



LISTA DE DETERMINACIONES LABORATORIO DSU

MICROBIOLOGIA

Determinación	Referencia analítica
Actividad antimicrobiana	NMX-BB-040-SCFI-1999
Antibióticos en leche	NOM-243-SSA1-2010 B 3.5
Bacillus cereus	BAM Capitulo 14 ●
Bacterias lácticas	Microbiología Sanitaria Agua y Alimentos/Eduardo Fernández Escartin, vol. 1, pág. 415
Bacterias mesófilas aerobias	MA-1025. Análisis microbiológico de productos acabado
Bacterias mesófilas anaerobias	Método proporcionado por el cliente
Bacterias mesófilas esporuladas	Compendium of Methods for the Microbiological examination of foods 3a. Edition. 265-274
Bacterias mesófilas aerobias (Solo esterilidad comercial) alimentos	NOM-130-SSA1-1994
Bacterias mesófilas anaerobias (Solo esterilidad comercial)	NOM-092-SSA1-1994 ▲
Bacterias psicotróficas agua y alimentos	NOM-130-SSA1-1994
Bacterias psicofílicas agua y alimentos	NOM-092-SSA1-1994
Bacterias termofílicas aerobias (Solo esterilidad comercial) alimento	NOM-130-SSA1-1994
Bacterias termofílicas anaerobias (Solo esterilidad comercial) alimentos	NOM-092-SSA1-1994
Challenge test	Método interno
Clostridium spp	AOAC 976.30 ●
Coliformes Fecales (NMP CCAYAC) agua	CCAYAC-M-004/11 ▲
Coliformes Totales (NMP CCAYAC) alimentos	NOM-244-SSA1-2008 ▲
Cuenta viable de esporas	CCAYAC-M-004/11 ▲
Cuenta Viable Levaduras	NOM-113-SSA1-1994 ▲
E.coli β- Glucoronidasa positiva	Método Interno
E.coli. (NMP CCAYAC)	Método Interno
E.coli NOM 210	ISO 16649-2:2001
Enterobacterias	CCAYAC-M-004/11 ▲
Frotis Gram	NOM-210-SSA1-2014
Hongos (Solo esterilidad comercial)	Petrifilm Recuento Enterobacteriaceae
Hongos agua y alimentos	Método interno
Identificación de bacterias	NOM-130-SSA1-1994
Identificación de hongos y levaduras	NOM-111-SSA1-1994 ▲
Inhibidores Bacterianos	Espectrometría de masas●
Levaduras (Solo esterilidad comercial)	Espectrometría de masas●
Levaduras agua y alimentos	NOM-243-SSA1-2010 ●
Observación al microscopio	NOM-130-SSA1-1994
	NOM-111-SSA1-1994 ▲
	AOAC-Método oficial 964.07

Pseudomonas aeruginosa agua y alimentos	FEUM Décima edición MGA 0571 Límites Microbianos
S. aureus agua y alimentos	NOM-115-SSA1-1994 ▲
Salmonella	NOM-114-SSA1-1994 ▲
Shigella	Microbiología e Inocuidad de los Alimentos/Eduardo Fernández Escartin, pág.320

FISICOQUIMICOS

Determinación	Referencia analítica
% Atún en hojuela	NOM-084-SCFI-1994
% Atún en trozo	NOM-084-SCFI-1994
% Soya en atún	Método interno por inspección visual
°Baumé	NOM-F-103-NORMEX-2009
°Brix	NOM-F-103-NORMEX-2009
Aceite mineral (cualitativo)	NMX-F-156-SCFI-2013
Acidez (Café Chiapas)	NOM-169-SCFI-2007 Inc. 9.7 ▲
Acidez (Café Veracruz)	NOM-149-SCFI-2001 Inc. 10.7 y 10.8 ▲
Acidez como ácido acético	NMX-F-102-NORMEX-2010
Acidez como ácido cítrico	NMX-F-102-NORMEX-2010
Acidez como ácido cítrico (materia prima)	FEUM 4° Edición
Acidez como ácido clorhídrico	AOAC-Método Oficial 945.64
Acidez como ácido clorogénico (CAFÉ)	NMX-F-102-NORMEX-2010
Acidez como ácido láctico	NOM-155-SCFI-2012
Acidez como ácido láurico	NMX-F-102-NORMEX-2010
Acidez como ácido laúrico (Aceite de coco)	NMX-F-102-NORMEX-2010
Acidez como ácido málico	NMX-F-102-NORMEX-2010
Acidez como ácido oléico	NMX-F-101-SCFI-2012
Acidez como ácido tartárico	NMX-F-102-NORMEX-2010
Acidez fija (VINAGRE)	Método interno
Acidez total	AOAC 920.92
Acidez total (CAFÉ)	AOAC 920.92
Acidez total como CaCO3	NMX-AA-036-SCFI-2001
Acidez volátil (VINAGRE)	Método interno
Ácido ascórbico (materia prima)	FEUM MGA 0991
Ácido fumárico (materia prima)	Food Chemical Codex 4th
Acidos grasos libres	NMX-F-101-SCFI-2012
Actividad de agua	NMX-F-621-NORMEX-2008
Afines (Frijol)	NMX-FF-038-SCFI-2013
Afines (Lenteja)	NMX-FF-038-SCFI-2013
Alcalinidad a Bicarbonatos	Calidad del agua 2da. Edición
Alcalinidad a Carbonatos	Calidad del agua 2da. Edición
Alcalinidad a la fenoftaleína CO3	Calidad del agua 2a Edición
Alcalinidad al a. de metilo HCO3	Calidad del agua 2da. Edición
Alcalinidad como NaOH	NMX-AA-036-SCFI-2001
Alcalinidad total como CaCO3	NMX-AA-036-SCFI-2001
Almidón (cálculo por diferencia)	Método interno

Almidón (prueba de Lugol) (Café Chiapas)	NMX-F-013-SCFI-2010 Inc. 11.9 ▲
Aroma (Café Chipas)	NOM-169-SCFI-2007 Inc. 9.7 ▲
Aroma (Café Veracruz)	NOM-149-SCFI-2001 Inc. 10.7 y 10.8 ▲
Arrastre de detergente en envase lavado	Método Interno
Aspecto	N/A
Aspecto en avena	NMX-F-289-NORMEX-2008
Aspecto en azúcar	NMX-F-084-SCFI-2004
Aspecto en pasta para sopa	NMX-F-289-NORMEX-2008
Azúcares	NOM-086-SSA1-1994 ▲
Azúcares reductores directos	NOM-086-SSA1-1994 ▲
Azúcares reductores totales	NOM-086-SSA1-1994 ▲
Benzoato de sodio	NMX-F-309-NORMEX-2001
Bicarbonato de Amonio	Food Chemical Codex
Bitartrato de Potasio	FEUM MGA 0991
Borato como B (NOM 201)	NOM-201-SSA1-2015
Bromaminas	MÉTODO DEL DPD
Bromo residual libre	MÉTODO DEL DPD
Calorías por alcohol	Cálculo
Calorías por azúcar	Cálculo
Calorías por grasa	Cálculo
Calorías por grasa saturada	Cálculo
Carbohidratos	21 CFR 101.9 iii (6)
Carbohidratos disponibles	NOM-051-SCFI/SSA1-2010 (3.21)
Carbonato de Calcio (Pureza)	Food Chemical Codex
Carbonato de Sodio Residual	Calidad del Agua 2da. Edición / Cálculo
Caseína	NOM-155-SCFI-2012
Cenizas	NMX-F-607-NORMEX-2013 ▲
Cenizas en base húmeda	NMX-F-607-NORMEX-2013
Cenizas en base seca	NMX-F-607-NORMEX-2013
Cenizas sulfatadas	NMX-F-082-SCFI-2012
Cenizas sulfatadas/conductividad	NMX-F-082-SCFI-2012
Cianuro como CN ⁻	Kit comercial de Cianuros
Cicatrices (Chile)	NMX-FF-107/1-SCFI-2014
Cloraminas	MÉTODO DEL DPD
Cloro como Cl ₂	NMX-AA-124-SCFI-2006
Cloro libre (materia prima)	NMX-K-281-SCFI-2012
Cloro libre	NMX-AA-108-SCFI-2001
Cloro residual	NMX-AA-108-SCFI-2001
Cloro residual libre (NOM 201)	NOM-201-SSA1-2015
Cloruro de sodio	NMX-F-328-S-1981
Cloruro de sodio (en sal)	NOM-040-SSA1-1993
Cloruros (Alimentos)	NMX-F-360-NORMEX-2012
Cloruros (BIMBO)	Food Chemical Codex

Cloruros como Cl ⁻	NMX-AA-073-SCFI-2001
Color	Escala Pantone
Color (Café Chiapas)	NOM-169-SCFI-2007 Inc. 9.2 ▲
Color (Café Veracruz)	NOM-149-SCFI-2001 Inc. 10.2 ▲
Color (escala Lovibond)	NMX-F-116-SCFI-2012 ●
Color (NOM 201)	NOM-201-SSA1-2015
Color platino cobalto	NMX-AA-045-SCFI-2001
Conductividad	NMX-AA-093-SCFI-2000
Consistencia	N/A
Contaminantes por otros animales (Chile)	NMX-FF-107/1-SCFI-2014
Contaminantes por pájaros (Chile)	NMX-FF-107/1-SCFI-2014
Contaminantes por roedores (Chile)	NMX-FF-107/1-SCFI-2014
Contenido neto	NMX-F-313-1977
Contrastantes (Frijol)	NMX-FF-038-SCFI-2013
Contrastantes (Lenteja)	NMX-FF-038-SCFI-2013
Cuerpo (Café Chiapas)	NOM-169-SCFI-2007 Inc. 9.6 y 9.7 ▲
Cuerpo (Café Veracruz)	NOM-149-SCFI-2001 Inc. 10.7 y 10.8 ▲
DBO	NMX-AA-028-SCFI-2001 ●
Decoloraciones (Chile)	NMX-FF-107/1-SCFI-2014
Defectos totales (Café Chiapas)	NOM-169-SCFI-2007 Inc. 9.5 ▲
Defectos totales (Café Veracruz)	NOM-149-SCFI-2001 Inc. 10.5 ▲
Deformidades (Chile)	NMX-FF-107/1-SCFI-2014
Densidad	AOAC-Método Oficial 985.19
Densidad en leche	NMX-F-737-COFOCALEC-2010
Derivados clorados	NOM-243-SSA1-2010
Dioxido de carbono	SM 4500-CO2-B:4
DQO	NMX-AA-030/1-SCFI-2012 ●
Dureza al calcio como CaCO ₃	Calidad del Agua 2da Edición
Dureza al magnesio como CaCO ₃	Calidad del Agua 2da. Edición
Dureza total como CaCO ₃	NMX-AA-072-SCFI-2001
Especificaciones de calidad para el frijol	NMX-038-SCFI-2002
Extracto seco (Desodorantes)	Método interno
Fécula	NMX-F-321-S-1978
Fécula en atún	NMX-F-321-S-1978
Fenoles	NMX-AA-050-SCFI-2001
Fibra cruda	NMX-F-613-NORMEX-2003
Fibra dietética	AOAC-Method 985.29 Vol II 1997
Fibra dietética en Inulina	AOAC-991.42-1995 16th Edition
Fibra dietética insoluble	AOAC-991.42
Fibra dietética soluble	AOAC-993.19
Fibra dietética total	AOAC-Method 985.29 Vol II 1997
Fibra dietética total en base húmeda	AOAC-Method 985.29 Vol II 1997
Fibra dietética total en base seca	AOAC-Method 985.29 Vol II 1997
Fluor en sal	NOM-040-SSA1-1993
Fluoruros como F ⁻	NOM-201-SSA1-2015 ▲

Forma (caracol) (Café Chiapas)	NOM-169-SCFI-2007 Inciso 9.4 ▲
Forma (caracol) (Café Veracruz)	NOM-149-SCFI-2001 Inc. 10.4 ▲
Forma (planchuela) (Café Chiapas)	NOM-169-SCFI-2007 Inciso 9.4 ▲
Forma (planchuela) (Café Veracruz)	NOM-149-SCFI-2001 Inc. 10.4 ▲
Formaldehído (Leche)	NOM-243-SSA1-2010
Grado de molienda (Café Chiapas)	Inc. 11.4 ▲
Grado de tueste (Café Chiapas)	Inc. 11.2 ▲
Grano color ámbar (Arroz Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Inc. 7.5 ▲
Grano con centro o panza grande (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Grano con centro o panza mediana (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Grano con centro o panza pequeña (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Grano cristalino (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Grano cutícula roja (Arroz Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Inc. 7.5 ▲
Grano cutícula roja (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Grano dañado o manchado (Arroz Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Inc. 7.4 ▲
Grano dañado o manchado (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Grano dañado por insectos (Arroz Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Inc. 7.4 ▲
Grano dañado por insectos (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Inc. 7.4 ▲
Grano dañado por microorganismos (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Grano entero (Arroz Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Inc. 7.6 ▲
Grano entero (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Grano estrellado (Arroz Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Inc. 7.5 ▲
Grano estrellado (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Grano mal pulido (Arroz Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Inc. 7.5 ▲
Grano mal pulido (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Grano palay (Arroz Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Inc. 7.5 ▲
Grano palay (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Grano quebrado (Arroz Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Inc. 7.6
Grano quebrado (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Grano yesoso (Arroz Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Inc. 7.5
Grano yesoso (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
(Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Granulometría	NMX-F-303-SCFI-2011
Grasa (Soxhlet)	NMX-F-615-NORMEX-2004 ▲
Grasa Butírica	NOM-155-SCFI-2012
Grasa en base húmeda	NMX-F-615-NORMEX-2004
Grasa en base seca	NMX-F-615-NORMEX-2004
Grasa hidrólisis ácida	NOM-086-SSA1-1994 ▲
Grasa hidrólisis alcalina	NOM-086-SSA1-1994 ▲
Grasa total	NOM-086-SSA1-1994 ▲
Grasas y aceites	NMX-AA-005-SCFI-2013 ●
Hidróxidos	SM 4500-CO2D
Huella en piel (Desodorantes)	Método interno
Huella en ropa (Desodorantes)	Método interno
Huevos de tinte (aguas residuales y residuos tratados)	NMX-AA-113-SCFI-2012 ●

Huevos de Helminto (lodos y biosólidos)	NOM-004-SEMARNAT-2002 ●
Humedad	NOM-116-SSA1-1994 ▲
Humedad y materia volátil	NMX-F-223-2005
Humedad y materia volátil (Grasas y Aceites)	NMX-F-211-SCFI-2012
Impurezas en arroz	NMX-FF-035-SCFI-2005
Impurezas insolubles	NMX-F-223-2005
Impurezas insolubles (Aceites y grasas)	NMX-F-215-SCFI-2006
Impurezas y materia extraña (Arroz Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Inc. 7.3 ▲
Impurezas y materia extraña (Frijol)	NMX-FF-038-SCFI-2013
Impurezas y materia extraña (Lenteja)	NMX-FF-038-SCFI-2013
Índice de acidez	NMX-F-101-SCFI-2012
Índice de peróxidos	NMX-F-154-SCFI-2010
Índice de saponificación	NMX-F-174-SCFI-2014
Índice de Yodo	NMX-152-SCFI-2011
Índice de insolubilidad (Leche)	NMX-F-183-1986
kcal con carbohidratos disponibles	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
kcal que aporta grasas	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
kcal que aporta grasas saturada	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
kcal que aporta proteínas	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Kilocalorías	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Kilojoules	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Lactosa (LECHE)	NOM-086-SSA1-1994▲
Largo del chile en estado fresco (Aplica al Chile Habanero)	NMX-FF-025-SCFI-2014 Inc. 10.1▲
Longitud (otros chiles)	NMX-FF-025-SCFI-2014
Longitud del chile	NMX-FF-025-SCFI-2014
Longitud del grano (Arroz Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Anexo B.1 ▲
Longitud del grano (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Manchas (Chile)	NMX-FF-107/1-SCFI-2014
Masa drenada	NMX-F-315-1978
Materia extraña Chocolate	NOM-186-SSA1/SCFI-2013
Materia extraña en Azúcar	AOAC Método Oficial 945.80
Materia extraña en bebidas	AOAC-Método Oficial 970.72
Materia extraña en chile	AOAC-Método Oficial 978.22
Materia extraña en coco	AOAC Official Method 978.19
Materia extraña en dulce	AOAC-Método Oficial 971.34
Materia extraña en mermeladas	AOAC-Método Oficial 950.89
Materia extraña en pan	NOM-247-SSA1-2008
Materia extraña pasta para sopa	NOM-247-SSA1-2008
Materia flotante	NMX-AA-006-SCFI-2010
Nitrógeno amoniacal como N	NMX-AA-026-SFCI-2010
Nitrógeno de nitratos	AOAC 973.5
Nitrógeno de nitritos	NOM-201-SSA1-2015
Nitrógeno total	NMX-F-608-NORMEX-2011▲
Nitrógeno total en agua	NMX-AA-026-SCFI-2010

Nitrógeno total (kjeldahl)	NMX-AA-026-SFCI-2010 ●
Observación al microscopio	AOAC-Método oficial 964.07
Olor	N/A
Olor (Arroz Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Inc. 7.1 ▲
Oxidantes (Leche)	NOM-243-SSA1-2010
pH	NMX-F-317-NORMEX-2013 ▲
pH en Agua	Standard Methods Mét 4500 ▲
Plaga (alimentos)	Método interno por inspección visual
Presencia de cascarilla (avena)	Método interno
Productos con pudrición y hongos (fruta)	NMX-FF-107/1-SCFI-2014
Productos con pudriciones y hongos (Chile)	NMX-FF-107/1-SCFI-2014
Propionato	Food Chemical Codex
Propionato de calcio	FEUM MGA 0991
Propionato de sodio	Food Chemical Codex
Proteína en base húmeda	NMX-F-608-NORMEX-2011
Proteína en base seca	NMX-F-608-NORMEX-2011
Proteína Libre de Grasa	NMX-F-608-NORMEX-2011
Proteínas	NMX-F-608-NORMEX-2011 ▲
Prueba de solubilidad	Método Interno
Prueba fría (Aceites)	NMX-F-225-SCFI-2014
Punto Crioscópico	NOM-155-SCFI-2012 ●
Punto de fusión	NMX-F-114-SCFI-2011
Pureza	FEUM 9na Edición MGA 0991
Pureza (CHIA)	Inspección visual/Diferencia de peso
Pureza (Propionato de Calcio)	Food Chemical Codex
Pureza base seca	FEUM 9na Edición MGA 0991
Pureza en metabisulfito de Sodio	FEUM 9na Edición MGA 0991
Pureza en sulfato de Magnesio	FEUM 9na Edición MGA 0991
Quemaduras (Chile)	NMX-FF-107/1-SCFI-2014
Raspaduras (Chile)	NMX-FF-107/1-SCFI-2014
Relación Caramelo/Relleno (Dulces)	Método interno
Relación carne/grasa	Método Interno
Relación caseína/proteína en leche	NOM-243-SSA1-2010
Residuos insolubles en agua	NOM-040-SSA1-1993
Residuos no volátiles (metanol)	PROY-NMX-K-020-SCFI-2016
Resistividad en agua	NMX-AA-093-SCFI-2000
Restos de ramas y frutos rotos (Chile)	NMX-FF-107/1-SCFI-2014
SAAM	Método interno
Sabor	N/A
Sabor (Café Chiapas)	NOM-169-SCFI-2007 Inc. 9.7 ▲
Sabor (Café Veracruz)	NOM-149-SCFI-2001 Inc. 10.7 y 10.8 ▲
Sales Cuaternarias de Amonio	NOM-243-SSA1-2010
Sales cuaternarias de amonio en leche	NOM-243-SSA1-2010
Semilla de maleza (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Sólidos disueltos totales	NMX-AA-034-SCFI-2015

Sólidos insolubles	Método interno
Sólidos insolubles en agua	NMX-F-527-1992
Sólidos no grasos	NOM-155-SCFI-2012
Sólidos sedimentables	NMX-AA-004-SCFI-2013
Sólidos solubles	Food Chemical Codex
Mango Ataulfo)	NOM-188-SCFI-2012 ▲
Sólidos suspendidos totales	NMX-AA-034-SCFI-2015
Sólidos totales	NMX-AA-034-SCFI-2015
Sólidos totales (alimentos)	NOM-247-SSA1-2008
Sólidos totales volátiles	NMX-AA-034-SCFI-2001
Sorbato de potasio	FEUM MGA 0991
Habanero 2012)	NOM-189-SCFI-2012 ▲
Habanero 2017)	NOM-189-SCFI-2017 ▲
Tamaño del grano medio (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Tamaño Malla 12 (Café Chiapas)	NOM-169-SCFI-2007 Inc. 9.3 ▲
Tamaño Malla 12 (Café Veracruz)	NOM-149-SCFI-2001 Inc. 10.3 ▲
Tamaño Malla 16 (Café Chiapas)	NOM-169-SCFI-2007 Inc. 9.3 ▲
Tamaño Malla 16 (Café Veracruz)	NOM-149-SCFI-2001 Inc. 10.3 ▲
Temperatura	NMX-AA-007-SCFI-2013
Textura	NA
Tiempo de cocción	NMX-FF-038-SCFI-2002
Total de grano dañado (Lenteja)	NMX-FF-038-SCFI-2013
Total de grano defectuoso	NMX-FF-035-SCFI-2005
Total de grano defectuoso (Lenteja)	NMX-FF-038-SCFI-2013
Total de granos arroz pulido (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Total de granos de arroz pulido (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Total de semilla dañada (Frijol)	NMX-FF-038-SCFI-2013
Total de semilla defectuosa (Frijol)	NMX-FF-038-SCFI-2013
Turbiedad (NOM 201)	NOM-201-SSA1-2015
Uniformidad de color (Café Chiapas)	NOM-169-SCFI-2007 Inc. 9.2 ▲
Uniformidad de color (Café Veracruz)	NOM-149-SCFI-2001 Inc. 10.2 ▲
Vanos al tueste (Café Veracruz)	NOM-149-SCFI-2001 Inc. 10.6 ▲
Variedad afines en granos	NMX-FF-038-SCFI-2005
Viscosidad	Viscosímetro de Brookfield
Yodato de potasio	NOM-040-SSA1-1993
Yodato de sodio	NOM-040-SSA1-1993
Yodo residual en agua	STANDAD METHODS 4500-IB

CROMATOGRAFÍA

Determinación	Referencia analítica
2,4-D	PE-674 ●
Ácido 11,14,17 Eicosatrienoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido 18:3 (Linolénico y g-Linolénico)	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido acético (Tequila y fermentos)	Método interno por HPLC
Ácido alfa-linolénico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Araquídico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Araquidónico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲

Ácido Behénico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Butírico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Acido Butírico (Grasa y productos lácteos)	NOM-155-SCFI-2012
Ácido Cáprico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Caprílico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Caproico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido cis 11 Vaccénico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido cis 11-Eicosenoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Cis-10 Heptadecenoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Cis-10 Heptadecenoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Cis-10 Pentadecenoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Cis-11-Eicosenoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Cis-11,14 Eicosadienoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Cis-13,16 Docosadienóico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido cis-15 Tetracosenoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Cis-8,11,14 Eicosatrienoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido cítrico (Aceites y grasas)	Método interno HPLC
Ácido Cítrico (por HPLC)	Ácido Cítrico por HPLC
Ácido Docosahexaenoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Docosahexaenoico (DHA)	AOCS Official Method Ce 1b89
Ácido Eicosadienoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Eicosapentaenoico (EPA)	AOCS Official Method Ce 1b89
Ácido Eicosapentanoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Eicosenoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Elaidico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Elaídico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Erúcico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Esteárico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Fólico	Método interno por HPLC
Ácido g-Linolénico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Gadoléico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido graso (Omega 3)	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido graso (Omega 6)	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido graso (Omega 9)	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Heneicosanoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Heptadecanoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Heptadecenoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Hexadecadienoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Hexadecatrienoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido láctico (Tequila y fermentos)	Método interno por HPLC
Ácido Láurico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Lignocérico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Linoleico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Acido Linolelaídico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Linolénico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Margárico (heptadecanoico)	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲

Ácido Mirístico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Miristoleico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Nervónico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Oléico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Palmítico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Palmitoleico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Pantolénico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Pantoténico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Pentadecanoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Tetracosadecenoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Tricosanoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Tridecanoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Undecanoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Vacénico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido sórbico - Sorbato de potasio	Método interno por HPLC
Ácido benzoico - Benzoato de sodio	Método interno por HPLC
Actividad enzimática en avena	Método interno
Alcoholes superiores	NMX-V-005-NORMEX-2013
Aldehidos (como acetaldehido)	NMX-V-005-NORMEX-2013
Aldrín y dieldrín	NMX-AA-071-1981
Alfa-Tocoferol (grasas y aceites)	AOCS Official Method Ce 8-89
Azúcares por HPLC	MOD. NMX-FF-110-SCFI-2008 ▲*
Barrido cromatográfico	Método interno por CG
Benceno	EPA 624-Purgables
Benzoato de sodio (HPLC)	Método interno por HPLC
Beta-Tocoferol (grasas y aceites)	AOCS Official Method Ce 8-89
Bromodichlorometano (NOM 201)	EPA 624-Purgables
Bromoformo (NOM 201)	EPA 624-Purgables
Butirato de hidroxianisol (BHA) (Aceites)	AOAC 983.15
Butirato de hidroxitolueno (BHT) (Aceites)	AOAC 983.15
Cafeína	AOAC Official Method 980.14
Capsaicinoides mayoritarios (Pungencia)	NOM-189-SCFI-2017 Inciso 12.3 ▲
Capsaicinoides Mayoritarios (Pungencia) 2012	NOM-189-SCFI-2012 Inciso 11.2 ▲
Clordano	NMX-AA-071-1981
Cloroformo (NOM 201)	EPA 624-Purgables
Colesterol	AOAC Official Method 994.10 ▲
Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT	Cálculo
Contenido alcohólico (sólidos)	NMX-V-013-NORMEX-2013
DDT	NMX-AA-071-1981
Delta-Tocoferol (grasas y aceites)	AOCS Official Method Ce 8-89
Dexametasona (suplementos)	Método Interno por HPLC
Dibromoclorometano (NOM 201)	EPA 624-Purgables
Epicatequina galato (EGCG)	QCL691
Epigallocatequina (EC)	QCL643
Eritritol	MOD. NMX-FF-110-SCFI-2008

Esteres (acetato y lactato de etilo)	NMX-V-005-NORMEX-2013
Esteviósido	Esteviosidos por HPLC
Etanol	NMX-V-005-NORMEX-2005-CG
Etilbenceno	EPA 624-Purgables
Eucalipto	Método interno LAI242450
Fibra por HPLC	Fibra por HPLC / Enzimático
Formaldehido (NOM 201)	NOM-201-SSA1-2015
Fructanos de Agave (Inulina)	MOD. NMX-FF-110-SCFI-2008 ▲*
Fructosa	MOD. NMX-FF-110-SCFI-2008 ▲*
Furfural por CG	NMX-V-004-NORMEX-2013
Galactosa	MOD. NMX-FF-110-SCFI-2008 ▲*
Galato de propilo (GP) (Aceites y grasas)	AOAC 983.15
Gamma-HCH	NMX-AA-071-1981
Gamma-Tocoferol (grasas y aceites)	AOCS Official Method Ce 8-89
Glicerol	MOD. NMX-FF-110-SCFI-2008 ▲*
Glucosa	MOD. NMX-FF-110-SCFI-2008 ▲*
Glyphosato	Quick Method ●
Grado alcohólico	NMX-V-013-NORMEX-2013
Grasa monoinsaturada	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Grasa poliinsaturada	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Grasa saturada	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Grasa trans	AOCS Official Method Ce 1f-96 2001 ▲
Guaraná	QCL643
Heptacloro y epóxido de heptacloro	NMX-AA-071-1981
Hexaclorobenceno	NMX-AA-071-1981
Hidroximetilfurfural	NMX-FF-110-SCFI-2008
Inulina	MOD. NMX-FF-110-SCFI-2008 ▲*
Isomalt	Método interno por HPLC
Lactosa	MOD. NMX-FF-110-SCFI-2008 ▲*
Maltitol	MOD. NMX-FF-110-SCFI-2008 ▲*
Maltodextrina	Método Interno NMX-FF-110-SCFI-2008
Maltosa	MOD. NMX-FF-110-SCFI-2008 ▲*
Manitol	MOD. NMX-FF-110-SCFI-2008 ▲*
Mentol	Método interno LAI242450
Metanol	NMX-V-005-NORMEX-2013
Metanol (alcohol metílico)	Método Interno por GC
Metoxicloro	NMX-AA-071-1981
Multiresidual en suelos	AOAC 17th Ed Official Method 970.52 M.Organodrine and Organophosphorus ●
Multiresiduos en alimentos	QUECHERS ANASTASSIADES, M●
Palmitato de ascorbilo (Aceites)	AOAC 983.15
Palmitato de retinol (multivitamínicos)	Método interno por HPLC
Paraquat	Quick Method ●
Polialcoholes	MOD. NMX-FF-110-SCFI-2008
Polidextrosa	MOD. NMX-FF-110-SCFI-2008

Propilenglicol	NMX-FF-110-SCFI-2008
Radiactividad alfa	NOM-201-SSA1-2015 ANA 3.15 ●
Radiactividad beta	NOM-201-SSA1-2015 ANA 3.15 ●
Rebaudiósido A	Esteviósidos por HPLC
Ribosa	NMX-F-110-SCFI-2008
Sacarosa	MOD. NMX-FF-110-SCFI-2008 ▲*
Sorbato de potasio (HPLC)	Método interno por HPLC
Sorbitol	MOD. NMX-FF-110-SCFI-2008 ▲*
Sucralosa por HPLC	Método interno por HPLC
Té verde	QCL643
Teobromina	AOAC Official Method 980.14
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	AOAC Official Method 983.15
Tocoferoles	Método Interno por HPLC
Tolueno	EPA 624-Purgables
Trihalometanos	EPA 624-Purgables
Vitamina A (Retinol)	NOM-243-SSA1-2010
Vitamina B1 (Tiamina)	Método Interno por HPLC
Vitamina B12 (Cianocobalamina)	Método Interno por HPLC
Vitamina B2 (Riboflavina)	Método Interno por HPLC
Vitamina B3 (Niacina)	Método Interno por HPLC
Vitamina B5 (Ác. Pantoténico)	USP 39 NF 24
Vitamina B6 (Piridoxina)	Método Interno por HPLC
Vitamina C (Ác. ascórbico)	AOAC Official Method 2012.21
Vitamina D2 (Ergocalciferol)	Método interno por HPLC
Vitamina D3 (Colecalciferol)	NOM-243-SSA1-2010
Vitamina E (α-tocoferol)	Método Interno por HPLC
Vitamina K1 (Filoquinona)	NMX-Y-339-SCFI-2008*
Xileno (tres isómeros)	EPA 624-Purgables
Xilitol	XILITOL POR HPLC
Xilosa	MOD. NMX-FF-110-SCFI-2008

ABSORCIÓN ATÓMICA

Determinación	Referencia analítica
Aluminio agua purificada	NMX-AA-051-SCFI-2016
Aluminio alimentos	AOAC 972.06
Antimonio agua purificada y residual	NMX-AA-051-SCFI-2016
Arsénico agua y alimentos	NOM-117-SSA1-1994
Bario (agua potable)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Bario (agua purificada)	NOM-201-SSA1-2015
Berilio	EPA 6010C-2007 ●
Bromuros	US EPA 300.1 ●
Cadmio agua residual	NMX-AA-051-SCFI-2016
Cadmio agua y alimentos	NOM-117-SSA1-1994
Calcio agua y agua residual	NMX-AA-051-SCFI-2016
Calcio en alimentos	AOAC 985.35
Cobre agua y alimentos	NOM-117-SSA1-1994
Cromo (agua purificada)	NOM-201-SSA1-2015

Cromo (agua)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Estaño (alimentos)	NOM-117-SSA1-1994
Estroncio	EPA 6010C-2007 ●
Fosfatasa Residual	KIT COMERCIAL LACTO-ZYMA ●
Hierro	NOM-117-SSA1-1994
Litio	EPA 6010C-2007 ●
Magnesio (agua)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Magnesio (alimentos)	AOAC Official Methods 985.35
Manganeso (agua NOM 201)	NOM-201-SSA1-2015
Manganeso (agua)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Manganeso (alimentos)	AOAC Official Methods 985.35
Mercurio (agua)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Mercurio (alimentos)	NOM-117-SSA1-1994
Molibdeno	NMX-AA-051-SCFI-2001 ●
Níquel	NOM-117-SSA1-2994
Níquel (agua purificada)	NOM-201-SSA1-2015
Níquel (Agua Residual)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Níquel (Alimentos)	NOM-117-SSA1-1994
Plata	NOM-201-SSA1-2015
Plomo (agua Residual)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Plomo agua y alimentos	NOM-117-SSA1-1994
Plomo (plásticos)	NOM-252-SSA1-2011
Potasio (agua)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Potasio (alimentos)	AOAC Official Methods 985.35
Selenio (agua potable)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Selenio (agua purificada)	NOM-201-SSA1-2015
Sílice agua	NMX-AA-051-SCFI-2016
Sílice coloidal	NMX-AA-051-SCFI-2001 ●
Sílice soluble	NMX-AA-075-1982/Cálculo ●
Sodio	NMX-AA-051-SCFI-2016
Sodio (tabla)	NOM-086-SSA1-1994
Talio	EPA 6010C-2007 ●
Zinc	NOM-117-SSA1-1994
Zinc (agua residual)	NMX-AA-051-SCFI-2016

NUTRICIÓN

Determinación	Referencia analítica
Bromatológico	N/A
Diseño de Tabla Nutrimental FDA	CFR TITLE 21 PART 101.1
Diseño de Tabla Nutrimental México	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Ficha técnica de producto	N/A
Sellos y Leyendas de advertencia	Mod. NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Índice Glucémico	ISO 26642:2010
Revisión de etiqueta FDA	CFR TITLE 21 PART 101.1 ●
Revisión de etiqueta México	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Tabla Nutrimental FDA	CFR TITLE 21 PART 101.1
Declaración Nutrimental	Mod. NOM-051-SCFI/SSA1-2010

PCR	
Determinación	Referencia analítica
Cyclospora cayetanensis	Método Interno PCR Tiempo Real
E. coli O157: H7	Método interno PCR Tiempo Real
Enterobacterias (PCR)	Método Interno PCR Tiempo Real
Especie caballo (Equus caballus)	Método Interno PCR Tiempo Real
Especie cerdo (Sus scrofa)	Método Interno PCR Tiempo Real
Especie pollo (Gallus gallus)	Método Interno PCR Tiempo Real
Especie res (Bos taurus)	Método Interno PCR Tiempo Real
Listeria monocytogenes	Método interno PCR Tiempo Real
Salmonella spp por PCR	Método Interno PCR Tiempo Real
ELISA	
Determinación	Referencia analítica
Aflatoxina M1 (leche)	Reveal for Aflatoxin M1
Aflatoxinas	Aflatoxinas por ELISA
Alergenos de la soya	Método interno por ELISA
Alérgenos totales de la leche	Método interno por ELISA
Alérgenos del huevo	Método interno por ELISA
Enterotoxina Estafilocócica	Método interno por ELISA
Gluten	Método interno por ELISA
Histamina	Método interno por ELISA
Vomitoxina	Método interno por ELISA
Zearalenona	Método interno por ELISA
UV VISIBLE	
Determinación	Referencia analítica
Bromato (NOM 201)	NOM-201-SSA1-2015 ●
Fosfatos como P2O5	NMX-F-320-S-1978
Fósforo (alimentos)	NMX-Y-100-SCFI-2004
Fosforo en agua	NMX-AA-029-SCFI-2001
Lectura de absorbancia	Método Interno
Nitratos (cárnicos)	NOM-213-SSA1-2002
Nitratos como N (agua potable)	AOAC-Método Oficial 973.50
Nitritos (embutidos)	NMX-F-543-1992
Nitritos como N (agua potable)	NOM-201-SSA1-2015
Relación de Absorción de Sodio (RAS)	NMX-AA-051-SCFI-2016/Cálculo
Sulfatos como SO4 ²⁻	NMX-AA-074-SCFI-2014
Sulfitos	AOAC 990.28 ●
Transmitancia	Método interno
DETERMINACIONES ESPECIALES	
Determinación	Referencia analítica
Dictamen	N/A
Electroforesis de Proteínas (SDS PAGE)	Método interno
Vida de anaquel	N/A
Vida de anaquel acelerada	N/A
Vida de anaquel a condiciones especiales	N/A

Abreviaturas: ▲ Ensayo acreditado
● Ensayo contratado