	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

Presentación

El Centro de Investigación y Control de Calidad (CICC) es un conjunto de laboratorios que realizan análisis y ensayos sobre los productos presentes en el mercado español con el fin de evaluar su conformidad con las reglamentaciones y las Normas de calidad que los regulan. Se creó en el año 1970, y desde 1986 se encuentra adscrito al Instituto Nacional de Consumo (INC). Su objetivo es prestar apoyo técnico y científico para la aplicación y desarrollo de las Políticas de Protección y Defensa de los Consumidores desarrolladas por las Administraciones Públicas.

Este centro posee su propia dirección técnica y consta de cinco grandes divisiones o departamentos:

- 1.- Productos alimenticios
- 2.- Productos no alimenticios o industriales
- 3.- Técnicas Instrumentales
- 4.- Fomento de la calidad
- 5.- Garantía de calidad

Los controles analíticos tienen como fin comprobar la seguridad y la calidad de los productos, bajo normas españolas o europeas, y su conformidad en cuanto al etiquetado, contenido efectivo, indicaciones geográficas protegidas, denominaciones de origen, etc.

El resultado final de los análisis queda reflejado en un boletín de ensayos donde se especifican los parámetros analizados en cada caso y donde se emite un dictamen que señala si el artículo cumple o no con la normativa vigente.

El CICC es el laboratorio de referencia para el análisis y control de los productos cosméticos. En este laboratorio se identifican los productos activos, la presencia de antioxidantes, contaminantes, etc., así como un exhaustivo análisis microbiológico de todos los productos de higiene y uso personal (maquillajes, cremas, bronceadores, champús, tintes, perfumes, geles, etc.).

También es el laboratorio de referencia, según la orden SCO/127/2004, por la cual se desarrollan los artículos 4 y 6 del Real Decreto 1079/2002 para el control de los contenidos máximos de nicotina, alquitrán y monóxido de carbono de los cigarrillos que se comercializan en el territorio español.

El CICC, que lleva en su nombre implícito el control de la calidad, está a su vez sometido a un estricto control de su actividad con auditorías periódicas, tanto internas como externas. Tiene implantado desde 1992 un Manual de calidad y de Procedimientos Generales de actuación que le ha permitido ser un Centro de referencia para otros muchos laboratorios públicos y privados de ámbito nacional.

Es un laboratorio acreditado por ENAC para la realización de análisis físico - químicos, microbiológicos y determinación de materias extrañas por técnicas ópticas de productos alimenticios, con acreditación nº 156/LE 389.

En la actualidad posee el mayor alcance de procedimientos normalizados de trabajo de todos los laboratorios existentes, tanto públicos como privados, como puede comprobarse en la página web de la Entidad Nacional de Acreditación (www.enac.es).

La presente carta de Servicios pretende informar a los remitentes de muestras, que únicamente pueden ser organismos oficiales, de los ensayos y determinaciones analíticas que el CICC realiza de manera habitual, en base a las reglamentaciones y normas aplicables a cada producto. Como los grupos que se dan en la siguiente relación pueden comprender artículos de características no homogéneas, es importante tener en cuenta que para cada artículo se harán los ensayos más adecuados.

Por tanto, los ensayos que se realicen serán los relacionados a continuación, salvo que el remitente exprese alguna observación. En el caso de campañas nacionales, autonómicas o europeas para el control del mercado, se harán los ensayos previamente definidos en los correspondientes protocolos. Cuando el producto a analizar provenga de una denuncia o una alerta, los ensayos se harán teniendo en cuenta las declaraciones que condujeron a dicha denuncia o alerta.

CARTA DE SERVICIOS

PRODUCTOS ALIMENTICIOS


➤ ACEITES Y GRASAS	3
➤ ALIMENTOS ESTIMULANTES	3
➤ ARROZ Y LEGUMBRES	4
➤ AZÚCARES Y CONFITERÍA	5
➤ BEBIDAS	7
➤ CONDIMENTOS, ESPECIAS Y ADITIVOS	9
➤ CONSERVAS VEGETALES Y PRECOCINADOS	10
➤ DIETÉTICOS Y ALIMENTOS INFANTILES	11
➤ FRUTOS SECOS Y FRUTAS DESECADAS	12
➤ HIDRATOS DE CARBONO	12
➤ HUEVOS Y PRODUCTOS CÁRNICOS	13
➤ LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS	14
➤ PRODUCTOS DE LA PESCA	16
➤ SALSAS DE MESA	16

PRODUCTOS INDUSTRIALES

➤ ARTICULOS DE USO INFANTIL	18
➤ COMBUSTIBLES Y PRODUCTOS QUÍMICOS DE USO DOMÉSTICO	20
➤ COSMÉTICOS	22
➤ ELECTRODOMÉSTICOS Y MATERIAL ELÉCTRICO	23
➤ HERRAMIENTAS Y ARTÍC. PARA EL OCIO, PROTECCIÓN, ADORNO, ETC	26
➤ MATERIALES Y ARTÍCULOS EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS	27
➤ TEXTILES, CALZADOS Y CUEROS	29

TÉCNICAS AUXILIARES

PRODUCTOS ALIMENTICIOS

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

ACEITES Y GRASAS

ACEITES

- Acidez
- Ácidos Grasos
- Disolventes halogenados
- ECN 42
- Eritrodiol
- Esteroles
- Incremento de K
- Índice de peróxidos
- Transmisión Ultravioleta 270
- Transmisión Ultravioleta K 232

ACEITE DE SEMILLAS

- Acidez
- Ácidos Grasos
- Disolventes halogenados
- Esteroles
- Índice de peróxidos

GRASAS CALENTADAS

- Componentes polares

ALIMENTOS ESTIMULANTES

CACAO Y DERIVADOS


- Ácidos grasos
- Azúcares
- Cenizas
- Esteroles
- Grasa
- Humedad
- Proteínas

CAFÉ Y SUCEDANEOS

- Cafeína
- Cenizas
- Extracto Acuoso
- Humedad
- Ocratoxina A

ESPECIES VEGETALES PARA INFUSIONES VARIAS

- Cenizas

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

- Humedad

TÉ

- Cafeína
- Cenizas
- Cenizas insolubles en ácido
- Extracto Acuoso
- Humedad
- Nitrógeno

ARROZ Y LEGUMBRES

ARROZ :

Según el tipo, se harán las siguientes determinaciones :

Arroz Blanco :


- Defectos:
 - o Granos amarillos y cobrizos
 - o Granos manchados y picados
 - o Granos rojizos y veteados
 - o Granos yesosos y verdes
- Técnicas ópticas**

Arroz Descascarillado :

- Defectos:
 - o Granos amarillos y cobrizos
 - o Grannos manchados y picados
 - o Granos medianos y partidos
 - o Granos rojizos y veteados
 - o Granos yesosos y verdes
- Técnicas ópticas**

Arroz Parboiled :

- Defectos:
 - o Granos averiados y picados
 - o Granos no gelatinizados
 - o Granos medianos y partidos
 - o Granos rojizos y veteados
- Técnicas ópticas **

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

LEGUMBRES SECAS

- Defectos:
 - o Granos con defectos graves
 - o Granos con defectos ligeros
 - o Granos con la misma coloración, pero diferente tipo comercial
 - o Granos de distinta coloración a excepción de granos decolorados
 - o Granos decolorados del mismo tipo comercial
- Humedad
- Técnicas ópticas **


AZÚCARES Y CONFITERÍA

AZÚCAR

- Cenizas sulfúricas en Azúcar Moreno
- Fructosa (en fructosa)
- pH en Fructosa
- Pérdida en el secado
- Polarización (en azúcar blanquilla)
- Tipo de Color

CARAMELOS

- Aditivos Acidulantes:
 - o E-330 Ácido Cítrico
 - o E-297 Ácido Fumárico
 - o E-270 Ácido Láctico
 - o E-296 Ácido Málico
 - o E-334 Ácido Tartárico
- Aditivos Colorantes:
 - o E-123 Amaranto
 - o E-110 Amarillo anaranjado S, Amarillo ocazo FCF
 - o E-104 Amarillo de Quinoleína
 - o E-122 Azorubina, Carmoisina
 - o E-133 Azul brillante FCF
 - o E-131 Azul patente V
 - o E-120 Cochinilla, Ácido carmínico, Carmines
 - o E-132 Indigotina, Carmín índigo
 - o E-124 Ponceau 4R, Rojo cochinilla A
 - o E-129 Rojo Allura AC
 - o E-129 Rojo Allura AC
 - o E-102 Tartrazina
- Aditivos Conservadores:
 - o E-210 Ácido Benzoico
 - o E-200 Ácido sórbico
- Azúcares
- Cafeína
- Gelatina
- Glicirricina (en regaliz)

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

- Análisis microbiológico *

JARABES


- Aditivos conservadores:
 - o E-210 Ácido benzoico
 - o E-200 Ácido sórbico
- Azúcares
- Grados Brix
- Metales Pesados:
 - o Arsénico
 - o Cobre
 - o Plomo
- Análisis Microbiológico*

MIEL

- Acidez libre
- Almidón
- Azúcares
- Conductividad
- Contenido en Almidón (Técnicas ópticas)**
- Contenido en polen (Técnicas ópticas)**
- Dextrinas
- Hidroximetil furfural
- Humedad
- Índice de diastasa

TURRONES Y MAZAPANES

- Ácidos Grasos
- Aditivos Conservadores:
 - o E-210 Ácido benzoico
 - o E-200 Ácido sórbico
- Almidón Cualitativo
- Azúcares
- Cenizas
- Contenido en Frutos Secos
- Edulcorantes y Polialcoholes
- Grasa
- Humedad
- Proteínas
- Análisis Microbiológico*

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

BEBIDAS

AGUAS


- Cloruros
- Conductividad
- Hierro
- Magnesio
- Metales Pesados
 - Arsénico
 - Mercurio
 - Plomo
- Nitratos
- Nitritos
- Oxidabilidad
- pH
- Sales Minerales:
 - Aluminio
 - Bicarbonatos
 - Calcio
 - Carbonatos
- Sodio
- Análisis Microbiológico*

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

- Acidez
- Azúcares
- Congéneres
- Grado Alcohólico
- Metanol
- pH
- Sustancias Volátiles

BEBIDAS REFRESCANTES

- Aditivos Acidulantes:
 - E-296 Ácido Málico
 - E-338 Ácido Ortofosfórico/Tartárico
 - E-334 Ácido Tartárico
- Aditivos Conservadores:
 - E-210 Ácido Benzoico
 - E-200 Ácido Sórbico
- Anhídrido Carbónico
- Azúcares Totales
- Cafeína
- Edulcorantes artificiales
- Grados Brix a 20°C
- pH
- Quinina

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

- Taurina

CERVEZAS, MALTAS, CERVEZAS SIN ALCOHOL

- Acidez total (expresado en ácido láctico)
- Anhídrido Carbónico Total
- Cenizas
- Densidad relativa
- Etanol (cervezas sin alcohol)
- Extracto seco primitivo
- Cobre
- Plomo
- Zinc
- Glicerina
- Grado alcohólico
- pH

HORCHATAS


- Azúcares
- Grasa
- Grados Brix
- Identificación del Almidón (Técnicas ópticas)
- pH

VINAGRE

- Acidez total
- Aditivos Conservadores:
 - Anhídrido Sulfito Total
- Cenizas
- Extracto Seco
- Metales Pesados:
 - Cobre
 - Plomo
 - Zinc

VINOS

- Acidez Total
- Acidez Volátil
- Aditivos Acidulantes:
 - E-330 Ácido cítrico
- Aditivos Conservadores:
 - E-210 Ácido Benzoico
 - E-200 Ácido Sórbico
 - Anhídrido Sulfito Total
- Aminas Biógenas:
 - Histamina
- Azúcares reductores

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

- Extracto seco
- Densidad
- Grado alcohólico
- Metales Pesados:
 - o Plomo
 - o Metanol
- Sales Minerales
- Calcio
- pH

ZUMOS DE FRUTAS

- Acidez total (expresado en ácido cítrico o tartárico)
- Aditivos conservadores:
 - o Anhídrido sulfuroso total
- Azúcares totales
- Densidad relativa
- Grados brix
- Índice de formol
- pH
- Proteínas

CONDIMENTOS, ESPECIAS Y ADITIVOS

ADITIVOS


- Según el tipo de Aditivos
- Diluyentes y soportes
- Identificación y cuantificación
- Otras determinaciones

ESPECIAS Y CONDIMENTOS

- Aflatoxinas
- Aflatocina B1
- Aflatoxinas Totales
- Cenizas
- Cenizas insolubles en ácido clohídrico
- Extracto etéreo
- Humedad
- Metales Pesados:
 - o Plomo
- Análisis Microbiológico *
- Técnicas ópticas *

SAL

- Aditivos Antiapelmazantes:
 - o E-536 Ferrocianuro potásico

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

- Cloruro sódico
- Humedad
- Metales Pesados:
 - o Cobre
 - o Mercurio
 - o Plomo
- Yoduros (en Sal yodada)
- Análisis Microbiológico*

CONSERVAS VEGETALES Y PRECOCINADOS

CALDOS Y SOPAS


- Aditivos Conservadores:
 - o E-210 Ácido Benzoico
 - o E-200 Ácido sórbico
- Aditivos Potenciadores del Sabor:
 - o E-620 Ácido glutámico (sólo en caldos)
 - o E-626 Ácido guanílico
 - o E-630 Ácido Inosínico
- Cloruro sódico
- Nitrógeno total
- Proteínas
- Análisis Microbiológico*

CONSERVAS VEGETALES

- Aditivos Conservadores:
 - o E-210 Ácido benzoico
 - o E-200 Ácido sórbico
- Calibre
- Defectos del envase
- Defectos del producto
- Espacio libre de cabeza de bote
- Grados brix (tomates)
- pH
- Porcentaje de ingredientes
- Recuento de unidades
- Sedimentos (en conservas de judías verdes)
- Turbidez
- Unidades fibrosas (en conservas de espárragos)
- Uniformidad de tamaño

MERMELADAS Y CONFITURAS

- Aditivos Conservadores:
 - o E-210 Ácido Benzoico
 - o E-200 Ácido sórbico
- Edulcorantes (en mermeladas dietéticas)

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

- Grados brix
- pH
- Análisis Microbiológico*


PLATOS PRECOCINADOS

- Aditivos Conservadores:
 - E-210 Ácido Benzoico
 - E-200 Ácido sórbico
- Ácidos grasos (cuando declare aceite de oliva)
- Cenizas
- Defectos del envase
- Defectos del producto
- Grasa
- Hidratos de carbono
- pH (en producto con líquido de gobierno)
- Proteína
- Residuo seco
- Valor energético
- Análisis Microbiológico*

DIETÉTICOS Y ALIMENTOS INFANTILES

ALIMENTOS PARA DIETA /REDUCCION DE PESO

- Azúcares
- Cenizas
- Edulcorantes
- Grasa
- Hidratos de carbono
- Proteína
- Sales minerales
 - Calcio
 - Hierro
 - Sodio
- Valor energético
- Análisis Microbiológico*

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

ALIMENTOS DIETETICOS Y PREPARADOS

- Aditivos Conservadores (los declarados en el etiquetado)
- Grasa
- Hidratos de carbono
- Humedad
- Proteína
- Valor energético
- Análisis Microbiológico*

ALIMENTOS INFANTILES

- Azúcares
- Cenizas
- Gluten (en los que haya mención)
- Grasa
- Hidratos de carbono
- Proteínas
- Valor energético
- Residuo seco
- Sales Minerales:
- Sodio
- Análisis Microbiológico *


ALIMENTOS PARA LACTANTES Y LECHE DE CONTINUACION

- Azúcares:
 - o Lactosa
 - o Otros Azúcares
- Cenizas
- Grasa
- Hidratos de carbono
- Humedad
- Proteínas
- Sales Minerales:
 - o Calcio
 - o Fósforo
- Valor energético
- Análisis Microbiológico*

FRUTOS SECOS Y FRUTAS DESECADAS

FRUTOS SECOS

- Aflatoxinas:
 - o Aflatoxina B₁
 - o Aflatoxinas totales
- Cenizas
- Humedad

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

- Grasa
- Proteínas

FRUTAS DESECADAS

- Aflatoxinas
 - Aflatoxina B₁
 - Aflatoxinas Totales
- Cenizas
- Humedad
- Ocratoxina A

HIDRATOS DE CARBONO

APERITIVOS

- Ácidos grasos
- Cloruro sódico
- Componentes polares
- Grasa
- Humedad


BOLLERIA

- Ácidos grasos
- Aditivos
 - E-210 Ácido benzoico
 - E-200 Ácido sórbico
- Azúcares
- Fibra Bruta
- Grasa
- Hidratos de carbono
- Valor energético
- Análisis Microbiológico
- Técnicas ópticas**

CEREALES

- Azúcares
- Cenizas
- Grasa
- Humedad
- Proteínas
- Valor energético
- Análisis Microbiológico*
- Técnicas ópticas**

GALLETAS

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

- Aditivos
- Azúcares
- Cenizas
- Fibra bruta
- Grasa
- Hidratos de carbono
- Humedad
- Número de caída
- Técnicas Microbiológicas*

HARINAS

- Acidez de la grasa expresada en KOH
- Cenizas
- Gluten seco
- Humedad
- Proteínas
- Análisis Microbiológico*
- Técnicas ópticas**

MASAS CONGELADAS Y SEMICONGELADAS

- Análisis Microbiológico*

PASTAS ALIMENTICIAS


- Cenizas
- Fibra Bruta
- Grado de acidez
- Grasa
- Hidratos de Carbono
- Humedad
- Proteínas
- Valor Energético

HUEVOS Y PRODUCTOS CÁRNICOS

HUEVOS

- Altura de cámara de aire
- Defectos en la cáscara
- Defectos en la clara: consistencia, cuerpos extraños y transparencia
- Defectos en la yema: germen, cuerpos extraños
- Peso extrapolado a 100 huevos
- Unidades con peso correcto

CARNES Y PRODUCTOS CÁRNICOS:

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

- Aditivos Conservadores:
 - E-210 Ácido benzóico
 - E-200 Ácido sórbico
- Nitratos
- Nitritos
- Cenizas
- Grasa
- Hidroxiprolina o colágeno
- Humedad o extracto seco
- Identificación de especies:
 - Cerdo
 - Oveja
 - Pollo/Pavo
 - Vaca
- Proteínas
- Análisis Microbiológico *


LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS

LECHES

- Acidez a temperatura ambiente, 30°C y 55°C
- Aditivos Conservadores:
 - E-210 Ácido benzóico
 - E-200 Ácido sórbico
- Aflatoxinas:
 - Aflatoxina M1 (excepto en leche condensada)
- Azúcares:
 - Lactosa
 - Otros azúcares
- Cenizas
- Densidad
- Extracto seco
- Grasa
- Hidratos de carbono
- Proteínas
- Sales Minerales
 - Calcio
- Valor Energético

PREPARADOS LÁCTEOS

- Aditivos Conservadores:
 - E-210 Ácido benzóico
 - E-200 Ácido sórbico
- Azúcares:
 - Lactosa
 - Otros azúcares
- Grasa

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

- Hidratos de carbono
- Humedad
- Proteínas
- Valor energético

QUESOS

- Azúcares
 - o Lactosa
- Determinación de caseínas de vaca en quesos a base de leche de oveja y/o cabra
- Extracto seco
- Extracto seco total
- Grasa
- Grasa sobre extracto seco
- Grasa sobre sustancia seca
- Proteínas


YOGURES

- Azúcares
 - o Lactosa
 - o Otros azúcares
- Cenizas
- Extracto seco
- Extracto seco magro
- Grasa
- Humedad
- pH
- Proteínas
- Valor energético

PRODUCTOS DE LA PESCA

CONSERVAS DE PESCADO

- Ácidos grasos en aceite de oliva
- Aminas Biógenas:
 - o Histamina
- Clasificación comercial
- Cloruro Sódico
- Defectos del envase
- Defectos del producto
- Formato del envase
- Identificación de la especie:
 - o Atún Claro/Atún Blanco Bonito del Norte
- Nº de unidades por envase
- Análisis Microbiológico *


	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

FRESCOS Y CONGELADOS

- Identificación de Especies:
 - Cherna
 - Fletán
 - Lenguado
 - Mero
 - Palometa
 - Perca del Nilo
 - Platija
 - Salmón
 - Sardina
 - Solla
- Glaseado en productos congelados
- Metales pesados:
 - Arsénico
 - Cadmio
 - Cobre
 - Mercurio
 - Plomo
- Presencia de Anisakis
- Análisis Microbiológico *

SALSAS DE MESA

- Acidez
- Ácidos grasos
- Aditivos Antioxidantes y Sinérgicos
 - E-385 EDTA
- Aditivos Colorantes en tomate frito:
 - E-122 Azorubina, Carmoisina
 - E-120 Cochinilla, Ácido carmínico, Carmines
 - E-124 Ponceau 4R, Rojo cochinilla A
 - E-129 Rojo Allura AC
- Aditivos Conservadores:
 - E-210 Ácido benzoico
 - E-200 Ácido sórbico
- Almidón cualitativo
- Cloruros
- Extracto etéreo
- Grados brix
- Grasa
- Ovoalbúmina
- pH
- Análisis Microbiológico*

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

PRODUCTOS INDUSTRIALES

ARTICULOS DE USO INFANTIL

ARTICULOS DE PUERICULTURA

- Aberturas
- Asas
- Base
- Bordes
- Construcción
- Cuerdas
- Dimensiones
- Embalaje
- Estabilidad
- Esquinas
- Inflamabilidad
- Laterales y extremos
- Materiales
- Metales pesados (previa solicitud)
- Partes pequeñas
- Puntas
- Resistencia
- Rigidez de los laterales
- Ruedas


BROCHES O CADENITAS PARA CHUPETES

Aberturas

- Bordes
- Decoración
- Dimensiones
- Etiquetado
- Unión permanente de los fijadores
- Metales pesados (previa solicitud)
- Partes pequeñas
- Puntas
- Requisitos de ventilación
- Resistencia a los impactos
- Resistencia a la tracción

CHUPETES

- Dimensiones
- Flexibilidad de los elementos
- Materiales
- Resistencia a la compresión
- Resistencia a los impactos

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006


- Resistencia a la mordida
- Resistencia a la tracción
- Previa solicitud:
- Metales pesados
- N-Nitrosaminas
- Sustancias N-Nitrosables

JUGUETES

Según la clase de juguete, se harán los ensayos que correspondan de la siguiente relación:

- Acústica
- Bisagras
- Bolsa de Juguete
- Bordes
- Componentes orgánicos volátiles (previa solicitud)
- Cuerdas y/o cadenas
- Elementos salientes
- Energía cinética del proyectil
- Estabilidad
- Forma y tamaño de ciertos juguetes
- Frenado
- Huecos
- Inflamabilidad
- Láminas de plástico flexible
- Límite de velocidad
- Materiales
- Materiales expandibles
- Materiales de relleno
- Mecanismos de arrastre
- Mecanismos plegables y deslizantes
- Metales pesados
- Muelles
- Partes móviles
- pH
- Puntas
- Requisitos de los juguetes acuáticos
- Requisitos generales de juguetes destinados a menores de 36 meses
- Requisitos para juguetes que contienen líquido
- Requisitos de los proyectiles
- Requisitos de ventilación
- Resistencia
- Ruedas
- Sustancias químicas
- Vidrio y porcelana
- Análisis Microbiológico*

JUGUETES ELÉCTRICOS (Con cualquier tipo de alimentación: pilas, a través de transformador o mixta)

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

Calentamientos

- Componentes
- Conductores internos
- Conexión a la red y cables flexibles exteriores
- Construcción
- Distancias en el aire
- Funcionamiento anormal
- Líneas de fuga
- Marcas e indicaciones
- Potencia e intensidad
- Resistencia de aislamiento.
- Resistencia al calor
- Resistencia al fuego
- Resistencia a la humedad
- Resistencia mecánica
- Rigidez dieléctrica

MATERIAL ESCOLAR

- Materiales
- Previa solicitud:
 - Componentes orgánicos volátiles
 - Metales pesados

COMBUSTIBLES Y PRODUCTOS QUÍMICOS DE USO DOMÉSTICO

ADHESIVOS


- Componente base
- Componentes orgánicos volátiles
- Requisitos de envasado

ANTICONGELANTES

- Alcalinidad de reserva
- Contenido neto
- Etilenglicol
- pH
- Punto de congelación

DETERGENTES Y PRODUCTOS DE MANTENIMIENTO Y LIMPIEZA

- Ácido clorhídrico
- Alcalinidad total
- Amoníaco
- Blanqueantes basados en oxígeno
- Carbonatos
- Cloro activo

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006


- Cloruros
- Componentes orgánicos volátiles
- Contenido neto
- Fosfatos
- Hidróxido de sodio
- Materia no volátil
- pH
- Propelentes
- Requisitos del envase
- Tensioactivos
- Zeolitas

GASÓLEOS

- Color
- Corrosión a la lámina de cobre
- Densidad
- Punto de inflamación
- Viscosidad cinemática
- Según el tipo de gasóleo:
- Absorbancia entre 525-550 nm
- Absorbancia entre 640-660 nm
- Agua
- Índice de cetano
- Partículas sólidas
- Transparencia y brillo

GASOLINAS

- Agua
- Aspecto
- Benceno
- Color
- Contenido en oxígeno
- Corrosión a la lámina de cobre
- Densidad
- Etanol
- Eteres
- Hidrocarburos aromáticos
- Índice de octano calculado
- Índice de volatilidad
- Isobutanol
- Isopropanol
- Metanol
- Olefinas
- Parámetros de destilación
- Plomo
- Presión de vapor

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

- Terc-butanol

LEJÍAS

- Alcalinidad total
- Capacidad del envase
- Cloro activo
- Condiciones de seguridad respecto al desprendimiento de gases
- Contenido neto
- Densidad

LIQUIDOS DE FRENOS


- Contenido neto
- pH
- Punto de ebullición
- Punto de inflamación
- Viscosidad cinemática

LUBRICANTES DE AUTOMOCIÓN

- Contenido Neto
- Densidad
- Índice de refracción
- Índice de viscosidad
- Viscosidad cinemática
- TBN

PINTURAS, BARNICES Y DISOLVENTES

- Componentes orgánicos volátiles
- Conservación en el envase
- Contenido neto
- Materia fija
- Materia volátil
- Plomo
- Propelentes
- Punto de inflamación
- Requisitos del envase
- Tensión superficial

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

PLAGUICIDAS

- Componentes orgánicos volátiles
- Ingredientes activos
- Propelentes
- Requisitos del envasado

PRODUCTOS QUIMICOS

- Composición
- Contenido neto
- Requisitos de envasado

COSMÉTICOS


COSMÉTICOS

- Ácido tioglicólico
- Agua oxigenada
- Amoníaco
- Ciertos colorantes de oxidación
- Ciertos conservadores
- Ciertos filtros solares
- Componentes orgánicos volátiles
- Dihidroxiacetona
- Glicerina
- Grado alcohólico
- Filmógenos
- Hidroquinona
- Materia no volátil
- pH
- Propelentes
- Propilenglicol
- Tensioactivos aniónicos
- Tensioactivos catiónicos
- Tipo de emulsión
- Análisis Microbiológico*

ELECTRODOMÉSTICOS Y MATERIAL ELÉCTRICO

APARATOS ELECTRÓNICOS (Televisores, videoreproductores, aparatos de sonido, etc.)

- Bornes
- Calentamientos
- Clasificación
- Conductores internos
- Conexión a la red y cables flexibles exteriores

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006


- Construcción
- Distancias a través del aislamiento
- Distancias en el aire
- Funcionamiento anormal
- Líneas de fuga
- Marcas e indicaciones
- Potencia e intensidad
- Protección contra acceso a partes activas
- Radiación ionizante
- Resistencia a la humedad
- Resistencia al calor
- Resistencia de aislamiento
- Resistencia mecánica
- Rigidez dieléctrica

DISPOSITIVOS LÁSER (Punteros)

- Clasificación
- Comprobación de las características
 - Longitud de onda de emisión
 - Potencia e irradiancia
- Marcas e indicaciones

ELECTRODOMÉSTICOS (Pequeños electrodomésticos: aparatos de cocina, cocción y calefacción, planchas, secadores de pelo, etc.; lavadoras, lavavajillas, frigoríficos, congeladores, etc.)

- Arranque de los aparatos con motor
- Bornes
- Calentamientos
- Clasificación
- Conductores internos
- Conexión a la red y cables flexibles exteriores
- Construcción
- Distancias a través del aislamiento
- Distancias en el aire
- Funcionamiento anormal
- Líneas de fuga
- Marcas e indicaciones
- Potencia e intensidad
- Protección contra acceso a partes activas
- Radiaciones (infrarroja y ultravioleta)
- Resistencia a la humedad
- Resistencia al calor
- Resistencia al fuego
- Resistencia mecánica
- Riesgos mecánicos
- Rigidez dieléctrica

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

HERRAMIENTAS ELÉCTRICAS (Taladros, lijadoras, sierras, amoladoras, martillos, etc.)


- Bornes
- Calentamientos
- Clasificación
- Conductores internos
- Conexión a la red y cables flexibles exteriores
- Construcción
- Distancias a través del aislamiento
- Distancias en el aire
- Funcionamiento anormal
- Líneas de fuga
- Marcas e indicaciones
- Potencia e intensidad
- Protección contra acceso a partes activas
- Resistencia a la humedad
- Resistencia al calor
- Resistencia al fuego
- Resistencia mecánica
- Riesgos mecánicos
- Rigidez dieléctrica

LUMINARIAS (Luminarias portátiles, empotrables, atractivas para niños, guirnaldas luminosas, etc.)

- Bornes
- Calentamientos
- Clasificación
- Conductores internos
- Conexión a la red y cables flexibles exteriores
- Construcción
- Distancias a través del aislamiento
- Distancias en el aire
- Funcionamiento anormal
- Líneas de fuga
- Marcas e indicaciones
- Potencia e intensidad
- Protección contra acceso a partes activas
- Resistencia a la humedad
- Resistencia al calor
- Resistencia al fuego
- Resistencia de aislamiento
- Rigidez dieléctrica

MATERIAL ELÉCTRICO (Bases, clavijas, adaptadores, cables, prolongadores, interruptores, portalámparas, etc.)

- Bornes
- Cables flexibles y su conexión
- Calentamientos
- Características eléctricas de los cables

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

- Características mecánicas de los cables
- Clasificación
- Construcción
- Constitución de los cables
- Definiciones
- Distancias en el aire
- Líneas de fuga
- Marcas e indicaciones
- Potencia e intensidad
- Protección contra acceso a partes activas
- Resistencia a la humedad
- Resistencia al calor
- Resistencia al fuego
- Resistencia de aislamiento y Rigidez dieléctrica.

PILAS ELÉCTRICAS (Recargables y no recargables)

- Clasificación
- Condiciones generales de fabricación
- Condiciones de ensayo
- Contenido en cadmio y mercurio en pilas alcalinas
- Dimensiones
- Órganos de conexión
- Marcas e indicaciones
- Recomendaciones en materia de seguridad

HERRAMIENTAS Y ARTÍCULOS PARA EL OCIO, DE PROTECCIÓN, DE ADORNO, ETC.

ACCESORIOS Y RECAMBIOS PARA AUTOMÓVIL


- Marcado
- Defectos del producto
- Requisitos funcionales

ARTÍCULOS DE BISUTERÍA

- Defectos del producto
- Composición

ARTICULOS DE BROMA

- Materiales
- Composición
- Propelentes
- Componentes orgánicos volátiles
- Requisitos de ventilación
- Inflamabilidad

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

ARTÍCULOS HIGIÉNICOS A BASE DE CELULOSA

- Absorción de agua
- Composición
- Defectos del producto
- Número de unidades

ARTÍCULOS DE JOYERÍA: METALES PRECIOSOS

- Contrastes
- Defectos del producto
- Indicación de la ley
- Ley
- Otros metales
- Uniformidad de la composición de las partes
- Uniformidad de la ley

ARTÍCULOS DE JOYERÍA RECUBIERTOS DE METALES PRECIOSOS

- Defectos del producto
- Ley del recubrimiento
- Espesor del recubrimiento
- Otros metales

ARTÍCULOS PARA EL OCIO (deportes, entretenimiento, etc.)

- Composición
- Defectos del producto
- Requisitos funcionales

ENCENDEDORES A GAS

- Estudio de seguridad según Norma UNE-EN ISO 9994

EQUIPOS DE PROTECCIÓN INDIVIDUAL


- Marcado
- Defectos del producto
- Requisitos funcionales

VELAS Y ARTÍCULOS DECORATIVOS

- Defectos del producto
- Seguridad de uso

ÚTILES Y HERRAMIENTAS

- Composición
- Defectos del producto
- Estudio de dureza

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

MATERIALES Y ARTÍCULOS EN CONTACTO CON LOS ALIMENTOS

ARTÍCULOS DE CERÁMICA (cazuelas, platos, jarras, etc.)

- Cesión de iones de Cadmio
- Cesión de iones de Plomo
- Exudado del recipiente

ARTÍCULOS DE CELULOSA (papel de cocina, servilletas, etc.)

- Defectos del producto
- Dimensiones
- Material base
- Número de unidades

ARTÍCULOS DE METAL (Menaje)

- Composición
- Defectos del producto
- Migraciones

ARTÍCULOS DE PLÁSTICO (fiambreras, vasos, platos, cubiertos, bolsas, etc.)

- Capacidad del recipiente
- Defectos del producto
- Dimensiones
- Material base
- Migraciones
- Número de unidades


ARTÍCULOS DE VIDRIO (jarra, vasos, platos, fuentes, etc.)

- Capacidad del recipiente
- Cesión de iones de Cadmio
- Cesión de iones de Plomo
- Composición
- Defectos del producto
- Resistencia al choque térmico

CAFETERAS (Tipo italiana)

- Composición
- Defectos del producto
- Migraciones

CUBERTERÍA

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

- Alineamiento
- Composición
- Defectos del producto
- Dimensiones
- Espesor del recubrimiento (para recubiertos)
- Estudio de dureza (cuchillos)
- Marcado
- Recubrimiento (para recubiertos)
- Uniformidad

CUCHILLERIA DE COCINA

- Alineamiento
- Composición
- Defectos del producto
- Dimensiones
- Estudio de dureza
- Marcado
- Uniformidad

OLLAS A PRESION


- Capacidad del recipiente
- Composición
- Defectos del producto
- Estudio de dureza
- Estudio de las válvulas de seguridad
- Marcado

SARTENES

- Composición
- Defectos del producto
- Dimensiones
- Espesor del recubrimiento
- Migraciones
- Recubrimiento

TERMOS

- Capacidad del recipiente
- Composición (para material no polimérico)
- Defectos del producto
- Material base (para material plástico)
- Migraciones
- Resistencia al choque térmico

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

TEXTILES, CALZADOS Y CUEROS

CALZADOS


- Composición del empeine
- Composición del forro/plantilla
- Composición de la suela
- Espesor del recubrimiento
- Fijación del tacón
- Resistencia al desgarro
- Resistencia al despegue
- Resistencia a la tracción
- Recubrimiento

GUANTES Y MARROQUINERÍA

- Composición
- Espesor del recubrimiento
- Recubrimiento

PRODUCTOS TEXTILES

- Composición
- Densidad de la urdimbre/trama
- Indicadores de conservación:
 - Ensayo de lavado
 - Ensayo de secado
 - Ensayo de planchado
 - Lejiado
 - Limpieza en seco
- Peso por metro cuadrado
- Resistencia a la abrasión
- Resistencia al desgarro
- Resistencia a la llama
- Resistencia al "pilling"
- Resistencia a la tracción y al alargamiento en la rotura
- Solidez del color/tinte:
 - Solidez del color a los ácidos
 - Solidez del color a los álcalis
 - Solidez del color al frote
 - Solidez del color a los disolventes orgánicos
 - Solidez del color a la gota de agua
 - Solidez del color al planchado
 - Solidez del tinte al agua clorada
 - Solidez del tinte al agua de mar
 - Solidez del tinte al lavado
 - Solidez del tinte a la limpieza en seco
 - Solidez del tinte al sudor
- Variaciones dimensionales
- Velocidad de propagación de la llama

	Centro de Investigación y Control de la Calidad	
	Carta de Servicios	Revisión 01 23/05/2006

TÉCNICAS AUXILIARES

*Análisis Microbiológico

- Determinaciones analíticas que se realizan, según producto:
- Investigación de Salmonella spp
- Investigación de Vibrio cholerae
- Presencia/Ausencia (P/A) y Recuento de coniformes
- P/A y Recuento de Entero bacteriaceas
- P/A y Recuento de Escherichia coli
- P/A y Recuento de Listeria monocitógenes
- P/A y Recuento de Vibrio parahaemolyticus
- Recuento de aerobios mesófilos
- Recuento de Bacillus cereus
- Recuento de bacterias sulfito-reductoras anaerobias
- Recuento de Chostridium perfringes
- Recuento de Estafilococos coagulasa positivo
- Recuento de Microorganismos lipolíticos
- Recuento de mohos y levaduras
- Recuento de Pseudomonas aeruginosaç

** Técnicas Ópticas

- Determinaciones analíticas que se realizan, según producto:
- Identificación de almidones
- Identificación de la especie
- Insectos y/o fragmentos.
- Materias extrañas de origen inorgánico
- Materias extrañas de origen orgánico (vegetal y/o animal)
- Materias extrañas de origen orgánico. Parásitos
- Restos florales de la misma procedencia (Azafrán)
- Sedimentos

Medida de interferencias electromagnéticas conducidas.