

ABSORCIÓN ATÓMICA

Determinación	Referencia Analítica
Actividad enzimática en avena	Método interno
Aluminio (agua de pozo)	NMX-AA-051-SCFI-2016 ▲
Aluminio (alimentos)	AOAC 972.06
Antimonio (agua purificada)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Arsénico (agua residual)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Arsénico (agua)	NOM-117-SSA1-1994 ▲
Arsénico (alimentos y agua)	NOM-117-SSA1-1994
Arsénico (Lodo)	NOM-004-SEMARNAT-2002
Arsénico (suelos)	NOM-147-SEMARNAT/SSA1-2004
Arsénico (Lodo y Biosólidos)	NOM-004-SEMARNAT-2002- ANEXO VI
Bario (agua potable)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Bario (agua purificada)	NOM-201-SSA1-2015 Apéndice Normativo A.3.3 ▲
Borato como B (NOM 201)	NOM-201-SSA1-2015
Boro (alimento)	Basado en la NOM-201-SSA1-2015
Bromato	NOM-201-SSA1-2015
Bromatos (NOM127-2021)	US EPA 300.1 Revision 1
Cadmio	ICP-Masas
Cadmio (agua residual)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Cadmio (agua)	NOM-117-SSA1-1994 ▲
Cadmio (Lodo)	NOM-004-SEMARNAT-2002
Cadmio (alimentos y agua)	NOM-117-SSA1-1994
Cadmio (Lodo y Biosólidos)	NOM-004-SEMARNAT-2002- ANEXO VI
Calcio (agua)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Calcio (alimentos)	AOAC Official Methods 985.35
Cianuro como CN ⁻	Kit comercial de Cianuros
Cloratos (NOM127-2021)	US EPA 300.1 Revision 1
Cloritos (NOM127-2021)	US EPA 300.1 Revision 1
Cobre (agua residual)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Cobre (agua)	NOM-117-SSA1-1994 ▲
Cobre (alimentos)	NOM-117-SSA1-1994

Cobre (Lodo)	NOM-004-SEMARNAT-2002
Cobre (Lodo y Biosólidos)	NOM-004-SEMARNAT-2002- ANEXO VI
Color Rojo 40	Método Interno
Cromo (agua purificada)	NOM-201-SSA1-2015 Apéndice Normativo A.3.3 ▲
Cromo (agua)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Cromo (Lodo)	NOM-004-SEMARNAT-2002
Cromo (Alimentos)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Cromo Hexavalente	NOM-147-SEMARNAT / SSA1-2004
Cromo Total (Lodo y Biosólidos)	NOM-004-SEMARNAT-2002- ANEXO VI
Estaño (alimentos)	NOM-117-SSA1-1994
Estaño (agua)	NOM-117-SSA1-1994
Estroncio	EPA 6010C-2007
Fenoles	Kit comercial de Fenoles
Fosfatasa Residual	KIT COMERCIAL LACTO-ZYMA
Fosfatos como P2O5	NMX-F-320-NORMEX-2016
Fósforo (alimentos)	NMX-Y-100-SCFI-2004
Fosforo en agua	NMX-AA-029-SCFI-2001
Fosforo (Fertilizante)	AOAC 958.01
Hierro (Agua purificada)	NOM-117-SSA1-1994 ▲
Hierro (Alimentos)	NOM-117-SSA1-1994
Lectura de absorbancia	Método Interno
Lycopeno	Método interno
Magnesio (agua)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Magnesio (alimentos)	AOAC Official Methods 985.35
Manganeso (agua NOM 201)	NOM-201-SSA1-2015 Apéndice Normativo A.3.3 ▲
Manganeso (agua)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Manganeso (alimentos)	AOAC Official Methods 985.35
Mercurio (agua)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Mercurio (agua purificada)	NOM-117-SSA1-1994 ▲
Mercurio (Lodo)	NOM-004-SEMARNAT-2002
Mercurio (Alimentos)	NOM-117-SSA1-1994
Mercurio (Lodo y Biosólidos)	NOM-004-SEMARNAT-2002- ANEXO VI
Molibdeno	NMX-AA-051-SCFI-2001
Níquel	NOM-117-SSA1-1994
Níquel (agua purificada)	NOM-201-SSA1-2015 Apéndice Normativo A.3.3 ▲
Níquel (Agua Residual)	NMX-AA-051-SCFI-2016

Niquel (Lodo)	NOM-004-SEMARNAT-2002
Niquel (Lodo y Biosólidos)	NOM-004-SEMARNAT-2002- ANEXO VI
Niquel (Alimentos)	NOM-117-SSA1-1994
Nitratos (cárnicos)	NOM-213-SSA1-2018
Nitratos como N (agua potable)	AOAC-Método Oficial 973.50
Nitritos (embutidos)	NOM-213-SSA1-2018
Nitritos como N (agua potable)	NOM-201-SSA1-2015 Apéndice Normativo A.3.6 ▲
Nitratos como N (NOM127-2021)	NOM-201-SSA1-2015 Apéndice Normativo A.3.5 ▲
Nitrógeno amoniacal como N (NOM127-2021)	NOM-127-SSA1-2021 Apéndice Normativo B.7.3 ▲
Nitrógeno amoniacal como N	NMX-AA-026-SFCI-2010
Nitrógeno de nitratos (NOM.201)	AOAC 973.5
Nitrógeno de nitritos (NOM.201)	NOM-201-SSA1-2015
Plata	NOM-201-SSA1-2015
Plata Total (NOM127-2021)	NMX-AA-051-SCFI-2016 ▲
Plomo	ICP-Masas
Plomo (agua Residual)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Plomo (agua)	NOM-117-SSA1-1994 ▲
Plomo (alimentos y agua)	NOM-117-SSA1-1994
Plomo (Lodo)	NOM-004-SEMARNAT-2002
Plomo (plásticos)	NOM-252-SSA1-2011
Plomo (Lodo y Biosólidos)	NOM-004-SEMARNAT-2002- ANEXO VI
Potasio (agua)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Potasio (alimentos)	AOAC Official Methods 985.35
Potasio (Fertilizante)	AOAC 955.06
Relación de Absorción de Sodio (RAS)	NMX-AA-051-SCFI-2016/Cálculo
SAAM	Método interno
Selenio (agua potable)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Selenio (agua purificada)	NOM-201-SSA1-2015 Apéndice Normativo A.3.3 ▲
Selenio (Alimentos)	FDA-EAM-44-2010
Sílice (aguas)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Sílice coloidal	NMX-AA-051-SCFI-2001
Sílice soluble	NMX-AA-075-1982/Cálculo
Sodio (agua)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Sodio (alimentos)	Método interno MP-AA-01 ▲
Sulfatos como SO4-2	NMX-AA-074-SCFI-2014 ▲

Sulfitos	Kit enzimático para sulfitos
Sulfitos (bebidas alcohólicas)	Kit enzimático para sulfitos
Sulfitos (maquila)	AOAC 990.28
Talio	EPA 6010C-2007
Transmitancia	Método interno
Turbiedad (NOM 201)	NOM-201-SSA1-2015 Apéndice Normativo A.3.2 ▲
Turbiedad (ICUMSA)	Metodo interno
Yodo residual (agua)	STANDAD METHODS 4500-IB
Yodo residual (agua)	STANDAD METHODS 4500-IB
Zinc (agua residual)	NMX-AA-051-SCFI-2016
Zinc (alimento y agua)	NOM-117-SSA1-1994
Zinc (Lodo)	NOM-004-SEMARNAT-2002
Zinc (Lodo y Biospolidos)	NOM-004-SEMARNAT-2002- ANEXO VI

CROMATOGRAFÍA

Determinación	Referencia Analítica
2,3,7,8 Tetraclorodibenzofurano	Método Interno CG/MS
2,3,7,8 Tetraclorodibenzo-p-dioxina	Método Interno CG/MS
2,4-D	PE-674
Acesulfame	Método Interno por HPLC
Acetal (1,1 dietoxietano)	Método interno por CG/FID
Acetaldehído	Método interno por CG/FID
Ácido 11,14,17 Eicosatrienoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido acético (Tequila y fermentos)	Método interno por HPLC
Ácido Araquídico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Araquidónico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Behénico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido benzoico - Benzoato de sodio	Metodo interno por HPLC
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-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 Vaccénico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Cis-11,14 Eicosadienoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Cis-13,16 Docosadienoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Cis-8,11,14 Eicosatrienoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Cítrico (por HPLC)	Método interno por HPLC
Ácido cloroacético (NOM127-2021)	US EPA 552.2-1995
Ácido dicloroacético (NOM127-2021)	US EPA 552.2-1995
Ácido Docosahexaenoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Docosahexaenoico (DHA)	AOCS Official Method Ce 1b89
Ácido Eicosapentaenoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Eicosapentaenoico (EPA)	AOCS Official Method Ce 1b89
Ácido Elaídico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Erúxico	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 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 láctico (Tequila y fermentos)	Método interno por HPLC
Ácido Laúrico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Lignocérico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Linoleico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Linolelaídico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Linolénico	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 Pentadecanoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Sórbico - Sorbato de potasio	Método interno por HPLC
Ácido tricloroacético (NOM127-2021)	US EPA 552.2-1995
Ácido Tricosanóico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Tridecanoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácido Undecanoico	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Ácidos grasos de cadena media	NMX-F-490-1999-NORMEX ▲
Alcoholes superiores	NMX-V-005-NORMEX-2018
Aldehidos (como acetaldehido)	NMX-V-005-NORMEX-2018
Aldrín y dieldrín	NMX-AA-071-SCFI-2018
Alfa-Tocoferol (grasas y aceites)	AOCS Official Method Ce 8-89
Arabinosa	Método interno por HPLC
Alulosa	Método interno por HPLC
Aspartame	Método interno por HPLC
Azúcares por HPLC	MOD. NMX-FF-110-SCFI-2008 * ▲
Barrido cromatográfico	Método interno por CG
Benceno	EPA 624-Purgables
Benceno (en alcohol)	Método interno por CG-MS/HS
Benceno (NOM127-2021)	EPA 624-Purgables
Benzoato de sodio (HPLC)	Método interno por HPLC
Beta-Tocoferol (grasas y aceites)	AOCS Official Method Ce 8-89
Bromodiclorometano (NOM 201)	EPA 624-Purgables
Bromodiclorometano (NOM127-2021)	EPA 624-Purgables
Bromoformo (NOM127-2021)	EPA 624-Purgables
Bromoformo (NOM 201)	EPA 624-Purgables
Butirato de hidroxianisol (BHA) (Aceites)	AOAC Official Method 983.15
Butirato de hidroxitolueno (BHT) (Aceites)	AOAC Official Method 983.15
Cafeína	AOAC Official Method 980.14
Capsaicinoides mayoritarios (Pungencia)	NOM-189-SCFI-2017 Inciso 12.3
Clordano	NMX-AA-071-SCFI-2018
Cloroformo (NOM 201)	EPA 624-Purgables
Cloroformo (NOM127-2021)	EPA 624-Purgables
Colesterol	AOAC Official Method 994.10 ▲

Combinación de GP, TBHQ, BHA y BHT	Cálculo
Compuestos orgánicos halogenados adsorbibles fijos (NOM127)	ISO 9562:2004
Compuestos orgánicos halogenados adsorbibles purgables (NOM127)	US EPA 9021-1992
Apéndice A.1 Compuestos orgánicos halogenados adsorbibles fijos	NOM-127-SSA1-2021
Apéndice A.3 Compuestos orgánicos halogenados adsorbibles purgables	NOM-127-SSA1-2021
Compuestos orgánicos no halogenados (NOM127-2021)	US EPA 8015C 2007 ■
Condroitina	Método interno por HPLC
Cumarina	Método interno por HPLC
DDT	NMX-AA-071-SCFI-2018
Delta-Tocoferol (grasas y aceites)	AOCS Official Method Ce 8-89
Dexametasona (suplementos)	Método Interno por HPLC
Dibromoclorometano (NOM 201)	EPA 624-Purgables
Dibromoclorometano (NOM127-2021)	EPA 624-Purgables
Disacaridos	MOD.NMX-FF-110-SCFI-2008
Ditiocarbomatos	PE-674
Epicatequina (EC)	QCL643
Epigallocatequina galato (EGCG)	QCL691
Eritritol	Método interno por HPLC
Esteres (acetato y lactato de etilo)	NMX-V-005-NORMEX-2018
Esteviósido	Método interno por HPLC
Estireno (NOM127-2021)	EPA 624-Purgables
Etanol	Método interno por CG/FID
Etil Vainillina	Método interno por HPLC
Etilbenceno	EPA 624-Purgables
Etilbenceno (NOM127-2021)	EPA 624-Purgables
Eucalipto	Método interno LAI242450
Fibra por HPLC	Método interno 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	NMX-V-004-NORMEX-2018

Galactosa	MOD. NMX-FF-110-SCFI-2008 * ▲
Galato de propilo (GP) (Aceites y grasas)	AOAC Official Method 983.15
Gamma-HCH	NMX-AA-071-SCFI-2018
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-2018
Grado alcohólico (cálculo)	Cálculo
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 2009 ▲
Guaraná	QCL643
Heptacloro y epóxido de heptacloro	NMX-AA-071-SCFI-2018
Hexaclorobenceno	NMX-AA-071-SCFI-2018
Hidroximetilfurfural	NMX-FF-110-SCFI-2008
Inositol	Método interno por HPLC
Inulina	MOD. NMX-FF-110-SCFI-2008 * ▲
Isomalt	Método interno por HPLC
Isopropanol	Método interno por CG/FID
Lactosa	MOD. NMX-FF-110-SCFI-2008 * ▲
Maltitol	MOD. NMX-FF-110-SCFI-2008 * ▲
Maltodextrina	Método interno por HPLC
Maltosa	MOD. NMX-FF-110-SCFI-2008 * ▲
Manitol	MOD. NMX-FF-110-SCFI-2008 * ▲
Manosa	Método interno por HPLC
Mentol	Método interno LAI242450
Metanol	NMX-V-005-NORMEX-2018
Metanol (alcohol metílico)	Método interno por CG/FID
Metil Vainillina	Método interno por HPLC
Metoxicloro	NMX-AA-071-SCFI-2018
Multiresidual en suelos	AOAC 17th Ed Official Method 970.52
Multiresiduos en alimentos	PE-674
N-Propanol	Método Interno por CG/FID

Palmitato de ascorbilo (Aceites)	AOAC Official Method 983.15
Paraquat	Quick Method
Polialcoholes	Método interno por HPLC
Polidextrosa	Método interno por HPLC
Propilenglicol	Método interno por HPLC
Radiactividad Alfa	NOM-201-SSA1-2015 ANA 3.15
Radiactividad beta	NOM-201-SSA1-2015 ANA 3.15
Rebaudiósido A	Método interno por HPLC
Ribosa	Método interno por HPLC
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
Suma de impurezas en alcohol	-
Té verde	QCL691
Teobromina	AOAC Official Method 980.14
Terbutil hidroquinona (TBHQ)	AOAC Official Method 983.15
Tocoferoles	Método Interno por HPLC
Tolueno	EPA 624-Purgables
Tolueno (NOM127-2021)	EPA 624-Purgables
Trihalometanos	EPA 624-Purgables
Vainillina	Método interno por HPLC
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 34
Vitamina B6 (Piridoxina)	Método interno por HPLC
Vitamina B7 (Biotina)	USP 29 NF 24*
Vitamina C (Ác. ascórbico)	AOAC Official Method 2012.21
Vitamina D2 (Ergocalciferol)	Método interno por HPLC
Vitamina D3 (Colecalciferol) FDA	NOM-243-SSA1-2010
Vitamina D3 (Colecalciferol)	NOM-243-SSA1-2010
Vitamina E (α -tocoferol)	Método Interno por HPLC
Vitaminas K1 (Filoquinona)	MMX-Y-339SCFI-2008 *

Xileno (tres isómeros)	EPA 624-Purgables
Xileno (para) (NOM127-2021)	EPA 624-Purgables
Xileno (orto) (NOM127-2021)	EPA 624-Purgables
Xileno (meta) (NOM127-2021)	EPA 624-Purgables
Xilitol	Método interno por HPLC
Xilosa	Método interno por HPLC

ELISA

Determinación	Referencia Analítica
Aflatoxina B1	Método interno por ELISA
Aflatoxina M1 (lácteos)	Método interno por ELISA
Aflatoxinas totales	Método interno por ELISA
Alérgenos de Huevo	Método interno por ELISA
Alérgenos de la soya	Método interno por ELISA
Alérgenos de la leche	Método interno por ELISA
Enterotoxina Estafilocócica	Método interno por ELISA
Fumonisina	Método interno por ELISA
Gluten	Método interno por ELISA
Histamina	Método interno por ELISA
Microcistina-LR (NOM127-2021)	ELISA
Proteínas de la leche	Método interno por ELISA
T-2 Toxina	Método interno por ELISA
Vomitoxina	Método interno por ELISA
Zearalenona	Método interno por ELISA

FISICOQUÍMICOS

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
° Brix	NOM-F-103-NORMEX-2009
Aceites volátiles en especies	AOAC 962.17
Acidez (Café Chiapas)	NOM-169-SCFI-2007 Inciso 9.6 y 9.7
Acidez (Café Veracruz)	NOM-149-SCFI-2001 Inciso 10.7 y 10.8
Acidez como ácido acético	NMX-F-102-NORMEX-2010

Acidez como ácido ascórbico	NMX-F-102-NORMEX-2010
Acidez como ácido cítrico	NMX-F-102-NORMEX-2010
Acidez como ácido clorhídrico	AOAC 945.64
Acidez como ácido clorogénico (CAFÉ)	NMX-F-102-NORMEX-2010
Acidez como ácido esteárico	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 (alcohol)	NMX-V-015-NORMEX-2014
Acidez fija (VINAGRE)	Método interno
Acidez total	AOAC 920.92
Acidez total (alcohol)	NMX-V-015-NORMEX-2014
Acidez total como CaCO ₃	NMX-AA-036-SCFI-2001
Acidez volátil (alcohol)	NMX-V-015-NORMEX-2014
Acidez volátil (VINAGRE)	Método interno
Ácido ascórbico (materia prima)	FEUM MGA 0991
Ácido fumárico (materia prima)	Food Chemical Codex 4th Edition Monograph Specifications
Ácido sórbico (materia prima)	FEUM MGA 0991
Ácidos grasos libres	NMX-F-101-SCFI-2012
Actividad de agua	NMX-F-621-NORMEX-2018
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 CO ₃	Calidad del agua 2a edición
Alcalinidad al anaranjado de metilo HCO ₃	Calidad del agua 2da. Edición
Alcalinidad como NaOH	NMX-AA-036-SCFI-2001
Alcalinidad en Jabón	ISO:689:1974
Alcalinidad total como CaCO ₃	NMX-AA-036-SCFI-2001
Almidón (cálculo por diferencia)	Método interno
Almidón (prueba de Lugol)	NMX-F-013-SCFI-2010 Inciso 11.9

Almidón Café	NOM-169-SCFI-2007 INCISO 9.2
Aroma (Café Chiapas)	NOM-169-SCFI-2007 Inciso 9.6 y 9.7
Aroma (Café Veracruz)	NOM-149-SCFI-2001 Inciso 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 (materia prima)	Food Chemical Codex
Bitartrato de potasio (materia prima)	FEUM MGA 0991
Bromaminas	Método del DPD
Bromo residual libre	Método del DPD
Calorías por alcohol	Cálculo
Calorías por azúcar	Cálculo
Calorías por grasa	Cálculo
Carbohidratos	Método interno MP-FQ-05 ▲
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
Carbono orgánico total (COT)	US EPA 415.3-2009
Caseína	NOM-155-SCFI-2012
Caseína como SNG	NOM-155-SCFI-2012 punto 8.5
Cenizas	NMX-F-607-NORMEX-2020 ▲
Cenizas (alcohol)	NMX-V-017-NORMEX-2018
Cenizas en base seca	NMX-F-607-NORMEX-2013 ▲
Cenizas sulfatadas	NMX-F-082-SCFI-2012
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 residual	NMX-AA-108-SCFI-2001

Cloro residual libre (NOM 201)	NOM-201-SSA1-2015 Apéndice Normativo A.3.10 ▲
Cloro total (agua)	NMX-AA-108-SCFI-2001
Cloruro de sodio (alimentos)	NMX-F-328-S-1981
Cloruro de sodio (sal)	NOM-040-SSA1-1993
Cloruros (alimentos)	NMX-F-360-NORMEX-2012
Cloruros (bebidas alcohólicas)	NMX-F-360-NORMEX-2012
Cloruros como Cl ⁻	NMX-AA-073-SCFI-2001
Cloruros (NOM-001)	Electrométrico
Color	Escala Pantone
Color (Café Chiapas)	NOM-169-SCFI-2007 Inciso 9.2
Color (Café Veracruz)	NOM-149-SCFI-2001 Inciso 10.2
Color (NOM 201)	NOM-201-SSA1-2015 Apéndice Normativo A.3.1 ▲
Color Grasas y Aceites (escala Lovibond)	NMX-F-116-SCFI-2012
Color Grasas y Aceites (escala Lovibond) R	NMX-F-116-SCFI-2012
Color platino cobalto	NMX-AA-045-SCFI-2001
Conductividad	NMX-AA-093-SCFI-2000
Conductividad (NOM-001)	NMX-AA-093-SCFI-2018
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 Inciso 9.6
Cuerpo (Café Veracruz)	NOM-149-SCFI-2001 Inciso 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 Inciso 9.5
Defectos totales (Café Veracruz)	NOM-149-SCFI-2001 Inciso 10.5
Deformidades (Chile)	NMX-FF-107/1-SCFI-2014
Densidad	AOAC 985.19
Densidad (LECHE)	NMX-F-737-COFOCALEC-2010

Derivados Clorados	NOM-243-SSA1-2010 Apéndice Normativo B 3-1
Dióxido de carbono	SM 4500-CO2-B:4
DQO	NMX-AA-030/1-SCFI-2012
Dureza al calcio como CaCO3	Calidad del Agua 2da Edición
Dureza al magnesio como CaCO3	Calidad del Agua 2da. Edición
Dureza de carbonatos	Calidad del Agua 2da Edición
Dureza de no carbonatos	Calidad del Agua 2da Edición
Dureza total como CaCO3	NMX-AA-072-SCFI-2001
Dureza total como CaCO3 (NOM127-2021)	NOM-127-SSA1-2021 Apéndice Normativo B.10 ▲
Especificaciones de calidad para el frijol	NMX-038-SCFI-2002
Extracto seco (alcohol)	NMX-V-017-NORMEX-2018
Extracto seco (Desodorantes)	Método interno
Fécula	NMX-F-321-NORMEX-2013
Fécula en atún	NMX-F-321-S-1978
Fibra cruda	NMX-F-613-NORMEX-2017
Fibra dietética	AOAC-Method 985.29 Vol II 1997
Fibra dietética en base seca	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 Apéndice A3.13 ▲
Forma (caracol) (Café Chiapas)	NOM-169-SCFI-2007 Inciso 9.4
Forma (caracol) (Café Veracruz)	NOM-149-SCFI-2001 Inciso 10.4
Forma (planchuela) (Café Chiapas)	NOM-169-SCFI-2007 Inciso 9.4
Forma (planchuela) (Café Veracruz)	NOM-149-SCFI-2001 Inciso 10.4
Formaldehído (Leche)	NOM-243-SSA1-2010
Grado de molienda (Café Chiapas)	NMX-F-013-SCFI-2010 Inciso 11.4
Grado de tueste (Café Chiapas)	NMX-F-013-SCFI-2010 11.2
Grano color ámbar (Arroz Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Inciso 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 Inciso 7.5
Grano cutícula roja (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Grano dañado o manchado (Arroz Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Inciso 7.4
Grano dañado o manchado (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Grano dañado por insectos (Arroz Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Inciso 7.4
Grano dañado por insectos (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Grano dañado por microorganismos (Arroz Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Inciso 7.4
Grano dañado por microorganismos (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Grano entero (Arroz Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Inciso 7.6
Grano entero (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Grano estrellado (Arroz Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Inciso 7.5
Grano estrellado (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Grano mal pulido (Arroz Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Inciso 7.5
Grano mal pulido (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Grano palay (Arroz Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Inciso 7.5
Grano palay (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Grano quebrado (Arroz Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Inciso 7.6
Grano quebrado (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Grano yesoso (Arroz Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Inciso 7.5
Grano yesoso (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Granos dañados manchados por calor (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Granulometría	NMX-F-303-SCFI-2011
Grasa (Soxhlet)	NMX-F-615-NORMEX-2018 ▲
Grasa Butírica (gerber)	NOM-155-SCFI-2012
Grasa Butírica	NOM-155-SCFI-2012
Grasa en base húmeda	NOM-086-SSA1-1994

Grasa en base seca	NOM-086-SSA1-1994
Grasas en base seca	NMX-F-615-NORMEX-2004
Grasa total	NOM-086-SSA1-1994 * ▲
Grasas y aceites (Agua residual)	NMX-AA-005-SCFI-2013
Hidróxidos	Calidad del Agua 2da Edición
Huella en piel (Desodorantes)	Método interno
Huella en ropa (Desodorantes)	Método interno
Huevos de Helminto (aguas residuales y residuales tratadas)	NMX-AA-113-SCFI-2012
Huevos de Helminto (Lodo y Biosólidos)	NOM-004-SEMARNAT-2002- ANEXO V
Huevos de Helminto (lodos y biosólidos)	NOM-004-SEMARNAT-2002
Humedad	NOM-116-SSA1-1994 ▲
Humedad y materia volátil (Grasas y Aceites)	NMX-F-211-SCFI-2012
Humedad (Lodo y Biosólidos)	NOM-021-SEMARNAT-2000 ANEXO AS-05
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 Inciso 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 insolubilidad (leches)	NMX-F-183-1986
Índice de peróxidos	NMX-F-154-SCFI-2010
Índice de saponificación	NMX-F-174-SCFI-2014
Índice de yodo (grasas y aceites)	NMX-F-152-SCFI-2011
Kilocalorías	NOM-051-SCFI/SSA1-2010
Lactosa (LECHE)	NOM-086-SSA1-1994 ▲
Largo del chile en estado fresco (Chile Habanero)	NMX-FF-025-SCFI-2014 Inciso 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 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 chocolate	NOM-186-SSA1/SCFI-2013
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 flotante	NMX-AA-006-SCFI-2010
Materia extraña, pesada y flotante	NOM-247-SSA1-2008
Productos con pudriciones y hongos (Fruta)	NMX-FF-107/1-SCFI-2014
Nitrógeno total	NMX-F-608-NORMEX-2011 ▲
Nitrógeno total (Aguas)	NMX-AA-026-SCFI-2010
Observación al microscopio (FQ)	AOAC-Método oficial 964.07
Olor	Método interno
Olor (Arroz Morelos)	NOM-080-SCFI-2016 Inciso 7.1
Oxidantes (Leche)	NOM-243-SSA1-2010
Partículas metálicas (Observación al microscopio)	AOAC 964.07
pH (alimentos)	NMX-F-317-NORMEX-2013 ▲
pH en Agua	Standard Methods Mét 4500 + H2O Ed.20 ▲
Plaga (alimentos)	Método interno por inspección visual
Presencia de cascarilla (avena)	Método interno
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 seca	NMX-F-608-NORMEX-2011
Proteína Libre de Grasa	NMX-F-608-NORMEX-2011
Proteínas	NMX-F-608-NORMEX-2011 ▲

Proteína como SNG	NOM-155-SCFI-2012 punto 8.5
Prueba de solubilidad	Método Interno
Prueba fría (Aceites)	NMX-F-225-SCFI-2014
Punto crioscópico	NOM-155-SCFI-2011
Punto crioscópico °H	NOM-155-SCFI-2012
Punto de fusión	NMX-F-114-SCFI-2011
Pureza (chía)	Inspección visual/Diferencia de peso
Pureza	FEUM 9na Edición MGA 0991
Pureza (Propionato de calcio)	Food Chemical Codex
Pureza en fosfato monocalcio anhidro	FEUM
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 (Leche)	NOM-243-SSA1-2010
Residuos insolubles en agua	NOM-040-SSA1-1993
Residuos no volátiles (metanol)	PROY-NMX-K-020-SCFI-2016
Resistividad (AGUA)	NMX-AA-093-SCFI-2000
Restos de ramas y frutos rotos (Chile)	NMX-FF-107/1-SCFI-2014
Sabor	Método interno
Sabor (Café Chiapas)	NOM-169-SCFI-2007 Inciso 9.6 y 9.7
Sabor (Café Veracruz)	NOM-149-SCFI-2001 Inciso 10.7 y 10.8
Sales cuaternarias de amonio (Leche)	NOM-243-SSA1-2010
Semilla de maleza (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Sólidos disueltos totales	NMX-AA-034-SCFI-2015
Sólidos disueltos totales (Conductivímetro)	Conductivímetro HM Digital
Sólidos disueltos totales (NOM127-2021)	NOM-127-SSA1-2021 Apéndice Normativo B.12 ▲
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	Análisis de los alimentos R. Lees

Sólidos solubles (Grados Brix) (Aplica sólo al Mango Ataulfo)	NOM-188-SCFI-2012 Inciso 8.1
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
Sólidos Totales (Lodo y Biosólidos)	EPA-821-R-01-015-METHOD 1684
Sólidos Totales Volátiles (Lodo y Biosólidos)	EPA-821-R-01-015-METHOD 1684
Sorbato de Potasio	FEUM MGA 0991
Superficie de defectos (aplica al Chile Habanero 2017)	NOM-189-SCFI-2017 Inciso 12.1
Sustancias oxidables	FEUM
Tamaño del grano medio (Arroz)	NMX-FF-035-SCFI-2005
Tamaño Malla 12 (Café Chiapas)	NOM-169-SCFI-2007 Inciso 9.3
Tamaño Malla 12 (Café Veracruz)	NOM-149-SCFI-2001 Inciso 10.3
Tamaño Malla 16 (Café Chiapas)	NOM-169-SCFI-2007 Inciso 9.3
Tamaño Malla 16 (Café Veracruz)	NOM-149-SCFI-2001 Inciso 10.3
Temperatura	NMX-AA-007-SCFI-2013
Textura	Inspección visual
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
Uniformidad de color (Café Chiapas)	NOM-169-SCFI-2007 Inciso 9.2
Uniformidad de color (Café Veracruz)	NOM-149-SCFI-2001 Inciso 10.2
Vanos al tueste (Café Veracruz)	NOM-149-SCFI-2001 Inciso 10.6
Variación peso (Tabletas)	Farmacopea MGA 0981
Variedad afines en granos	NMX-FF-038-SCFI-2005
Vida de Anaquel (FQ)	--
Viscosidad	NMX-U-038-2012
Yodato de potasio	NOM-040-SSA1-1993

MICROBIOLOGÍA

Determinación	Referencia Analítica
Actividad antimicrobiana	NMX-BB-040-SCFI-1999
Antibióticos (Leche)	NOM-243-SSA1-2010 B 3.5
Ausencia de <i>Staphylococcus aureus</i>	USP 2021 Prueba de Ausencia de <i>S. aureus</i>
Ausencia de <i>Salmonella spp.</i>	USP 2021 Prueba de Ausencia de <i>Salmonella spp.</i>
Ausencia de <i>E.coli</i>	USP 2021 Prueba de Ausencia de <i>Escherichia coli</i>
<i>Bacillus cereus</i>	BAM Capitulo 14
Bacterias Acéticas	Método Interno
Bacterias Gram Negativas bilis	FEUM 11a edición MGA 0571 Límites microbianos
Bacterias lácticas	Microbiología Sanitaria Agua y Alimentos/ Eduardo Fernández Escartín
Bacterias lácticas anaerobias	Microbiología Sanitaria Agua y Alimentos/ Eduardo Fernández Escartín
Bacterias mesófilas aerobias	MA-1025. Análisis microbiológico de productos acabado
Bacterias mesófilas esporuladas	Compendium of Methods for the Microbiological examination of foods 3 a. Edition.
Bacterias mesofílicas aerobias (FEUM)	FEUM MGA-0571
Bacterias mesofílicas aerobias (Solo esterilidad comercial)	NOM-130-SSA1-1994
Bacterias mesofílicas aerobias agua*	NOM-092-SSA1-1994 ▲
Bacterias mesofílicas aerobias alimentos	NOM-092-SSA1-1994 ▲
Bacterias mesofílicas anaerobias (ALIMENTOS)	NOM-092-SSA1-1994
Bacterias mesofílicas anaerobias (Solo esterilidad comercial)	NOM-130-SSA1-1994
Bacterias psicotróficas agua	NOM-092-SSA1-1994
Bacterias psicotróficas alimento	NOM-092-SSA1-1994
Bacterias psicofílicas agua	NOM-092-SSA1-1994
Bacterias psicofílicas alimento	NOM-092-SSA1-1994
Bacterias termofílicas aerobias (Solo esterilidad comercial)	NOM-130-SSA1-1994

Bacterias termofílicas aerobias agua	NOM-092-SSA1-1994
Bacterias termofílicas aerobias alimento	NOM-092-SSA1-1994
Bacterias termofílicas anaerobias (ALIMENTOS)	NOM-092-SSA1-1994
Bacterias termofílicas anaerobias (Solo esterilidad comercial)	NOM-130-SSA1-1994
Bacterias Termófilos Esporulados	Método Interno
Capacidad de producción de ácido láctico	Método interno basado en SLL/STP-L-015
Challenge Test	--
Clostridium spp (maquila)	AOAC 976.30
<i>Clostridium perfringens</i>	AOAC 976.30
Coliformes fecales (agua residual)	NMX-AA-042-SCFI-2015
Coliformes fecales (Lodo)	NOM-004-SEMARNAT-2002
Coliformes fecales (NMP CCAYAC)	CCAYAC-M-004/11
Coliformes fecales NOM-210	NOM-210-SSA1-2014 Apéndice H Normativo. ▲
Coliformes fecales (Lodo y Biosólidos)	NOM-004-SEMARNAT-2002- ANEXO III
Coliformes fecales (VP)	'NOM-113-SSA1-1994/NOM-210-SSA1-2014.Apendice H
Coliformes fecales NOM-242 (Producto de la pesca)	NOM-242-SSA1-2009
Coliformes totales (AOAC 991.14)	AOAC 991.14 Petrifilm recuento de coliformes
Coliformes totales (agua residual)	NMX-AA-042-SCFI-2015
Coliformes totales (FM) agua	NOM-244-SSA1-2008 ▲
Coliformes totales (NMP CCAYAC)	CCAYAC-M-004/11
Coliformes totales (VP) alimentos	NOM-113-SSA1-1994 ▲
Coliformes totales NOM-210	NOM-210-SSA1-2014. Apéndice H Normativo. ▲
Coliformes totales en placa NOM-243 (leche)	NOM-243-SSA1-2010 B.10
Determinación de bacterias Acéticas	Annals of Microbiology 155-179 DU TOIT, W. y Pretorius, I. (2022)
<i>Staphylococcus aureus</i> (leche)	NOM-243-SSA1-2010 B.11
<i>Salmonella spp</i> NOM-243	NOM-243-SSA1-2010 B.12
<i>E. coli</i> NOM-210	NOM-210-SSA1-2014 Apéndice H Normativo. ▲
<i>E. coli</i>	NOM-113-SSA1-1994, CCAYAC-M-004/11

<i>E. coli</i> (agua residual)	NMX-AA-042-SCFI-2015
<i>E. coli</i> NOM-242 (Productos de la pesca)	NOM-242-SSA1-2009
<i>E. coli</i> β -Glucoronidasa positiva	ISO 16649-2:2001 €. *
<i>E. coli</i> (NMP CCAYAC)	CCAYAC-M-004/11
Enterobacterias	Petrifilm Recuento*
Enterococos Fecales	NOM-210-SSAI-2014 A-N-D
Esporas de Clostridium Sulfito Reductores	NOM-201-SSAI-2015 A-N-A2.2.1
Frotis Gram	Método interno
<i>Giardia lamblia</i> (NOM127-2021)	NOM-127-SSA1-2021
Hongos (Solo esterilidad comercial)	NOM-130-SSA1-1994
Hongos agua	NOM-111-SSA1-1994 ▲
Hongos alimentos	NOM-111-SSA1-1994 ▲
Identificación de Bacterias	Espectrometría de Masas
Identificación de Hongos	Microscopía
Identificación de Levaduras	Espectrometría de masas
Inhibidores Bacterianos (maquila)	NOM-243-SSA1-2010
Levaduras (Solo esterilidad comercial)	NOM-130-SSA1-1994
Levaduras agua	NOM-111-SSA1-1994 ▲
Levaduras alimentos	NOM-111-SSA1-1994 ▲
Levaduras osmofílicas	Método interno
<i>Listeria monocytogenes</i> NOM 210	NOM-210-SSA1 2014 ▲
Microorganismos aerobios totales (USP2021)	USP Microorganismos aerobios totales en placa
Neutralizantes	*
Observación al microscopio (MB)	AOAC-Método oficial 964.07
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (agua)	FEUM Decima edicion MGA 0571 Limites Microbianos***
<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (alimentos)	FEUM Decima edicion MGA 0571 Limites Microbianos***
Recuento total de Hongos	USP 2021 Recuento total de hongos en placa
Recuento total de Levaduras	USP 2021 Recuento total de levaduras en placa
<i>S. aureus</i> agua	NOM-115-SSA1-1994
<i>S. aureus</i> alimentos	NOM-115-SSA1-1994
<i>S. aureus</i> NOM-210	NOM-210-SSA1-2014. Apéndice B Normativo. ▲
<i>S. aureus</i> NOM-242 (Productos de la pesca)	NOM-242-SSA1-2009

<i>Salmonella</i> NOM-114	NOM-114-SSA1-1994
<i>Salmonella</i> (Lodo)	NOM-004-SEMARNAT-2002
<i>Salmonella</i> NOM-210	NOM-210-SSA1-2014. Apéndice A Normativo. ▲
<i>Salmonella spp</i> (Lodo y Biosólidos)	NOM-004-SEMARNAT-2002- ANEXO IV
<i>Shigella</i>	Microbiología e Inocuidad de los Alimentos/ Eduardo Fernández Escartín
<i>Shigella</i>	BAM, Feb 2013, Cap.6
<i>Vibrio cholerae</i>	NOM-242-SSA1-2009
<i>Vibrio parahemolyticus</i>	NOM-242-SSA1-2009
<i>Vibrio cholerae</i> O1	NOM-242-SSA1-2009 AN B19
<i>Vibrio cholerae</i> NO O1	NOM-242-SSA1-2009 AN B19
Vida de Anaquel (MB)	--

PCR

Determinación	Referencia Analítica
<i>Alicyclobacillus spp</i>	Método Interno
<i>Bacillus cereus</i> por PCR	Método Interno
Cyclospora en alimentos	Floculación PCR Tiempo Real
<i>Cyclospora cayetanensis</i>	Método Interno por Real Time PCR
<i>E. coli</i> O157: H7 (PCR)	Método interno PCR Tiempo Real
Electroforesis de Proteínas	Método interno
Enterobacterias (PCR)	Enterobacterias por PCR en tiempo real
Especie caballo (<i>Equus caballus</i>)	PCR tiempo real
Especie cerdo (<i>Sus scrofa</i>)	PCR tiempo real
Especie pollo (<i>Gallus gallus</i>)	PCR tiempo real
Especie res (<i>Bos taurus</i>)	PCR tiempo real
<i>Listeria monocytogenes</i> (PCR)	Método interno PCR Tiempo Real ▲
<i>Salmonella</i> (PCR)	PCR tiempo real ▲
<i>Vibrio cholerae</i> (PCR)	Método Interno PCR Tiempo Real

NUTRICIÓN

Determinación	Referencia Analítica
---------------	----------------------

Azúcares añadidos	--
Carta, sellos y leyendas	--
Diseño de tabla nutrimental FDA	CFR TITLE 21
Diseño de tabla nutrimental México	NOM-051-SCFI\SSA1-2010
Ficha técnica del producto	--
Índice glucémico	ISO 26642:2010
Prueba piloto para índice glucémico	ISO 26642
Revisión de etiqueta FDA	CFR Title 21 PART 101.1
Revisión de etiqueta México	NOM-051-SCFI\SSA1-2010
Sellos y leyendas de advertencia	Modificación a la NOM-051-SCFI\SSA1-2010
Tabla nutrimental FDA	CFR TITLE 21 PART 101.1
Tabla nutrimental México	NOM-051-SCFI\SSA1-2010