

11. ANEXOS.

I. ANÁLISIS DE *L. MONOCYTOGENES* SEGÚN RD2073/2005.

Categoría de alimentos	Microorganismos/sus toxinas, metabolitos	Plan de toma de muestras (°)		Límites (°)		Método analítico de referencia (°)	Fase en la que se aplica el criterio
		n	c	m	M		
1.1. Alimentos listos para el consumo destinados a los lactantes, y alimentos listos para el consumo destinados a usos médicos especiales (°)	<i>Listeria monocytogenes</i>	10	0	Ausencia en 25 g		EN/ISO 11290-1	Productos comercializados durante su vida útil
1.2. Alimentos listos para el consumo que pueden favorecer el desarrollo de <i>L. monocytogenes</i> , que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g (°)		EN/ISO 11290-2 (°)	Productos comercializados durante su vida útil
		5	0	Ausencia en 25 g (°)		EN/ISO 11290-1	Antes de que el alimento haya dejado el control inmediato del explotador de la empresa alimentaria que lo ha producido
1.3. Alimentos listos para el consumo que no pueden favorecer el desarrollo de <i>L. monocytogenes</i> , que no sean los destinados a los lactantes ni para usos médicos especiales (°) (°)	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	100 ufc/g		EN/ISO 11290-2 (°)	Productos comercializados durante su vida útil

II. PRÓTOCOLO DE EXTRACCIÓN DEL ADN.

Se realizara en la sala destinada para la extracción.

1. Limpieza de manos y puesta de guantes libres de polvo.
2. Preparar el número necesario de tubos vacíos, tipo 1,5 ml de capacidad y transvasar 1 ml de solución madre de cada muestra y de cada duplicado.
3. Preparar el número necesario de tubos con zirconio e insertar en ellos la columna del kit de extracción y colocarlos en una gradilla.
4. Trasvasar 750 µl de cada uno de los tubos preparados en el punto 2, a las columnas preparadas correctamente identificadas.
5. Colocar el tubo con la columna en la microcentrífuga de forma adecuada, (uno si, uno no, con el tapón hacia abajo y colocar la tapa de la centrifuga). Centrifugar a una velocidad de 13.000 rpm durante 3 minutos. Obtendremos en el tubo insertado debajo de la columna un sedimento oscuro.
6. Descartar la columna y eliminar cuidadosamente el sobrenadante, usando una pipeta Pasteur estéril con punta fina o pipeta automática de volumen variable, sin coger el zirconio presente. Cerrar el vial y cambiar de pipeta, o de punta, cada vez. En el caso de que se haya formado una capa de grasa en la parte superior aspirar con la pipeta realizando un movimiento circular desde la superficie hasta eliminar todo el sobrenadante sin alterar el sedimento.
7. Añadir 500 µl de agua calidad PCR. Cerrar el vial y cambiar de punta de pipeta cada vez. En el caso de muestras muy grasas en las que queda las grasas adheridas a las paredes del tubo, recoger el sedimento con el zirconio en dos veces con 250 µl de agua calidad PCR, y transferirlo al tubo limpio para evitar arrastrar la grasa de las paredes del tubo.
8. Agitar en un agitador tipo Vórtex, para que se mezcle el contenido del tubo.
9. Centrifugar los tubos en una microcentrífuga a 13.000 rpm durante 3 minutos.
10. Descartar el sobrenadante.
11. Lisis en muestras sin lípidos:
 - 11.1. Añadir 50 µl de tampón de lisis.
 - 11.2. Agitar los tubos en el accesorio del Vórtex durante 5 minutos a las velocidad 5.
 - 11.3. Centrifugar a 13000 rpm durante 10 segundos. Pasar al punto 13.
12. Lisis cuando la muestra tiene un alto contenido en lípidos: Se tratarán por este procedimiento de extracción las muestras de Salmón ahumado y pescados grasos; horchatas; productos lácteos tales como: quesos, pasteles con nata, helados y aquellos alimentos que contengan chocolate.
 - 12.3. Reactivo: Añadir 5 µl de proteinasa K por cada 50 µl de tampón de lisis.
 - 12.4. Añadir 55 µl de la mezcla anterior al sedimento.

- 12.5. Agitar los tubos en el accesorio del vortex durante 5 minutos a la velocidad 5.
 12.6. Centrifugar a 13.000 rpm durante 10 segundos.
 12.7. Incubar a $56\pm 2^{\circ}\text{C}$ durante 30 minutos. Agitar y pasar los punto 13.
13. Incubar en el bloque calefactor durante 10 minutos $97\pm 2^{\circ}\text{C}$.
 14. Dejar los tubos a temperatura ambiente durante 2 minutos para que se enfríen.
 15. Centrifugar los tubos en una microcentrífuga a 13.000 rpm durante 1 minuto.
 16. Añadir 250 μl de agua calidad PCR.
 17. Centrifugar los tubos en una microcentrífuga a 13.000 rpm durante 1 minuto.
 18. El sobrenadante obtenido contiene el ADN extraído. Se puede utilizar directamente del tubo para la extracción o separar a otro tubo limpio una fracción para su procesamiento o conservación.
 19. Desechar los guantes y lavarse las manos. Cambiar de bata y guantes para pasar a la sala de Preparación de Reactivos y colocar los tubos en la cabina de PCR.

III. RESULTADOS DE LA VALIDACIÓN DEL LÍMITE DE DETECCIÓN.

Carnes y derivados			
Nº Registro	Producto	Ct	Confirmación
325	Jamón serrano	Negativo	Negativo
326	Jamón serrano	Negativo	Negativo
327	Jamón serrano	Negativo	Negativo
328	Jamón serrano	Negativo	Negativo
329	Jamón serrano	Negativo	Negativo
330	Jamón serrano	Negativo	Negativo
329 CPP	Jamón serrano	25,75	Positivo
330 CPP	Jamón serrano	25,56	Positivo

Pescados y derivados			
Nº Registro	Producto	Ct	Confirmación
3862-1	Salmón ahumado	Negativo	Negativo
3862-1 CPP	Salmón ahumado	36,9	Positivo
3861	Salmón ahumado	17,62	Negativo
3861 CPP	Salmón ahumado	36,96	Positivo
3862	Salmón ahumado	Negativo	Negativo
3862 CPP	Salmón ahumado	29,39	Positivo
3864	Salmón ahumado	38,47	Negativo
3864 CPP	Salmón ahumado	33,87	Positivo
3897	Salmón ahumado	Negativo	Negativo
3897 CPP	Salmón ahumado	34,96	Positivo
3901	Bacalao ahumado	Negativo	Negativo
3901 CPP	Bacalao ahumado	29,62	Positivo

Harinas y derivados			
Nº Registro	Producto	Ct	Confirmación
362	Ensaimada crema	Negativo	Negativo
362 CPP	Ensaimada crema	35,68	Positivo
367	Milhojas	Negativo	Negativo
367 CPP	Milhojas	37,22	Positivo
368	Pastel capuchino	Negativo	Negativo
368 CPP	Pastel capuchino	38,12	Positivo

Helados			
Nº Registro	Producto	Ct	Confirmación
6664	Helado nata	Negativo	Negativo
6664 CPP	Helado nata	29,37	Positivo
7996	Helado vainilla	Negativo	Negativo
7996 CPP	Helado vainilla	31,52	Positivo
8829	Helado café	Negativo	Negativo
8829 CPP	Helado café	28,81	Positivo
8931	Helado limón	Negativo	Negativo
8931 CPP	Helado limón	30,07	Positivo
6283	Helado vainilla/chocolate	9,93	Negativo
6283 CPP	Helado vainilla/chocolate	30,24	Positivo
6320	Helado nata/fresa	27,53	Negativo
6320 CPP	Helado nata/fresa	27,59	Positivo
6499	Helado leche merengada	14,73	Negativo
6499 CPP	Helado leche merengada	17,25	Positivo
6595	Helado leche merengada	25,63	Negativo
6595 CPP	Helado leche merengada	26,71	Positivo
6625	Helado vainilla	32,14	Negativo
6625 CPP	Helado vainilla	25,5	Positivo
5880-1	Helado nata	30,34	Negativo
5880-1 CPP	Helado nata	29,9	Positivo
5880-2	Helado nata	23,47	Negativo
5880-2 CPP	Helado nata	31,8	Positivo
5880-3	Helado nata	31,43	Negativo
5880-3 CPP	Helado nata	30,63	Positivo
5880-4	Helado nata	27,56	Negativo
5880-4 CPP	Helado nata	33,19	Positivo
5880-5	Helado nata	35,34	Negativo
5880-5 CPP	Helado nata	30,96	Positivo
5064	Helado tutti-frutti	33,75	Negativo
5064 CPP	Helado tutti-frutti	28,85	Positivo
5474	Tarta laminada	39,01	Negativo
5474 CPP	Tarta laminada	28,49	Positivo
5479	Tarta helada queso/fresas	Negativo	Negativo
5479 CPP	Tarta helada queso/fresas	30,38	Positivo
5483	Helado sándwich nata	Negativo	Negativo
5483 CPP	Helado sándwich nata	30,54	Positivo
5486	Helado cono nata	Negativo	Negativo
5486 CPP	Helado cono nata	32,44	Positivo

Productos lácteos			
N° Registro	Producto	Ct	Confirmación
598	Queso curado	Negativo	Negativo
598 CPP	Queso curado	39,14	Positivo
599	Queso curado	Negativo	Negativo
599 CPP	Queso curado	32,85	Positivo
602	Queso curado	Negativo	Negativo
602 CPP	Queso curado	35,53	Positivo

Comidas preparadas			
N° Registro	Producto	Ct	Confirmación
2756	Puré verduras	Negativo	Negativo
2756 CPP	Puré verduras	24	Positivo
2759	Puré pollo y verdura	Negativo	Negativo
2759 CPP	Puré pollo y verdura	24,85	Positivo
2761	Panga al horno	Negativo	Negativo
2761 CPP	Panga al horno	30,89	Positivo

Vegetales y troceados			
N° Registro	Producto	Ct	Confirmación
2754	Ensalada vegetal	Negativo	Negativo
2754 CPP	Ensalada vegetal	34,04	Positivo
2784	Ensalada de tomate	Negativo	Negativo
2784 CPP	Ensalada de tomate	33,37	Positivo

Bebidas no alcohólicas			
N° Registro	Producto	Ct	Confirmación
5896-1	Horchata	Negativo	Negativo
5896-1 CPP	Horchata	31,51	Positivo
5896-2	Horchata	Negativo	Negativo
5896-2 CPP	Horchata	33,28	Positivo
5896-3	Horchata	Negativo	Negativo
5896-3 CPP	Horchata	31,76	Positivo
5896-4	Horchata	Negativo	Negativo
5896-4 CPP	Horchata	30,39	Positivo
5896-5	Horchata	Negativo	Negativo
5896-5 CPP	Horchata	33,31	Positivo

IV. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DEL PORCENTAJE DE FALSOS POSITIVOS.

2013

N° Registro	Ct	Cultivo	Producto	Grupo alimento
1134	28,46	P	Ensalada vegetal	Vegetales y troceados
1159	36,1	P	Embutido frito casero	Comidas preparadas
1418	24,75	P	Ensaladilla rusa	Comidas preparadas
1858	25,76	P	Longaniza de pascua	Carnes y derivados
1903	30,91	P	Ensalada queso fresco	Comidas preparadas
2138	23,49	P	Ensalada	Vegetales y troceados
3807-1	22,92	P	Macarrones boloñesa	Comidas preparadas
3807-2	23,39	P	Macarrones boloñesa	Comidas preparadas
3807-3	23,34	P	Macarrones boloñesa	Comidas preparadas
3807-4	22,91	P	Macarrones boloñesa	Comidas preparadas
3807-5	25,76	P	Macarrones boloñesa	Comidas preparadas
3812-3	26,73	P	Ensaladilla	Comidas preparadas
4206-2	32,73	P	Ensalada especial	Comidas preparadas
4535-1	21,79	P	Ensalada iceberg	Vegetales y troceados
4535-2	20,08	P	Ensalada iceberg	Vegetales y troceados
4535-3	21,82	P	Ensalada iceberg	Vegetales y troceados
4535-4	20,92	P	Ensalada iceberg	Vegetales y troceados
4535-5	22,97	P	Ensalada iceberg	Vegetales y troceados
4823-1	33,2	N	Helado tutti-fruti	Helados
4823-2	28,7	N	Helado tutti-fruti	Helados
4823-3	33,34	N	Helado tutti-fruti	Helados
4823-4	34,36	N	Helado tutti-fruti	Helados
4823-5	35,06	N	Helado tutti-fruti	Helados
5140	29,95	P	Horchata de chufa natural	Bebidas no alcohólicas
5141-1	35,87	P	Horchata de chufa natural	Bebidas no alcohólicas
5141-2	32,94	P	Horchata de chufa natural	Bebidas no alcohólicas
5141-3	33,65	P	Horchata de chufa natural	Bebidas no alcohólicas
5141-4	35,4	P	Horchata de chufa natural	Bebidas no alcohólicas
5321-4	24,03	N	Granizado de leche merengada	Helados
6532-1	34,23	P	Gazpacho	Comidas preparadas
6532-3	27,21	P	Gazpacho	Comidas preparadas
6532-5	31,42	P	Gazpacho	Comidas preparadas
6814	22,86	P	Horchata de chufa natural	Bebidas no alcohólicas
6815	32,14	P	Horchata de chufa natural	Bebidas no alcohólicas
6826	30,31	P	Horchata de chufa natural	Bebidas no alcohólicas
6914-2	37,26	N	Berenjena al horno	Comidas preparadas
7430-1	26,27	P	Salmón ahumado	Pescados y derivados
7430-2	29,19	P	Salmón ahumado	Pescados y derivados
7430-3	29,66	P	Salmón ahumado	Pescados y derivados
7430-4	28,97	P	Salmón ahumado	Pescados y derivados
7430-5	30,73	P	Salmón ahumado	Pescados y derivados
7468-4	36,43	P	Horchata de chufa natural	Bebidas no alcohólicas
7476	31	N	Horchata de chufa natural	Bebidas no alcohólicas
7753-1	33,07	P	Salmón ahumado	Pescados y derivados
7753-2	29,29	N	Salmón ahumado	Pescados y derivados
7753-3	29,8	P	Salmón ahumado	Pescados y derivados

N° Registro	Ct	Cultivo	Producto	Grupo alimento
7753-4	33,31	P	Salmón ahumado	Pescados y derivados
7753-5	33,79	N	Salmón ahumado	Pescados y derivados
8494-2	33,17	N	Callos caseros	Comidas preparadas
8543	30,89	N	Salsa de asar pollos	Comidas preparadas
8704-1	24,07	P	Salmón ahumado	Pescados y derivados
8704-3	26,42	P	Salmón ahumado	Pescados y derivados
8704-4	32,76	P	Salmón ahumado	Pescados y derivados
9207-3	31,8	P	Pate de pato a las finas hierbas	Carnes y derivados
9218-5	34,97	N	Ensalada de cangrejo	Comidas preparadas
9221-1	25,06	P	Patatas vinagreta	Comidas preparadas
9221-2	26,22	P	Patatas vinagreta	Comidas preparadas
9221-3	24,54	P	Patatas vinagreta	Comidas preparadas
9221-4	28,54	P	Patatas vinagreta	Comidas preparadas
9221-5	26,39	P	Patatas vinagreta	Comidas preparadas
9537-2	18,9	P	Canelones de carne	Comidas preparadas
9537-3	19,09	P	Canelones de carne	Comidas preparadas
9537-4	38,54	P	Canelones de carne	Comidas preparadas
9537-5	35,39	P	Canelones de carne	Comidas preparadas
9538-1	26,53	P	Sándwich salmón con almendras	Comidas preparadas
9538-2	25,84	P	Sándwich salmón con almendras	Comidas preparadas
9538-3	25,72	P	Sándwich salmón con almendras	Comidas preparadas
9538-4	25,38	P	Sándwich salmón con almendras	Comidas preparadas
9538-5	25,82	P	Sándwich salmón con almendras	Comidas preparadas
10452-1	24,55	P	Albóndigas de bacalao	Comidas preparadas
10452-2	21,56	P	Albóndigas de bacalao	Comidas preparadas
10452-3	20,06	P	Albóndigas de bacalao	Comidas preparadas
10452-4	19,91	P	Albóndigas de bacalao	Comidas preparadas
10452-5	19,8	P	Albóndigas de bacalao	Comidas preparadas

2014

N° Registro	Ct	Cultivo	Producto	Grupo alimento
00748-5	25,88	P	Ensalada	Vegetales y troceados
1076-4	28,97	P	Ensalada cangrejo	Comidas preparadas
1832-1	23,15	N	Ensalada mixta	Comidas preparadas
1832-2	22,3	N	Ensalada mixta	Comidas preparadas
1832-3	22,9	N	Ensalada mixta	Comidas preparadas
1832-4	22,54	P	Ensalada mixta	Comidas preparadas
1832-5	23,19	N	Ensalada mixta	Comidas preparadas
2128-1	27,99	P	Anchodina	Pescados y derivados
2128-2	24,36	P	Anchodina	Pescados y derivados
2128-3	22,02	P	Anchodina	Pescados y derivados
2128-5	23,5	P	Anchodina	Pescados y derivados
2568-4	36,1	N	Queso curado cabra	Productos lácteos
3746-1	24,46	P	Mortadela	Carnes y derivados
4682-4	36,43	P	Queso ecológico de cabra	Productos lácteos
11237	23,99	P	Macarrones a la boloñesa	Comidas preparadas
11300	27,34	P	Gazpacho	Comidas preparadas
11400-1	36,54	N	Mejillón media concha	Pescados y derivados
11400-4	35,92	P	Mejillón media concha	Pescados y derivados
18292-1	33,69	P	Trucha ahumada	Pescados y derivados
18293-1	29,27	P	Salmón noruego ahumado	Pescados y derivados
18293-2	24,04	P	Salmón noruego ahumado	Pescados y derivados
18293-3	27,97	P	Salmón noruego ahumado	Pescados y derivados
18293-4	22,56	P	Salmón noruego ahumado	Pescados y derivados
18293-5	23,19	P	Salmón noruego ahumado	Pescados y derivados
18294-4	31,81	P	Salmón ahumado noruego	Pescados y derivados
18294-5	32,94	P	Salmón ahumado noruego	Pescados y derivados
21022-1	24,78	P	Sándwich vegetal	Comidas preparadas
21022-4	24,98	P	Sándwich vegetal	Comidas preparadas
21022-5	27,86	P	Sándwich vegetal	Comidas preparadas
21026-1	25,52	P	Sándwich estrella vegetal	Comidas preparadas
21026-2	26,53	P	Sándwich estrella vegetal	Comidas preparadas
21026-3	22,86	P	Sándwich estrella vegetal	Comidas preparadas
21026-4	26,88	P	Sándwich estrella vegetal	Comidas preparadas
21026-5	26,55	P	Sándwich estrella vegetal	Comidas preparadas
21650-3	23,99	P	Ensalada con huevo	Comidas preparadas
21650-5	23,38	P	Ensalada con huevo	Comidas preparadas
21897-1	34,14	P	Salmón ahumado noruego	Pescados y derivados
21897-5	31,38	P	Salmón ahumado noruego	Pescados y derivados
22560	27,11	P	Sepia con mayonesa	Comidas preparadas
22789-2	24,87	P	Ensalada de verano	Vegetales y troceados
22789-5	26,98	N	Ensalada de verano	Vegetales y troceados

2015

N° Registro	Ct	Cultivo	Producto	Grupo alimento
12233-1	36,48	P	Ensalada de cangrejo	Comidas preparadas
12233-3	29,05	P	Ensalada de cangrejo	Comidas preparadas
12233-5	37,46	P	Ensalada de cangrejo	Comidas preparadas
12144-1	29,93	P	Sándwich ensalada/pollo	Comidas preparadas
12144-2	27,94	P	Sándwich ensalada/pollo	Comidas preparadas
12144-3	32,83	P	Sándwich ensalada/pollo	Comidas preparadas
12144-4	26,46	P	Sándwich ensalada/pollo	Comidas preparadas
12135-5	36,47	N	Ensalada cesar	Comidas preparadas
11774-5	30,96	N	Jamón cocido extra	Carnes y derivados
11498-2	36,98	P	Longaniza valenciana	Carnes y derivados
11451-1	22,98	P	Salmón ahumado noruego	Pescados y derivados
11451-2	29,37	P	Salmón ahumado noruego	Pescados y derivados
11451-3	22,66	P	Salmón ahumado noruego	Pescados y derivados
11451-4	28,64	P	Salmón ahumado noruego	Pescados y derivados
11451-5	24,53	P	Salmón ahumado noruego	Pescados y derivados
11128-1	23,93	P	Dama de chocolate	Harinas y derivados
11128-2	24,39	P	Dama de chocolate	Harinas y derivados
11128-3	24,56	P	Dama de chocolate	Harinas y derivados
11128-4	24,73	P	Dama de chocolate	Harinas y derivados
11128-5	23,93	P	Dama de chocolate	Harinas y derivados
10684-1	27,19	P	Macarrones atún/tomate	Comidas preparadas
10684-2	35,63	P	Macarrones atún/tomate	Comidas preparadas
10684-3	26,58	P	Macarrones atún/tomate	Comidas preparadas
10321-1	37,49	P	Ensaladilla	Comidas preparadas
10321-2	33,08	P	Ensaladilla	Comidas preparadas
10321-3	33,23	P	Ensaladilla	Comidas preparadas
10321-4	38,45	N	Ensaladilla	Comidas preparadas
10321-5	34,53	P	Ensaladilla	Comidas preparadas
9900-1	27,77	P	Bacalao ahumado	Pescados y derivados
9900-4	39,09	P	Bacalao ahumado	Pescados y derivados
9929-5	37,44	P	Pulpo seco	Pescados y derivados
9930-2	34,35	P	Salmón ahumado	Pescados y derivados
9930-3	27,18	P	Salmón ahumado	Pescados y derivados
9930-4	23,18	P	Salmón ahumado	Pescados y derivados
9930-5	17,63	P	Salmón ahumado	Pescados y derivados
8947-1	39,39	P	Horchata chufa natural	Bebidas no alcohólicas
8947-2	28,95	P	Horchata chufa natural	Bebidas no alcohólicas
8947-3	29,67	P	Horchata chufa natural	Bebidas no alcohólicas
8947-4	29,26	P	Horchata chufa natural	Bebidas no alcohólicas
8947-5	29,16	P	Horchata chufa natural	Bebidas no alcohólicas
8642-1	24,23	P	Horchata chufa natural	Bebidas no alcohólicas
8642-2	24,45	P	Horchata chufa natural	Bebidas no alcohólicas
8642-3	25,59	P	Horchata chufa natural	Bebidas no alcohólicas
8642-4	24,25	P	Horchata chufa natural	Bebidas no alcohólicas
8642-5	24,48	P	Horchata chufa natural	Bebidas no alcohólicas
8320-1	30,24	P	Horchata chufa natural	Bebidas no alcohólicas
8320-5	35,11	P	Horchata chufa natural	Bebidas no alcohólicas
8076	30,98	P	Albóndigas de carne	Comidas preparadas
7705-1	37,3	P	Ensaladilla cangrejo	Comidas preparadas
N° Registro	Ct	Cultivo	Producto	Grupo alimento

7705-2	10,37	P	Ensaladilla cangrejo	Comidas preparadas
7705-3	37,44	P	Ensaladilla cangrejo	Comidas preparadas
7705-4	36,19	P	Ensaladilla cangrejo	Comidas preparadas
7635-1	28,92	P	Horchata chufa natural	Bebidas no alcohólicas
7635-2	30,28	P	Horchata chufa natural	Bebidas no alcohólicas
7635-3	29,61	P	Horchata chufa natural	Bebidas no alcohólicas
7635-4	28,39	P	Horchata chufa natural	Bebidas no alcohólicas
7635-5	29,46	P	Horchata chufa natural	Bebidas no alcohólicas
5420-4	29,26	P	Ensalada	Vegetales y troceados
5445-3	26,69	P	Ensalada de verduras	Comidas preparadas
4889-3	23,02	N	Paté de campagne	Carnes y derivados
4889-4	25,98	N	Paté de campagne	Carnes y derivados
2294-5	28,99	P	Bacalao ahumado	Pescados y derivados
1685-1	24,87	P	Ensalada	Vegetales y troceados
1685-2	23,52	P	Ensalada	Vegetales y troceados
1685-3	23,23	P	Ensalada	Vegetales y troceados
1685-4	24,39	P	Ensalada	Vegetales y troceados
1685-5	24,22	P	Ensalada	Vegetales y troceados
1277	35,66	N	Kebab mixto	Comidas preparadas

V. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE LA PRECISIÓN DE LA PCR.

Nº	Fecha	C _T	Nº	Fecha	C _T
1	16/01/2012	30,68	42	07/11/2014	29
2	19/01/2012	29,45	43	11/11/2014	28,44
3	07/03/2012	29,73	44	13/11/2014	30,32
4	11/04/2012	31,65	45	14/11/2014	28,66
5	14/05/2012	29,9	46	27/11/2014	28,61
6	21/05/2012	30,92	47	28/11/2014	28,85
7	22/05/2012	30,33	48	04/12/2014	28,66
8	04/06/2012	30,56	49	05/12/2014	28,51
9	14/06/2012	30,33	50	27/02/2015	31,01
10	10/07/2012	31,66	51	04/03/2015	33,2
11	26/04/2013	32,7	52	11/03/2015	32,38
12	07/05/2013	31,77	53	11/03/2015	32,42
13	09/05/2013	30,96	54	11/03/2015	31,64
14	10/05/2013	33,02	55	11/03/2015	31,71
15	14/05/2013	33,13	56	12/03/2015	32,03
16	16/05/2013	33	57	12/03/2015	32,17
17	17/05/2013	33,81	58	13/03/2015	31,59
18	21/05/2013	34	59	13/03/2015	31,91
19	23/05/2013	32,08	60	18/06/2015	33,06
20	04/06/2013	30,44	61	18/06/2015	32,11
21	17/07/2013	29,27	62	19/06/2015	31,77
22	18/07/2013	28,83	63	19/06/2015	31,84
23	23/07/2013	28,39	64	23/06/2015	31,31
24	25/07/2013	28,61	65	23/06/2015	31,53
25	30/07/2013	30,69	66	24/06/2015	30,49
26	31/07/2013	29,35	67	24/06/2015	30,41
27	01/08/2013	28,7	68	25/06/2015	32
28	06/08/2013	30,22	69	25/06/2015	31,98
29	08/08/2013	29,49			
30	21/08/2013	29,62			
31	29/01/2014	29,31			
32	30/01/2014	29,98			
33	04/02/2014	30,67			
34	05/02/2014	27,94			
35	06/02/2014	29,78			
36	07/02/2014	30,11			
37	13/02/2014	29,97			
38	14/02/2014	29,65			
39	20/02/2014	29,92			
40	04/04/2014	31,31			
41	06/11/2014	28,41			