DOCUMENTO DE OFERTA

R.06.01. Rev.00

1. IDENTIFICACIÓN DE OFERTA	
FECHA DE EMISIÓN:	
VALIDEZ:	
DEPARTAMENTO:	
CONTACTO:	
TELÉFONO:	
E-MAIL:	
2. CLIENTE:	
NOMBRE / RAZÓN SOCIAL:	
DIRECCIÓN:	
PERSONA DE CONTACTO:	
TELÉFONO:	
E-MAIL:	
3. OBJETIVO	

5. CONDICIONES PARTICULARES

5.1. MUESTRAS

5.1.1 Envío de muestras a las instalaciones de INNOAGRAL

A continuación se describen las diferentes opciones para el envío de muestras a los laboratorios de INNOAGRAL:

a. Recogida en las instalaciones del cliente:

i. Servicio gratuito. Condiciones:

1. Importe mínimo a facturar por envío: 60 € + IVA. En caso contrario, se facturará el porte.
2. No se asumirán los costes de los envíos que se hagan a nuestros laboratorios a través de otra empresa a las descritas en la Hoja de alta de muestra y cliente.
3. Fuera de España, INNOAGRAL asume los gastos de mensajería siempre que esto sea aprobado por nuestra oficina local.
4. INNOAGRAL elude toda responsabilidad ante el extravío o demora de una muestra por parte de las empresas logísticas, ajenas totalmente a nuestra compañía.

b. Entrega en las instalaciones de INNOAGRAL:

i. Horario de recepción L-V de 9:00 a 18:00 y S de 9:00 a 14:00

5.1.2. Cantidad, conservación e identificación de las muestras

a. El cliente debe hacer llegar a INNOAGRAL toda la información relevante de las muestras (análisis solicitado, identificación, fechas de toma de muestra, etc)
b. Para ello, puede hacer uso de la Hoja de alta de muestra y cliente que INNOAGRAL pone a disposición de los clientes en la web, o por email para aquellos que así lo soliciten.
c. Como alternativa, el cliente puede usar cualquier otro formato para hacer llegar dicha información, siendo INNOAGRAL quien transcribirá la información a su formato particular.
d. Para la correcta realización de los ensayos será necesario que las muestras se encuentren en correctas condiciones de conservación. Dichas condiciones, así como las cantidades mínimas necesarias, son puestas a disposición de los clientes en: www.innoagral.com
e. En caso de que a la llegada de las muestras INNOAGRAL detecte que algunas de las condiciones anteriormente mencionadas no son cumplidas, informará de ello al cliente, siendo éste último quien decidirá qué hacer. Todo ello sin perjuicio de que si finalmente se decide realizar el análisis con desviaciones en las condiciones de las muestras, se haga constar así en el informe de resultados.

5.2. CONDICIONES DE PRESTACIÓN DEL SERVICIO

a. INNOAGRAL podrá usar métodos de análisis oficiales, métodos basados en métodos oficiales o métodos desarrollados internamente. Dicha información estará recogida en el ANEXO I que acompaña a este documento.
b. En caso de que el cliente solicite desviaciones, este hecho deberá constar por escrito y deberá ser aprobado previamente por INNOAGRAL, siempre y cuando se confirme que no tiene influencia sobre los resultados de análisis.
c. Adicionalmente, ante solicitudes de ensayo que INNOAGRAL no pueda llevar a cabo, ya sea por imposibilidad técnica o por cualquier otro motivo, cabe la posibilidad de subcontratar dicho análisis, previa aprobación por parte del cliente.

5.3. RESULTADOS E INFORMES

a. Salvo petición expresa por parte del cliente, los informes serán enviados al cliente por correo electrónico, únicamente a la dirección proporcionada por el cliente.
b. INNOAGRAL únicamente se hace responsable de los resultados obtenidos de las muestras, tal como son recibidas en el Laboratorio.
c. INNOAGRAL no incluirá interpretaciones en los resultados de análisis sobre el cumplimiento o no con criterios legales o técnicos.
d. Únicamente cabe la posibilidad de incluir referencias a valores legales o valores propios del cliente, previamente

proporcionados.

e. En este sentido, si bien el Real Decreto 135/2010 B.O.E. 25/02/2010 ha derogado gran parte de las reglamentaciones que establecían criterios microbiológicos a nivel nacional, salvo indicación contraria por parte del cliente, INNOAGRAL incluirá, para su uso únicamente como "referencia", los criterios recogidos en el compendio de normas microbiológicas desarrollado periódicamente por el área de Sanidad del Gobierno Vasco. Dicho documento puede ser consultado a través del siguiente link: http://www.euskadi.eus/contenidos/informacion/doc_seguridad_alimentaria/es_def/adjuntos/control-alimentos/seguridad-microbiologica/normas-microbiologicas-de-alimentos-y-asimilados-2017.pdf

f. En caso de que INNOAGRAL emita informes que contenga algún resultado de parámetro subcontratado a laboratorio acreditado por la ISO 17025, por petición previa del cliente, seguirá las indicaciones recogidas en el documento: "Criterios para la utilización de la marca ENAC o referencia a la condición de acreditado CEA-ENAC-01" en vigor en cada momento.

5.4. LOPD

En cumplimiento del Reglamento General de Protección de Datos (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de abril de 2016 y la ley orgánica 3/2018 de 5 de diciembre de Protección de Datos Personales y de Garantía de los Derechos Digitales le informamos que los datos por Vd. proporcionados serán objeto de tratamiento por parte de LABORATORIOS INNOAGRAL S.L. con CIF B91788380, con domicilio en MAIRENA DEL ALJARAFE (SEVILLA), C.P. 41927 , CALLE HORIZONTE Nº 7, PLANTA 2 MODULO 6, POLIGONO INDUSTRIAL PISA , con la finalidad de prestarle el servicio solicitado y/o contratado, realizar la facturación del mismo. La base legal para el tratamiento de sus datos es la ejecución del servicio por usted contratado y/o solicitado. La oferta prospectiva de productos y servicios está basada en el consentimiento que se le solicita, sin que en ningún caso la retirada de este consentimiento condicione la ejecución del contrato. Los datos proporcionados se conservarán mientras se mantenga la relación comercial o durante los años necesarios para cumplir con las obligaciones legales. Los datos no se cederán a terceros salvo en los casos en que exista una obligación legal. Usted tiene derecho a obtener confirmación sobre si en LABORATORIOS INNOAGRAL S.L. estamos tratando sus datos personales y por tanto tiene derecho a ejercer sus derechos de acceso, rectificación, limitación del tratamiento, portabilidad, oposición al tratamiento y supresión de sus datos mediante escrito dirigido a la dirección postal arriba mencionada o electrónica info@innoagral.com adjuntado copia del DNI en ambos casos, así como el derecho a presentar una reclamación ante la Autoridad de Control (aepd.es)

5.5. ACEPTACIÓN DE CONDICIONES DE TRABAJO

a. El envío de las muestras hasta el laboratorio supone la aceptación de las condiciones anteriormente descritas, en lo relativo a la información técnica y comercial.

GARANTIAS

- Innoagral garantiza la confidencialidad de sus clientes y de sus resultados analíticos.

- Innoagral, tiene implantado un plan de aseguramiento de la calidad, en el que se incluyen tanto controles internos como externos. En este sentido, entre otros, se incluyen:

    - Análisis de réplicas
    - Análisis de patrones de verificación
    - Verificaciones con muestras de referencia
    - Participación en programas de intercomparación.

- Del mismo modo, innoagral tiene definido un plan de control de equipos, a través del cual se garantiza el mantenimiento, verificación y calibración de equipos.

- En lo que al personal se refiere, Innoagral define programas formativos específicos para cada puesto de trabajo garantizándose el correcto desempeño de funciones.

- El sistema de gestión de calidad implantado por Innoagral está reconocido externamente por la ISO 9001:2018 así como por varias Comunidades Autónomas. En este sentido, Innoagral es Laboratorio **Autorizado** por:

    - Consejería de Agricultura y Pesca de la Junta de Andalucía.
    - Departamento de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación de la Generalitat de Cataluña.
    - Consejería de Salud Pública de la Comunidad de Madrid, etc.

SALUD PÚBLICA / HIGIENE Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

ANÁLISIS DE SUPERFICIES

ANÁLISIS	DETERMINACIONES	CÓDIGO	PRECIO
Básico 1	Rto. Microorganismos aerobios a 30ºC y Detección y Rto. enterobacterias a 37ºC.	M00	
Básico 2	Rto. Microorganismos aerobios a 30ºC y Detección y Rto. Mohos, Levaduras	M01	
Básico 3	Detección y Rto. Staphilococcus y Detección y Rto. enterobacterias a 37ºC.	M02	
Listeria superficie	Detección de Listeria monocytógenes	M109	
Ambiente 1	Rto. Microorganismos aerobios a 30ºC y Detección y Rto. enterobacterias a 37ºC.	M03	
Ambiente 2	Rto. Microorganismos aerobios a 30ºC y Detección y Rto. Mohos, Levaduras	M04	

CONTROL ALIMENTOS (Criterios. Ver 5.3)

ANÁLISIS	DETERMINACIONES	CÓDIGO	PRECIO
Higiene alimentos (Microbiología)	Recuento microorganismos aerobios a 30ºC	C119	
	Detección y recuento de Bacillus cereus presuntivos	C120	
	Detección y recuento de Clostridium Perfringens	C121	
	Detección y recuento de Clostridium sulfireductores	C122	
	Detección y recuento de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo	C123	
	Detección de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo	C800	
	Detección y recuento de Enterobacterias a 37° C	C124	
	Detección y recuento Enterobacterias totales	C125	
	Detección Listeria monocytogenes	C126	
	Recuento Listeria monocytogenes	C188	
	Detección y Rto. Mohos, Levaduras	C127	
	Detección y Rto. Pseudomonas	C128	
	Detección Salmonella spp.	C129	
	Detección Shigella	C130	
	Detección y recuento Staphylococcus aureus	C131	
	Detección y recuento Staphylococcus coagulasa +	C132	
	Detección Campylobacter spp.	C700	

AGUAS

AGUAS CONSUMO (RD 902/2018)

ANÁLISIS	DETERMINACIONES	CÓDIGO	PRECIO
Control en el grifo del consumidor	F-Q (Amonio (NH4), Cloro libre residual, Cobre, Conductividad, pH y Turbidez), Microbiológicos (Coliformes totales, E. Coli), Organolético (Color, Sabor y Olor)	A05	
Autocontrol	F-Q (Amonio (NH4), Aluminio, Cloro libre, cloro combinado, Cobre, Conductividad, Hierro, Nitritos, pH y Turbidez), Microbiológicos (Aerobios totales, Coliformes totales, ClostridiumPerfringens, E. Coli), Organolético (Color, Sabor, Olor y Transparencia)	A06	
Agua de pozo	F-Q (Amonio (NH4), Cloro libre residual, Conductividad, pH y Turbidez), Microbiológicos (Aerobios totales, Coliformes totales, ClostridiumPerfringens y E. Coli), Organolético (Color, Sabor y Olor)	A07.1	
Potabilización (pozos)	F-Q (Amonio (NH4), Conductividad, Bicarbonatos, Carbonatos, Calcio (Ca), Cloruros, Magnesio (Mg), Potasio (K), Sodio (Na), Residuo a 105ºC, Sulfatos (S) Oxidabilidad, Nitratos, pH, Dureza y Turbidez), Microbiológicos (Aerobios totales, Coliformes totales, ClostridiumPerfringens, E. Coli y Estreptococos fecales), Organolético (Color, Sabor y Olor)	A07	
Completo (sin parámetros B.2, D, microcistina y bromatos)	E.Coli, Enterococos, Clostridiumperfringens, Antimonio, arsénico, Benceno, Benzo-pireno, Boro, Cadmio, Cianuros, Cobre, Cromo, 1,2 Dicloroetano, Fluoruros, Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (PAH), Mercurio, Níquel, Nitratos, Nitritos, Plomo, Selenio, Trihalometanos, Tricloroeteno y Tetracloroeteno, Bacterias Coliformes, Aerobios totales, Aluminio, Amonio, Carbono Orgánico Total, Cloro combinado residual, Cloro libre, Cloruros, Color, Conductividad, Hierro, Manganeso, Olor, Oxidabilidad, pH, Sabor, Sodio, Sulfatos, Turbidez y Plaguicidas.	A14.1	
Completo (sin parámetros D)	E.Coli, Enterococos, Clostridiumperfringens, Antimonio, arsénico, Benceno, Benzo-pireno, Boro, Cadmio, Cianuros, Cobre, Cromo, 1,2 Dicloroetano, Fluoruros, Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos (PAH), Mercurio, Níquel, Nitratos, Nitritos, Plomo, Selenio, Trihalometanos, Tricloroeteno y Tetracloroeteno, Bacterias Coliformes, Aerobios totales, Aluminio, Amonio, Carbono Orgánico Total, Cloro combinado residual, Cloro libre, Cloruros, Color, Conductividad, Hierro, Manganeso, Olor, Oxidabilidad, pH, Sabor, Sodio, Sulfatos, Turbidez, Plaguicidas, acrilamida, epiclorhidrina, cloruro de vinilo, microcistina y bromatos)	A14.2	
Trihalometanos	Trihalometanos	A189	

TORRES DE REFRIGERACIÓN (RD 865/2003)

ANÁLISIS	DETERMINACIONES	CÓDIGO	PRECIO
Agua de consumo y continentales	Recuento de Legionella spp. (UNE-EN ISO 11731:2017)	A08	
Agua de torres de refrigeración y condensadores evaporativos.	Detección y recuento de Legionella spp. (UNE-EN ISO 11731:2007)	A08	
Control de legionelosis	F-Q (Cloro libre, Cloro combinado, Cloro total u otro biocida, Bicarbonatos, Carbonatos, Calcio (Ca), Magnesio (Mg), Hierro (Fe), Conductividad, pH, Turbidez, Dureza, Índice Ryznar), Microbiológicos (Legionella spp., Aerobios totales)	A09	

Leguionella indicadores	pH, conductividad 20ºC, turbidez, hierro, recuento de aerobios a 22ºC y a 37ºC	A0S1
Obstrucciones y corrosión	F-Q (Bicarbonatos, Carbonatos, Calcio (Ca), Hierro (Fe), Cloruros, Magnesio (Mg), Manganeso (Mn), Sulfuro, Oxidabilidad, Índice de Ryznar, carbonato sódico residual, Dureza y Sólidos en suspensión), Microbiológicos (Clostridios sulfitoreductores)	A10
F/Q Aguas de T. refrigeración	F-Q (Cloro libre, Cloro combinado, Cloro total u otro biocida, Hierro (Fe), Conductividad, pH, Turbidez)	A15
Sistemas de agua climatizada	F-Q (Amoniaco,Nivel de biocida, Conductividad, Nitratos (NO3), Oxidabilidad al permanganato, pH, Turbidez), Microbiológicos (Aerobios a 37º C, Coliformes totales, Estreptococos fecales, E. Coli, Pseudomonas Aeruginosa), Organolético (Color y Olor).	A16
Aerobios Torres de Refrigeración	Aerobios totales (Torunda o en agua)	M100

AGUAS

AGUAS RESIDUALES

ANÁLISIS	DETERMINACIONES	CÓDIGO	PRECIO
Agua residual standard	F-Q (pH, Conductividad, Nitrógeno kjeldahl, Fósforo total, Sólidos en Suspensión, D.B.O5, D.Q.O., Cloruros, Aceites y grasas)	A11	
Aguas EDAR. Vertidos a zonas no sensibles	F-Q (pH, Conductividad, Sólidos en Suspensión, D.B.O5, D.Q.O.)	A12	
Aguas EDAR. Vertidos a zonas sensibles	F-Q (pH, Conductividad, Sólidos en Suspensión, D.B.O5, D.Q.O., Nitrógeno Kjeldhal y fósforo total)	A13	
Agua de riego GLOBAL GAP	pH, Conductividad Eléctrica, Cloruros, Carbonatos, Bicarbonatos, Nitratos, Amonio, Dureza, Residuo seco, Ca, Mg, Na, K, Sulfatos, Cloruros, Fe, Zn, Mn, Cu, Bo, Nitratos, Amonio, alcalinidad, Coliformes totales, Aerobios totales y E. Coli.	A19	

PISCINAS Y BALNEARIOS (RD 742/2013 + Legislación autonómico)

ANÁLISIS	DETERMINACIONES	CÓDIGO	PRECIO
Piscina mensual básico RD 742/2013	Cloro libre, cloro combinado, pH, Turbidez, Pseudomonas, E. Coli, Trasparencia.	A04	
Piscinas mensual completo RD 742/2013 + RD 80/1998	Aerobios totales (37ºC), amonio, algas y protozoos, E.coli, Salmonella, Pseudomonas aeruginosa, Streptococus, Staphilococus, coliformes fecales, coliformes totales, conductividad, pH, turbidez, color, olor, oxidabilidad, cobre, nitratos, Cloro libre, cloro combinado.	A0S	
Piscinas climatizadas y jacuzzis RD 742/2013	F-Q (*Cloro libre, cloro combinado, pH, Turbidez), Microbiológicos (Legionella ssp., Pseudomonas, E. Coli), Organolético (Trasparencia). *BLR para SPA (según RD 865/2003)	A04.1	

METALES PESADOS

ANÁLISIS	DETERMINACIONES	CÓGIDO	PRECIO
Metales pesados	1 METALES PESADOS	C0S	

aguas (No mercurio)	2 METALES PESADOS 3 METALES PESADOS 4 METALES PESADOS 5 METALES PESADOS 6 METALES PESADOS Mercurio

ALIMENTACIÓN

INICIO

METALES PESADOS

ANÁLISIS	DETERMINACIONES	CÓGIDO	PRECIO
Metales pesados	1 METALES PESADOS 2 METALES PESADOS 3 METALES PESADOS 4 METALES PESADOS 5 METALES PESADOS 6 METALES PESADOS Mercurio	C0S	

ACEITUNA, ACEITES Y GRASAS

ANÁLISIS	DETERMINACIONES	CÓGIDO	PRECIO
Rendimiento graso y humedad	Rendimiento graso y humedad	C19	
Acidez Aceituna	Acidez	C100	
Aceites básico	Acidez, Índice de peróxidos, K-232, K-270, Delta-K	C04	
Aceites completo	Acidez, Índice de peróxidos, K-232, K-270, Delta-K, Humedad e Impurezas	C05	

VINOS Y VINAGRES

ANÁLISIS	DETERMINACIONES	CÓGIDO	PRECIO
Análisis de mostos 1	pH, Acidez total y Densidad	C0S1	
Análisis de mostos 2	pH, Acidez total y Densidad, color (intensidad del colorante), grado alcohólico, acidez volátil	C0S2	
Análisis de mostos 3	pH, Acidez total y Densidad, color (intensidad del colorante), grado alcohólico, acidez volátil, Ac. Tartarico, Ac. Málico, Antociananos, polifenoles	C0S3	
Análisis de mostos 4	Acidez volátil	C0S4	

ANÁLISIS NUTRICIONAL

ANÁLISIS	DETERMINACIONES	CÓDIGO	PRECIO
Nutricional TIPO I	Valor energético, Proteínas, Hidratos de Carbono y Grasas. (Los resultados se expresan sobre 100 g o ml y el % sobre la CDR)	C01	
Nutricional TIPO II (sin fibra) (Consultar oferta en documento adjunto)	Valor energético, Proteínas, Grasas, Grasas saturadas, Hidratos de Carbono, Azúcares totales, Sal/Sodio. (Los resultados se expresan sobre 100 g o ml y el % sobre la CDO)	C03	
Nutricional TIPO II (con fibra) (Consultar oferta en documento adjunto)	Valor energético, Proteínas, Grasas, Grasas saturadas, Hidratos de Carbono, Azúcares totales, Sal/Sodio y fibra. (Los resultados se expresan sobre 100 g o ml y el % sobre la CDO)	C02	
Polialcoholes	Polialcoholes	C243	
Gluten	Gluten	C227	

Gluten	Gluten (ELISA)	C227.1	
Sulfitos	Sulfitos	C224	
Otros alérgenos (precio por alérgeno) Desc. De 5€/alérgeno en caso de analizar simultáneamente 2 alérgenos.	Soja, Lactoglobulina, caseína, almendras, apio, avellanas, cacahuetes, mostaza, nueces, sésamo, crustáceos, moluscos, pescado, proteína de huevo, altramuces, lactosa, huevo, ovoalbúmina, lizocimas de huevo, engráulidos, etc.	Ver Anexo	
Perfil de ácidos grasos	Ácidos grasos monoinsaturas y poliinsaturados	C244	
Azúcares totales	Azúcares totales	C189	
Almidón	Almidón	C138	

OTROS ANÁLISIS

ANÁLISIS	DETERMINACIONES	CÓDIGO	PRECIO
C02 y 02	C02 y 02 en envase	C313	
Antibioticos (screening)	Antibioticos (screening)	C314	
Imp. volátiles en beb. alcohólicas	Alcoholes superiores, Ester, acetato de etilo, aldehído, acetaldehído	C315	
Actividad ureásica	Actividad ureásica	C231	
Polifenoles totales	Polifenoles expresado como mg/kg a. galico	C161	
Flavonoides totales	Flavonoides expresado como mg/kg catequina	C703	
Carotenoides	Carotenoides	C704	
Actividad antioxidante	Actividad antioxidante (FRAP)	C705	
B-caroteno	B-caroteno	C706	
L-carnitina	L-carnitiva	C707	
Histamina	Histamina	C241	
Histamina N=9	Histamina N=9 (25€/muestra)	C241	
Compuestos polares	Compuestos polares por cromatografía	C155	
Actividad del agua	Aw	C179	
Organoléptico	Sabor, olor, color y textura	C288	
Grados Brix	Grados Brix	C0S1	
pH	pH	C103	
Factor inhibidor de tripsina (TIA)	Factor inhibidor de tripsina (TIA)	C231	
Licopeno	Licopeno	C228	
Aloína	Aloína (HPLC)	C709	
Acemanan	Acemanan (RMN)	C710	
Dioxinas	Dioxinas	C160	
PCB	PCB	C162	
HAP	HAP	C163	

ANÁLISIS DE BIOLOGÍA MOLECULAR

ANÁLISIS	DETERMINACIONES	CÓDIGO	PRECIO
OMG	Análisis OMG por PCR	C171	
ADN porcino	Certificación HALAL. Límite 0,005%	C600	

ADN animal (varias dianas)	ADN animal terrestre	C601	
MICOTOXINAS Y OTROS TÓXICOS			
ANÁLISIS	**DETERMINACIONES**	**CÓDIGO**	**PRECIO**
Micotoxinas	Barrido de micotoxinas	C270	
	Ocratoxina A	C204	
	Vomitoxinas (DON)	C206	
	Zearalenona	C207	
	Aflatoxina B1	C197	
	Aflatoxina M1	C201	
	Aflatoxinas totales	C202	
	Toxina clostridiumbotulinum	C205	
Ecotoxicidad	Microtox	C08	
ESTABILIDAD Y SEGURIDAD			
ANÁLISIS	**DETERMINACIONES**	**CÓDIGO**	**PRECIO**
Caducidad	Estudios de vida útil	C09	
Estabilidad de conservas	Estudio acelerado	C10	
Fichas de seguridad (FDS)	Fichas de seguridad de materias primas	C11	
VITAMINAS Y AMINOÁCIDOS			
ANÁLISIS	**DETERMINACIONES**	**CÓDIGO**	**PRECIO**
Vitaminas	Vitamina A	C270	
	Vitamina E	C204	
	Vitamina C	C206	
	Vitamina D3	C207	
	Vitamina K	C197	
	Grupo vitamina B (B1,B2,B3,B5,B6,B8,B9,B12)	C201	
	Vitaminas B individuales	C202	
Aminograma	Aminoácidos	C307	

AGRICULTURA

INICIO

SUELOS

ANÁLISIS	DETERMINACIONES	CÓDIGO	PRECIO
Suelos	Conductividad eléctrica, pH, Nitrógeno, Fósforo, Materia orgánica, Relaciones de interés C/N y Ca/Mg, Na, K, Mg y Ca.	S05	
Suelos	Textura, Conductividad eléctrica, pH, Nitrógeno, Fósforo, Materia orgánica, Relaciones de interés C/N y Ca/Mg, Na, K, Mg y Ca.	S05.S	
Suelos	Textura, pH, Nitrógeno, Fósforo, Materia orgánica, Relaciones de interés, Carbonatos totáles y Cationes de cambio (Na, K, Mg y Ca)	S01	
Suelos	Textura, pH, Nitrógeno, Fósforo, Materia orgánica, Relaciones de interés, Caliza activa, Carbonatos, Cationes de cambio (Na, K, Mg y Ca), Fe, Cu, Mn y Zn.	S02	
EPS (Análisis extracto pasta saturada)	% de saturación, ANIONES (Bicarbonatos, Cloruros, Nitratos, Sulfatos (S), Boro), CATIONES (Calcio (Ca), Magnesio (Mg), Potasio (K), Sodio (Na)), Conductividad, pH, RELACIONES EPS (Absorción de Sodio (S.A.R.), Ca/Mg, Ca/Na, K/Ca, K/Mg, Nitrato/K)	S03	
EPS (Análisis extracto pasta saturada)	pH, Conductividad, Potasio, Calcio, Magnesio, Cloruros, Sodio, RAS, PSI, Presión osmótica, Amonio, Ortofosfato, Bicarbonatos, Sulfatos, Nitratos, Boro.	S0S.3	
EPS (Análisis extracto pasta saturada)	Textura, pH, Nitrógeno, Fósforo, Materia orgánica, Relaciones de interés, Caliza activa, Carbonatos y Cationes de cambio (Na, K, Mg y Ca). % de saturación, ANIONES (Bicarbonatos, Cloruros, Nitratos, Sulfatos (S), Boro), CATIONES (Calcio (Ca), Magnesio (Mg), Potasio (K), Sodio (Na)), Conductividad, pH, RELACIONES EPS (Absorción de Sodio (S.A.R.), Ca/Mg, Ca/Na, K/Ca, K/Mg, Nitrato/K).	S04	

AGUAS DE RIEGO

ANÁLISIS	DETERMINACIONES	CÓDIGO	PRECIO
Riego básico	pH, Conductividad Eléctrica, Cloruros, Carbonatos, Bicarbonatos, Nitratos, Amonio	A00	
Riego completo	Básico + (Dureza, Residuo seco, Ca, Mg, Na, K, Sulfatos, Cloruros, Fe, Zn, Mn, Cu, Bo, Nitratos, Amonio, alcalinidad)	A01	
Agua de riego (GLOBAL GAP)	Riego completo + Microbiológicos (Coliformes totales, Aerobios totales y E. Coli)	A19	

FOLIAR

ANÁLISIS	DETERMINACIONES	CÓDIGO	PRECIO
Foliar completo	Nitrógeno, Fósforo, Calcio, Magnesio, Potasio, Sodio, Cloruros, Azufre, Boro, Hierro, Manganeso, Cobre y Zinc	F00	
Nitratos	Nitratos	F0S	

FITOPATOLOGÍA

ANÁLISIS	DETERMINACIONES	CÓDIGO	PRECIO
Análisis fitonematológico	Cuantificación. Presencia /Ausencia	N00	
Nematodos completo	Identificación de especie y cuantificación	N01	
Microorganismos total	Recuento total de microorganismos: Aerobios, anaerobios, bacterias, hongos y levaduras	H00	

Estudio y diagnosis de hongos	Estudio y diagnóstico de infección por hongos fitopatógenos en un cultivo determinado	H01
Hongos específicos	Cuantificación de propágulos de hongos específicos (fitopatógenos o beneficiosos). Ver especies disponibles en ANEXO	H02
Bacterias específicas	Cuantificación de bacterias específicas (fitopatógenas o beneficiosas). Ver especies disponibles en ANEXO	H03
Diagnóstio de virus	Detección de virus fitopatógenos en todos los cultivos mediante técnicas de Biología Molecular	V00

METALES PESADOS			**INICIO**
ANÁLISIS	**DETERMINACIONES**	**CÓGIDO**	**PRECIO**
Metales pesados	1 METALES PESADOS 2 METALES PESADOS 3 METALES PESADOS 4 METALES PESADOS 5 METALES PESADOS 6 METALES PESADOS	C0S	

FERTILIZANTES			
ANÁLISIS	**DETERMINACIONES**	**CÓDIGO**	**PRECIO**
Macronutrientes solubles en agua	Nitrógeno nítrico, Nitrógeno amoniacal, Fósforo, Potasio (K), Azufre (S) y Cloruro	X01	
Macronutrientes completos	Solubles (Nitrógeno nítrico, Nitrógeno amoniacal, Fósforo, Potasio (K), Azufre (S) y Cloruro), Nitrógeno total, Nitrógeno ureico y Fósforo total.	X02	
Oligoelementos totales	Boro (B), Hierro (Fe), Cobre (Cu), Manganeso (Mn) y Zinc (Zn)	X03	
NPK+S	NPK+S	X0S	
NPK + OTROS	NPK, materia orgánica, ac. Húmicos y fúlvicos y humedad.	X0S1	

RESIDUOS DE PLAGUICIDAS EN FRUTAS Y HORTALIZAS			
ANÁLISIS	**DETERMINACIONES**	**CÓDIGO**	**PRECIO**
MR normal gases (GS/MS-MS)	Insecticidas, Herbicidas, Acaricidas, Fungicidas, etc. (146materias activas) Acreditación ENAC Nº 493/LE1019)	R00	
Ditiocarbamatos (GS/MS-MS)	Metiram, Mancoced, Tiram, Maneb, Propined, etc. Acreditación ENAC Nº 493/LE1019)	D00	
MR normal liquid (LC/MS-MS)	Insecticidas, Herbicidas, Acaricidas, Fungicidas, etc. (131 materias activas) Acreditación ENAC Nº 493/LE1019)	R02	
MR normal completo (LC+GS)	R00 + R02 (364 materias activas) Acreditación ENAC Nº 493/LE1019)	R03	
Completo + Ditio	R03 + D00 Acreditación ENAC Nº 493/LE1019)	R04	

ANEXO I: LISTADO DE DETERMINACIONES

A continuación puede consultar el listado de determinaciones por categoría:

AGUAS	Consultar
VEGETALES	Consultar
SUELOS, SEDIMENTOS Y LODOS	Consultar
RESIDUOS DE PLAGUICIDAS	Consultar
MICROBIOLÓGICOS	Consultar
ALIMENTOS	Consultar
FERTILIZANTES	Consultar

	CATEGORÍA	AGUAS1		
CÓDIGO	DETERMINACIONES	MÉTODO	TÉCNICA	UNIDADES
A193	*1.2 Dicloroetano	Método Interno	GC/MS	µg/l
A100	*Aceites y grasas	Método Interno	Gravimetría	%
A101	*Aluminio	PNT.08.34	Espectrofotometría UV-Vis	mg/l
A102	*Anhídrido Carbonico	Método Interno	Sonda específica	mg/l
A167	*Antimonio	Método Interno	Espectrometría de absorción atómica	µg/l
A169	*Arsénico	Método Interno	Espectrometría de absorción atómica	µg/l
	ANIONES			
A103	*Alcalinidad	PNT.08.28	Volumetría	mg/l o meq/l
A104	*Carbonatos	PNT.08.28	Volumetría	mg/l o meq/l
A105	*Bicarbonatos	PNT.08.28	Volumetría	mg/l o meq/l
A106	*Cloruros	PNT.08.31	Volumetría	mg/l o meq/l
A107	*Nitratos	PNT.08.33	Espectrofotometría UV-Vis	mg/l o meq/l
A108	*Sulfatos (S)	PNT.08.32	Turbidimetría. Espectrofotometría UV-Vis	mg/l o meq/l
A190	*Benceno	Método Interno	GC/MS	µg/l
A191	*Benzopireno	Método Interno	HPLC	µg/l
A109	*Carbonato sódico residual	Método Interno	Volumetría y EAA. Alcalinidad menos la suma de calcio+magnesio	meq/l
A200	*Carbono Orgánico Total	Método interno	Walkleyblack	%
	CATIONES			
A110	*Amonio	PNT.08.30	Espectrofotometría UV-Vis	mg/l o meq/l
A111	*Calcio disuelto	PNT.08.01	Espectrometría de absorcion atómica	mg/l o meq/l
A112	*Magnesio disuelto	PNT.08.01	Espectrometría de absorcion atómica	mg/l o meq/l
A113	*Potasio disuelto	PNT.08.01	Espectrometría de emisión atómica	mg/l o meq/l
A114	*Sodio disuelto	PNT.08.01	Espectrometría de emisión atómica	mg/l o meq/l
A192	*Cianuro	Método Interno	Espectrofotometría UV-Vis	µg/l
A115	*Cloro libre, cloro combinado	PNT.08.37	Volumetría	mg/l
A116	*Cloro total	PNT.08.37	Volumetría	mg/l o meq/l
A117	*Color	UNE-ISO-7887	Examen visual | Espectrofotómetro	Intensidad y tono | Coeficiente de absorción (m-1)
A118	*Conductividad	PNT.08.03 (basado en UNE-EN ISO 27888:1994)	Potenciometría	µS/cm
A119	*D.B.O5	UNE-ISO-1899	Incubación y determinación del oxígeno libre consumido	mg/l
A120	*D.Q.O.	UNE-ISO-77004	Método del dicromato	mg/l
A121	*Dureza	Método Interno	Espectrometría de absorcion atómica	ºF
A122	*Dureza Cálcica	Relación de calcio: meq/l de Ca*50	Espectrometría de absorción atómica	ppm CaCO3
A123	*Dureza Magnésica	Relación de magnesio: meq/l de Mg*50	Espectrometría de absorción atómica	ppm CaCO3
A124	*Dureza permanente	Método Interno	Espectrometría de absorción atómica	ppm CaCO3

	CATEGORÍA	AGUAS2		
CÓDIGO	DETERMINACIONES	MÉTODO	TÉCNICA	UNIDADES
A194	*Fluoruros	Método Interno	Sonda específica	µg/l
A127	*Fosfatos	UNE-ISO-1189	Espectrofotometría UV-Vis	mg/l
A128	*Fósforo disuelto	UNE-ISO-1189	Espectrofotometría UV-Vis	mg/l
A129	*Fósforo total	UNE-ISO-1189	Espectrofotometría UV-Vis	mg/l
A195	*Hidrocarburos aromáticos policíclicos PAH	Método Interno	HPLC	µg/l
A130	*Índice de saturación	Cálculo	Cálculo	
A131	*Índice de SCOTT	Método Interno	Volumetría, Espectrofotometría UV-Vis y EAA	
A132	*Índice Ryznar	Cálculo	Cálculo	
A133	*Índice SAR	Método Interno	EAA	
	METALES PESADOS			
A134	*Arsénico	Método Interno	ICP-MS	mg/l
A135	*Cadmio	Método Interno	ICP-MS	mg/l
A136	*Cobre disuelto (Cu)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/l
A137	*Cromo	Método Interno	ICP-MS	mg/l
A138	*Cromo VI	Método Interno	Espectrofotometría UV-Vis	mg/l
A139	*Hierro disuelto (Fe)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/l
A140	*Mercurio	PNT.08.01	ICP | Espectrometría de absorción atómica	mg/l
A141	*Molibdeno	Método Interno	ICP-MS	mg/l
A142	*Niquel	Método Interno	ICP-MS	mg/l
A143	*Plomo	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/l
A144	*Selenio	Método Interno	ICP-MS	mg/l
A145	*Zinc disuelto (Zn) **(2)**	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/l
	MICROBIOLÓGICOS			
A146	*Aerobios totales	PNT.08.40	Cultivo en medio específico	UFC/ml
A147	*Algas	Método Interno	Filtración y cuantificación visual	UFC/L
A148	*Clostridiumsulfitoreductores	PNT.08.41	Cultivo en medio específico	UFC/100 ml
A149	*ClostridiumPerfrigens	Método Interno	Cultivo en medio específico	UFC/100 ml
A150	*Coliformes fecales	PNT.08.47	Cultivo en medio específico	UFC/100 ml
A151	*Coliformes totales	PNT.08.47	Cultivo en medio específico	UFC/100 ml
A152	*E. Coli	PNT.08.47	Cultivo en medio específico	UFC/100 ml
A166	*Enterococcus	Método Interno	Cultivo en medio específico	UFC/100 ml
A153	*Streptococcus fecales	PNT.08.44	Cultivo en medio específico	UFC/100 ml
A154	*Larvas	Método Interno	Filtración y cuantificación visual	UFC/L
A155	*Detección y Recuento Legionella spp.	PNT.08.39 (UNE-ISO-11731:2007)	Filtración y siembra en medio específico.	UFC/1000 ml
A155	*Recuento Legionella spp.	PNT.08.75 (UNE-ISO-11731:2017)	Filtración y siembra en medio específico.	UFC/1000 ml
A156	*Pseudomonas.	PNT.08.42	Cultivo en medio específico	UFC/100 ml
A157	*Salmonella sp	PNT.08.45	Cultivo en medio específico	UFC/L
A158	*Staphilococcusaureus	PNT.08.43	Cultivo en medio específico	UFC/100 ml
A159	*Nitritos	PNT.08.46	Espectrofotometría UV-Vis	mg/l

CATEGORÍA		AGUAS3		
CÓDIGO	**DETERMINACIONES**	**MÉTODO**	**TÉCNICA**	**UNIDADES**
A162	*Nitrógeno Orgánico	Método Interno	Kjeldahl y Espectrofotometría UV-Vis	mg/l
A163	*Nitrógeno Total	Método Interno	Kjeldahl y Espectrofotometría UV-Vis	mg/l o meq/l
A164	*Nitrógeno ureico	Método Interno	Espectrofotometría UV-Vis	%
	OLIGOELEMENTOS			
A165	*Boro	PNT.08.29	Espectrofotometría UV-Vis	mg/l
A136	*Cobre disuelto (Cu)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/l
A139	*Hierro disuelto (Fe)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/l
A168	*Manganeso disuelto (Mn)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/l
A145	Zinc disuelto (Zn) **(2)**	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/l
A170	*Olor	UNE-ISO-1622	Cualitativo	Inferior, superior o igual al umbral de interés
A171	*Ortofosfatos	UNE-ISO-1189	Espectrofotometría UV-Vis	mg/l
A172	*Oxidabilidad	PNT.08.35	Volumetría	mg O_2/l
A173	*Oxígeno disuelto	Método Interno	Sonda específica	mg/l o % saturación
A174	*pH	PNT.08.02 (Basado en UNE-EN ISO 10523:2012)	Potenciometría	µS/cm
A199	*Plaguicidas totales	Método Interno	GC/MS	µg/l
A175	*Presión osmótica	Método Interno	Potenciometría	atm
A176	*Residuo a 105ºC	UNE-ISO-77030	Gravimetría	mg/l
A177	*Residuo a 525ºC o sólidos volátiles	Método Interno	Gravimetría	g/l
A178	*Residuo seco	PNT.08.27	Gravimetría	g/l
A179	*Resistividad	Método Interno	Potenciometría	µS/cm
A180	*Sabor	UNE-ISO-1622	Cualitativo	Inferior, superior o igual al umbral de interés
A196	*Selenio	Método Interno	Espectrometría de absorción atómica	µg/l
A181	*Sílice	UNE-ISO-77051	Gravimetría	mg/l
A182	*Sólidos en Suspensión	UNE-ISO-872	Gravimetría	mg/l
A183	*Sólidos Sedimentables	UNE-ISO-77032	Gravimetría	ml/l
A184	*Sulfitos	UNE-ISO-77050	Método iodométrico	mg/l
A185	*Sulfuro	UNE-ISO-77043	Espectrofotometría UV-Vis	mg/l
A186	*Temperatura	Método Interno	Termómetro	ºC
A198	*Tetracloroeteo	Método Interno	GC/MS	µg/l
A187	*Transparencia	Método Interno	Cualitativo	N/A
A197	*Tricloroeteno	Método Interno	GC/MS	µg/l
A189	*Trihalometanos	Método Interno	Cromatografía de Gases	µg/l

CATEGORÍA		FOLIAR		
CÓDIGO	**DETERMINACIONES**	**MÉTODO**	**TÉCNICA**	**UNIDADES**
F100	*Aceites esenciales totales	Método interno	Gracimetría	%
F101	*Ácidos grasos	Método interno	Volumetría	%
F142	*Actividad antioxidante. FRAP	FRAP	Espectrofotometría UV-Vis	mg Ac. Gálico/g
F141	*Actividad antioxidante. ORAC	ORAC	Espectrofotometría UV-Vis	µmol de Trolox/mg
F102	*Almidón	Método interno	Hidrólisis ácida y determinación DNS	g/kg
F103	*Azúcares no reductores	Método interno	Determinación DNS	g/kg
F104	*Azúcares reductores	Método interno	Hidrólisis ácida y determinación DNS	g/kg
F105	*Azufre	Método interno	Espectrofotometría UV-Vis. Turbidimetría	%
F106	*Boro	Método de la azometrina	Espectrofotometría UV-Vis.	mg/kg
F107	Calcio (Ca)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	%
F108	*Cenizas	Combustión a 550 ºC	Gravimetría	%
F109	*Cloruros	Método interno	Volumetría	mg/kg
F110	*Ésteres	Método interno	HPLC	mg/kg
F137	*Fenoles totales	FolinCiocalteu	Espectrofotometría UV-Vis	mg Ac. Gálico/g
F138	*Flavonoides totales	Método interno	Espectrofotometría UV-Vis	mg catequina/g
F111	*Fósforo	Método interno	Espectrofotometría UV-Vis.	%
	GLUCÓSIDOS CIANOGÉNICOS			
F112	*Gucósidoscianogénicos totales	Enzimático B-glucosidasa	Espectrofotometría UV-Vis	mg/kg
F139	*Prunasina	Método interno	HPLC	mg/kg
F140	*Amigdalina	Método interno	HPLC	mg/kg
F113	*Humedad	Método interno	Gravimetría	%
F114	Magnesio (Mg)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	%
F115	*Manganeso (Mn)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg
	METALES PESADOS			
F116	*Arsénico (Ar)	Método interno	ICP	mg/kg
F117	*Cadmio (Cd)	Método interno	ICP	mg/kg
F118	*Cobre (Cu)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg
F119	*Cromo (Cr)	Método interno	ICP	mg/kg
F120	*Hierro (Fe)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg
F121	*Mercurio (Hg)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg

CATEGORÍA		FOLIAR		
CÓDIGO	**DETERMINACIONES**	**MÉTODO**	**TÉCNICA**	**UNIDADES**
F122	*Molibdeno (Mo)	Método interno	ICP	mg/kg
F123	*Niquel (Ni)	Método interno	ICP	mg/kg
F124	*Plomo (Pb)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg
F125	*Selenio (Se)	Método interno	ICP	mg/kg
F126	*Zinc (Zn)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg
F127	*Nitrógeno amoniacal	Método interno	Destilación por arrastre de vapor	%
F128	*Nitrógeno nítrico	Método interno	Destilación por arrastre de vapor	%
F129	*Nitrógeno protéico	Relación según Kjeldahl	Kjeldahl	%
F130	*Nitrógeno total	Método interno	Kjeldahl	%
F131	*Potasio (K)	PNT.08.01	Espectrometría de emisión atómica de llama	%
F132	*Sodio (Na)	PNT.08.01	Espectrometría de emisión atómica	mg/kg
F133	*Taninos	R. Lees, Análisis de Alimentos	Volumetría	g/kg
F136	*Taninos condensados	Método interno	Espectrofotometría UV-Vis	mg cianidina/g
F134	*Tetrahidrocannabinol (THC)	Método interno	HPLC	mg/kg
F135	*Vitaminas	Extracción específica	HPLC	mg/kg

CATEGORÍA		SUELOS, SEDIMENTOS Y LODOS		
CÓDIGO	DETERMINACIONES	MÉTODO	TÉCNICA	UNIDADES
S100	*% de saturación	Método interno	Evaluación de la capacidad de retención de agua	%
S101	*Ácidos húmicos	Según IHSS	Gravimetría	mg/kg
S102	*Ácidos fúlvicos	Según IHSS	Gravimetría	mg/kg
S154	*Actividad deshidrogenasa (ADH)	Método interno	Espectofotometría UV-Vis	µg/g de peso seco * 24 h
S155	*Azufre	Método interno	Espectrofotometría UV-Vis. Turbidimetría	%
S103	*Caliza activa	Método interno	Volumetría	%
S104	*Capacidad de cambio	Método interno	Espectrometría de absorción atómica	meq/100g
S105	*Carbonatos	Método interno	Calcímetro de Bernard	%
S160	*Carbono inorgánico	Método interno	Walkley Black	%
S106	*Carbono orgánico total	Método interno	Walkley Black	%
	CATIONES DE CAMBIO			
S107	*Calcio (Ca)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	meq/100g
S108	*Magnesio (Mg)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	meq/100g
S109	*Potasio (K)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	meq/100g
S110	*Sodio (Na)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	meq/100g
S111	*Conductividad	PNT.08.03 (Basado en UNE-EN-ISO 77308:2001)	Potenciometría	µS/cm
S112	*Densidad aparente	Método interno	Gravimetría	g/cc
S113	*Fósforo (P)	Método interno	Método Olsen	mg/kg
S114	*Hidrocarburos totales	Método interno	Gravimetría	%
S115	*Hidrocarduros alifáticos	Método interno	Cromatografía y gravimentría	%
S116	*Hidrocarburos aromáticos	Método interno	Cromatografía y gravimentría	%
S117	*Hidrocarburos nitrogenados	Método interno	Cromatografía y gravimentría	%
S118	*Materia orgánica total	Método interno	Walkleyblack	%
	METALES PESADOS			
S119	*Arsénico (Ar)	Método interno	ICP-MS	mg/kg
S120	*Cadmio (Cd)	Método interno	ICP-MS	mg/kg
S121	*Cobre (Cu)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg
S122	*Cromo (Cr)	Método interno	ICP-MS	mg/kg
S123	*Hierro (Fe)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg
S124	*Mercurio (Hg)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg
S125	*Molibdeno (Mo)	Método interno	ICP-MS	mg/kg
S126	*Niquel (Ni)	Método interno	ICP-MS	mg/kg
S127	*Plomo (Pb)	Método interno	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg
S128	*Selenio (Se)	Método interno	ICP-MS	mg/kg
S129	*Zinc (Zn)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg
S130	*Nitrógeno nítrico	Método interno	Destilación por arrastre de vapor	%
S131	*Nitrógeno amoniacal	Método interno	Destilación por arrastre de vapor	%
S161	*Nitrógeno inorgánico	Método interno	Kjeldahl	%

CATEGORÍA		SUELOS, SEDIMENTOS Y LODOS		
CÓDIGO	**DETERMINACIONES**	**MÉTODO**	**TÉCNICA**	**UNIDADES**
S132	*Nitrógeno orgánico	Método interno	Kjeldahl	%
S133	*Nitrógeno total	Método interno	Kjeldahl	%
	OLIGOELEMENTOS			
S134	*Boro (B)	Método interno	Espectrofotometría UV-Vis	mg/kg
S135	*Cobre (Cu)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg
S136	*Hierro (Fe)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg
S156	*Hierro (Fe) amorfo	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg
S157	*Hierro (Fe) libre	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg
S137	*Manganeso (Mn)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg
S158	*Manganeso (Mn) amorfo	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg
S159	*Manganeso (Mn) libre	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg
S138	*Zinc (Zn)	PNT.08.01	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg
S139	*pH	PNT.08.02 (Basado en BOE-A-1976-6778, Metodo 2)	Potenciometría	upH
	PROPORCIONES RELATIVAS			
S140	*Calcio	N/A	Relaciones	%
S141	*Magnegio	N/A	Relaciones	%
S142	*Potasio	N/A	Relaciones	%
S143	*Sodio (P.S.I)			%
	RELACIONES/INTERACCIONES			
S144	*C/N	N/A	Relaciones	N/A
S145	*Ca/Mg	N/A	Relaciones	N/A
S146	*K/Mg	N/A	Relaciones	N/A
	RELACIONES EPS			
S147	*Absorción de Sodio (S.A.R.)		Relaciones	N/A
S148	*Ca/Mg	N/A	Relaciones	N/A
S149	*Ca/Na	N/A	Relaciones	N/A
S150	*K/Ca	N/A	Relaciones	N/A
S151	*K/Mg	N/A	Relaciones	N/A
S152	*Nitrato/K	N/A	Relaciones	N/A
S153	*Textura	Método interno	Densimetría Bouyoucos	%

CATEGORÍA		ALIMENTOS		
CÓDIGO	**DETERMINACIONES**	**MÉTODO**	**TÉCNICA**	**UNIDADES**
	ALÉRGENOS y GMO			
C175	*Alérgeno de Almendra	Método interno	ELISA	ppm
C176	*Alérgeno de Avellana	Método interno	ELISA	ppm
C177	*Alérgeno de Cacahuete	Método interno	ELISA	ppm
C174	*Alérgeno de Sésamo	Método interno	ELISA	ppm
C173	*Alérjerno de SOJA	Método interno	ELISA	ppm
C225	*Altramuces	Método interno	ELISA	ppm
C215	*Apio	Método interno	ELISA	ppm
C213	*Beta*Lactoglobulina	Método interno	ELISA	ppm
C214	*Caseína	Método interno	ELISA	ppm
C218	*Crustáceos	Método interno	ELISA	ppm
C219	*Engráulidos	Método interno	ELISA	ppm
C227	*Gluten	ELISA - R5	ELISA	ppm
C171	*GMO (P35S, TNOS, PFMV)	Método interno	RT-PCR	%
C226	*Huevo	Método interno	ELISA	ppm
C223	*Lactosa	Método interno	Gravimetría	ppm
C220	*Moluscos	Método interno	ELISA	ppm
C216	*Mostaza	Método interno	ELISA	ppm
C217	*Nueces	Método interno	ELISA	ppm
C221	*Pescado	Método interno	ELISA	ppm
C222	*Proteína de Clara de Huevo	Método interno	ELISA	ppm
C224	*Sulfitos o SO2	Método interno	Volumetría	ppm
	FISICO QUÍMICOS			
C178	*Aceites esenciales	Método interno	Gravimetría	%
C236	*Aceites volátiles	Método interno	Destilación y volumetría	ml/L
C100	*Acidez	Método interno	Volumetría	meq/ ácido característico
C179	*Actividad de agua	Método interno	Electrometría	N/A
C233	*Actividad ureásica	Método interno	Potenciometría	mg N/g min a 30 ºC
C164	*Alcalinidad de las cenizas	Método interno	Volumetría	meq/l
C180	*Alcohol metílico (metanol)	Método interno	Espectrofotometría UV-Vis	%
C234	*Alginato	Método interno	Espectrofotometría UV-Vis	%
C170	*Capacidad de absorción de solvente	Método interno	Gravimetría	%
C101	*Cenizas	Combustión 550ºC	Gravimetría	%
C105	*Colesterol	Daneshfar A. et al, 2008	HPLC	µg/l ó µg/kg
C166	*Densidad	Método interno	Picnometría	g/ml
L110	*Estabilidad oxidativa	UNE-EN-ISO 55116:1975	Espectrofotometría UV-Vis	h
C235	*Estudio entomológico	Método interno	Estudio visual	N/A
C168	*Extracto seco total	Método interno	Gravimetría	%
C231	*Factor inhibidor de tripsina	ISO 14902	Espectrometría UV-Vis	mg/g
C106	*Fenoles totales	FolinCiocalteu	Espectrofotometría UV-Vis	µg acido gálico/l
C107	*Flavonoides totales	Método de la catequina	Espectrofotometría UV-Vis	mqcatequina/l
C172	*Flith test	Método interno	Visual	Nº impurezas

ALIMENTOS

CÓDIGO	CATEGORÍA DETERMINACIONES	MÉTODO	TÉCNICA	UNIDADES
C181	*Fósforo	Método interno	Espectrofotometría UV-Vis	mg/Kg
C157	*Grado alcohólico probable	Método interno	Refreactometría	%
C156	*Grado Baumé	Método interno	Aerometría	ºB
C182	*Hesperidina	Método interno	HPLC	mg/Kg
C102	*Humedad	Método interno	Gravimetría	%
C161	*Índice de polifenoles totales	Método interno	Espectrofotometría UV-Vis	g/l
C183	*Limonina	Método interno	HPLC	mg/Kg
C184	*Naranjenina	Método interno	HPLC	mg/Kg
C185	*Oleuropeina	Método interno	HPLC	mg/Kg
C186	*Pectina	Método interno	Gravimetría	%
C103	*pH	PNT.08.02	Potenciometría	upH
C104	*Rendimiento graso	Método interno	Extracción Soxhlet	%
C230	*TDN Nutrientes digestibles	Cálculo	Cálculo	%
	FQ (ACEITES Y GRASAS)			
C151	*Ácidos grasos	Método interno	Volumetría	%
C152	*Ceras	Método interno	CG/MS	%
C155	*Compuestos polares	Decreto 2484/1967	Cromatografía de afinidad	%
C145	*Delta*K	CEE 2568/91	Espectrofotometría UV-Vis	N/A
C153	*Esteres etílicos	Método interno	CG/MS	%
C154	*Esteres metílicos	Método interno	CG/MS	%
C149	*Humedad y volátiles	Método interno	Gravimetría	%
C147	*Impurezas	Método interno	Gravimetría	%
C142	*Índice de peróxidos	Método interno	Volumetría	meq/Kg
C150	*Índice de saponificacion	Método interno	Volumetría	mg KOH/g
C143	*K*232	CEE 2568/91	Espectrofotometría UV-Vis	N/A
C144	*K*270	CEE 2568/91	Espectrofotometría UV-Vis	N/A
	METALES PESADOS			
C108	*Arsénico (Ar)	Método interno	ICP-MS	mg/kg
C109	*Cadmio (Cd)	Método interno	ICP-MS	mg/kg
C110	*Cobre (Cu)	Método interno	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg
C111	*Cromo (Cr)	Método interno	ICP-MS	mg/kg
C112	*Hierro (Fe)	Método interno	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg
C113	*Mercurio (Hg)	Método interno	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg
C114	*Molibdeno (Mo)	Método interno	ICP-MS	mg/kg
C115	*Niquel (Ni)	Método interno	ICP-MS	mg/kg
C116	*Plomo (Pb)	Método interno	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg
C117	*Selenio (Se)	Método interno	ICP-MS	mg/kg
C118	*Zinc (Zn)	Método interno	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg

	MICROBIOLÓGICOS			
C119	*Recuento microorganismos aerobios a 30ºC	PNT.08.14 (UNE EN ISO 4833-2:2014)	Siembra en medio selectivo	UFC/g
C229	*Alicyclobacillus	Método interno	Siembra en medio selectivo	UFC/g
C120	*Detección y recuento Bacillus cereus	PNT.08.25	Siembra en medio selectivo	UFC/g
C121	*Detección y recuento de Clostridium Perfringens	PNT.08.24	Siembra en medio selectivo	UFC/g
C122	*Detección y recuento de Clostridium sulfireductores	PNT.08.24	Siembra en medio selectivo	UFC/g
C123	*Detección y recuento de Escherichia coli β-glucuronidasa positivo	ISO 16649-2:2001	Siembra en medio selectivo	UFC/g
C800	*Detección e coli β-glucuronidasa positivo	ISO 16649-2:2001	Siembra en medio selectivo	UFC/g
C124	*Detección y recuento de Enterobacterias a 37° C	PNT.08.18	Siembra en medio selectivo	UFC/g
C125	*Detección y recuento Enterobacterias totales	PNT.08.19	Siembra en medio selectivo	UFC/g
C126	*Detección Listeria monocytegenes	PNT 08.77 (Método interno basado en ALOA ONE DAY 52008 – Version AA)	Siembra en medio selectivo	UFC/g
C188	Recuento Listeria monocytogenes	PNT.08.21	Siembra en medio selectivo	UFC/g
C127	*Detección y recuento Mohos y levaduras	PNT.08.15	Siembra en medio selectivo	UFC/g
C128	*Detección y recuento Pseudomonas	PNT.08.23	Siembra en medio selectivo	UFC/g
C129	*Detección Salmonella spp.	PNT.08.76 (Método interno basado en SALMA ONE DAY 21835 – Versión C)	Siembra en medio selectivo	UFC/25g
C130	*Detección Shigella	PNT.08.22	Siembra en medio selectivo	UFC/g
C131	*Detección y recuento Staphilococcus aureus	PNT.08.16	Siembra en medio selectivo	UFC/g
C132	*Detección y recuento Staphilococcus coagulasa +	PNT.08.16	Siembra en medio selectivo	UFC/g
	NUTRICIONAL			
C133	*Hidratos de carbono	Cálculo	Cálculo	%
C140	*Ácidos grasos	Método interno	Volumetría	%
C138	*Almidón	Método interno	Espectrofotometría UV-Vis	%
C237	*Almidón resistente	Método interno	Extracción y digestión enzimática	%
C137	*Azúcares reductores	Método interno	Espectrofotometría UV-Vis	%
C189	*Azúcares totales	Método interno	Especrofotometría UV-Vis	%
C169	*Cloruros	Método interno	Volumetría	g/l
C190	*Colesterol	Método interno	HPLC	mg/Kg
C191	*Fibra alimentaria	Método interno	Gravimetría	%
C135	*Fibras bruta	Método interno	Gravimetría	%

C136	*Grasas	Método interno	Extracción Soxhlet	%
C193	*Grasas saturadas	Método interno	Cromatografia de Gases	%
C194	*Grasas trans	Método interno	Cromatografia de Gases	%
C228	*Licopeno	Método interno	Espectrofotometría UV-Vis	%
C213	*Nitrógeno amoniacal	Método interno	Destilación por arrastre de vapor	%
C214	*Nitrógeno nítrico		Método interno	Destilación por arrastre de vapor
C215	*Nitrógeno protéico	Relación según Kjeldahl	Kjeldahl	%
C216	*Nitrógeno total	Método interno	Kjeldahl	%
C134	*Proteínas	Relación según Kjeldahl	Kjeldahl	%
C232	*Proteína soluble en KOH	Relación según Kjeldahl		%/pro total
C195	*Sal/Sodio	Método interno	Espectrometría de absorción atómica	mg/kg
C139	*Valor energético	Cálculo	Cálculo	Kcal/ Kj
C196	*Vitaminas	Método interno	HPLC	mg/Kg
	MICOTOXINAS Y OTROS TÓXICOS			
C197	*Aflatoxina B1	Método interno	ELISA	µg/Kg
C198	*Aflatoxina B2	Método interno	HPLC/MS-MS	µg/Kg
C199	*Aflatoxina G1	Método interno	HPLC/MS-MS	µg/Kg
C200	*Aflatoxina G2	Método interno	HPLC/MS-MS	µg/Kg
	CATEGORÍA	ALIMENTOS		
CÓDIGO	DETERMINACIONES	MÉTODO	TÉCNICA	UNIDADES
C201	*Aflatoxina M1	Método interno	ELISA	µg/Kg
C202	*Aflatoxinas totales	Método interno	ELISA	µg/Kg
C203	*Fumonosina B1	Método interno	HPLC/MS-MS	µg/Kg
C238	*Fumonosina B2	Método interno	HPLC/MS-MS	µg/Kg
C204	*Ocratoxina A	Método interno	ELISA	µg/Kg
C205	*Toxina de ClostridiumBotulinum	Método interno	PCR	Presencia/Ausencia
C239	*Toxina T2	Método interno	HPLC/MS-MS	µg/Kg
C240	*Toxina TH2	Método interno	HPLC/MS-MS	µg/Kg
C206	*Vomitoxinas (DON)	Método interno	ELISA	µg/Kg
C207	*Zearalenona	Método interno	ELISA	µg/Kg
	ORGANOLEPSIA			
C208	*Apariencia	Método interno	Examen visual	N/A
C209	*Color	Método interno	Examen visual	N/A
C210	*Olor	Método interno	Cata	N/A
C211	*Sabor	Método interno	Cata	N/A
C212	*Textura	Método interno	Examen visual	N/A

CONDICIONES GENERALES DE PRESTACION DE SERVICIOS

Las presentes condiciones generales, junto con el PRESUPUESTO del que forman parte, constituyen la documentación contractual (CONTRATO) que regula la prestación de los servicios encargados por el CLIENTE a INNOAGRAL (GRUPO HESPÉRIDES BIOTECH S.L.), de ahora en adelante INNOAGRAL. La aceptación del presente PRESUPUESTO implica la de estas CONDICIONES GENERALES, que serán de aplicación subsidiaria a las CONDICIONES PARTICULARES establecidas en el mismo. Cualquier modificación del contenido del presente documento contractual deberá constar por escrito y ser aceptada, de forma expresa por ambas partes, sin que tengan eficacia las enmiendas o reservas que no sean expresamente aceptadas por la otra parte.

ARTICULO 1. RESPONSABILIDADES DE INNOAGRAL.

1.1.- NI INNOAGRAL NI SUS EMPLEADOS O AGENTES UTILIZARÁN (excepto por causas de los servicios prestados) INFORMACION CONFIDENCIAL DEL CLIENTE NI LA REVELARAN A TERCEROS, YA SEA TOTAL O PARCIALEMENTE.
1.2.- INNOAGRAL prestará los servicios contratados de acuerdo con la práctica aplicable, leyes y reglamentos.
1.3.- Cuando la ejecución del CONTRATO consista o incluya la obtención de resultados, informes o dictámenes, se entenderá cumplida la entrega de los mismos una vez que INNOAGRAL los ponga en disposición del CLIENTE. Tales resultados, informes o dictámenes, solo se basarán en las muestras, datos o información proporcionados por el CLIENTE a su cargo. Dicha documentación está dirigida al uso de personas con competencia profesional para su interpretación, INNOAGRAL no asume la responsabilidad de su uso y el CLIENTE renuncia a cualquier reclamación contra INNOAGRAL derivada del uso e interpretación de los resultados, informes o dictámenes contemplados en dicha documentación.

ARTICULO 2. RESPONSABILIDADES DEL CLIENTE.

2.1.- EL CLIENTE designará por escrito o de facto (persona que, en nombre del CLIENTE, solicita a INNOAGRAL los referido servicios) a una persona o entidad como su interlocutor y representante autorizado frente a INNOAGRAL. Tal persona o entidad tendrán plenas facultades y legitimación para transmitir instrucciones, recibir información y datos y solicitar por cuenta del CLIENTE servicios adicionales.
2.2.- El CLIENTE facilitará a los empleados de INNOAGRAL el acceso a sus instalaciones para realizar los servicios solicitados, en el caso que así se requiera. El CLIENTE proporcionará un lugar en condiciones seguras de trabajo para los empleados de INNOAGRAL, agentes y representantes. Aquellos materiales peligrosos o tóxicos a que los agentes de INNOAGRAL o empleados puedan ser expuestos durante la realización de los servicios deberán ser etiquetados de acuerdo con los derechos y regulaciones aplicables.
2.3.- El CLIENTE manifiesta y asegura tener plena capacidad y legitimación para otorgar y firmar este CONTRATO.
2.4.- En el supuesto que el sistema de pago del CLIENTE requiera un número de pedido para hacer efectivo el pago de la correspondiente factura, es responsabilidad del CLIENTE facilitar a INNOAGRAL el número de pedido en cuestión, en el momento de contratación del servicio. En caso contrario, la realización del servicio presupuestado y los plazos comprometidos en el presente CONTRATO se prolongarán en un periodo igual al del retraso en la entrega fehaciente al Técnico Responsable de INNOAGRAL del necesario número de pedido.

ARTICULO 3.CONDICIONES DE EJECUCIÓN.

3.1.- La ejecución por parte de INNOAGRAL de los servicios contratados, se efectuará en los términos que constan en el PRESUPUESTO.
3.2.- El envío de muestras por parte del CLIENTE a las instalaciones de INNOAGRAL se efectuará en las condiciones técnicas, de embalaje o de conservación que INNOAGRAL le indique. Fuera de estas condiciones, el cliente asumirá los costes del envío.
3.3.- No está permitido, sin mediar autorización expresa y por escrito, la grabación por medios audiovisuales de la actuación de cualquiera de las personas de nuestro equipo durante las labores propias de ejecución de este CONTRATO, sea cual sea el lugar en que se celebren.

ARTÍCULOS 4.INFORMES.

4.1.- Cualquier informe emitido por INNOAGRAL se entrega únicamente al beneficio del CLIENTE o cualquiera de sus representantes autorizados y será titularidad del mismo. Tal informe únicamente puede distribuirse o reproducirse en su totalidad. El CLIENTE no podrá en ningún momento modificar el contenido del informe o de cualquier otra información recibida de o relativa a INNOAGRAL o a su trabajo, en su propio beneficio.
4.2.- A menos que sea preceptivo por ley, INNOAGRAL entregará su informe únicamente a aquellas personas o entidades específicamente designadas por escrito por el CLIENTE o sus representantes autorizados.
4.3.- Cualquier acción realizada por el CLIENTE basada en informes o resultados proporcionados por INNOAGRAL como “preliminares” se efectuará a riesgo del CLIENTE .En la medida que sea posible el CLIENTE dará aviso o consultará con INNOAGRAL antes de implementar una retirada o reclamación de productos basándose en informes o resultados finales. Sin embargo el CLIENTE será único responsable con indemnidad de INNOAGRAL de cualquier decisión de retirada de un producto en base a informes o resultados de pruebas finales.
4.4.- El CLIENTE no podrá sin el previo consentimiento escrito de INNOAGRAL utilizar publicitaria o comercialmente el nombre de INNOAGRAL, marca registrada, logo o resultados proporcionados por INNOAGRAL .El CLIENTE no podrá bajo ningún motivo usar el nombre de INNOAGRAL, marca registrada logo o resultados o informes realizados por INNOAGRAL con intervención de perjudicarla.
4.5.- INNOAGRAL no será responsable de la modificación, retraso pérdida o mal uso de los documentos remitidos al CLIENTE en soporte electrónico, una vez estos han sido enviados por correo electrónico a la dirección facilitada por el CLIENTE y han salido del servidor de INNOAGRAL.

ARTICULO 5. RETENCIÓN.

5.1.- Después de la puesta a disposición de los resultados al CLIENTE, INNOAGRAL retendrá en depósito los productos durante un mínimo de 1 mes.
5.2.- INNOAGRAL conservará toda la información pertinente sobre los servicios prestados objeto de este CONTRATO por un periodo de cinco años a contar de la puesta a disposición del informe.
Durante este periodo los datos estarán a disposición del CLIENTE previa solicitud escrita de los mismos, asumiendo éste el coste que ello pueda ocasionar (precio por folio impreso 0,025 euros).

ARTICULO 6. PAGO.

6.1.- El CLIENTE pagará a INNOAGRAL los servicios y gastos de acuerdo con las facturas que INNOAGRAL emita, que deberán abonarse en el plazo establecido en las CONDICIONES PARTICULARES DEL PRESUPUESTO o indicada en la factura. A los importes que no sean pagados a su vencimiento se les aplicará un interés de demora de 1,5 % mensual hasta su total pago, sin que en ningún caso tal interés pueda contravenir preceptos legales. La demora en el pago superior a 60 días de la fecha del vencimiento, se considerará un incumplimiento de CONTRATO. Si para hacer efectivo el pago es preciso demandar judicialmente éste será responsable de los gastos judiciales incluyendo gastos de abogado y procurador. Previamente a la realización de los servicios, INNOAGRAL se reserva el derecho de exigir al CLIENTE que acredite su solvencia económica o constituya garantías suficientes. En caso de no acreditar solvencia u ofrecer garantías suficientes a satisfacción de INNOAGRAL, ésta se reserva el derecho de declinar el encargo y resolver este CONTRATO, sin obligación de indemnización alguna.
6.2.- Cualquier trabajo realizado por INNOAGRAL que no esté previsto en este documento será facturado adicionalmente.
6.3.- Los precios incluidos en el PRESUPUESTO tienen la validez indicada en el mismo y se entenderán automáticamente revisados según IPC anual, y/o incrementos internos propios de INNOAGRAL, previa comunicación al CLIENTE, al finalizar el año natural, salvo que en el mismo o las dos partes intervinientes hubieran establecido otras condiciones. A los precios establecidos se les aplicará el IVA correspondiente.
6.4.- En el caso que las condiciones particulares no digan lo contrario, los gastos y honorarios del personal de INNOAGRAL, derivados de la asistencia a reuniones o visitas orales en el contexto de un litigio del cliente con un tercero, en el que se utilice el informe del servicio presupuestado, serán facturados por INNOAGRAL al CLIENTE y pagados por éste a INNOAGRAL, en las mismas condiciones de pago establecidas en el CONTRATO.

ARTICULO 7.LIMITACIÓN DE RESPONSABILIDAD.

7.1.- Se excluyen de éste contrato todos los términos; condiciones y garantías (incluyendo cualquier garantía relativa a calidad o para cualquier finalidad específica) relativas a usos, forma calidad o duración del servicio excepción hecha de que tal exclusión contraviniera la ley.
7.2.- La responsabilidad de INNOAGRAL frente al cliente por la infracción de cualquier condición de éste contrato, incluso en caso de negligencia se limita, a adopción del cliente, a la repetición del servicio o a reintegrar al CLIENTE del importe abonado.
7.3.- INNOAGRAL no será responsable en ningún caso por ningún daño causal o indirecto que pueda sufrir el cliente por causa del servicio prestado o el uso de sus resultados.

ARTICULO 8. DERECHO APLICABLE Y COMPETENCIA JURISDICCIONAL.

8.1.- Este contrato se regirá por la legislación española.
8.2.- Las partes se someten expresamente a la jurisdicción de los juzgados de Sevilla para la resolución de cualquier litigio que se derive de la aplicación o interpretación de éste CONTRATO.

ARTÍCULO 9.CONDICIONES GENERALES.

9.1.- El CLIENTE acepta defender, indemnizar y proteger a INNOAGRAL en el sentido más amplio legalmente permitido contra cualquier tipo de pérdida, responsabilidad, daños, costes y gastos (incluyendo pero no limitado a los gastos de abogado y procurador y los gastos en que puedan incurrir en empleados o colaboradores de INNOAGRAL implicados en el litigio) u otra acción que pudiera surgir, en relación con los actos negligentes u omisiones del CLIENTE o derivados de la violación por parte del CLIENTE de sus obligaciones asumidas en este contrato.
9.2.- Este acuerdo podrá ser resuelto unilateralmente por INNOAGRAL en caso de incumplimiento por parte del Clientes sin perjuicio de cualesquiera otras indemnizaciones que procedan para el caso de que el mismo se extinga por cualquier causa, INNOAGRAL tendrá derecho a percibir el importe de los servicios prestados hasta la fecha de la extinción y el CLIENTE tendrá derecho a recibir un INFORME de los servicios prestados hasta la fecha anterior a la extinción del CONTRATO.
9.3.- El CLIENTE no podrá ceder o subrogar ni total ni parcialmente este CONTRATO en cualquier momento a una filial o empresa del grupo INNOAGRAL. INNOAGRAL podrá subcontratar la realización total o parcial de los servicios objeto de este CONTRATO con otros laboratorios cualificados.
9.4.- INNOAGRAL no será responsable por retrasos u otras contingencias o incumplimientos causados por circunstancias imprevistas, fuera de su control o fuerza mayor.
9.5.- Este CONTRATO recoge el total acuerdo entre el CLIENTE y INNOAGRAL y sustituye todas las negociaciones, representaciones o acuerdos, escritos u orales que puedan haberse formalizado con anterioridad. No se aplicarán ningún término o condiciones, incluidas en el pedido del CLIENTE, que contradigan lo aquí expuesto. Las obligaciones y compromisos 4.2, 4.3, 4.4, 5.2, 9.1, y en los Artículos 6, 7, y 8 seguirán vigentes a la finalización de este contrato.
9.6.- En el caso de que alguna de las estipulaciones de este acuerdo sean o devengan nulas, las mismas se considerarán excluidas de este CONTRATO y las estipulaciones restantes serán validas ejecutables.
9.7.- Si por alguna razón el CLIENTE no firmase este CONTRATO, será considerado aceptación por el mismo de todos sus términos y condiciones cualquier actuación del CLIENTE que reconozca la existencia de un CONTRATO con este contenido, incluyendo la entrega de muestras a INNOAGRAL o la aceptación de algún servicio por parte de INNOAGRAL en beneficio del mismo.

ARTICULO 10.PROPIEDAD INDUSTRIAL E INTELECTUAL.

10.1.- Cualquier información o resultado derivado de la ejecución de este CONTRATO que sea susceptible de constituir objeto de propiedad intelectual o industrial será titularidad de INNOAGRAL, sin perjuicio del régimen de titularidad y explotación que las partes puedan establecer adicionalmente y de mutuo acuerdo en documento aparte. Cuando tales informaciones o resultados no incluyan interpretaciones o diagnósticos, los mismos serán titularidad del CLIENTE respecto a los usos a efectuar por INNOAGRAL.