiales de análisis de AOAC International la descripción de cada método para las matrices de alimentos que fueron objeto de un estudio interlaboratorio.

³ Pérdida de cuantificación para la inulina, el almidón resistente, la polidextrosa y las maltodextrinas resistentes. Consulte los métodos específicos.

⁴ Pérdida de cuantificación para el almidón resistente. Consulte los métodos específicos.

⁵ Sección 9. Calorías por cálculo - Sección 9.2 Factores de conversión

(a) proteína 4 kcal por g

(b) hidrato de carbono 4 kcal por g

(c) grasa 9 kcal por g

(d) monosacáridos 3,75 kcal por g

(e) ingredientes alimentarios específicos, Ver «Necesidades de energía y proteínas» (Serie de informes de la Reunión de nutrición de la FAO N° 52 o Serie de informes técnicos de la OMS N° 522)

(f) pueden utilizarse otros factores específicos de conversión de calorías si se conoce la formulación del alimento y su contenido de nutrientes, y si dichos factores de conversión específicos son fisiológicamente más significativos que los factores enumerados anteriormente

⁶ Se determina el total de boro

⁷ Los países o los importadores pueden decidir que utilizan su propio análisis al aplicar el NM para el metilmercurio en el pescado mediante el análisis del mercurio total en el pescado. Si la concentración total de mercurio es inferior o igual al NM para el metilmercurio, no se requieren más pruebas y se determina que la muestra cumple con el NM. Si la concentración total de mercurio está por encima del NM para el metilmercurio, se realizarán pruebas de seguimiento para determinar si la concentración de metilmercurio está por encima del NM. El NM también se aplica al pescado fresco o congelado destinado a su posterior procesamiento.

⁸ Hominy, zumo (jugo) de frutas, marisco

⁹ Vino, manzanas secas, zumo (jugo) de limón, hojuelas de papa, sultanas, cerveza

¹⁰ Es posible calcular el índice de yodo a partir de los datos de composición de ácidos grasos obtenidos por cromatografía de gases, p. ej. utilizando AOCS Cd 1b-87

¹¹ El método ya no está disponible.

¹² Determinación de la proteína bruta

El cálculo del contenido de proteínas en los preparados para lactantes listos para el consumo puede basarse en $N \times 6,25$, a menos que haya una justificación científica para el uso de otro factor de conversión para un producto en particular. El valor de 6,38 se ha establecido de modo general como un factor específico adecuado para la conversión del nitrógeno en proteína en otros productos lácteos, y el valor de 5,71 se ha establecido como un factor específico para la conversión del nitrógeno en proteína en otros productos derivados de la soja.

¹³ Los métodos generales del Codex están también disponibles

¹⁴ Cuando se publique como método EN.

¹⁵ Se debe tener cuidado en la aplicación del método debido a la interferencia espectral.

¹⁶ Se debe tener cuidado en la aplicación del método debido a la interferencia espectral.

¹⁷ Cuando se publique como método EN.

Se debe tener cuidado en la aplicación del método debido a la interferencia espectral.

Se debe tener cuidado en la aplicación del método debido a la interferencia espectral.

¹⁸ 3.4 Verificación de la composición, calidad y autenticidad

Los zumos (jugos) y néctares de frutas deben someterse a pruebas de autenticidad, composición y calidad cuando sea aplicable y cuando sea necesario. Los métodos de análisis utilizados deberán ser los que se encuentran en la Sección 9, Métodos de análisis y muestreo.

La verificación de la autenticidad o calidad de una muestra se puede realizar comparando los datos de la muestra, generados utilizando los métodos apropiados incluidos en la norma, con los obtenidos respecto de las frutas del mismo tipo y de la misma región, dejando un margen para variaciones naturales, cambios estacionales y variaciones que se producen debido al procesamiento.

¹⁹ Debido a que no hay un valor numérico en la Norma, se han incluido métodos duplicados de Tipo I que pueden llevar a resultados diferentes.

²⁰ Los sólidos totales de leche y el extracto sólido magro de la leche (ESML) incluyen agua de cristalización de lactosa.

²¹ Los sólidos totales de leche y el extracto sólido magro de la leche (ESML) incluyen agua de cristalización de lactosa.

²² Contenido de agua sin el agua cristalizada unida a la lactosa (generalmente conocida como «contenido de humedad»).

²³ Contenido de humedad sin el agua de cristalización de la lactosa

²⁴ Consulte el alcance de los métodos

²⁵ Contenido de agua sin el agua cristalizada unida a la lactosa (generalmente conocida como «contenido de humedad»).

²⁶ Contenido de agua sin el agua cristalizada unida a la lactosa (generalmente conocida como «contenido de humedad»).

²⁷ **Sección 9.2 Determinación del nitrógeno en aminoácidos**

Preparación de las muestras para la prueba: Pese 2 g de muestra en un vaso de laboratorio de 250 ml y mezcle la muestra con 100 ml de H₂O fría (15 °C) libre de NH₃, y revuelva la mezcla durante 60 minutos. Luego, decante la mezcla a través de un filtro cuantitativo y recoja el filtrado en un matraz volumétrico de 100 ml.

Punto final: se utilizará un medidor de pH para determinar el punto final en lugar de la verificación óptica a base de colores.

²⁸ Assessment of iodine deficiency disorders and monitoring their elimination. A guide for programme managers. Third edition, Annex 1: Titration method for determining salt iodate and salt

²⁹ Can also be used to measure *trans* unsaturated fatty acids.

³⁰<http://www.starch.dk/isi/methods/28luff.htm>.

Apéndice II

**LISTA DE PRINCIPIOS DE LOS MÉTODOS
(para información)**

Esta lista sirve de inventario de principios entre los que elegir a fin de referirse a ellos de una forma coherente en otras secciones de la norma.

Principio en la Norma CXS 234	Principio propuesto
Espectrometría de absorción atómica	Espectrometría de absorción atómica con llama
Espectrometría de absorción atómica (absorción con llama)	Espectrometría de absorción atómica con llama
Espectrometría de absorción atómica tras incineración en seco	Espectrometría de absorción atómica con llama
Absorción en el ultravioleta	Espectrofotometría
Hidrólisis ácida y espectrofotometría	Espectrofotometría
Hidrólisis ácida, preparación de ésteres de metilo y cromatografía de gases	Cromatografía de gases
Acidimetría y nefelometría	Valorimetría Nefelometría
Secado con aire	Gravimetría
Hidrólisis alcalina	Preparación de la muestra
Análisis de los triglicéridos mediante HPLC y cálculo	Cromatografía líquida de alto rendimiento
Voltametría de arranque anódico	Voltametría de arranque anódico
Incineración	Gravimetría
Absorción atómica	Espectrometría de absorción atómica en horno de grafito
Espectrofotometría de absorción atómica	Espectrometría de absorción atómica con llama
Espectrofotometría de absorción atómica (espectrometría de absorción atómica [directa en horno de grafito])	Espectrometría de absorción atómica en horno de grafito
Espectrofotometría de absorción atómica (directa en horno de grafito)	Espectrometría por absorción atómica en horno de grafito
Espectrofotometría de absorción atómica (absorción con llama)	Espectrometría de absorción atómica con llama
Espectrometría de absorción atómica	Espectrometría de absorción atómica con llama
Espectrofotometría de absorción atómica (directa en horno de grafito)	Espectrometría por absorción atómica en horno de grafito
Bioensayo	Bioensayo
Cálculo	Cálculo
Cálculo a partir de la determinación de los triglicéridos mediante cromatografía de gases	Cromatografía de gases
Cálculo a partir del contenido de materia seca y de grasa Gravimetría, secado a 102 °C Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	Gravimetría
Cálculo a partir del contenido de grasa y de materia seca Gravimetría (Röse Gottlieb) Gravimetría, secado a 88 °C	Gravimetría
Cálculo a partir del contenido de grasa y de materia seca Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff) Gravimetría, secado a 102 °C	Gravimetría
Cálculo a partir del contenido de grasa y de humedad Gravimetría, secado a 102 °C (horno de aire forzado) Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	Gravimetría

Cálculo a partir del contenido total en materia sólida y de grasa Gravimetría (Röse-Gottlieb)	Gravimetría
Cálculo a partir del contenido total en materia sólida, de grasa y de azúcar	Gravimetría
Cálculo: Gravimetría (Röse-Gottlieb) Gravimetría	Gravimetría
Cromatografía de gases en columna capilar	Cromatografía de gases
Cromatografía de gases en columna capilar	Cromatografía de gases
Cromatografía de gas-líquido en columna capilar	Cromatografía de gases
Medición de la razón de isótopos de carbono mediante espectrometría de masas	Espectrometría de masas
Centrifugación	Centrifugación
Centrifugación/valor en %	Centrifugación
Filtración mediante fibra cerámica	Gravimetría
Químico y HPAEC-PAD	Cromatografía líquida de alto rendimiento
Espectrometría de absorción atómica con vapor frío	Espectrometría de absorción atómica con vapor frío
Recuento bacteriano a 25°C, 30 °C, 37 °C y 45 °C, de acuerdo con el organismo de inicio de que se trate	Recuento bacteriano
Recuento bacteriano a 37 °C	Recuento bacteriano
Recuento bacteriano a 25 °C	Recuento bacteriano
Colorimetría	Espectrofotometría
Colorimetría	Espectrofotometría
Colorimetría (reducción de cadmio)	Espectrofotometría
Colorimetría (dicloroindofenol)	Espectrofotometría
Colorimetría (dietilditiocarbamato)	Espectrofotometría
Colorimetría (ditizona)	Espectrofotometría
Colorimetría (azul de molibdeno)	Espectrofotometría
Colorimetría (molibdovanadato)	Espectrofotometría
Colorimetría mediante un clasificador de color específico	Espectrofotometría
Colorimetría, dietilditiocarbamato	Espectrofotometría
Colorimetría, dietilditiocarbamatos	Espectrofotometría
Reacción cromática	Reacción cromática
Complexometría y volumetría	Valorimetría
Conductimetría	Conductimetría
Generación continua de hidruros Espectrometría de absorción atómica con llama	Generación de hidruros Espectrometría de absorción atómica con llama
Cocción	Cocción
Densitometría	Densitometría
Determinación por diferencia Gravimetría Gravimetría	Gravimetría
Determinación con el método de valoración de formaldehído mediante la sustracción del nitrógeno amoniacal (método del óxido de magnesio).	Valorimetría
Resonancia magnética nuclear del deuterio	Resonancia magnética nuclear
Digestión	Preparación de la muestra
Digestión/valoración	Preparación de muestras y valorimetría

Técnica de filtro epifluorescente directo/Recuento de organismos aerobios en placa	Técnica de filtro epifluorescente directo y Recuento de organismos aerobios en placa
Destilación (Scott), valoración	Destilación y valorimetría
Destilación y lectura directa de la determinación del volumen	Destilación y valorimetría
Ensayo del cometa para determinar el daño en el ADN	Electroforesis
Secado y pesado	Gravimetría
Conductancia eléctrica	Conductimetría
Valorimetría electroquímica	Valorimetría
Electrometría	Potenciometría
Enzimático Gravimetría y cromatografía líquida de alto rendimiento	Gravimetría y cromatografía líquida de alto rendimiento
Enzimático y colorimétrico	Espectrofotometría
Enzimático y HPAEC-PAD	Cromatografía líquida de alto rendimiento
Enzimático Colorimétrico Método con limitaciones en cuanto a la aplicabilidad debido a la concentración de colina y ascorbato	Espectrofotometría
Determinación enzimática	Espectrofotometría
Determinación enzimática y cromatografía líquida de alto rendimiento	Cromatografía líquida de alto rendimiento
Digestión enzimática/gravimetría	Gravimetría
Enzimático Cromatografía de gases/colorimetría gravimetría	Cromatografía de gases, espectrofotometría y gravimetría
Método enzimático	Espectrofotometría
Método enzimático: Parte 1 – Mitad glucosa o Parte 2 – Mitad galactosa	Espectrofotometría
Enzimático/gravimetría	Gravimetría
Enzimático-Gravimetría y cromatografía líquida de alto rendimiento	Cromatografía líquida de alto rendimiento
Espectroscopía de resonancia paramagnética de electrones	Espectroscopía de resonancia paramagnética de electrones
Extracción y separación mediante alúmina	Preparación de la muestra
Extracción y gravimetría	Gravimetría
Absorción atómica con llama	Espectrometría de absorción atómica con llama
Espectrofotometría de absorción atómica con llama	Espectrometría de absorción atómica con llama
Espectrometría de absorción atómica con llama	Espectrometría de absorción atómica con llama
Espectrometría de absorción atómica con llama	Espectrometría de absorción atómica con llama
Espectrofotometría por absorción atómica sin llama	Espectrometría de absorción atómica con vapor frío
Flotación y sedimentación	Preparación de la muestra
Espectrometría de fluorescencia	Fluorimetría
Fluorimetría	Fluorimetría
Análisis de hidrocarburos mediante cromatografía de gases	Cromatografía de gases
Cromatografía de gases	Cromatografía de gases
Cromatografía de gases/espectrometría de 2/alquilciclobutanonas	Cromatografía de gases

Cromatografía de gases	Cromatografía de gases
Cromatografía de gases ("espacio de cabeza")	Cromatografía de gases
Cromatografía de gases de los ésteres metílicos	Cromatografía de gases
Cromatografía de gases con procedimientos adecuados de extracción y preparación	Cromatografía de gases
Cromatografía de gases	Cromatografía de gases
Cromatografía gas-líquido	Cromatografía de gases
Cromatografía de gases	Cromatografía de gases
Cromatografía de gases	Cromatografía de gases
Espectrometría por absorción atómica en horno de grafito	Espectrometría por absorción atómica en horno de grafito
Cromatografía gas-líquido	Cromatografía de gases
Espectroscopia de absorción atómica en horno de grafito tras digestión a presión	Espectrometría por absorción atómica en horno de grafito
Absorción atómica en horno de grafito tras incineración en seco	Espectrometría por absorción atómica en horno de grafito
Gravimétrico	Gravimetría
Determinación por gravimetría	Gravimetría
Gravimetría (pérdida en secado)	Gravimetría
Gravimetría, determinación directa del contenido de grasa utilizando extracción por disolvente	Gravimetría
Gravimetría (incineración a 825 °C)	Gravimetría
Gravimetría (secado a 102 °C)	Gravimetría
Gravimetría (secado a 120 °C durante 16 h)	Gravimetría
Gravimetría (secado a 87 °C)	Gravimetría
Gravimetría (secado a 88°C ± 2°C)	Gravimetría
Gravimetría (digestión enzimática)	Gravimetría
Gravimetría (extracción con éter)	Gravimetría
Gravimetría (extracción)	Gravimetría
Gravimetría (extracción)	Gravimetría
Gravimetría (ignición a 600 °C)	Gravimetría
Gravimetría (secado al aire libre)	Gravimetría
Gravimetría (Röse-Gottlieb)	Gravimetría
Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff)	Gravimetría
Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff) (para muestras que contengan hasta un 5% de lactosa) Gravimetría (Weibull-Berntrop) (para muestras que contengan más del 5% de lactosa)	Gravimetría (Schmid-Bondzynski-Ratzlaff) (para muestras que contengan hasta un 5% de lactosa) Gravimetría (Weibull-Berntrop) (para muestras que contengan más del 5% de lactosa)
Gravimetría (tamizado). Nota: úsese un tamiz número 14 en vez de uno de '7/16' o número 8.	Gravimetría
Gravimetría (extracción Soxhlet)	Gravimetría
Gravimetría (horno de vacío)	Gravimetría
Gravimetría (vacío)	Gravimetría
Gravimetría (Weibull-Berntrop)	Gravimetría
Gravimetría después de extracción por disolvente	Gravimetría
Gravimetría, secado a 102 °C (horno de aire forzado)	Gravimetría
Gravimetría (extracción con éter)	Gravimetría
Gravimetría, tras incineración a 550 °C	Gravimetría

Gravimetría, cálculo	Gravimetría
Gravimetría, directa	Gravimetría
Gravimetría, determinación directa del contenido de grasa utilizando extracción por disolvente	Gravimetría
Gravimetría (secado a 102 °C)	Gravimetría
Gravimetría (secado a 87° C)	Gravimetría
Gravimetría, secado a presión atmosférica	Gravimetría
Cromatografía líquida de alto rendimiento	Cromatografía líquida de alto rendimiento
Minicolumna de Holaday-Velasco	Cromatografía líquida de alto rendimiento
Recuento de mohos de Howard	Microscopía
HPAEC-PAD	Cromatografía líquida de intercambio aniónico de alto rendimiento
HPLC	Cromatografía líquida de alto rendimiento
Cromatografía líquida de alto rendimiento con derivación poscolumna y limpieza de la columna de inmunoafinidad	Cromatografía líquida de alto rendimiento
Cromatografía líquida de alto rendimiento con derivación pre o poscolumna a tiocromo	Cromatografía líquida de alto rendimiento
Cromatografía líquida de alto rendimiento con columna de C30 para separar las vitaminas K cis y trans	Cromatografía líquida de alto rendimiento
Cromatografía líquida de alto rendimiento, con limpieza de las muestras por columnas de inmunoafinidad y conversión a 5-metiltetrahidrofolato	Cromatografía líquida de alto rendimiento
Generación de hidruros Espectrometría de absorción atómica	Generación de hidruros Espectrometría de absorción atómica
Espectroscopia de emisión con plasma de acoplamiento inductivo	Espectrofotometría de emisión óptica por plasma acoplado inductivamente
ICP-MS	Espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo
Espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo (ICP-MS); espectrometría por absorción atómica en horno de grafito y espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo	Espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo
	Espectrometría por absorción atómica en horno de grafito
	Espectrometría de masas con plasma de acoplamiento inductivo
ICP-OES	Espectrometría de emisión óptica con plasma de acoplamiento inductivo
Columna de inmunoafinidad (AflaTest), método y equipo Cromatografía/cromatografía en columna, espectroscopia/fluorímetro	Cromatografía líquida de alto rendimiento
Inmunoanálisis	Inmunoanálisis
Indirecto por refractometría	Refractometría
Método del indofenol	Espectrofotometría
Espectrofotometría de emisión óptica por plasma acoplado inductivamente	Espectrometría de emisión óptica con plasma de acoplamiento inductivo
Cromatografía iónica	Cromatografía líquida de alto rendimiento
Cromatografía de intercambio iónico	Cromatografía líquida de alto rendimiento
Potenciometría con electrodos selectivos	Potenciometría
Karl Fisher	Valorimetría
Kjeldahl	Valorimetría
Digestión Kjeldahl	Preparación de la muestra

Kjeldahl, valorimetría	Valorimetría
Cromatografía líquida	Cromatografía líquida
LC-FL	Cromatografía líquida
LC-MS/MS	Cromatografía líquida - espectrometría de masas
Cromatografía líquida	Cromatografía líquida
Cromatografía líquida, detección del índice de refracción	Cromatografía líquida
Óxido de magnesio	Valorimetría
Análisis microbiológico	Análisis microbiológico
Análisis microbiológico y turbidimetría	Análisis microbiológico
Método microbiológico	Método bioquímico
Turbidimetría microbiológica	Análisis microbiológico
Microfluorimetría	Fluorimetría
Espectrofotometría por absorción molecular	Espectrofotometría
Bioensayo en ratones	Bioensayo
Tubo capilar abierto	Punto de fusión
Inmunoanálisis con biosensor óptico	Potenciometría
Evaporación en horno y factor	Gravimetría
Análisis de la relación de isótopos del oxígeno	Espectrometría de masas
Prueba organoléptica	Análisis sensorial
Parte 1: Método optimizado de Monier-Williams	Valorimetría Gravimetría
Parte 2: Método enzimático	Espectrofotometría
Determinación fotométrica	Espectrofotometría
Fotometría	Espectrofotometría
Fotometría (batofenantrolina)	Espectrofotometría
Fotometría (dietilditiocarbamato)	Espectrofotometría
Fotometría (fenol y H ₂ SO ₄)	Espectrofotometría
Fotometría, dietilditiocarbamato	Espectrofotometría
Luminiscencia fotoestimulada	Luminiscencia fotoestimulada
Separación física	Gravimetría
Polarimetría	Polarimetría
Valoración potenciométrica	Valoración potenciométrica
Potenciometría	Potenciometría
Potenciometría (determinación de cloruro, expresado como cloruro de sodio)	Potenciometría
Potenciometría, valoración a pH 8,30	Potenciometría
Vertido y medición	Volumetría
Precipitación/fotometría	Espectrofotometría
Preparación de ésteres metílicos de ácidos grasos	Preparación de la muestra
Picnometría	Picnometría
Bioanálisis en ratas	Bioensayo

Ensayo de unión a receptor	Radioanálisis
Refractometría	Refractometría
Minicolumna de Romer con luz ultravioleta	Separación por minicolumnas/Fluorescencia
Tamizado	Granulometría
Gravimetría mediante tamizado	Gravimetría
Sulfonación simple	Gravimetría
Extracción de Soxhlet-Gravimétrico	Gravimetría
Espectrometría	Espectrofotometría
Determinación mediante espectrómetro del contenido de nitratos y nitritos de los productos cárnicos tras la reducción enzimática de los nitratos a nitritos	Espectrofotometría
Espectrometría	Espectrofotometría
Espectrofotómetro	Espectrofotometría
Espectrofotometría	Espectrofotometría
Espectrofotometría (1,5-difeniltiocarbazona)	Espectrofotometría
Espectrofotometría (molibdovanadato)	Espectrofotometría
Espectrofotometría, dietilditiocarbamato de plata	Espectrofotometría
Conteo de vasos helicados, Conteo de esclereidas o células pétreas	Microscopía
Espectrometría de masas de isótopos estables	Espectrometría de masas
Estirado	Reología
Prueba para la identificación de cepas	Prueba bioquímica
Descongelación	Descongelación
Termoluminiscencia	Termoluminiscencia
Termometría	Termometría
Cromatografía en capa fina	Cromatografía en capa fina
Cromatografía en capa fina-Fluorodensit	Cromatografía en capa fina
Valoración	Valorimetría
Valorimetría	Valorimetría
Valorimetría (extracto acuoso)	Valorimetría
Valorimetría (valoración indirecta tras la precipitación)	Valorimetría
Valorimetría (Karl Fischer)	Valorimetría
Valorimetría (Kjeldahl)	Valorimetría
Valorimetría (Lane y Eynon)	Valorimetría
Valorimetría (nitrato de mercurio)	Valorimetría
Valorimetría (Mohr: determinación de cloruro, expresado como cloruro de sodio)	Valorimetría
Valorimetría, digestión de Kjeldahl	Valorimetría
Valorimetría tras destilación	Valorimetría
Valorimetría tras la extracción con éter dietílico I	Valorimetría
Valorimetría tras la extracción con éter dietílico	Valorimetría
Valorimetría tras la extracción con éter dietílico	Valorimetría
Valorimetría utilizando isooctano	Valorimetría

Valorimetría con tiosulfato sódico	Valorimetría
Valorimetría Cloruro expresado como cloruro de sodio	Valorimetría
Valorimetría, Kjeldahl	Valorimetría
Valorimetría, digestión de Kjeldahl	Valorimetría
Valorimetría, y digestión de Kjeldahl; previa extracción de las proteínas de la leche	Valorimetría
Valorimetría, valoración a pH 8,4	Valorimetría
Valorimetría/Destilación	Valorimetría
Cromatografía en capa fina seguida de espectrofotometría o cromatografía de gas-líquido	Cromatografía en capa fina Espectrofotometría Cromatografía de gases
Valorimetría	Valorimetría
Método turbidimétrico	Turbidimetría
Turbidez	Turbidimetría
Comparación visual con discos estándar, tras filtración	Inspección visual
Inspección visual	Inspección visual
Volumetría	Volumetría
Volumetría (modificada Van Slyke)	Volumetría
Pesado	Gravimetría
Valorimetría de Wijs	Valorimetría

Apéndice III

**LISTA DE DISPOSICIONES
(para información)**

Esta lista sirve de inventario de disposiciones entre las que elegir a fin de referirse a ellas de una forma coherente en otras secciones de esta norma y en otras normas para productos.

Disposición en la Norma CXS 234 y otras normas del Codex	Disposición propuesta
(1→3)(1→4) beta-D-glucanos	Beta-D-glucanos
Absorbencia en el ultravioleta	Absorbencia
Acesulfamo K, aspartamo	Acesulfamo K
	Aspartamo
Ácido acético (secciones 3.2 Criterios de calidad y 3.3 Autenticidad)	Ácido acético
Ceniza insoluble en ácido	Ceniza, insoluble en ácido
Ceniza soluble en ácido	Ceniza, soluble en ácido
Índice de acidez	Índice de acidez
Acidez	Acidez
Acidez, libre (índice de acidez)	Acidez, libre
Acidez, valorable	Acidez, valorable
Ácidos, libre	Ácidos, libre
Acrolonitrilo	Acrolonitrilo
Aflatoxinas, total	Aflatoxinas, total (suma de B1, B2, G1 y G2)
Aflatoxina M1	Aflatoxina M1
Alcohol (etanol) (secciones 3.2 Criterios de calidad y 3.3 Autenticidad)	Etanol
Ácido alfa-linoleico	Ácido linoleico, alfa
Alfa-tocoferol	Tocoferol, alfa
Nitrógeno en aminoácidos	Nitrógeno, en aminoácidos
Nitrógeno amínico	Nitrógeno, amínico
Amonio < 3 % (m/m)	Amonio
Antocianinas (secciones 3.2 Criterios de calidad y 3.3 Autenticidad)	Antocianinas
Densidad aparente	Densidad, aparente
Arsénico	Arsénico
Ácido ascórbico-L (aditivos)	Ácido ascórbico, ácido L-ascórbico
Ceniza	Ceniza
Cenizas (incluido el P2O5)	Cenizas (incluido el P2O5)
Cenizas (materias extrañas inorgánicas)	Ceniza, insoluble
Ceniza (sémola)	Ceniza
Ceniza en productos de frutas (secciones 3.2 Criterios de calidad y 3.3 Autenticidad)	Ceniza
Ceniza insoluble en HCl en la almendra de cacao descortezada, el cacao en pasta y la torta de cacao de expeller	Ceniza, insoluble
Ceniza insoluble en HCl	Ceniza, insoluble
Azúcar de remolacha en zumos (jugos) de frutas (secciones 3.2 Criterios de calidad y 3.3 Autenticidad)	Relación de isótopos estables, oxígeno
Ácido benzoico	Ácido benzoico
Ácido benzoico y sus sales	Ácido benzoico y sus sales

Ácido benzoico y sus sales; ácido sórbico y sus sales	Ácido benzoico y sus sales
	Ácido sórbico y sus sales
Ácido benzoico como marcador en el zumo (jugo) de naranja (secciones 3.2 Criterios de calidad y 3.3 Autenticidad)	Ácido benzoico
Biotina	Biotina
Granos quebrados	Granos, quebrados
Butilhidroxianisol, butilhidroxitolueno, terbutilhidroquinona y galato de propilo	Antioxidantes, fenólicos
Relación C13/C12 en el etanol derivado de zumos (jugos) de frutas (para la determinación de la calidad y autenticidad, de conformidad con las secciones 3.2 Criterios de calidad y 3.3 Autenticidad de la Norma CXS 247-2005)	Proporción de isótopos estables, carbono
Cadmio	Cadmio
Cadmio y plomo	Cadmio
	Plomo
Calcio	Calcio
Calcio y magnesio	Magnesio
	Calcio
Capsaicina	Capsaicina
Dióxido de carbono (aditivos y coadyuvantes de elaboración)	Dióxido de carbono
Proporción de isótopos estables de carbono en el zumo (jugo) de manzana (secciones 3.2 Criterios de calidad y 3.3 Autenticidad)	Proporción de isótopos estables, carbono
Proporción de isótopos de carbono estables en el zumo (jugo) de manzana (secciones 3.2 Criterios de calidad y 3.3 Autenticidad)	Proporción de isótopos estables, carbono
Carotenoides, total/grupos individuales (secciones 3.2 Criterios de calidad y 3.3 Autenticidad)	Carotenoides, total y fracciones individuales
Carotenoides, total	Carotenoides, total
Caseína en la proteína	Relación de caseína/proteínas (expresado como porcentaje)
Celobiosa	Celobiosa
Pulpa centrifugable (secciones 3.2 Criterios de calidad y 3.3 Autenticidad)	Pulpa, centrifugable
Cloruro	Cloruro
Cloruro (expresado como cloruro de sodio) (secciones 3.2 Criterios de calidad y 3.3 Autenticidad)	Cloruro expresado como NaCl
Cloruro en zumo (jugo) de hortalizas (secciones 3.2 Criterios de calidad y 3.3 Autenticidad)	Cloruro
Colina	Colina
Cromo (solo la Sección B de la Norma CXS 72)	Cromo
Ácido cítrico	Ácido cítrico
Ácido cítrico (aditivos)	Ácido cítrico
Manteca de cacao	Grasa, manteca de cacao
Cáscara de cacao	Cáscara, cacao
Color	Color
Cenizas de conductividad	Cenizas, conductividad
Procedimiento de cocción	Procedimiento de cocción
Cobre	Cobre
Cobre y hierro	Cobre

	Hierro
Cobre, manganeso, zinc, magnesio, hierro	Cobre
	Manganeso
	Zinc
	Magnesio
	Hierro
Aceite de semilla de algodón	Aceite, semilla de algodón
Creatinina	Creatinina
Índice de Crismer	Índice de Crismer
Grasa sin elaborar	Grasa
Fibra bruta	Fibra, bruta
Proteína bruta	Proteína, bruta
Proteína bruta (Nx6,25) \geq 5 m/m%	Proteína, bruta (total Nx6,25)
Ciclamato	Ciclamato
Determinación de la granulosidad	Tamaño de las partículas
Deoxinivalenol	Deoxinivalenol
D-fructosa	Fructosa, D-fructosa
D-glucosa	Glucosa, D-glucosa
Actividad de diastasa	Diastasa
Fibra dietética, método aplicable para la determinación de las fibras dietéticas que no incluyen la fracción inferior de peso molecular	Fibra, dietética
Fibra dietética, total	Fibra, dietética
Fibra dietética, total (método aplicable para la determinación del contenido de fibras dietéticas de peso molecular mayor y menor) El método es aplicable a cualquier alimento que pueda contener o no almidones resistentes	Fibra, dietética
Fibras dietéticas (método aplicable para la determinación de las fibras dietéticas que no incluyen la fracción inferior de peso molecular Facilita la composición del azúcar residual de los polisacáridos de las fibras dietéticas, así como el contenido de lignina Klason)	Fibra, dietética
Fibras dietéticas (método aplicable para la determinación del contenido de fibras dietéticas de peso molecular mayor y menor en alimentos que no contienen almidones resistentes)	Fibra, dietética
Fibras dietéticas (método aplicable para la determinación del contenido de fibras dietéticas de peso molecular mayor y menor. El método es aplicable a cualquier alimento que pueda contener o no almidones resistentes)	Fibra, dietética
Fibras dietéticas (no incluye la fracción de menor peso molecular en aquellos alimentos y productos alimenticios que contengan más del 10% de fibras dietéticas y menos del 2% de almidón, como las frutas)	Fibra, dietética
Fibras dietéticas, método aplicable para la determinación de las fibras dietéticas que no incluyen la fracción inferior de peso molecular y que también incluye la determinación de las fibras dietéticas solubles e insolubles	Fibra, dietética
Diferencia entre contenido real y teórico en triglicéridos con ECN 42	Triglicéridos
Hierro en disolución	Hierro en disolución
Peso escurrido	Peso escurrido
Peso escurrido de moluscos desconchados	Peso escurrido

Peso escurrido	Peso escurrido
Extracto seco - sólidos solubles	Sólidos solubles
Extracto seco	Extracto seco
Extracto seco (especificado en las normas individuales)	Extracto seco
Extracto seco (contenido total en materia sólida)	Extracto seco
Conductividad eléctrica	Conductividad eléctrica
Eritrodiol y uvaol	Eritrodiol y uvaol
Aceites esenciales (en frutos cítricos) (determinación del volumen) (secciones 3.2 Criterios de calidad y 3.3 Autenticidad)	Aceites, esenciales
Aceites esenciales (valoración de Scott) (secciones 3.2 Criterios de calidad y 3.3 Autenticidad)	Aceites, esenciales
Grasa	Grasa
Acidez de la grasa	Acidez de la grasa
Contenido de grasa	Grasa
Grasa sin elaborar	Grasa, sin elaborar
Grasa en alimentos que no contienen almidón ni productos cárnicos o vegetales	Grasa
Grasa, total	Grasa
Extractos secos de cacao sin grasa	Extractos secos de cacao sin grasa
Extracto seco sin grasa	Extracto seco sin grasa
Extractos secos magros de la leche	Extracto seco sin grasa
Composición de ácidos grasos de varios niveles	Ácidos grasos, composición
Composición de ácidos grasos	Ácidos grasos, composición
Ácidos grasos (incluidos los ácidos grasos trans)	Composición, de ácidos grasos
Ácidos grasos en la posición 2 de los triglicéridos	Ácidos grasos, composición en la posición 2 de los triglicéridos
Ácidos grasos, libres (expresados como ácido oleico)	Ácidos grasos libres
Fermentabilidad	Fermentabilidad
Fibra, bruta	Fibra, bruta
Llenado del envase	Llenado del envase
Contenido de pescado (declaración)	Contenido de pescado
Proporciones de pescado picado	Proporción de producto entero y fragmentado
Folato	Folato
Ácido fólico	Ácido fólico
Ácido fólico (en forma de monoglutamato)	Ácido fólico
Número de formol (secciones 3.2 Criterios de calidad y 3.3 Autenticidad)	Número de formol
Aminoácidos libres (secciones 3.2 Criterios de calidad y 3.3 Autenticidad)	Aminoácidos, libres
Ácidos grasos libres	Ácidos grasos, ácidos grasos libres
Fructosanos (oligofruktosas, inulina, inulina hidrolizada, polifruktosas, fructooligosacáridos) (aplicable a los fructosanos agregados)	Fructosanos (oligofruktosas, inulina, inulina hidrolizada, polifruktosas, fructooligosacáridos)
Fructosanos (oligofruktosas, inulina, inulina hidrolizada, polifruktosas, fructooligosacáridos) (no aplicable a los fructosanos muy despolimerizados)	Fructosanos (oligofruktosas, inulina, inulina hidrolizada, polifruktosas, fructooligosacáridos)
Fructooligosacáridos (unidades monoméricas < 5)	Fructooligosacáridos (unidades monoméricas < 5)
Fructosa y glucosa (suma de ambas)	Fructosa y glucosa (suma de ambas)
Ácido fumárico	Ácido fumárico
Fumonisinias	Fumonisinias (suma de B1 y B2)

Condición gelatinosa	Gelatinoso, condición gelatinosa
Gamas de composición de ácidos grasos mediante cromatografía gas-líquido	Ácidos grasos, composición
Ácido glucónico (secciones 3.2 Criterios de calidad y 3.3 Autenticidad)	Ácido glucónico
Glucosa, fructosa y sacarosa (secciones 3.2 Criterios de calidad y 3.3 Autenticidad)	Glucosa
	Fructosa
	Sacarosa
Glucosa-D y fructosa-D (ingredientes permitidos)	Glucosa, D-glucosa
	Fructosa, D-fructosa
Gluten	Gluten
Glicerol	Glicerol
Granularidad	Tamaño de las partículas
Disolventes halogenados, trazas	Disolventes halogenados
Prueba de Halphen +/-	Aceite, semilla de algodón
Hesperidina y naringina	Hesperidina
	Naringina
Alto contenido de jarabe de maíz rico en fructosa y jarabe de inulina hidrolizada en el zumo (jugo) de manzana - jarabe de maíz rico en fructosa y jarabe de inulina hidrolizada en el zumo (jugo) de manzana (ingredientes permitidos)	Fructosa, alto contenido de fructosa
	Inulina
Histamina	Histamina
Carbonato de hidrógeno (bicarbonato HCO ₃ ⁻)	Bicarbonato
Hidroximetilfurfural	Hidroximetilfurfural
Fibras dietéticas insolubles en los alimentos y en productos alimentarios	Fibra, fibras dietéticas insolubles
Glucanos y mananos insolubles de la pared celular de las levaduras (solo para la pared celular de las levaduras)	Glucanos y mananos de la pared celular de las levaduras (solo para la pared celular de las levaduras), insolubles
Impurezas insolubles	Impurezas, impurezas insolubles
Materia insoluble	Materia insoluble
Impurezas insolubles en petróleo ligero	Impurezas, impurezas insolubles en petróleo ligero
Impurezas insolubles	Impurezas, impurezas insolubles
Azúcar invertido	Azúcar, azúcar invertido
Yodo	Yodo
Yodo (preparados a base de leche)	Yodo
Índice de yodo	Índice de yodo
Índice de yodo (IY)	Índice de yodo
Índice de yodo 6,3-148 % m/m de yodo absorbido	Índice de yodo
Yodo (para preparados a base de leche)	Yodo
Hierro	Hierro
Hierro y cobre	Hierro
	Cobre
Alimentos irradiados	Irradiación
Ácido D-isocítrico	Ácido isocítrico, ácido D-isocítrico
Ácido láctico	Ácido láctico
Ácido láctico -D y -L	Ácido láctico, ácido láctico -D y -L
Lactobacillus acidophilus	Lactobacillus acidophilus

Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus y Streptococcus thermophilus	Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus Streptococcus thermophilus
Lactosa	Lactosa
Plomo	Plomo
Plomo (Pb)	Plomo
Plomo, cadmio, cobre, hierro y zinc	Plomo
	Cadmio
	Cobre
	Hierro
	Zinc
Linoleato	Linoleato
Linoleato (en forma de glicéridos)	Linoleato
Ácido linolénico	Ácido linolénico
Contenido de lípidos	Lípidos
Proporción de ácido L-málico/ácido málico total en el zumo (jugo) de manzana	Ácido málico, proporción de ácido L-málico/ácido málico total
Pérdida por desecación	Humedad
Pérdida por desecación (basada en la leche)	Humedad
Magnesio	Magnesio
Ácido málico (aditivos)	Ácido málico
Ácido D-málico	Ácido málico, ácido D-málico
Ácido D-málico en el zumo (jugo) de manzana	Ácido málico, ácido D-málico
Ácido L-málico	Ácido málico, ácido L-málico
Manganeso	Manganeso
Materia volátil a 105 °C	Humedad
Melamina	Melamina
Mercurio	Mercurio
Metilmercurio	Metilmercurio
Microorganismos que constituyen el cultivo iniciador	Microorganismos
Grasa de la leche	Grasa, grasa de la leche
Grasa de la leche (mín. 3,5 % en extracto seco)	Grasa, grasa de la leche
Contenido de grasa de la leche (ácido butírico)	Grasa, grasa de la leche
Grasa de la leche en extracto seco	Grasa, grasa de la leche en extracto seco
Grasa de la leche en extracto seco	Grasa, grasa de la leche en extracto seco
Grasa de la leche en extracto seco, con alto contenido de humedad	Grasa, grasa de la leche en extracto seco
Grasa de la leche en extracto seco, con bajo contenido de humedad	Grasa, grasa de la leche en extracto seco
Pureza de la grasa de la leche	Grasa, grasa de la leche, triglicéridos
Proteína de la leche	Proteína de leche (total N x 6,38)
Proteína de la leche (total N x 6,38 en extracto seco)	Proteína de leche (total N x 6,38)
Proteína de leche (total N x 6,38)	Proteína de leche (total N x 6,38)
Proteína de la leche en extracto seco no graso (ESNG)	Proteína de la leche en extracto seco no graso (ESNG)
Extracto seco no graso (ESNG)	Extracto seco no graso (ESNG)
Grasa de la leche	Grasa, grasa de la leche
Mineral (ceniza)	Ceniza
Impurezas minerales	Impurezas minerales

Impurezas minerales (arena)	Impurezas minerales (arena)
Aceite mineral	Aceite, mineral
Peso escurrido mínimo	Peso, peso escurrido
Humedad	Humedad
Humedad y materia volátil a 105 °C	Humedad
Humedad y materia volátil	Humedad
Contenido de humedad	Humedad
Contenido de humedad (para expresar los valores en extracto seco)	Humedad
Contenido de humedad en ausencia de grasa	Contenido de humedad en ausencia de grasa
Humedad, exento	Humedad
Humedad/contenido total en materia sólida	Humedad
	Extracto seco
Molibdeno (solo la Sección B de la Norma CXS 72-1981)	Molibdeno
Recuento de mohos	Recuento de mohos
ESNG	Extracto seco no graso (ESNG)
Naringina y neohesperidina en zumo (jugo) de naranja (secciones 3.2 Criterios de calidad y 3.3 Autenticidad)	Naringina
	Neohesperidina
Natamicina	Natamicina
Contenido neto de productos glaseados	Peso, peso neto
Peso neto	Peso, peso neto
Peso neto y peso escurrido peso escurrido/peso neto $\geq 60\%$	Peso, peso escurrido
Peso neto de productos glaseados	Peso, peso neto
Peso neto de productos glaseados con agua añadida dentro del producto "congelado en bloque"	Peso, peso neto
Niacina	Niacina
Nicotinamida para alimentos que no son a base de leche	Nicotinamida
Nicotinamida para alimentos a base de leche	Nicotinamida
Nitratos	Nitratos
Nitratos y nitritos	Nitratos
	Nitritos
Nitritos, sales de potasio o de sodio	Nitritos
Nitritos	Nitritos
Nitrógeno	Nitrógeno, total
Nitrógeno, total	Nitrógeno, total
Nitrógeno/proteínas	Proporción nitrógeno/proteínas
Grasa vegetal de la manteca excepto la de cacao	Manteca excepto la de cacao
Sólidos no grasos	Extracto seco, con exclusión de la grasa
Polisacáridos no amiláceos	Polisacáridos no amiláceos
Ocratoxina A	Ocratoxina A
Contenido de aceite	Aceite, contenido
Características organolépticas	Características organolépticas
Medio de embalaje $\geq 10^\circ$ Brix Bayas enlatadas (frambuesas y fresas)	Medio de embalaje
Índice de P-anisidina	Anisidina, P-anisidina
Ácido pantoténico	Ácido pantoténico

Ácido pantoténico/alimentos enriquecidos	Ácido pantoténico
Ácido pantoténico/alimentos no enriquecidos	Ácido pantoténico
Toxicidad paralítica de los moluscos	Toxicidad, paralítica de los moluscos
Tamaño de las partículas (granulosidad)	Tamaño de las partículas
Patulina	Patulina
Pectina (aditivos)	Pectina
Índice de peróxido	Índice de peróxido
Índice de peróxido (expresado como miliequivalentes de oxígeno/kg de grasa)	Índice de peróxido
Índice de peróxido (IP)	Índice de peróxido
pH	pH
pH \geq 4,0; 4,0-4,6 (si se añade ácido)	pH
pH 4,5-7,0	pH
pH de la salmuera	pH
Fenoles	Fenoles
Fósforo	Fósforo
Fósforo/fosfato	Fósforo
	Fosfato
Valor de pH	pH
Polarización	Polarización
Polidextrosa	Polidextrosa
Potasio	Potasio
Conservantes en zumos (jugos) de fruta (ácido sórbico y sus sales)	Ácido sórbico y sus sales
Prolina por fotometría - Determinación inespecífica	Prolina
Llenado adecuado (en lugar de la determinación del peso escurrido)	Llenado adecuado
Proporción de filetes de pescados y pescado picado	Proporción de producto entero y fragmentado
Proporción de carne de pescado en las barritas de pescado (núcleo de pescado)	Proporción de carne de pescado en las barritas de pescado (núcleo de pescado)
Proteína	Proteína
Proteína (N x 5,7)	Proteína (N x 5,7)
Proteína (N x 6,21)	Proteína (N x 6,21)
Proteína (N x 6,25)	Proteína (N x 6,25)
Proteína (proteína de trigo solubilizada)	Proteína
Proteína (gluten de trigo vital y gluten de trigo desvitalizado)	Proteína
Contenido de proteínas	Proteína
Relación de eficiencia de las proteínas (REP)	Relación de eficiencia de las proteínas (REP)
Ácidos quínico, málico y cítrico en cóctel de zumo (jugo) de arándano europeo y zumo (jugo) de manzana	Ácido quínico
	Ácido málico
	Ácido cítrico
Azúcar reductor	Azúcar, azúcar reductor
Índice de refracción	Índice de refracción
Índice de Reichert e índice de Polenske	Índice de Reichert
	Índice de Polenske
Densidad relativa (40 °C/agua a 20 °C)	Densidad, densidad relativa
Densidad relativa	Densidad, densidad relativa
Almidón resistente (recomendado para RS3)	Almidón resistente
Riboflavina	Riboflavina

Sacarina	Sacarina
Sal	Cloruro expresado como NaCl
Sal (NaCl)	Cloruro expresado como NaCl
Sal (cloruro de sodio)	Cloruro expresado como NaCl
Contenido de sal	Cloruro expresado como NaCl
Sal en la salmuera	Cloruro expresado como NaCl
Preparación de la muestra	Preparación de la muestra
Índice de saponificación	Saponificación, índice de saponificación
Grasa saturada	Grasa, grasa saturada
Grupo de saxitoxinas	Saxitoxinas
Partículas quemadas	Partículas, partículas quemadas
Sedimento (partículas quemadas)	Partículas, partículas quemadas
Selenio	Selenio
Aceite de ajonjolí	Aceite, contenido
Dióxido de silicio (coloidal, silicato de calcio)	Dióxido de silicio
Punto de fusión	Punto de fusión
Contenido de jabón	Contenido de jabón
Sodio	Sodio
Sodio + potasio	Sodio
	Potasio
Sodio y potasio	Sodio
	Potasio
Sodio y potasio	Sodio
	Potasio
Cloruro de sodio	Cloruro expresado como NaCl
Cloruro de sodio ≤ 15 % m/m (base anhidra)	Cloruro expresado como NaCl
Sodio, potasio, calcio y magnesio en los zumos (jugos) de frutas	Sodio
	Potasio
	Calcio
	Magnesio
Sólidos	Extracto seco
Sólidos (solubles)	Sólidos, solubles
Sólidos, insolubles en alcohol	Sólidos, insolubles en alcohol
Sólidos, total	Extracto seco
Índice de solubilidad	Índice de solubilidad
Fibras dietéticas solubles en los alimentos y en productos alimentarios	Fibra, dietética, soluble
Sólidos solubles	Sólidos, sólidos solubles
Sólidos solubles, total	Sólidos, sólidos solubles
Sorbato	Sorbatos
Sorbatos	Sorbatos
Sorbitol	Sorbitol
Sorbitol-D	Sorbitol, D
Proporción de isótopos estables de carbono en la pasta de zumos (jugos) de fruta	Proporción de isótopos estables de carbono
Proporción de isótopos estables de carbono en los azúcares de zumos (jugos) de fruta	Proporción de isótopos estables de carbono
Proporción de isótopos estables de hidrógeno en el agua de zumos (jugos) de fruta (secciones 3.2 Criterios de calidad y 3.3 Autenticidad)	Proporción de isótopos estables de hidrógeno

Proporción de isótopos estables de oxígeno en el agua de los zumos (jugos) de fruta	Proporción de isótopos estables de oxígeno
Almidón	Almidón
Composición de esteroides y total de esteroides	Esteroides, contenido total y composición
Composición y contenido de esteroides	Esteroides, composición
Contenido de esteroides	Esteroides
Estigmastadienos	Estigmastadienos
Sacarosa (ingredientes permitidos)	Sacarosa
Contenido de sacarosa	Sacarosa
Sacarosa más azúcares invertidos	Sacarosa
Jarabes derivados de la remolacha azucarera en zumo (jugo) concentrado de naranja $\delta^{18}O$ Mediciones en el agua	Proporción de isótopos estables de oxígeno
Azúcares	Azúcares
Azúcares añadidos: detección de los productos de azúcar de maíz y de caña	Azúcar, perfil de azúcar
Azúcares añadidos: detección del jarabe de alto contenido de fructosa y el jarabe de maíz	Azúcar, alto contenido de fructosa
Azúcares añadidos: para el perfil de azúcar	Azúcares, perfil de azúcar
Sulfato	Sulfatos
Cenizas sulfatadas	Ceniza, ceniza sulfatada
Sulfatos	Sulfatos
Sulfuro	Sulfitos
Sulfitos	Sulfitos
Dióxido de azufre	Dióxido de azufre
Dióxido de azufre (aditivos)	Dióxido de azufre
Suma de aflatoxinas B1, B2, G1 y G2	Aflatoxinas, total (suma de B1, B2, G1 y G2)
Mediciones en el jarabe (índice de refracción)	Índice de refracción
Taninos	Taninos
Ácido tartárico en el zumo (jugo) de uva (aditivos)	Ácido tartárico
Procedimiento de descongelación	Procedimiento de descongelación
Tiamina	Tiamina
Estaño	Estaño
Estaño (productos en envases de otro tipo)	Estaño
Ácidos titulables, total	Ácidos, ácidos titulables
Título (0 °C)	Título
Contenido de tocoferol	Tocoferol
Sólidos solubles de tomate	Sólidos, sólidos solubles
Acidez total	Acidez, total
Acidez total (como ácido láctico)	Acidez, total
Acidez total expresada en porcentaje de ácido láctico	Acidez, total expresada en porcentaje de ácido láctico
Acidez total del aceite extraído	Acidez, total
Acidez total	Acidez, total
Ceniza total	Ceniza, total
Ceniza total (máx. 10 % m/m de extracto seco sin grasa o bien 14 % m/m) en caso de tratamiento con alcalinizantes	Ceniza, total
Contenido total en carbohidratos	Carbohidratos, total
Contenido total en carbohidratos Humedad/contenido total	Carbohidratos, total

en materia sólida ceniza	Humedad
	Extracto seco
	Ceniza
Contenido total en carotenoides 300-2 000 mg caroteno/kg	Carotenoides, total
Total de fibra dietética	Fibra, fibra dietética
Materia seca total (horno de secado al vacío a 70 °C)	Extracto seco
Contenido total en grasa	Grasa
Contenido total en grasa para los preparados para lactantes a base de leche (productos no completamente solubles en amoníaco)	Grasa
Contenido total de grasas	Grasa
Contenido total de nitrógeno	Nitrógeno
Contenido total de fosfolípidos	Fosfolípidos
Contenido total de proteínas	Proteína
Contenido total en materia sólida	Extracto seco
Contenido total en materia sólida (horno de secado al microondas)*	Extracto seco
Contenido total en materia sólida 70,0% m/m (jarabe de glucosa) \geq 93,0 m/m (jarabe de glucosa deshidratada)	Extracto seco
Sólidos solubles totales	Sólidos, sólidos solubles
Contenido total en materia sólida	Extracto seco
Hebras tenaces	Hebras tenaces
Trazas de disolventes halogenados	Disolventes, halogenados
Contenido de ácidos grasos trans	Ácidos grasos, trans
Galactooligosacáridos trans	Galactooligosacáridos, trans
Distinción de los tipos de guisantes (arvejas)	Clasificación, tipos de guisantes (arvejas)
Materia insaponificable	Materia insaponificable
Materia insaponificable 0-30 g/kg	Materia insaponificable
Grasa vegetal (esteroles)	Grasa, esteroles
Monómero de cloruro de vinilo	Monómero, cloruro de vinilo
Vitamina A	Vitamina A
Vitamina A superior a 500 UI/l de leche tras la reconstitución	Vitamina A
Vitamina A en alimentos a los que se han añadido carotenos como fuente de vitamina A	Vitamina A
Vitamina B12	Vitamina B12
Vitamina B6	Vitamina B6
Vitamina C	Vitamina C
Vitamina A (ácido dehidroascórbico y ácido ascórbico)	Vitamina C
Vitamina D	Vitamina D
Vitamina D (D3, preparado para lactantes a base de leche)	Vitamina D3
Vitamina E	Vitamina E
Vitamina E (preparado para lactantes a base de leche)	Vitamina E
Vitamina K	Vitamina K
Vitamina K1	Vitamina K1
Peso escurrido lavado	Peso, escurrido lavado
Agua	Actividad acuosa
Actividad acuosa	Actividad acuosa
Actividad acuosa \leq 0,75	Actividad acuosa

Capacidad de agua	Llenado del envase
Capacidad de agua y llenado del envase	Llenado del envase
Contenido de agua	Agua
Sal en fase acuosa	Sal, sal en fase acuosa
Contenido de sólidos no solubles en agua	Sólidos, sólidos insolubles en agua
Contenido de cera	Cera
Zinc	Zinc

LISTA DE CATEGORÍAS Y NOMBRES DE PRODUCTOS (para información)

Esta lista sirve como un inventario de productos para elegir cuando haya que referirse al producto (o a un grupo de productos) de manera coherente en otras secciones de esta norma.

Esta lista es un conjunto de datos provisional que se revisará exhaustivamente de acuerdo con la CXS 234 y todas las normas para productos.

1. Todos los alimentos

2. Alimentos en forma individual

3. Cereales, legumbres y leguminosas y productos derivados

3.1 Cereales

3.1.1. Granos enteros y decorticados de mijo perla

3.1.2. Maíz

3.1.3. Harina integral de maíz

3.1.4. Avena

3.1.5. Trigo duro

3.1.6. Trigo

3.1.7. Arroz

3.1.8. Sorgo

3.1.9. Quinoa

3.2. Productos de cereales

3.2.1. Harina de trigo

3.2.2. Sémola de trigo duro y harina de trigo duro

3.2.3. Harina de sorgo

3.2.4. Productos de proteína de trigo, incluido el gluten de trigo

3.2.5. Fideos instantáneos

3.2.6. Cuscús

3.2.7. Harina y la sémola de maíz sin germen

3.2.8. Harina de mijo perla

3.3. Ciertas legumbres

3.4. Productos proteínicos vegetales

3.4.1. Productos de proteína de soja

4. Nueces y semillas

4.1. Nueces de árbol

4.2. Semillas oleaginosas

4.2.1. Maní (cacahuete)

5. Productos de cacao y chocolate

5.1. Productos de cacao y chocolate

5.2. Chocolate y productos de chocolate

5.3. Masa de cacao o licor de cacao/chocolate, y pastel de cacao

5.4. Mantequilla de cacao

5.5. Cacao en polvo y mezclas secas de cacao y azúcar

6. Grasas y aceites y productos relacionados

- 6.1. Grasas para untar y mezclas de grasas para untar
 - 6.2. Grasas y aceites comestibles no regulados por normas individuales
 - 6.3. Aceites de pescado
 - 6.4. Grasas animales especificadas
 - 6.5. Aceites vegetales especificados
 - 6.6. Aceites de oliva y aceites de orujo de oliva
- 7. Pescado y productos pesqueros**
- 7.1. Moluscos bivalvos vivos y crudos
 - 7.2. Abalón vivo y abalón crudo, fresco, refrigerado o congelado destinado al consumo directo o a su procesamiento ulterior
 - 7.3. Productos de pectínidos frescos y pectínidos crudos congelados rápidamente
 - 7.4. Pescado y productos de pesca congelados
 - 7.4.1. Abalón congelado (glaseado)
 - 7.4.2. Pescado congelado rápidamente
 - 7.4.3. Gambas y langostinos congelados rápidamente
 - 7.4.4. Langostas congeladas rápidamente
 - 7.4.5. Bloques de filete de pescado, carne de pescado picada y mezclas de filetes y carne de pescado picada congelados rápidamente
 - 7.4.6. Barritas (palitos) de pescado y porciones de pescado empanados o rebozados congelados rápidamente
 - 7.4.7. Filetes de pescado congelados rápidamente
 - 7.4.8. Calamares crudos congelados rápidamente
 - 7.5. Pescado salado y secado
 - 7.5.1. Arenque salado del Atlántico y espadín salado
 - 7.5.2. Pescado salado y secado de la familia de los Gadidae
 - 7.5.3. Anchoas hervidas, secadas y saladas
 - 7.5.4. Aletas de tiburón secadas
 - 7.6. Productos en conserva
 - 7.6.1. Camarones en conserva
 - 7.6.2. Salmón en conserva
 - 7.6.3. Carne de cangrejo en conserva
 - 7.6.4. Pescado en conserva
 - 7.6.5. Atún y bonito en conserva
 - 7.6.6. Sardinas en conserva
 - 7.7. Pescado ahumado, pescado con sabor a humo y pescado secado con humo
 - 7.8. Galletas de crustáceos marinos y de agua dulce y moluscos
 - 7.9. Salsa de pescado
 - 7.10. Caviar de esturión
- 8. Alimentos para regímenes especiales**
- 8.1. Preparado para lactantes
 - 8.2.** Preparados complementarios
 - 8.3. Preparados para usos medicinales especiales destinados a los lactantes
 - 8.4. Alimentos envasados para lactantes y niños

- 8.5. Alimentos con bajo contenido de sodio (incluidos los sustitutos de sal)
- 8.6. Alimentos sin gluten
- 8.7. Alimentos a base de cereales para lactantes y niños
- 8.8. Alimentos para regímenes especiales para personas intolerantes al gluten
- 8.9. Preparados dietéticos para regímenes de control del peso
- 8.10. Preparados dietéticos para regímenes muy hipocalóricos de adelgazamiento

9. Leche y productos lácteos

- 9.1. Mezcla de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal
 - 9.1.1. Mezcla con bajo contenido en grasa de leche evaporada desnatada (descremada) y grasa vegetal
- 9.2. Mezcla de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal en polvo
 - 9.2.1. Mezcla con bajo contenido en grasa de leche desnatada (descremada) evaporada y grasa vegetal en polvo
- 9.3. Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal
 - 9.3.1. Mezcla de leche condensada edulcorada desnatada (descremada) y grasa vegetal;
 - 9.3.2. Mezcla con bajo contenido de grasa de leche desnatada (descremada) condensada edulcorada y grasa vegetal
- 9.4. Mantequilla
- 9.5. Queso
 - 9.5.1. Queso (y corteza de queso)
 - 9.5.2. Queso no madurado, incluido el queso fresco
 - 9.5.3. Quesos en salmuera
 - 9.5.4. Quesos individuales
 - 9.5.5. Queso cottage
 - 9.5.6. Quesos de suero por coagulación
 - 9.5.7. Quesos de suero por concentración
 - 9.5.8. Cheddar
 - 9.5.9. Gouda
 - 9.5.10. Tilsiter
 - 9.5.11. Saint-Paulin
 - 9.5.12. Provolone
 - 9.5.13. Camembert
 - 9.5.14. Queso extra duro para rallar
 - 9.5.15. Mozzarella
 - 9.5.16. Danbo
 - 9.5.17. Edam
 - 9.5.18. Havarti
 - 9.5.19. Samsø
 - 9.5.20. Emmental
 - 9.5.21. Coulommiers
 - 9.5.22. Brie
- 9.6. Nata (crema) y natas (cremas) preparadas
 - 9.6.1. Queso crema

9.6.2. Cremas con bajo contenido de grasa de leche

9.6.3. Cremas, cremas batidas (natas montadas) y cremas fermentadas

9.7. Materias grasas lácteas para untar

9.8. Productos comestibles de caseína

9.9. Leches evaporadas

9.10. Leches fermentadas

9.11. Permeados lácteos en polvo

9.12. Productos a base de grasa de leche

9.13. Leches condensadas edulcoradas

9.14. Leches en polvo y natas en polvo

9.15. Sueros en polvo

10. Productos varios

10.1. Salsa de ají (chiles)

10.2. Pasta de dátiles

10.3. Harina de yuca comestible

10.4. Pasta fermentada de soja

10.5. Chanterelle fresco de setas (hongos)

10.6. Sal de calidad alimentaria

10.7. Habas elaboradas

10.8. Gari

10.9. Productos de ginseng

10.10. Gochujang

10.11. Halva con tahina

10.12. Harissa

10.13. Humus con tahina en conserva

10.14. Productos a base de alga nori

10.15. Norma para productos de soja no fermentados

10.16. Harina de sagú

10.17. Tehena

10.18. Tempe

10.19. Mantequilla de karité no refinada

11. Aguas minerales naturales

11.1. Aguas minerales naturales

11.2. Aguas de beber embotelladas/empaquetadas

12. Frutas y hortalizas elaboradas

12.1. Productos en conserva

12.1.1. Salsa de manzana en conserva

12.1.2. Guisantes en conserva

12.1.3. Mangos en conserva

12.1.4. Piña en conserva

12.1.5. Frambuesas en conserva

- 12.1.6. Fresas en conserva
- 12.1.7. Ensalada de frutas tropicales en conserva
- 12.1.8. Castañas en conserva y puré de castañas en conserva
- 12.1.9. Frutas de hueso (drupe) en conserva
- 12.1.10. Brotes de bambú en conserva
- 12.1.11. Cóctel de frutas en conserva
- 12.1.12. Determinados cítricos en conserva
- 12.1.13. Determinadas frutas en conserva
- 12.1.14. Judías verdes y judías de mantequilla en conserva
- 12.1.15. Palmitos en conserva
- 12.1.16. Setas en conserva
- 12.2. Congelado rápidamente
 - 12.2.1. Frutas y verduras congeladas rápidamente (no glaseadas)
 - 12.2.2. Guisantes congelados rápidamente
 - 12.2.3. Fresas congeladas rápidamente
 - 12.2.4. Frambuesas congeladas rápidamente
 - 12.2.5. Melocotones (duraznos) congelados rápidamente
 - 12.2.6. Arándanos (mora azul) congelados rápidamente
 - 12.2.7. Arándanos (moras o mirtilos) congelados rápidamente
 - 12.2.8. Judías verdes y frijoles congelados rápidamente
 - 12.2.9. Espinaca congelada rápidamente
 - 12.2.10. Coliflor congelado rápidamente
 - 12.2.11. Coles de Bruselas congeladas rápidamente
 - 12.2.12. Patatas (papas) fritas congeladas rápidamente
 - 12.2.13. Hortalizas (verduras) congeladas rápidamente
 - 12.2.14. Frutas del bosque, puerro y zanahoria congelados rápidamente
 - 12.2.15. Frutas del bosque, maíz de grano entero y maíz en mazorca
- 12.3. Productos acuosos del coco
- 12.4. Zumos (jugos) y néctares de fruta
- 12.5. Dátiles
- 12.6. Coco desecado
- 12.7. Albaricoque (damasco) desecado
- 12.8. Confituras, jaleas y mermeladas
 - 12.8.1. Mermelada de cítricos
- 12.9. Chutney de mango
- 12.10. Tomates en conserva
- 12.11. Concentrados de tomate elaborado
- 12.12. Uvas pasas
- 12.13. Productos de ginseng
- 12.14. Frutas y hortalizas encurtidas
 - 12.14.1. Pepinos encurtidos

- 12.15. Aceitunas de mesa
- 12.16. Pistachos con cáscara
- 12.17. Kimchi
- 12.18. Hongos comestibles y sus productos
 - 12.18.1. Hongos comestibles secos

13. Productos de carne y aves procesadas

- 13.1. Carne tipo «corned beef»
- 13.2. Carne picada curada cocida
- 13.3. Jamón curado cocido
- 13.4. Espaldilla de cerdo curada cocida
- 13.5. Carne «luncheon»

14. Sopas y caldos

- 14.1. Caldos (bouillon) y consomés

15. Especies e hierbas culinarias

- 15.1. Pimientas negra, blanca y verde
- 15.2. Comino
- 15.3. Tomillo

16. Azúcares y miel

- 16.1. Miel
- 16.2. Azúcares
 - 16.2.1. Azúcares (dextrosa anhidra y dextrosa monohidrato)
 - 16.2.2. Azúcares (dextrosa anhidra y dextrosa monohidrato, jarabe de glucosa seco, jarabe de glucosa, dextrosa en polvo, lactosa)
 - 16.2.3. Azúcares (fructosa)
 - 16.2.4. Azúcares (jarabe de glucosa y glucosa seca)
 - 16.2.5. Azúcares (lactosa)
 - 16.2.6. Azúcares (azúcar blanco de plantación o refinería)
 - 16.2.7. Azúcares (azúcar en polvo y dextrosa en polvo)
 - 16.2.8. Azúcares (azúcar en polvo)
 - 16.2.9. Azúcares (azúcar de caña sin refinar)
 - 16.2.10. Azúcares (azúcar blanco blando y azúcar moreno blando)
 - 16.2.11. Azúcares (azúcar blanco blando)
 - 16.2.12. Azúcares (azúcar blanco)